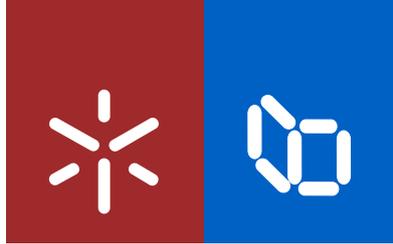


**Universidade do Minho**  
Instituto de Letras e Ciências Humanas

Rui Manuel Esteves da Silva

**O Chá Em Portugal:  
História e Hábitos de Consumo**



**Universidade do Minho**  
Instituto de Letras e Ciências Humanas

Rui Manuel Esteves da Silva

**O Chá Em Portugal:  
História e Hábitos de Consumo**

Dissertação de Mestrado  
Mestrado em Estudos Interculturais Português/Chinês:  
Tradução, Formação e Comunicação Empresarial

Trabalho efetuado sob a orientação da  
**Professora Doutora Sun Lam**

## Declaração

Rui Manuel Esteves da Silva

Endereço electrónico: rui.sives@gmail.com

Número do Bilhete de Identidade: 13750812

Título da dissertação: O Chá Em Portugal: História e Hábitos de Consumo

Orientador: Professora Doutora Sun Lam

Mestrado em Estudos Interculturais Português/Chinês: Tradução, Formação e Comunicação Empresarial

É autorizada a reprodução integral desta dissertação apenas para efeitos de investigação, mediante declaração escrita do interessado, que a tal se compromete.

Universidade do Minho, /01/2014,

Assinatura:

**Aos meus Pais  
que merecem este trabalho**

## Agradecimentos

Em primeiro lugar, gostaria de expressar um profundo agradecimento à Professora Doutora Sun Lam, não só pela orientação e auxílio, mas também por me ter introduzido às maravilhas deste mundo que é a cultura do chá e pelo qual me apaixonei.

Ao Mestre Luís Cabral pelo apoio e auxílio na redação desta dissertação, assim como pela amizade e confiança depositada em mim. Agradeço também todas as oportunidades de enriquecimento profissional e pessoal que me concederam.

Aos meus pais e ao meu irmão, pelo apoio incondicional, paciência e confiança depositada em mim.

À Fábrica de Chá Porto Formoso pela disponibilidade e pelo apoio bibliográfico.

Aos meus colegas e caros amigos Ana Inês Cardoso e João Viana, pelo apoio, sugestões e, acima de tudo, pela sua amizade.

Aos meus grandes amigos e colegas Ana Jesus, Ana Peixoto, Ania Castedo, Hugo Deus, Jorge Figueiredo, Pedro Eduardo Ferreira e Virginie Arantes, pela sua amizade e carinho e pelo acompanhamento, tanto no estudo como na vida.

Às minhas colegas Andrea Portelinha e Bruna Peixoto, pelo apoio, sugestões e amizade.

Por último, mas certamente não menos importante, desejo agradecer ao Naoya Yoshioka, por todo o seu apoio e paciência e, acima de tudo, por nunca deixar de acreditar em mim.

# Esclarecimentos

Todos os termos e palavras originalmente chineses serão apresentados em chinês romanizado de acordo com o sistema Hanyu Pinyin (汉语拼音 *hànyǔ pīnyīn*), sendo este o sistema fonético oficial para a transcrição para Latim do som dos caracteres chineses. Algumas exceções podem ser encontradas ao longo da obra, como são o caso de Pequim (Beijing), Macau (Aomen) e Cantão (Guangzhou), os quais dispõem de de um termo correspondente na língua portuguesa.

Os caracteres chineses serão sempre seguidos da respetiva romanização pinyin, com os correspondentes tons.

Segundo o sistema Hanyu Pinyin, o chinês transliterado é pronunciado de modo semelhante ao português, com as seguinte exceções<sup>1</sup>:

## **Som final de sílaba**

*e*: próximo de “*azul*”

*ang*: com “*a*” nasalado

*eng*: com “*e*” nasalado

*ong*: com “*o*” nasalado

*uang*: com “*a*” nasalado

*i*: como em “*vida*”

*i* (seguindo *c*, *ch*, *s*, *sh*, *z*, *zh*): sem som

*ian*: “*ien*”

*iang*: com “*a*” nasalado

*ing*: com “*i*” nasalado

*iong*: com “*o*” nasalado

---

<sup>1</sup> Estas indicações fonéticas não seguem o Alfabeto Fonético Internacional , pretendendo apenas auxiliar o leitor português que não esteja familiarizado nem com este nem com a romanização normalizada do chinês: *pinyin*.

*u*: como em “**tu**”

*u* (seguindo *j*, *q*, *x*, *y*): *ü*, como se pronuncia designadamente em francês e alemão.

### **Som inicial de sílaba**

*c*: “ts”

*ch*: “tch”

*h*: “h” aspirado, como em inglês “*who*”

*q*: “tch”

*r*: como o “s” na palavra inglesa “*pleasure*”

*sh*: como em “*chafariz*”

*zh*: “dj”

Os nomes e termos chineses são apenas escritos entre parêntesis nas primeira ou segunda vezes que surgem no texto, ou ainda se depois de uma longa parte de texto sem referência.

## **Resumo**

Neste trabalho, apresenta-se uma breve história do desenvolvimento da produção e consumo de chá na China antiga e em Portugal. Inicialmente, é apresentada a origem lendária da planta do chá, assim como os primeiros registos do uso da planta na China e o desenvolvimento e generalização do seu consumo até à dinastia Yuan. Faz-se, então, referência à expansão do chá para o Japão e aos primeiros contactos dos povos europeus com o chá em território asiático, assim como o início do seu consumo na Europa. De seguida, focamo-nos no caso de Portugal, o qual terá sido o primeiro país europeu a entrar em contacto com esta bebida, numa abordagem histórica e atual quanto ao consumo de chá pelo povo português. O objetivo deste trabalho consiste numa análise pessoal da cultura do chá em Portugal, tanto numa perspetiva histórica como atual.

## **Abstract**

This work presents a brief history of the development of tea production and consumption in ancient China and Portugal. Firstly, the legendary origin of the tea plant is presented, as well as the earliest records of the use of the plant in China and the development and generalization of its consumption up until the Yuan dynasty. It also refers to the diffusion of tea drinking to Japan and Europe's first contacts with tea in Asian territory, as well as tea consumption in Europe. The main focus of this work is Portugal's case, which was the first European country to know the beverage, where we take an historical and current approach to tea consumption by the Portuguese people. This work aims to do a personal analysis of tea culture's historical and present situation in Portugal.

## **摘要**

本篇论文的主要内容是对中国茶文化和葡萄牙茶文化的研究，论述茶文化在古老中国的起源和发展，以及茶的生产 and 饮用通过葡萄牙在欧洲的传播。本文从传说里的神农开始，到元朝茶的饮用进入百姓生活，描述了茶文化东渡日本，欧洲人在亚洲初次接触茶这种饮料，以及后来将茶销往欧洲的种种过程。在欧洲人当中，葡萄牙人是最早接触到茶的民族，他们跟中国人学会了饮茶，也把茶传向了欧洲。这篇论文以个人观点，从历史和现实的角度出发，分析、探讨了茶文化在葡萄牙人日常生活中的角色。

# Índice

<b>Introdução</b> .....	1
<b>Capítulo I - O chá na sua origem</b> .....	5
1.1. Lendas da origem do chá.....	6
1.1.2. Shen Nong na origem do chá.....	6
1.1.3. Bodhidarma na origem do chá.....	7
1.2. Origem geográfica do chazeiro.....	7
1.3. Cultivo e consumo do chá na China.....	9
1.3.1. Primeiros registos da planta.....	9
1.3.2. Desenvolvimento do consumo entre a elite social chinesa.....	10
1.3.3. Desenvolvimento do consumo entre os monges taoístas e o povo.....	12
1.3.4. O primeiro tratado dedicado ao chá.....	14
1.3.5. A cultura do chá depois de Lu Yu.....	15
1.4. Introdução do chá no Japão.....	17
<b>Capítulo II - O chá e os europeus</b> .....	21
2.1. Chegada do chá à Europa.....	22
2.2. Cultivo do chazeiro fora do Extremo Oriente.....	25
2.2.1. Cultivo do chazeiro em Java.....	26
2.2.2. Cultivo do chazeiro na Índia.....	26
2.2.3. Cultivo do chazeiro na Europa.....	27
2.3. Denominação da planta fora da China.....	28
<b>Capítulo III - O chá e Portugal</b> .....	30
3.1. Portugueses e o chá: contactos fora do país.....	31
3.2. Início do consumo de chá em Portugal.....	34
3.3. Produção de chá em território português.....	36
3.3.1. Produção no Brasil.....	36
3.3.2. Produção em Portugal Continental.....	37
3.3.3. Produção na Madeira.....	38

3.3.4 Produção nos Açores.....	39
3.4. Papel do chá na cultura portuguesa.....	43
3.4.1. Chá na literatura portuguesa.....	44
3.4.2. Chá na língua portuguesa.....	49
<b>Capítulo IV - Mercado do chá e hábitos de consumo.....</b>	<b>52</b>
4.1. Mercado do chá.....	53
4.1.1. Mercado do chá a nível mundial: produção, exportação e importação.....	53
4.1.2. Mercado do chá em Portugal: produção, exportação e importação.....	58
4.2. O Chá na vida dos portugueses de hoje: hábitos de consumo.....	61
<b>Conclusão.....</b>	<b>74</b>
<b>Fontes.....</b>	<b>78</b>
Bibliografia.....	79
Weblinks.....	82
<b>Anexos.....</b>	<b>85</b>
Anexo I - Dinastias da China.....	86
Anexo II - Questionário sobre os hábitos de consumo de chá em Portugal.....	87

# **Introdução**

Tanto Portugal como a China ocupam um lugar importante na história das civilizações Ocidental e Oriental, sendo este valor acrescido pelo facto de os contactos entre os dois impérios registarem um longo historial de quase cinco séculos. Durante este período, os dois povos viveram grandes momentos de progresso nos seus conhecimentos sobre o mundo: os Descobrimentos, que abriram o horizonte do mundo aos portugueses e marcaram profundamente a alma lusitana, por um lado, e a abertura da China Imperialista ao mundo exterior, por outro, resultado da chegada de jesuítas europeus que, não só introduziram na China conceitos e doutrinas cristãs, novidades ao nível da ciência, tecnologia e arte, mas também levaram para a Europa vários novos conhecimentos e produtos então desconhecidos ou raros no Ocidente, entre os quais se encontrava o chá.

No início da minha licenciatura no Curso de Línguas e Culturas Orientais, na Universidade do Minho, em 2008, tive a oportunidade de conhecer o mundo do chá chinês, nas aulas de Cultura Popular Chinesa, lecionadas pela Professora Sun Lam. Foi durante estas aulas que aprendi vários aspetos da história, técnica e filosofia por detrás da cultura do chá na Ásia. Mais tarde, tive a oportunidade de aprender alguns tipos diferentes de cerimónia do chá, o que me valeu várias visitas ao Museu do Oriente, em Lisboa, e a outros locais do país, de modo a demonstrar os encantos do chá chinês aos portugueses. Na verdade, à medida que o meu gosto pelo chá se ia desenvolvendo, arranjei forma de ligar todos os meus trabalhos a esta temática, quer fossem para a disciplina de Cultura Japonesa, quer fosse para Relações Europa-Extremo Oriente.

Sabendo que Portugal foi um dos primeiros países da Europa a entrar em contacto com esta bebida, o responsável pela introdução do chá no Ocidente e o único país europeu a cultivá-lo com fins industriais, decidi tentar aprofundar o meu conhecimento acerca da relação entre o meu país e o chá. Contudo, descobri não ser fácil encontrar bibliografia relacionada com este tema, ao contrário do que acontece com a cultura do chá em países como o Reino Unido, Estados Unidos e Rússia. Sendo Portugal o país pioneiro na introdução do chá na Europa, não seria, então, de esperar que apresentasse uma rica cultura do chá?

De facto, a existência do cultivo de chá (*Camellia Sinensis*) é uma referência incontornável em numerosa documentação sobre os Açores. Esta apreciada bebida cultivada na ilha de S. Miguel foi durante muitos anos a única plantação de chá na Europa. Na atualidade, e apesar das muitas dificuldades (sempre ultrapassadas) a fábrica Gorreana continua com a produção, à qual se juntou, em 2001, a fábrica Porto Formoso. A história da introdução do chá em S. Miguel confunde-se com a

da vida das famílias micaelenses. Mas qual é o lugar do chá neste país amante da cafeína que, no entanto, se orgulha ter introduzido em Inglaterra o hábito de tomar chá (*five o'clock tea*)?

Neste seguimento, pretendo aprofundar os meus estudos da área da comunicação intercultural português-chinês, investigando a cultura do chá em Portugal. Para além de que o Português é a única língua da Europa que pronuncia o nome do "chá" da mesma maneira do chinês Mandarim e Cantonês (*chá*), Portugal foi também responsável pela introdução do consumo de chá na Europa e do seu cultivo nos Açores.

Atribui-se à infanta portuguesa D. Catarina de Bragança (1638-1707) a introdução do hábito de tomar chá (*five o'clock tea*), pois, embora o chá já se encontrasse à venda por toda a cidade de Londres e não só, coube-lhe a ela dar-lhe uma aura de nobreza ao instituí-lo na corte, o que equivalia a uma aprovação oficial. O consumo de chá já estaria em voga entre os círculos aristocráticos, onde Catarina terá crescido e adquirido o hábito de tomar chá, por volta de meados do século XVII.

Assim, propus-me escrever uma tese sobre a história da cultura do chá, desde a sua origem, na China, até à sua situação atual em Portugal, tentando analisar o seu papel na sociedade dos séculos XIX e XX, bem como os desenvolvimentos mais recentes no consumo de chá por parte da população portuguesa.

Esta tese encontra-se dividida em quatro capítulos, sendo que os três primeiros tratam da história do cultivo e consumo de chá na China, na Europa e em Portugal, respetivamente. O último capítulo faz uma breve análise do mercado de chá e dos hábitos de consumo de chá dos portugueses.

No primeiro capítulo tratarei da origem lendária da planta do chá, assim como da sua origem geográfica. A data em que foi descoberto o chazeiro e quando se iniciou o seu consumo é um assunto ainda controverso, no entanto, neste capítulo irei apresentar alguns dos registos históricos iniciais. De seguida, serão desenvolvidos alguns aspetos da evolução da indústria e cultura do chá entre as várias camadas da sociedade chinesa, até à dinastia Tang (唐朝 *tángcháo*, 618-907 d.C.), altura em Lu Yu (陆羽 *lú yǔ*, 733-804) escreveu o primeiro tratado dedicado ao chá e cuja

importância para a cultura chá é, também, analisada neste capítulo. Por fim, falarei sobre o desenvolvimento da cultura do chá na China pós-Lu Yu e da sua introdução no Japão.

No segundo capítulo serão desenvolvidos da história do chá na Europa, como os primeiros contactos dos europeus com a bebida, a introdução e evolução do consumo de chá na Europa e o início do seu cultivo fora das zonas tradicionais da China e Japão, nomeadamente, em Java, na Índia e no continente europeu. Por último, tratar-se-á de alguns aspetos relacionados com a denominação da planta em diferentes línguas ocidentais.

No terceiro capítulo iremos desenvolver o caso específico de Portugal, começando pelos primeiros contactos entre os portugueses e o chá e o início do seu consumo em Portugal. De seguida, serão tratados alguns aspetos da produção de chá em território português, incluindo a ex-colónia do Brasil, dando especial atenção ao caso dos Açores, onde, atualmente, ainda se produz chá a nível industrial. Seguidamente, serão feitas algumas considerações sobre o papel do chá na cultura portuguesa, nomeadamente, na literatura e língua portuguesas.

No quarto e último capítulo, fazer-se-á uma breve análise da situação atual do mercado do chá a nível mundial e o caso de Portugal, focando nos aspetos de produção, exportação e importação e principais tendências. Na última parte deste capítulo tentarei fazer uma análise dos hábitos de consumo de chá por parte dos portugueses de hoje em dia, tendo como base um questionário online desenvolvido por mim que tinha como objetivo averiguar os hábitos de consumo de chá e ao qual responderam 585 pessoas.

Ao elaborar e desenvolver este trabalho, aprendi bastante, nomeadamente com a minha orientadoram e o meu amor pelo chá tornou-se ainda mais forte. Estou certo de que continuará a crescer ainda mais ao continuar a desenvolver a minha investigação em torno deste tema e sede doutoramento, de modo a estreitar cada vez mais os laços de amizade entre Portugal e a China.

# **Capítulo I**

## O chá na sua origem

## 1.1. Lendas da origem do chá

Aponta-se a China como a primeira nação a consumir a planta do chá como bebida ou como vegetal, embora não se saiba com precisão a altura em que se iniciou o seu cultivo e consumo. A História confunde-se com a lenda, surgindo alguns contos locais que nos falam da origem do chá, muitas vezes, enfatizando as suas propriedades quase “mágicas” através da sua relação com várias personagens históricas ou lendárias de relevância.

### 1.1.2. Shen Nong na origem no chá

Diz a tradição que foi Shen Nong<sup>1</sup> (神农 *shénnóng*), um dos quatro imperadores lendários da China e inventor da medicina e da agricultura, o responsável pela descoberta do chazeiro, no III milénio a.C. Shen Nong estudou várias ervas e plantas e criou inúmeros medicamentos naturais. Provava e experimentava várias folhas, frutos, raízes e bagas, observando os seus efeitos e possível aplicação.

Estando um dia a beber água a ferver, após uma longa caminhada numa das suas expedições pelas zonas montanhosas do sul da China, algumas folhas foram sopradas de uma árvore que se encontrava por perto, tendo caído na sua tigela. Vendo que a cor da água havia mudado, Shen Nong tomou um pouco do líquido que o surpreendeu com o seu sabor e propriedades medicinais, apreciando o seu aroma suave e gosto ligeiramente amargo, sentiu-se revigorado. Foi assim que, segundo reza a lenda, Shen Nong concedeu a dádiva do chá à humanidade, no ano 2737 a.C.<sup>2</sup> Outra variante desta lenda conta que Shen Nong testou as propriedades medicinais de várias ervas nele próprio, algumas das quais tóxicas, e descobriu que o chá poderia funcionar como antídoto. Apesar de uma data específica para a descoberta do chá ter sido estabelecida nos clássicos chineses, esta apenas existe para criar a ilusão de precisão histórica e para transmitir a antiguidade da bebida. De facto, o consumo de chá remonta a tempos imemoráveis, pelo que opiniões sobre quando se deu a sua descoberta são divergentes. Shen Nong é também mencionado numa das mais antigas e

---

<sup>1</sup> Shen Nong, cujo nome significa “Agricultor Divino”, é um dos lendários Três Imperadores Augustos (三皇 *sānhuáng*) da China antiga. É também conhecido como “Rei dos Fármacos” (药王 *yàowáng*) ou Imperador dos Cinco Grãos (五谷先帝 *wǔgǔxiāndì*).

<sup>2</sup> Este ano é nos dado por Ukers (2007). Segundo Beatrice Hohenegger, no seu livro *Liquid Jade* (2006), o ano da descoberta do chá terá sido 2732 a.C., cinco anos depois do ano referido por Ukers.

importantes obras sobre a temática do chá, o *Clássico do Chá* (茶经 *chájīng*), escrito por Lu Yu (陆羽 *lù yǔ*), por volta do ano 780 d.C., e sobre a qual falaremos mais adiante.

### 1.1.3. Bodhidarma na origem do chá

Outra lenda conta que a origem do chá é da responsabilidade de Bodhidarma (菩提达摩 *pútídámó*), fundador do Budismo Zen (禅宗 *chánzōng*), ou Chan em chinês, o qual, após ter meditado em frente a uma parede durante nove anos, acidentalmente, deixou-se adormecer. Acordou de tal forma repudiado com a sua fraqueza, que, para que as suas pálpebras nunca mais voltassem a fechar-se, cortou-as e atirou-as para longe. Estas caíram no chão e criaram raízes, nascendo uma planta nunca vista e de cujas folhas se podia preparar uma bebida que tirava o sono: o chazeiro.

## 1.2. Origem geográfica do chazeiro

Plantas de chá indígenas podem ser encontradas no Japão, China, Índia, Myanmar, entre outros países. Contudo, a origem de todos os chazeiros tem sido um ponto controversa. Pensa-se que a planta terá como berço a área montanhosa entre a província de Yunnan (云南 *yúnnán*), na China, e o estado de Assam, no norte da Índia.

Existem quatro variedades diferentes da planta do chá (*Camellia sinensis*), de entre as quais as mais comumente usadas na produção de chá são: *C. sinensis sinensis* (variedade de folhas mais pequenas) e *C. sinensis assamica* (variedade de folhas maiores). Segundo Cohen Stuart<sup>3</sup>, a variedade *C. sinensis sinensis* teria como origem a zona este e sudeste da China, onde era cultivada, enquanto que a variedade *C. sinensis assamica* teria uma origem independente na Índia e província de Yunnan. Harler<sup>4</sup> concordou com Cohen Stuart e afirmou ainda que as variedades intermédias eram híbridos das variedades *sinensis* e *assamica*.

---

<sup>3</sup> COHEN STUART, C. P., “A Basis for tea selection”, *Bulletin du Jardin botanique de Buitenzorg*, vol. I, Weltevreden, N. V. Boekhandel Visser & Co., 1918-1920, p. 193-320.

<sup>4</sup> HARLER, C. R., *The culture and marketing of tea*, Londres, Oxford University Press, 1933, págs. 3-10.

Apesar de tudo, a China foi a primeira nação a reconhecer virtudes medicinais do chazeiro, anteriormente a esta começar a ser consumida fora do país e muito antes de as suas propriedades serem comprovadas através de estudos científicos, dando início à sua exploração agrícola e à indústria do chá.

De facto, especialistas apontam a zona de Bashu<sup>5</sup> (巴蜀 *bāshǔ*), atual província de Sichuan (四川 *sìchuān*), como a única área onde o chá seria consumido como bebida e produzido como mercadoria, antes das dinastias Qin (秦朝 *qíncháo*, 21-206 a.C.) e Han (汉朝 *hàncháo*, 206 a.C.-220 d.C.). Apenas após a dinastia Han as outras áreas terão desenvolvido a produção e consumo de chá, sob a influência da província de Sichuan.<sup>6</sup> Segundo Zhu Zizhen, “Bashu é o berço da cultura e indústria do chá na China e em todo o mundo”<sup>7</sup>.

Existe uma lenda que poderá provar a antiguidade do cultivo do chá na província de Sichuan, na China, apesar de não ter sido registada em nenhum das principais obras clássicas chinesas dedicadas ao chá. Diz-se que Wu Lizhen (吴理真 *wú lǐzhēn*, 200-53 a.C.), também conhecido como Gan Lu (甘露 *gānlù*), durante a dinastia Han Ocidental (西汉 *xīhàn*, 206 a.C.-9 d.C.), terá voltado da Índia após um período ao qual se dedicou ao estudo do Budismo, trazendo consigo sete plantas de chá. Esses sete chazeiros foram plantados no Monte Mengding (蒙顶山 *méngdǐng shān*), na província de Sichuan, dando início ao cultivo do chá, por volta do ano 50 a.C. Esta lenda foi registada no tratado *Cha Pu* (茶谱 *chápǔ*), que é parte da obra *Qunfang Pu* (群芳谱 *qúnfāng pǔ*), compilada durante a dinastia Ming (明朝 *míngcháo*, 1368-1644) por Wang Xiangjin (王象晋 *wáng xiàngjìn*, 1561-1653). Contudo, Samuel Ball rejeita esta “alegoria” por se encontrar “demasiado cheia de anacronismos poéticos para que possa ser considerada como tendo algum peso ou autoridade”<sup>8</sup>.

---

<sup>5</sup> Durante as dinastias Qin e Han, na zona onde existe agora a província de Sichuan, havia dois estados: o estado de Ba (巴国 *bāguó*) e o estado de Shu (蜀国 *shǔguó*). Esta zona ficou então conhecida como Bashu (巴蜀 *bāshǔ*).

<sup>6</sup> CHEN, Zugui, 陈祖槩 e ZHU, Zizhen 朱自振, 中国茶叶历史资料选辑 (*zhōngguó chá yè lì shǐ zī liào xuǎn jí*), *Seleção de Referências Históricas sobre o Chá na China*, Agriculture Press, 1981.

<sup>7</sup> ZHU, Zizhen 朱自振, 茶史初探 (*chá shǐ chū tàn*), *Investigação sobre a História do Chá*, China Agriculture Press, 1996, pág. 25.

<sup>8</sup> BALL, Samuel, *An Account of the Cultivation and Manufacture of Tea in China*, Londres, Longman, Brown, Green and Longmans, 1848, págs. 3-4.

## 1.3. Cultivo e consumo do chá na China

Como já foi acima referido, apesar de não se saber quando o chazeiro terá sido utilizado pela primeira vez, sabemos que a chineses foram os primeiros a descobrir os seus efeitos medicinais e, também, o primeiros a iniciar o seu consumo.

A bebida iniciou o seu percurso como medicamento de larga abrangência, contudo, com o crescente número de descrições das suas funções curativas em várias obras literárias, o seu consumo rapidamente se alastrou a todas as camadas da sociedade.

No entanto, coube a Lu Yu (陆羽 *lú yǔ*, 733-804) dar o último impulso para a popularização do consumo da bebida ao escrever a primeira obra completamente dedicada ao tema do chá, padronizando os vários aspetos do chá, como a produção, a preparação, o consumo e o ritual, entre outros.

### 1.3.1. Primeiros registos da planta

Como já foi dito anteriormente, não é possível apontar uma data para a descoberta do chazeiro e o início do seu cultivo e consumo. Na verdade, parte da dificuldade em averiguar a antiguidade desta bebida deve-se ao facto de a denominação *chá* 茶 só lhe ter sido atribuída a partir do século VII d.C. Anteriormente, o chá já haveria sido registado sob diferentes carateres, também significando outros tipos diferentes de plantas: *chuǎn* 蒹<sup>9</sup>, *shè* 葭, *jiǎ* 檟, *míng* 茗, entre outros, mas o mais comum até meados da dinastia Tang (唐朝 *tángcháo*, 618-907 d.C.) foi *tú* 荼<sup>10</sup>, sendo que a partir desta época, deu-se origem ao carater *chá* 茶<sup>11</sup> e *tú* 荼 voltou ao significado original<sup>12</sup>. Assim, por vezes não é claro qual a planta que é de facto mencionada em certas obras, o chazeiro ou outras.

---

<sup>9</sup> Também *chuǎnchà* 蒹菹 ou *cháchuǎn* 茶蒹.

<sup>10</sup> Também *kǔtú* 苦茶.

<sup>11</sup> Também *kǔchá* 苦茶, *míngchá* 茗茶 ou *chámíng* 茶茗.

<sup>12</sup> Originalmente, carácter 茶 *tú* era utilizado para indicar uma planta comestível chamada Serralha (*sonchus oleraceus*).

Certos historiadores apontam o *Clássico da Poesia*<sup>13</sup> (诗经 *shījīng*) como a primeira obra a registar a existência da planta do chá, quando menciona a planta *tú* 荼. No entanto, vários especialistas discordam, afirmando que, como foi dito anteriormente, o caráter 荼 tem vários significados, não sendo certo que a obra se refere de facto ao chazeiro. Há também quem diga que não existem referências ao chá nos Clássicos chineses<sup>14</sup>. Isto não significa que a indústria do chá não existia na altura em que estas obras foram escritas, mas sim que não era uma área de grande relevância.

De facto, o primeiro registo reconhecido encontra-se no primeiro dicionário extensivo de caracteres chineses, o *Er'ya* (尔雅 *ěryǎ*, séc. III a.C.), o qual menciona no capítulo XIV, *Explicando as Árvores*<sup>15</sup>, a palavras *jiǎ* 檟 e *kǔtú* 苦荼<sup>16</sup>. A referência do chazeiro nesta que foi a principal obra lexicográfica da altura, reflete o desenvolvimento da indústria do chá e a sua crescente influência na vida social daquela época.

### 1.3.2. Desenvolvimento do consumo entre a elite social chinesa

Numa fase inicial, o chá era consumido como uma decocção medicinal de sabor bastante amargo, feito através da fervura de folhas de chá não processadas e, muitas vezes, com a adição de outros ingredientes.<sup>17</sup> Várias obras descreveram os efeitos do chá em quem o consumisse, assim como registaram a crescente importância da bebida na sociedade chinesa da altura. Segundo Lu Yu (陆羽 *lú yǔ*, 733-804), a bebida foi descrita na obra *Shen Nong Shi Jing*<sup>18</sup> (神农食经 *shénnóng*

---

<sup>13</sup> Coletânea de 305 poemas e canções datando do séc. XI ao séc. XVII a.C.

<sup>14</sup> “六经中无茶字” *liùjīng zhōng wú chá zì*; “九经中无茶字” *jiǔjīng zhōng wú chá zì*

<sup>15</sup> 《尔雅·释木第十四》 *ěryǎ shì mù dì shí sì*

<sup>16</sup> “A planta é pequena como uma gardénia, de folha perene. Pode ser fervida e bebida como sopa. As folhas colhidas mais cedo são chamadas de *tú*, as de uma colheita tardia têm o nome de *míng*.” (“树小如梔子，冬生叶，可煮作羹饮。今呼早采者为茶，晚取者为茗。” *shù xiǎo rú zhīzi, dōng shēng yè, kě zhǔ zuò gēng yǐn. jīn hū zǎo cǎi zhě wéi tú, wǎn qǔ zhě wéi míng.*) Tradução do autor.

<sup>17</sup> Atualmente, nas áreas do norte da Índia e província de Yunnan, existem ainda métodos indígenas de preparação do chá, não apenas como bebida, mas também como comida, as quais incluem a adição de óleo, sal, alho, sésamo, ou misturado com peixe ou gordura animal. Existem ainda os populares chás misturados e perfumados com flores, como os de jasmim e rosa, os quais têm como base chá verde. Nas regiões do noroeste da China, também é popular um chá de mistura chamado *chá de oito jóias* (八宝茶 *bābǎo chá*), cujos ingredientes variam conforme as quatro estações do ano e o gosto de quem o consome, respeitando, assim, o conceito presente na medicina tradicional chinesa de harmonia entre os sabores e os elementos.

<sup>18</sup> A compilação desta obra foi falsamente atribuída a Shen Nong, mas na verdade terá sido criada por literatos confucionistas da época.

*shījīng*, dinastia Han Ocidental) do seguinte modo: “Quando consumido regularmente, o *túmíng* avigora e fortalece, alegra o espírito.” (“茶茗久服，令人有力、悅志。” *túmíng jiǔ fù, lìng rén yǒulì, yuè zhì*). O famoso médico cientista Hua Tuo (华佗 *huà tuó*, c. 145-208) escreveu em *Shi Lun* (食论 *shílùn*): “Quando consumido regularmente, o *kǔtú* beneficia as ideias.” (“苦茶久服，益意思。” *kǔtú jiǔ fù, yì yìsì*). Na dinastia Han Oriental (东汉 *dōnghàn*, 25-220 d.C.), Hu Jushi (壶居士 *hú jūshì*) afirmou na sua obra *Shi Ji* (食忌 *shí jì*) que “o *kǔchá* concede imortalidade<sup>19</sup> àqueles que o tomam durante bastante tempo; consumido juntamente com cebolinho, pode aumentar o peso” (“苦茶，久食羽化，与韭同食，令人体重。” *kǔchá, jiǔ shí yǔhuà, yǔ jiǔ tóng shí, lìng réntǐ zhòng*). E ainda, na sua obra *Bowu Zhi* (博物志 *bówù zhì*), Zhang Hua (张华 *zhāng huà*, 232-300) cita o *Shi Ji*, afirmando que “beber chá verdadeiro combate a sonolência” (“饮真茶，令人少眠。” *yǐn zhēn chá, lìngrén shǎo mián*). Assim, o desenvolvimento da indústria do chá na China ter-se-á em grande parte devido à descrição dos efeitos medicinais da bebida, tornando-a cada vez mais procurada e consumida.

Até ao período dos Três Reinos (三国 *sānguó*, 220-280), fora da zona de Bashu, o chá era considerado um produto de luxo, muito raro, ao qual apenas a camada superior da sociedade tinha acesso. Durante o período dos Três Reinos, o hábito de tomar chá terá chegado à corte imperial e, no período das Dinastias do Norte e do Sul (南北朝 *nánběicháo*, 420-589), o seu consumo já se havia generalizado. A partir da dinastia Jin (晋朝 *jìncháo*, 265-420), e sob a influência da corte imperial, o hábito de tomar chá começou a penetrar na classe da elite instruída da altura, composta pelos literatos e oficiais do governo. Vários oficiais, escritores, poetas e filósofos da dinastia Jin professaram o seu amor pelo chá, como foi o caso de Zuo Si (左思 *zuǒ sī*, 250–305), Xie An (谢安

<sup>19</sup> Esta ideia de que o chá pode conceder imortalidade sobrevivera durante vários séculos, sendo mais tarde imortalizada na obra de Lu Tong (卢仝 *lú tóng*, 795-835), famoso poeta da dinastia Tang conhecido por ser um dos grandes amantes do chá. Gostaria de partilhar aqui um excerto de um dos seus poemas, «Sete Taças de Chá» (七碗茶 *qī wǎn chá*):

一碗喉吻润，二碗破孤闷。*yī wǎn hóu wěn rùn, èr wǎn pò gūmèn*  
 三碗搜枯肠，惟有文字五千卷。*sān wǎn sōu kūcháng, wéi yǒu wénzì wǔqiān juàn*  
 四碗发轻汗，平生不平事，尽向毛孔散。*sì wǎn fā qīng hàn, píngshēng bùpíng shì, jìn xiàng máokǒng sàn*  
 五碗肌骨清，六碗通仙灵。*wǔ wǎn jī gǔ qīng, liù wǎn tōng xiān líng*  
 七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。*qī wǎn chī bùdé yě, wéi jué liǎng yè xíxí qīngfēng shēng*

A primeira taça humedece a minha garganta e lábios;  
 A segunda taça quebra a minha solidão.  
 A terceira taça busca as minhas entranhas,  
 Para apenas nelas encontrar cinco mil rolos.  
 A quarta taça desperta um leve transpirar  
 E todas as iniquidades da vida saem pelos meus poros.  
 A quinta taça purifica a minha carne e ossos;  
 A sexta taça chama-me para entre os imortais.  
 A sétima taça não consegui beber,  
 Apenas sinto o leve soprar da brisa entre as minhas asas.  
 (tradução do autor)

*xiè'ān*, 320-385), Wang Meng (王猛 *wáng měng*, 325-375), entre outros. Nos finais das Dinastias do Norte e do Sul, o consumo de chá já se havia tornado uma prática comum entre esta elite e a bebida passou a fazer parte do seu dia-a-dia e da sua cultura.

Durante este período, a ideia por detrás do consumo do chá começou a desenvolver-se. Nos finais do séc. VI, o chá era já considerada algo mais do que uma mera bebida medicinal, passando a ser consumido também como uma bebida refrescante muito apreciada pelos imperadores e elite social.

### **1.3.3. Desenvolvimento do consumo entre os monges taoístas e o povo**

O Taoísmo (道教 *dàojiào*) desenvolveu-se durante o turbulento período dos Reinos Combatentes (战国时代 *zhànguó shídài*, 475-221 a.C.). A China encontrava-se dividida em sete principais reinos: Qin (秦 *qín*), Chu (楚 *chǔ*), Han (韩 *hán*), Zhao (赵 *zhào*), Wei (魏 *wèi*), Qi (齐 *qí*) e Yan (燕 *yān*), os quais lutavam entre si para aumentar o seu poder político e militar. No final, o reino de Qin, sob o governo de Ying Zheng (嬴政 *yíng zhèng*, 551-210 a.C.), conseguiu conquistar todos os outros reinos e unificar a China, tornando-se o seu primeiro imperador (Qin Shi Huang, 秦始皇 *qín shǐhuáng*) no ano de 221 a.C..

O pensamento taoísta desenvolveu-se em parte como reação ao ambiente instável e destrutivo da época. Inicialmente, o Taoísmo era apenas uma conjunção de práticas mágicas e religiosas, relacionadas com a preservação da força vital do indivíduo (气 *qì*) e com a obtenção da imortalidade física. Com o seu desenvolvimento, tornou-se mais complexo, acabando por se tornar uma filosofia. Defendia que o homem deveria abandonar as suas aspirações artificiais e atingir um estado de harmonia com o Dao (道 *dào*), ou seja, com os processos naturais (自然 *zìrán*, i.e., existindo por si) que regulam o cosmos, agindo tal como a água que contorna sempre os obstáculos no seu caminho, rumo ao lugar mais baixo (无为 *wúwéi*).

Como já foi dito, um dos principais objetivos daqueles que praticavam o Taoísmo é a procura de longevidade e imortalidade. Para que tal se conseguisse, criam que era fulcral manter o corpo saudável e em forma. Quando descobriram a existência da planta do chá e dos seus

extraordinários efeitos medicinais, os taoístas tornaram a bebida num dos seus ingredientes para atingir este fim, um autêntico elixir da imortalidade.<sup>20</sup>

Diz-se que o chá esteve também presente no momento de partido de Laozi (老子 *lǎozǐ*, séc. V~IV a.C.), alegado autor de uma das principais obras da literatura taoísta, o *Daode Jing* (道德经 *dàodé jīng*). Segundo reza a lenda, Laozi dirigia-se para oeste quando foi recebido com uma chávena de chá pelo guarda da passagem de Hangu, Yin Xi (尹喜 *yǐn xǐ*, 559-545 a.C.). Yin Xi disse-lhe que há muito o esperava e persuadiu-o a parar por um pouco e escrever os seus ensinamentos, dando origem ao *Daode Jing*.<sup>21</sup> Esta lenda conta também a origem do costume chinês de receber os convidados com chá.

Nos seus mosteiros, os monges iniciaram o cultivo e preparação das folhas de chá. Iam, então, pelas vilas e aldeias circundantes, oferecendo chá e outras ervas, como medicamento, àqueles que eram demasiado pobres para se tratarem. Os mosteiros funcionavam como centros sociais e culturais e as comunidades desenvolviam em seu torno. Com o passar do tempo, o chá tornou-se a bebida diária nos mosteiros e adquiriu um estatuto reverenciado pela população em geral.<sup>22</sup>

Os monges taoístas tiveram um papel crucial na popularização do chá, exaltaram esta bebida e pregaram os seus efeitos, contribuindo para a difusão do seu consumo. Nas palavras de Kakuzo Okakura, autor do livro *The Book of Tea* (1964), “Teism was Taoism in disguise.”<sup>23</sup>

---

<sup>20</sup> HOHENEGGER, Beatrice, *Liquid Jade*, New York, St. Martin's Press, 2006, págs. 9-11.

<sup>21</sup> AO, Ge 敖歌 (2011), “老子对茶的认知在哪里体现? (*lǎozǐ duì chá de rènzhī zài nǎlǐ tǐxiàn*) Onde se encontra o reconhecimento do chá por parte de Laozi?”, 25 de dezembro. Disponível em: <http://cha.baike.com/article-124451.html> (consultado em 17-12-2013)

“道经《天皇至道太清玉册》记载：‘老子出函谷关，令尹喜迎之于家首献茗，此茶之始。老子曰：食是茶者，皆汝之道徒也。’” *dào jīng* 《tiānhuáng zhì dào tài qīng yù cè》 jì zǎi: ‘lǎozǐ chū hán gǔ guān, lìng yǐn xǐ yíng zhī yú jiā shǒu xiàn míng, cǐ chá zhī shǐ. lǎozǐ yuē: shí shì chá zhě, jīě rǔ zhī dào tú yě.

<sup>22</sup> HOHENEGGER, Beatrice, op. cit., pág. 11.

<sup>23</sup> OKAKURA, Kakuzo, *The Book of Tea*, New York, Dover Publications, Inc., 1964, pág. 18.

### 1.3.4. O primeiro tratado dedicado ao chá

Com a popularização da bebida durante o séc. VI d.C., a história, produção, preparação e consumo do chá tornaram-se aspetos cada vez mais relevantes na sociedade chinesa da altura. Assim, por volta do ano 780, coube a Lu Yu (陆羽 *lú yǔ*, 733-804) criar um dos mais importantes tratados do chá que se encontra entre os clássicos da China antiga, o *Clássico do Chá* (茶经 *chá jīng*), já por várias vezes citado neste capítulo, o qual lhe valeu o título de “santo do chá” (茶圣 *chá shèng*).

Nesta altura, o consumo de chá era já algo comum em toda a China, assim como a sua produção e comercialização, contudo, o conhecimento e sabedoria por detrás do seu cultivo e manufatura, e os vários usos e rituais que envolvia a sua degustação encontravam-se espalhados, à mercê da tradição oral. Lu Yu veio mudar isso.

Esta obra que lhe custou vinte longos anos de investigação consta de três volumes e dez capítulos: 1) Origem (一之源 *yī zhī yuán*) — expõe as origens mitológicas do chá na China, bem como a descrição hortícola da planta do chá e sua forma de plantação e alguma especulação etimológica; 2) Instrumentos (二之具 *èr zhī jù*) — descreve quinze instrumentos de colheita, cozedura, compressão, secagem e armazenamento do chá; 3) Manufatura (三之造 *sān zhī zào*) — pormenoriza os procedimentos recomendados para a produção do “tijolo de chá” (chá preto comprimido); 4) Utensílios do chá (四之器 *sì zhī qì*) — descreve vinte e oito peças utilizadas na preparação da bebida e no seu consumo; 5) Método de preparação da bebida (五之煮 *wǔ zhī zhǔ*) — enumera as linhas-guia para a devida preparação do chá; 6) Regras da prova do chá (六之饮 *liù zhī yǐn*) — detalha as várias propriedades do chá, a história do seu consumo e os vários tipos de chá conhecidos na China do século V; 7) História (七之事 *qī zhī shì*) — apresenta várias situações sobre a história do chá nos registos chineses, desde Shen Nong até à dinastia Tang (唐朝 *tángcháo*, 618-907); 8) Regiões de cultivo (八之出 *bā zhī chū*) — classifica as oito regiões de produção de chá da China; 9) Simplificar (九之略 *jiǔ zhī lüè*) — explica a possibilidade de, sob certas circunstâncias, alguns instrumentos não serem utilizados; 10) Esquema do chá (十之图 *shí zhī tú*) — fala de como o conteúdo da obra pode ser representado como pinturas em rolos pendurados nas paredes, funcionando como uma versão abreviada dos nove capítulos anteriores.

Vários objetos e elementos descritos por Lu Yu foram comumente adotados e, mais tarde, exportados para o Japão e incorporados na cerimónia do chá japonesa. Desencorajou, ainda, certas práticas, como a “sopa de chá”, na qual outros ingredientes eram adicionados e cozidos em conjunto com as folhas de chá, sem, contudo, desaprovar da adição de sal.<sup>24</sup>

A indústria e cultura do chá terá-se desenvolvido bastante, pois Lu Yu trata nesta sua “bíblia do chá” de vários pormenores, como a escolha da água (a água de nascente, da montanha ou do poço) e a temperatura ideal para a infusão das folhas. Entretanto, o consumo de chá tornou-se de tal modo generalizado que, o governo reconheceu o potencial lucro e iniciou a sua taxação, no ano 780, dando origem ao primeiro imposto sobre o chá.

De facto, o sucesso do *Clássico do Chá* não se deveu apenas à sua utilidade no que nas práticas do chá diz respeito, mas, sobretudo, porque esta obra encontra-se repleta de ideias taoístas e confucionistas. Lu Yu conseguiu associar o chá ao valor taoísta de viver de acordo com o momento, e conceitos confucionistas de harmonia e ritual. Certamente terá sido uma vantagem para a aceitação da cerimónia do chá o facto de as várias religiões terem sido favoráveis à contemplação e natureza do ritual. Assim, o espírito do chá ficou gravado no pensamento chinês como humildade e gentileza, segundo os confucionistas; equilíbrio de yin e yang e os cinco elementos, segundo os taoístas; e a partilha entre o chá e o Zen de um mesmo sabor, o amargo, sabor da vida, segundo os budistas.

### **1.3.5. A cultura do chá depois de Lu Yu**

Durante a dinastia Song (宋朝 *sòngcháo*, 960-1279), o chá continuou a ser consumido como actividade ritual e passatempo refinado. O controlo da produção de chá intensificou-se e foi estabelecido um sistema de classificação das folhas e da sua qualidade. A produção era controlada pelo imperador, reservando certos tipos de chá para a classe social de elite.

---

<sup>24</sup> HOHENEGGER, Beatrice, op. cit., pág. 14-15.

O chá como bebida continuou a desenvolver-se, tendo surgido um novo modo de processar as folhas: chá moído (点茶 *diǎnchá*).<sup>25</sup> As folhas de chá secas eram moídas até se tornarem num pó bastante fino que era misturado com água fervida, com o auxílio de um batedor de bambu. Este novo método de preparar e consumir o chá dava à bebida um novo nível de refinamento.

Para complementar esta “nova” bebida, o imperador Huizong (徽宗 *huīzōng*, 1082-1135) ordenou aos oleiros reais que criassem novas tigelas de chá elegantes, que aguentassem temperaturas elevadas e, ao mesmo tempo, complementassem o verde vívido da espuma do chá. Este novo estilo de tigelas de cerâmica não só aumentaram o prazer do consumo da bebida, como encorajaram a consciência e admiração do próprio líquido. Foi durante este período do desenvolvimento da cultura do chá que as cerâmicas utilizadas na preparação e consumo da bebida começaram a ser vistas não só como algo prático e funcional, mas também como objetos de valor artístico.<sup>26</sup>

Também durante este período, começaram a surgir cada vez mais casas de chá, proporcionando ao cidadãos a oportunidade de tomar chá em público. As casas de chá tornaram-se importantes centros sociais, onde as pessoas realizavam negócios, jogavam jogos, ouviam poesia e histórias e partilhavam os mais recentes boatos.

Este período de busca do prazer estético na atividade de consumo de chá terá cessado após o início da dinastia Yuan (元朝 *yuáncháo*, 1271-1368). Os governantes mongóis preferiam o forte chá em tijolo e aceitavam o chá de folhas soltas, contudo desprezando o delicado chá em pó que mais tarde caiu em desuso.

Curiosos relativamente ao chá de folhas soltas, os mongóis desenvolveram uma nova técnica de manufatura, que consistia em secar as folhas ao lume num tacho (炒青 *chǎoqīng*). Este processo

---

<sup>25</sup> Na sua obra *The Book of Tea* (1906), Kakuzo Okakura terá escrito uma bela passagem relativamente ao desenvolvimento dos vários tipos de processamento do chá: “Como a Arte, o Chá tem os seus períodos e escolas. A sua evolução pode ser sensivelmente dividida em três frase principais: o Chá Cozido, o Chá Batido e o Chá Infundido. Nós, contemporâneos, pertencemos à última. (...) O Chá em Bolo que era cozido, o Chá em Pó que era batido, o Chá em Folha que era infundido, marcam os distintos impulsos emocionais das dinastias Tang, Song e Ming. Se nós estivermos inclinados a tomar a muito abusada terminologia da classificação da arte, podemos designá-los, respetivamente, as escolas Clássica, Romântica e Naturalista do Chá.” Tradução de autor.

<sup>26</sup> HEISS, Mary Lou e HEISS, Robert J., *The story of tea: a cultural history and drinking guide*, Ten Speed Press, Coreia, 2007, p. 12-14.

resultava em folhas menos ressequidas e queimadas, colocando-os um passo mais perto de descobrir as técnicas para a produção de chá verde.

No ano de 1368, após expulsar os governantes mongóis, o novo imperador da China, Zhu Yuanzhang (朱元璋 *zhū yuánzhāng*), estabeleceu a dinastia Ming (明朝 *míngcháo*, 1369-1644), acabando assim com o governo estrangeiro.

Durante esta altura, os segredos da oxidação<sup>27</sup> foram descobertos. Apesar de o chá preto ser visto pelos chineses han da dinastia Ming como algo rude, apenas adequado aos bárbaros estrangeiros, o facto de compreenderem o processo de oxidação do chá permitia-lhes melhorar as condições de exportação para regiões mais longínquas, como o Tibete e a Mongólia. Assim, o chá era exportado como chá preto, permitindo que chegasse ao seu destino em melhores condições.

Foi também durante a dinastia Ming que as famosas porcelanas azuis e brancas de Jingdezhen (景德镇 *jǐngdézhèn*) se desenvolveram, assim como os pequenos bules de argila de Yixing (宜兴 *yíxīng*), muito estimados pelos literatos. Desenvolveu-se ainda chás perfumados com pétalas de flores frescas, como jasmim e rosas, ainda hoje apreciados por toda a China.

## 1.4. Introdução do chá no Japão

A partir da China o consumo da planta ter-se-á espalhado para os países vizinhos, onde os hábitos e costumes da aristocracia chinesa eram vistos como modelo a seguir, sendo, portanto, importados e imitados pelas famílias aristocráticas locais.

O consumo de chá foi introduzido no Japão durante o reinado do príncipe Shotoku (圣德太子 *shèngdé tàiǐ*, 572-622), por volta do ano 593.<sup>28</sup> Nessa altura, monges japoneses eram enviados para a China de modo a seguirem os seus estudos religiosos, trazendo consigo modelos governamentais, técnicas artísticas e novos desenvolvimentos científicos, juntamente com muitos outros novos conceitos e ideias. Durante o seu período na China, os monges entraram em contacto

---

<sup>27</sup> A oxidação é o processo que faz com que a folha de chá fresca se torne em chá preto.

<sup>28</sup> UKERS, William H., *All About Tea*, Martino Publishing, EUA, 2007, vol. I p. 7.

com o chá nos mosteiros onde permaneciam, trazendo consigo “tijolos de chá” ou outros tipos de chá comprimidos. Contudo, porque a sua introdução aconteceu principalmente através de canais religiosos, numa fase inicial, o consumo de chá limitava-se à vida monástica.

No ano 805, a primeira planta de chá era levada para o Japão pelo monge budista Saicho<sup>29</sup> (最澄 *zuì chéng*, 767-822) e, no ano seguinte, novamente pelo monge Kukai<sup>30</sup> (空海 *kōnghǎi*, 774-835). Ambos terão plantado as sementes que trouxeram consigo e, munidos do conhecimento que haviam adquirido durante as suas estadias na China, conseguiram dar início à produção de chá nos jardins dos templos. Mais tarde, o chá tornara-se a bebida da classe aristocrática quando o imperador Saga encoraja o cultivo da planta, importando sementes da China e estipulando um tributo anual para a corte imperial, no ano de 815. Contudo, apenas dois séculos mais tarde terá o chá de facto sido capaz de entrar no quotidiano do povo japonês, pois guerras civis terão impedido a população de se entregar aos prazeres do chá.

Durante o período Kamakura (鎌仓时代 *liáncāng shídài*, 1185-1333), o mais influente transmissor da cultura do chá e autor do primeiro livro japonês dedicado a este tema<sup>31</sup> foi o monge budista Myoan Eisai<sup>32</sup> (明菴栄西 *míng'ān róngxī*, 1141-1215).

No ano 1168, Eisei deslocou-se à China para prosseguir os seus estudos da religião budista, onde permaneceu durante cinco meses. Em 1187 voltou à China e estudou no templo Wannian da montanha Tiantai (天台万年寺 *tiāntái wànnián sì*), na província de Zhejiang (浙江 *zhèjiāng*), tendo voltado para o Japão no ano 1191. Eisei terá entrado em contacto com o chá durante as cerimónias diárias realizadas no templo. Enfatizou a sua importância na sua obra *Kissa Yojoki* (喫茶养生记 *chīchá yǎngshēng jì*), afirmando: “Este chá é apreciado diariamente e é ainda ofertado aos céus, aquele que não faz a sua oferenda não age de acordo com os ensinamentos budistas.”<sup>33</sup> Durante a dinastia Song, os templos criaram regras sobre o consumo do chá, sistematizando-o, como por exemplo, a regra de que todos os visitantes deveriam ser recebidos com uma taça de chá. Assim,

---

<sup>29</sup> Conhecido postumamente como *Dengyō Daishi* (伝教大師).

<sup>30</sup> Conhecido postumamente como *Kōbō-Daishi* (弘法大師).

<sup>31</sup> *Kissa Yojoki* (喫茶养生记 *chīchá yǎngshēng jì*), literalmente “Tratado sobre como manter a saúde bebendo chá”.

<sup>32</sup> Comumente conhecido como Eisai Zenji (栄西禅師), literalmente “mestre Zen Eisai”.

<sup>33</sup> “此茶诸天嗜爱，仍供天等时献茶，不供茶则其法不成就矣。” *cīchá zhūtiān shìài, réng gòngtiān děngshí xiànchá, bù gòngchá zé qífǎ bù chéngjiù yǐ*. (*Kissa Yojoki*, segundo volume)

Eisei e os outros monges budistas japoneses não tinham como evitar o chá, quer nas suas atividades religiosas, quer nas suas vidas pessoais.<sup>34</sup>

Eisei não só reintroduziu o chazeiro no Japão, trazendo novas sementes da China, como proclamou os seus benefícios medicinais. Escreveu, então, o já acima mencionado primeiro livro japonês sobre o chá, que terá alastrado o consumo à população em geral. Os efeitos miraculosos da bebida terão sido “provados” durante um fabuloso incidente no ano 1214. Após ter consumido álcool em excesso, o terceiro shogun do shogunato de Kamakura (鎌倉幕府 *liáncāng mùfǔ*), Minamoto no Sanetomo (源実朝 *yuán shícháo*, 1192-1219), adoeceu gravemente, ao que terá convocado Eisei para que rezasse pela sua recuperação. Eisei terá suplementado as suas preces oferecendo um copo de chá de sua própria produção. Após o ter bebido, o shogun sentiu-se subitamente refrescado e cheio de energia, recuperando a sua saúde. Como seria de esperar, Sanetomo tornou-se um devoto da bebida e a sua fama espalhou-se por todo o império, cedo, toda a população procurava este elixir milagroso. Segundo Xia Tao (2008), “o chá moído da dinastia Song que Eisei ofereceu ao shogun e o atual *matcha* japonês partilham da mesma origem, pelo que se poderá dizer que este terá sido o ponto de partida da cultura do chá do Japão contemporâneo.”<sup>35</sup>

Durante a sua propaganda ao chá, Eisei apresentou-o como uma bebida medicinal, contudo, nos templos a bebida continuava a tomar parte em cerimónias de oferenda a Buda, pelo que podemos verificar o importante papel do Budismo no desenvolvimento e difusão da cultura do chá no Japão.

Das cerimónias monásticas ter-se-á desenvolvido a intrincada e altamente ritualista cerimónia de chá japonesa que conhecemos hoje em dia, tendo como principal personagem Sen no Rikyu<sup>36</sup> (千利休 *qiān lìxiū*, 1522-1591). A cerimónia do chá tem desempenhado um papel muito abrangente na vida artística do povo japonês visto que inclui a apreciação da sala em que é desempenhada, o jardim que a precede, os utensílios e a decoração do interior, como por exemplo, o

---

<sup>34</sup> XIA, Tao, 夏涛, 中华茶史 (*zhōnghuá cháshǐ*), *História do Chá na China*, Anhui Educational Publishing House, 2008, pág.165-168.

<sup>35</sup> XIA, Tao, 夏涛, op. cit., pág. 168. Original em chinês: “而西荣所介绍的宋代末茶与现代日本抹茶一脉相承，可是说是现代日本茶文化的出发点。” *ér xīróng suǒ jièshào de sòngdài mòchá yǔ xiàndài rìběn mǒchá yīmàixiāngchéng, kěshì shuō shì xiàndài rìběn cháwénhuà de chūfādiǎn*

<sup>36</sup> Sen no Rikyu foi a mais ativa e mais poderosa personalidade do chá no Japão, tendo desenvolvido, completado, aperfeiçoado e codificado a cerimónia do chá e a sua etiqueta de preparar e receber a chávena de chá, assim como ainda é praticada hoje em dia.

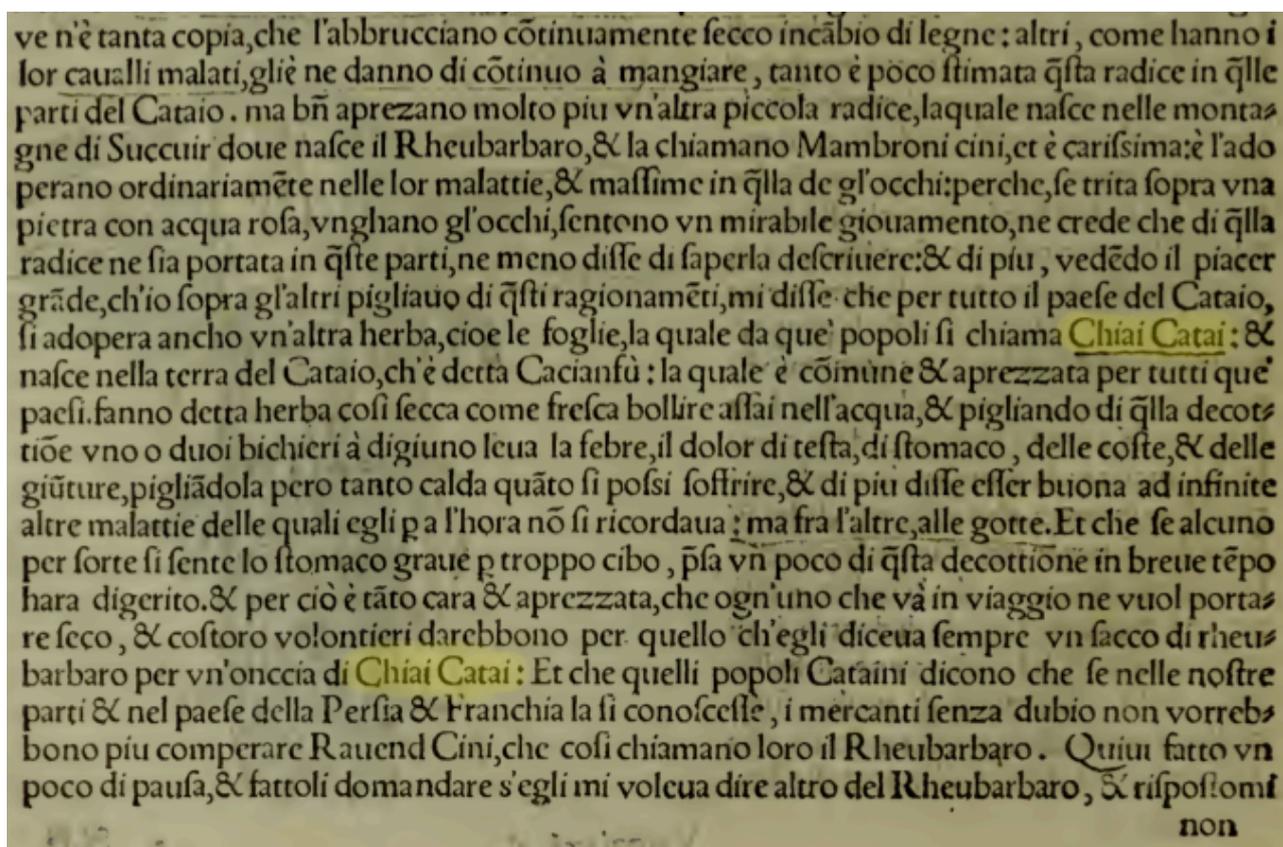
arranjo floral. Os utensílios são, geralmente, objectos de arte valiosos, os quais por vezes fazem parte do património familiar. Assim, o desenvolvimento da arquitectura, tanto de interiores como dos jardins, a cerâmica e outras artes, está intimamente ligado à cerimónia do chá.

## **Capítulo II**

### **O chá e os europeus**

## 2.1. Chegada do chá à Europa

O primeiro registo europeu da existência da planta de chá foi escrito em italiano, no segundo volume da obra de Giovanni Battista Ramusio (1485-1557), *Navigazione et Viaggi*, publicada em Veneza no ano 1559. Ramusio recolheu nesta obra várias narrativas de diferentes viajantes, incluindo Marco Polo e, mais importante para o tema desta dissertação, Chaggi Memet, um mercador persa que terá contado a Ramusio acerca das suas aventuras. A planta era chamada de *Chiai Catai*, significando “chá da China”. Memet ter-lhe-á contado que a planta crescia na atual província de Sichuan, onde era consumida como bebida e bastante apreciada, falando-lhe ainda dos seus benefícios para a saúde.



1. Primeiro registo impresso europeu referindo o chá por Ramusio, Veneza, 1559.

Apesar de Ramusio ter escrito sobre as viagens de Marco Polo, o seu relato não menciona o chá pois, apesar de ser largamente consumido na China durante a o período no qual lá permaneceu

(1275-1292), Marco Polo terá vivido entre a elite mongol, não se interessando pelos costumes das massas.<sup>37</sup>

Com o desenvolvimento das relações comerciais entre os países europeus e a China e o Japão, terão surgido vários registos em diversas línguas sobre a existência desta bebida em terras orientais, a sua importância social e, sobretudo, sobre as suas funções curativas, devendo-se, a sua maioria, a padres missionários.

Os portugueses descobriram o caminho marítimo para a Índia em 1497; em 1513, Jorge Álvares (?-1521) é o primeiro português a pisar solo chinês, partindo de Malaca num junco, sendo a sua missão encontrar um posto de comércio; Em 1517, é enviado Tomé Pires (c.1465-c.1540) como primeiro embaixador português à China, levando cartas de D. Manuel (1469-1521) para Zhengde (正德 *zhèngdé*, 1491-1521), imperador da China. Apesar das trocas comerciais em desenvolvimento entre Portugal e a China, em especial a partir de 1554, ano que Leonel de Sousa concluiu um acordo comercial com os chineses, não existem registos da importação de chá por portugueses nessa época.

Vendo como os portugueses enriqueciam com o comércio nas Índias Orientais, outras nações os seguiram. Em 1600, os ingleses criaram a sua Companhia Britânica das Índias Orientais e, dois anos mais tarde, os holandeses criam a Companhia Holandesa das Índias Orientais (*Vereenigde Oost-Indische Compagnie*, VOC), partindo ambos para oriente em busca dos seus tesouros e das oportunidades de lucro. Assim se iniciam as grandes guerras comerciais, das quais a Inglaterra e a Holanda saíram vencedores, ficando Portugal para trás na corrida. Contudo, o chá não se encontrava entre os produtos de procuravam trazer para a Europa.

A data geralmente aceite para a primeira remessa de chá para a Europa é 1610. Em 1609, navios holandeses chegaram à ilha japonesa de Hirado (平戸島 *píng hù dǎo*), no ano seguinte, começaram a transportar chá para Java, de onde era reexpedido para a Europa.

Os britânicos inicialmente limitaram-se a comprar chá aos holandeses, a partir dos seus territórios na Índia. Assim se deu início a uma crescente importação que, com o aumento da popularidade da bebida, terá levado a que, em 1670, Carlos II de Inglaterra concedesse à Companhia Britânica das Índias Orientais o direito de capitanear exércitos e formar alianças,

---

<sup>37</sup> UKERS, William H., op. cit., vol. I pág. 23-24.

declarar guerra ou estabelecer a paz e a exercer a jurisdição tanto civil como criminal nas zonas nas quais operava. Em breve, a companhia desenvolveu um comércio oriental sem precedentes, ultrapassando todos os seus rivais, holandeses e portugueses.

Devido aos seus elevados preços até à década de 1660, o chá foi uma bebida rara e medicinal. De facto, o chá entrou primeiro nos hábitos europeus como medicamento quase milagroso, já que os relatos europeus faziam referência aos seu poder curativo e medicinal entre chineses e japoneses. A par do consumo medicinal, o chá era bebido como infusão exótica, que os europeus mais ávidos de novidades procuravam aos poucos descobrir.

Com o novo predomínio de variedades de chás pretos, mais baratos do que os seus concorrentes verdes, a febre de consumo da Europa disparou. Na Inglaterra, a população deixou de encarar a bebida como um mezinha ou uma extravagância, para a tornar parte integrante dos seus hábitos alimentares.

No século XVIII, a voga das *chinoiseries*, difundida pela França, e de tudo o que estava ligado à China, determinou que o chá, um elemento de importância crucial na civilização chinesa, também fosse copiado pelos seguidores destas novas modas. Juntamente com a bebida, a porcelana chinesa começou a ser procurada como objeto de luxo e ostentação, que os mais ricos usavam para decorar as suas mesas. Os bules e as chávenas de chá, tal como as utilizamos actualmente na Europa, são de origem estrangeira, mais especificamente europeia. Este tipo de conjuntos de chá “à ocidental” podiam ser desenhados na Europa e encomendados à China, bem como os respectivos motivos pintados que adornavam cada peça. A introdução do chá na Europa também levou a infusão a adaptar-se ao gosto do continente, com o açúcar e o leite. O açúcar ajudou a temperar a bebida ao paladar europeu desde a sua descoberta. Surgiram, assim, dois novos objetos: o açucareiro e a leiteira.

Já no século XIX, o contínuo desenvolvimento do consumo de chá na Europa levou a que as companhias comerciais e os mercados europeus, para equilibrarem a exportação de capitais, procurassem fomentar as exportações para o mercado chinês. Contudo, a China não demonstrava interesse nos produtos europeus, para além de que apenas mantinha Cantão (广州 *guǎngzhōu*) como o único porto aberto ao comércio com o estrangeiro. Deste modo, o défice comercial em relação à China levou a Inglaterra a comercializar (ilegalmente) o único produto que parecia interessar os

consumidores chineses: o ópio. Esta substância era produzida na Índia, onde era extraída da papoila, para depois ser levada para Cantão. Isto terá levado às Guerras do Ópio (a primeira entre 1832-1842 e a segunda entre 1856-1860), resultando na abertura de vários novos portos ao comércio e residência ocidentais, o direito dos estrangeiros de viajar no interior da China, liberdade de movimento para missionários cristãos e a entrega da ilha de Hong Kong (香港 *xiānggǎng*), a qual ficaria sob o domínio inglês por cem anos.

Por outro lado, o consumo desenfreado da bebida terá levado a que países como a Holanda e o Reino Unido procurassem iniciar as suas próprias plantações e produção de chá nas suas colónias no Extremo Oriente. Assim, iniciou-se o período de espionagem do chá, no qual as potências ocidentais procuravam descobrir as técnicas de produção mantidas em segredo pelos chineses e japoneses.

## **2.2. Cultivo do chazeiro fora do Extremo Oriente**

Até ao século XVIII, a cultura da planta do chá não havia saído das suas regiões tradicionais do Extremo Oriente — China e Japão. Nem os contactos comerciais com os muçulmanos e as peregrinações de budistas chineses à Índia favoreceram a sua disseminação. Contudo, o aumento do consumo da bebida na Europa e a consequente exportação de capitais necessários para a sua aquisição determinaram que as companhias europeias de comércio procurassem obter informação sobre o processo de fabrico do chá.

Apesar de já ser consumido no Ocidente há bastante tempo, ninguém sabia nada sobre como era cultivado e produzido, uma vez que os mercadores europeus apenas contactavam com o produto final vendido nos entrepostos do litoral chinês e japonês. As técnicas de preparação continuavam, então, a ser um monopólio imperial ciosamente guardado.

### 2.2.1. Cultivo do chazeiro em Java

Coube aos holandeses a primeira descrição e classificação botânicas da planta e a sua disseminação a partir do Japão. Foi graças à sua ligação a este país que introduziram o chazeiro na ilha de Java, no ano de 1684, pelas mãos do médico naturalista Andreas Cleyer. Apesar da sua ignorância na matéria dos processos de preparação da planta, esta foi a primeira vez que o chá foi cultivado fora da China e do Japão.

Só em 1823 é que o assunto do cultivo de chá em Java voltou a ser discutido, após a descoberta, por parte dos ingleses, de chazeiros indígenas na Índia. Assim, em 1827, J. I. L. L. Jacobson foi encarregue de recolher informação e enviar sementes de chazeiro da China, partindo, então, para Cantão. Na sua primeira viagem (1827-1828), Jacobson trouxe consigo bastante informação valiosa; na segunda viagem (1828-1829), trouxe 11 arbustos de chá, da província de Fujian (福建 *fújiàn*); a terceira viagem (1829-1830) não conseguiu nenhum resultado para o cultivo do chá; e na sua quinta viagem (1830-1831), conseguiu trazer 243 chazeiros e 150 sementes. Mas terá sido apenas após a sua quinta viagem à China (1831-1832) que finalmente terá conseguido doze chineses experientes no fabrico de chá, juntamente com três mil sementes, dando início à produção de chá em Java.<sup>38</sup>

### 2.2.2. Cultivo do chazeiro na Índia

Os primeiros chazeiros chegaram à Índia em 1780, contudo apenas com o intuito de servirem como plantas ornamentais.

Em 1823, o Major Robert Bruce deslocou-se a Assam Birmanesa (Burmese Assam), na fronteira com a Índia britânica, efetuando trocas comerciais com o chefe local da etnia Singpho (景颇 *jǐngpō*) e com o qual terá feito um acordo. Esse acordo consistia na entrega de sementes e plantas de chá a Bruce, aquando da sua próxima visita a Assam. Em 1824, essas plantas e sementes são entregues a C. A. Bruce, irmão de Robert Bruce, e reenviadas para o Comissário de Assam, capitão Dadid Scot, ordenando a sua plantação.

---

<sup>38</sup> UKERS, William H., op. cit., vol. I pág. 109-113.

Entretanto, outros espécimens foram sendo descobertos no seu estado natural em várias zonas do norte da Índia. Enquanto que, em Londres, cada vez mais pessoas eram a favor da ideia de produzir chá a nível industrial na Índia, especialmente após a perda do monopólio do comércio da China em 1834, tornando urgente a necessidade de um nova fonte de chá.

Assim, o governo inglês aproveitou esta preciosa oportunidade e procuraram contrabandear sementes e especialistas chineses, a fim de iniciarem a produção. Em 1838, as primeiras arcas de chá de Assam foram vendidas em leilão em Londres.

### **2.2.3. Cultivo do chazeiro na Europa**

Várias tentativas de plantação de chazeiros na Europa foram levadas a cabo, mas quase todas falharam.

Os primeiros espécimes vivos da planta chegaram à Europa no dia 3 de outubro de 1763, pela mão do Capitão Eckburg, que trouxe os chazeiros em desenvolvimento da China até Uppsala, na Suécia.

Nesse mesmo ano, algumas plantas terão sido transportadas até Inglaterra, a partir de Cantão, germinando a bordo do navio ao longo da viagem. Estas plantas tinham como objetivo a sua exposição em estufas e jardins ingleses da época.

No ano de 1793, um cultivador de um viveiro de plantas londrino terá enviado para Paris, a M. le Chevalier de Janssen, o primeiro chazeiro em solo francês. Apesar de tudo, nenhum destes casos resultou em plantações de chá e exploração comercial.

Foi na Rússia Transcaucasiana que, finalmente, se conseguiu as primeiras explorações de chá de proporção comercial. Em 1847, iniciou-se a plantação de chazeiros no Jardins Botânicos de

Sukhumi<sup>39</sup>, uma cidade na costa do Mar Negro. As experiências continuaram e, a partir de 1893, iniciou-se o cultivo e produção de chá a nível industrial.<sup>40</sup>

### 2.3. Denominação da planta fora da China

Existem, atualmente, duas principais denominações que se referem ao chá, sendo ambas de origem chinesa: a palavra *cha* (茶 *chá*), do mandarim e cantonês, e a palavra *t'e*, que é como se denomina o chá no dialecto de Xiamen (厦门话 *xiàmén huà*), na província de Fujian, no sul da China.

O Japão terá entrado em contacto com a bebida nas áreas em que se usava as variantes cantonesa e do mandarim, pelo que terá adotado a denominação *cha*. Do mesmo modo, os comerciantes árabes que chegaram à China nas suas caravanas através do norte, trouxeram consigo a palavra do mandarim *cha*. Também os russos tiveram os seus primeiros contactos com a bebida através do norte da China, pelo que chamam a bebida de *chai*.

A forma que passou para a língua portuguesa foi, também, a da variante cantonesa, *cha*, pois terá sido em Macau e Cantão que os portugueses contactaram com a bebida. Tendo sido Portugal o primeiro país europeu a entrar em contacto com a planta, foi responsável pelo dispersar da denominação enquanto *cha* para muitas outras línguas europeias, para o que terá contribuído a tradução de várias obras portuguesas.<sup>41</sup>

Contudo, a partir da segunda metade do século XVII, os holandeses terão estado na origem da introdução da palavra *t'e* na língua inglesa e da sua expansão em várias zonas da Europa. Estes terão primeiramente efetuado trocas comerciais com mercadores de Xiamen, pelo que traziam para o norte da Europa o vocábulo local. Como a Holanda se havia tornado num dos maiores comerciantes de chá na Europa, com a sua Companhia da Índias Orientais, a palavra *te*, *thea*, *thé* ou

---

<sup>39</sup> Atualmente, Sukhumi é a capital e principal cidade da Abecásia, uma república independente de facto, que é internacionalmente reconhecida como sendo uma república autónoma dentro da Geórgia.

<sup>40</sup> <sup>40</sup> UKERS, William H., op. cit., vol. I pág. 205-206.

<sup>41</sup> CUNHA, João Teles e, *Chá — A Sociabilização da Bebida em Portugal: séculos XVI-XVIII*, Centro de História de Além-Mar, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2002, pág. 297-303.

*tea* passou a ser usada em todos os outros países europeus. Atualmente, Portugal é o único país da Europa ocidental que continua a usar a denominação *chá*.<sup>42</sup>

---

<sup>42</sup> HOHENEGGER, Beatrice, op. cit., pág. 179-181.

## **Capítulo III**

### O chá e Portugal

### 3.1. Portugueses e o chá: contactos fora do país

*Qualquer pessoa ou pessoas que chegam a qualquer casa de homem limpo, têm por costume oferecerem-lhe em uma bandeja galante uma porcelana, ou tantas quantas são as pessoas, com uma água morna a que chamam chá, que é tamalavez vermelha e mui medicinal, que eles costumam a beber, feita de um cozimento de ervas que amarga tamalavez. Com isto agasalham comumente todo género de pessoa[s] que têm algum respeito, quer conhecidos quer não, e a mim ma ofereceram muitas vezes.<sup>43</sup>*

Como já foi referido anteriormente, no ano de 1513, Jorge Álvares é o primeiro português a pisar solo chinês, partindo de Malaca num junco, sendo como sua missão encontrar um posto de comércio. As primeiras interacções na China deverão ter ocorrido no Sul, em Cantão. Até cerca de 1520, as interacções entre os comerciantes e outros portugueses e os chineses correram razoavelmente bem.

Assim, os portugueses terão sido, provavelmente, os primeiros europeus a entrarem em contacto com o chá, em meados do século XVI. Contudo, a bebida não lhes surtiu interesse, pois os mercadores portugueses sentiam-se mais atraídos pelo comércio de especiarias e drogas já conhecidas na Europa, do que propriamente naquela “beberagem” de paladar adstringente, que contrastava com o gosto português, pois, como escreveu Luís Fróis, “na Europa são os homens amigos do doce”<sup>44</sup>. Deste modo, o chá terá permanecido ignorado por mais umas décadas.

No entanto, a meados do século XVI, os portugueses estavam cada vez mais em contacto permanente com os grandes centros produtores, consumidores e difusores da bebida: a China e o Japão. Tendo em conta a enorme importância que este ocupava na vida social destes países, seria inevitável, para que as transacções comerciais prosperassem, que os navegadores portugueses respeitassem os costumes locais. Também os padres missionários, operando nestes dois países, entraram em contacto com o chá, tendo-se tornado em importantes introdutores da bebida em

---

<sup>43</sup> CRUZ, Gaspar da, *Tratado das Coisas da China*, Introdução, modernização do texto e notas de Rui Manuel Loureiro, Lisboa, Edições Cotovia, 1997, pág. 164.

<sup>44</sup> FRÓIS, Luís, *Tratado das Contradições e Diferenças de Costumes entre a Europa e o Japão*, Instituto Português do Oriente, 2001, pág. 97.

Portugal e na Europa. Os primeiros registos do consumo devem-se, de facto, a padres dominicanos e jesuítas que missionavam na China e Japão.

O primeiro registo relativo ao chá feito em língua portuguesa deve-se a Frei Gaspar da Cruz (c.1520-1570). Fr. Gaspar da Cruz terá chegado a Lampacau<sup>45</sup> (浪白澳 *làngbái'ào*, também 浪白滯 *làngbáijiào*) em 1556, onde missionou a doutrina Católica. Foi nessa altura que terá escrito a sua obra *Tractado das Cousas da China*, da qual foi retirada a passagem acima citada, publicada em Évora no ano de 1569. Depois deste, outros padres e viajantes portugueses mencionaram a bebida nas suas cartas e livros, como foi o caso do padre jesuíta Álvaro Semedo (1585-1658, 曾德照 *Zēng Dézhào*), que sobre o chá terá escrito o seguinte:

*Depois de eles [as visitas] estarem sentados, logo é trazida a bebida chama Cià, a qual eles também tomam pela mesma ordem de precedência. Em algumas Províncias, a oferta deste bebida é tida como uma grande honra. Mas na Província de Hamchen, se lhe for oferecida uma terceira vez, sugere ao visitante que está na altura de partir.<sup>46</sup>*

Foi no Japão que a importância social desta bebida mais foi notada entre os padres jesuítas. De facto, à medida que cresciam as conversões de japoneses, crescia também dentro de certos quadrantes da Companhia de Jesus uma oposição à prática do *chanoyu* (茶の湯, cerimónia do chá japonesa) pelos convertidos, uma vez que os padres a consideravam pagã. No entanto, apesar de todos esses desencontros e mal-entendidos, o chá entrara na vida quotidiana dos portugueses no Extremo Oriente.

Assim, os escritores jesuítas que pregavam no Japão deram particular importância a esta cerimónia repleta de simbolismos. Luís de Fróis, na sua obra *História do Japam* (1565-1578), fez uma breve descrição da cerimónia do chá, mencionando a importância que lhe é atribuída, como podemos verificar através do hábito de exhibir as valiosas cerâmicas e outros utensílios utilizados

---

<sup>45</sup> Antiga ilha situada no delta do Rio das Pérolas.

<sup>46</sup> SEMEDO, Álvaro, *The History Of That Great And Renowned Monarchy Of China*, impresso por E. Tyler para I. Crook, Londres, 1655. Esta obra terá primeiramente sido publicada em italiano, em Roma, em 1643. Texto original: “After they [the visits] are seated, presently the drink called Cià is brought in, which they also take according to the same order of precedency. In some Provinces, the often presenting of this drink is esteemed the greater honour : But in the Province of Hamchen, if it be brought the third time, it intimateth to the visitant, that it is time for him to take his leave.” Tradução de autor.

para a preparação do chá: “Hé costume entre os japões nobres e ricos, quando têm algum hospede a quem dezejão fazer muito gazalhado, por despedida mostrar-lhe suas peças ricas em sinal de amor, as quaes são todas vazilhas e instrumentos requizitos com que bebem huma certa herua moida, que a quem a acostuma beber, além de gostosa, hé saudavel, que se chama chá.”<sup>47</sup>

Coube ao padre jesuíta João Rodrigues (1562-1633) descrever a planta do chá e a sua infusão de modo mais detalhado, na sua obra *História da Igreja do Japão*. Nesta obra, não só descreve o seu cultivo em solo japonês, como também a forma como os trabalhadores colhiam os rebentos, as técnicas de preparação da folha e dos diversos tipos de chá, bem como os consumidores a que se destinavam. Menciona ainda as várias escolas e teorias da arte de fazer chá e o ritual do *chanoyu*. De facto, devido à importância desta bebida, seria impossível para os missionários e jesuítas evitarem-na. Escreveu João Rodrigues o seguinte: “[O chá] é uma das principais cortesias com que se entretém um convidado. De facto, é o primeiro e mais comum meio com o qual começam a entreter e divertir o convidado e, finalmente, com o qual dele se despedem.”<sup>48</sup> Apesar de tudo, a descrição do padre João Rodrigues jazeu oculta num arquivo macaense por mais de um século antes que alguém voltasse a interessar-se por ela.

Uma das primeiras descrições da preparação do chá a chegar à Europa terá sido feita pelo Irmão Luís de Almeida, que escreve o seguinte: “He costume antre os japões nobres e ricos, quando tem algum hospede, que seja pessoa de obrigação, por despedida mostrarem-lhe suas peças ricas em sinal de amor: as quaes são todos os petrechos com que bebem hũa certa erua moida, que a quem a costuma beber he gostosa, que se chama Chà. A maneira de a beberem, he deitarem câtidade de mea casca de noz dos pos desta erua muida em hũa porcelana, & desfeitos com agoa muito quente os beberem, & pera isto tem hũas panellas de ferro muito antiquíssimas, & assi as porcelanas, & a vasilha em que deitão a agoa com que enxaguão a porcelana, & hũa trempemzinha, em que poem a cobertoura da panela de ferro, por se não por no chão sobre as esteiras. A vasilha onde tem os pos do chà, a colher com que os tirão, o coco com que tirão a agoa quente da panela, e o fogão, todas

---

<sup>47</sup> FRÓIS, Luís, *Historia de Japam* (1565-1578), Biblioteca Nacional, Lisboa, 1981. v.2. p. 39.

<sup>48</sup> RODRIGUES, João, *João Rodrigues's account of sixteenth-century Japan*. Hakluyt Society, Londres, 2001, pág. 272. Texto original: “[Tea] is one of the principal courtesies with which a guest is entertained. Indeed it is the first and most usual thing with which they begin to entertain and divert a guest and, finally, with which they bid farewell to him.” Tradução de autor.

estas peças são a pedraria do lapão, da propria maneira que entre nos se tem anéis, joyas, & colares de muito ricos rubis, & diamantes"<sup>49</sup>.

### 3.2. Início do consumo de chá em Portugal

Assim, os mercadores portugueses continuaram a ignorar esta bebida singela, concentrando-se no comércio de outros produtos mais rentáveis. Apesar de se estimar que os portugueses começaram a importar chá para Lisboa por volta do ano de 1580<sup>50</sup>, a primeira remessa documentada de chá para a Europa deve-se aos Holandeses que, a partir de cerca de 1610<sup>51</sup>, começaram a importar chá para o continente europeu. Contudo, o chá manteve o seu estatuto de bebida rara e medicinal, tendo sido assim que terá primeiramente entrado nos hábitos europeus, pois eram vários os relatos que faziam referência ao seu poder curativo e medicinal na China e Japão. Por outro lado, era também consumido como bebida exótica que, devido aos seus elevados preço até à década de 1660, terá sido procurado pelos membros mais ávidos de novidades das classes altas da sociedade europeia, não tendo entrado nos hábitos quotidianos dos cidadãos comuns.

Devido aos elevados preço e exotismo, lentamente, a bebida entrou em voga e começou a penetrar nas esferas mais altas da sociedade portuguesa, incluindo a Família Real, a qual funcionava como pólo introdutor e disseminador de modas no país.

Conta-se que terá sido a infanta portuguesa D. Catarina de Bragança (1638-1707) que terá sido responsável pela introdução deste costume inglês que é o de tomar chá a meio da tarde. Por volta de meados do século XVII, o consumo de chá já estaria em voga entre os círculos aristocráticos, onde Catarina terá crescido e adquirido o hábito de tomar chá.

---

<sup>49</sup> ALMEIDA, Luís de, apud CASTRO, Aníbal Pinto de, *As cartas dos Jesuitas do Japão, documentos de um encontro de culturas*, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Instituto de Estudos Clássicos, Coimbra, 1991, pág. 179. Disponível em [https://digitalis-dsp.sib.uc.pt/jspui/bitstream/10316.2/7231/1/10\\_Pinto\\_Castro.pdf](https://digitalis-dsp.sib.uc.pt/jspui/bitstream/10316.2/7231/1/10_Pinto_Castro.pdf), consultado no dia 6 de junho de 2013.

<sup>50</sup> HOBHOUSE, Henry (1987), “Tea”, *Seeds of Change*, Harper & Row Publishers, EUA, pág. 96.

<sup>51</sup> UKERS, William H., *All About Tea*, Martino Publishing, EUA, 2007, vol. I p. 28-29.

Quando Carlos II de Inglaterra subiu ao trono, herdou as muitas dívidas do governo anterior, que, juntamente com as suas próprias, terão deixado o país com poucos fundos. Uma solução seria casar com uma princesa estrangeira de um país rico e exigir uma grande quantidade de dinheiro ou bens como dote. Assim, após alguma negociação, acordou-se que ele casaria com Catarina de Bragança, filha de D. João IV, e que receberia vários navios cheios de bens de luxo, entre os quais, uma arca cheia de chá, a bebida predileta da corte portuguesa.

Catarina chegou a Portsmouth no dia 13 de maio de 1662 e terá imediatamente pedido que lhe fosse servida uma chávena de chá. Carlos II e D. Catarina de Bragança casaram a 21 de maio de 1662 e, apesar de rapidamente se ter habituado aos costumes e modas ingleses, continuou a tomar chá, em detrimento do então popular *ale* (tipo de cerveja inglesa). O seu gosto pelo chá rapidamente se tornou uma moda na corte real, alastrando-se, conseqüentemente, até aos meios aristocráticos e, de seguida, às classes mais abastadas. Assim, a importação de chá para Inglaterra terá aumentado grandemente, procurando satisfazer as necessidades da rainha e a crescente procura em geral.

O primeiro poema em inglês sobre o chá foi escrito por Edmund Waller (1606-1687) como ode de aniversário à rainha, em 1663:

*Venus her Myrtle, Phoebus has his bays;  
Tea both excels, which she vouchsafes to praise.  
The best of Queens, the best of herbs, we owe  
To that bold nation which the way did show  
To the fair region where the sun doth rise,  
Whose rich productions we so justly prize.  
The Muse's friend, tea does our fancy aid,  
Regress those vapours which the head invade,  
And keep the palace of the soul serene,  
Fit on her birthday to salute the Queen.*<sup>52</sup>

Para além de fomentar o consumo de chá em geral, a nova rainha inglesa terá sido responsável pelo crescente consumo por parte do público feminino. Até então, o chá era apenas consumido por homens que frequentavam as várias *coffeehouses* londrinas, mas, inspiradas pelo

---

<sup>52</sup> UKERS, William H., op. cit., vol. II pág. 486.

exemplo real da rainha amante de chá, as senhoras da alta classe da sociedade deram uma aura de requinte ao consumo de chá, algo que não existia nas *coffeehouses*.

Enquanto que no resto da Europa o consumo de chá disparou em flecha, durante o século XVIII, em Portugal não se verificou a febre consumista que contagiou os ingleses, não despertando o consumo desenfreado que o tabaco ou café originaram. Assim, o chá restringiu-se aos grupos sociais privilegiados e, ao contrário do que acontecia noutras partes da Europa, onde tinham surgido casas públicas para a degustação do café e onde o consumo de chá era também feito, em salas separadas, que possibilitavam o seu acesso a mulheres, em Portugal tal tipo de estabelecimento era inexistente. Assim, o público feminino permaneceria banido desses locais por mais de um século, o que o obrigava a consumir o chá em privado. No campo, os trabalhadores não consumiam chá como faziam os agricultores ingleses na última refeição do dia, o *high tea*. Nas três refeições habituais do trabalhador agrícola português mais afortunado (almoço, jantar e ceia), o vinho e a água continuavam a ser a bebida de eleição.<sup>53</sup>

Apesar do maior consumo de chá por todas as camadas sociais, a bebida continuou associada à ideia de refinamento. E, em Portugal, o local onde se consumia a infusão, quer se tratasse de um estabelecimento hoteleiro ou de uma simples casa comercial, sempre teve a denominação de «salão de chá», o que indicava a associação de um consumo elitista à bebida.

### **3.3. Produção de chá em território português**

#### **3.3.1. Produção no Brasil**

Após o estabelecimento da corte portuguesa no Brasil, em 1808, foram levados a cabo grandes esforços de desenvolver a colónia tanto em termos comerciais, como agrícolas. Assim, o Príncipe-regente D. João de Bragança (futuro rei D. João VI, r. 1816-1826) mandou que se construísse na cidade de Rio de Janeiro um jardim botânico com a finalidade de aclimatar as plantas de especiarias oriundas das Índias Orientais. Em 1812, chegam ao Real Horto as primeiras mudas de chazeiro, enviadas de Macau pelo senador Raphael Botado de Almeida. Cerca de 300

---

<sup>53</sup> CUNHA, João Teles e, op. cit., pág. 321-323.

trabalhadores chineses especialistas na produção de chá foram importados, em 1814, para ensinar aos colonos os métodos de cultivo e manufactura.<sup>54</sup>

José Mendes Ferrão, por sua vez, afirma que a planta terá sido introduzida no Brasil no ano de 1816, através de presente régio “numa atitude de consideração e boa-vontade” do imperador Jiaqing (嘉庆 *jiāqìng*, r. 1796-1820) para com D. João VI, juntamente terão sido enviados quatro especialistas chineses para ensinarem a produção de chá.<sup>55</sup> Pio Correia defende, por sua vez que o chazeiro foi, de facto, introduzido no Brasil em 1812, mas que as sementes terão sido trazidas da Ilha de França por Luís de Abreu e oferecidas a D. João VI. Em 1814, iniciou-se o cultivo de chá no Jardim Botânico do Rio de Janeiro, ao cuidado de uma colónia de chineses.<sup>56</sup>

Com a chegada do chá ao Brasil, cultivava-se e produzia-se pela primeira vez chá numa região fora da Ásia. Com o aumento da procura em Portugal, a área de cultivo no Brasil cresceu bastante, tendo a produção de chá atingido o seu pico em 1852.<sup>57</sup> Mas não só nas colónias se incentivou a sua produção, plantações experimentais foram levadas a cabo nos Açores, Madeira e Portugal Continental, ainda com mais intensidade após a perda do Brasil, em 1822.

### 3.3.2. Produção em Portugal Continental

Gaspar Pereira de Castro, original de Coura, havia emigrado para o Brasil, onde a cultura do chá se encontrava em expansão. Assim, influenciado pela crescente importância da indústria do chá em território brasileiro, em 1855, quando regressa a Portugal, traz consigo algumas sementes que terão sido plantadas na sua terra natal e, posteriormente, transplantadas para Ponte de Lima. Mais tarde, Gaspar de Castro voltou para o Brasil e terá tentado vender as plantas que possuía, contudo, devido aos preços elevados que estabelecera e, também, por causa do desconhecimento geral que se

---

<sup>54</sup> BEDIAGA, Begonha e DRUMMOND, Renato Pizarro, *Cronologia Jardim Botânico do Rio de Janeiro*, Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2007. Disponível em <http://www.jbrj.gov.br/publica/cronologia.pdf>, consultado no dia 3 de junho de 2013.

<sup>55</sup> FERRÃO, José E. Mendes, *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*, Instituto de Investigação Científica Tropical, Lisboa, 1992, p. 160.

<sup>56</sup> CORREIA, Pio apud Ferrão, José E. Mendes, *idem*.

<sup>57</sup> UKERS, William H., *op. cit.*, vol. I pág. 215.

verificava em Portugal em relação aos métodos de cultivo e produção de chá, as plantas não terão sido vendidas, tendo, então, sido destruídas ou oferecidas a amigos.<sup>58</sup>

A introdução da planta do chá no sul de Portugal Continental deve-se a Joaquim Manoel de Araújo Corrêa de Morais, antigo professor do Real Colégio da Missão Portuguesa de Pequim. Após a sua proposta de iniciar o cultivo de chá em território português ter sido rejeitada por D. Pedro V, Corrêa de Morais terá, alguns anos mais tarde, recorrido à Casa de Bragança para que se lançasse, então, a cultura do chazeiro. Com o seu conhecimento técnico no que ao cultivo e produção de chá diz respeito, Corrêa de Morais recebeu o apoio da Casa de Bragança na aquisição de sementes e plantas de chá. Assim, em 1870, foi solicitado ao Embaixador de Portugal no Rio de Janeiro que enviasse o maior número possível de sementes. As plantas que terão sido deixadas por Pereira de Castro, em Coura, foram compradas e transplantadas para as propriedades da Casa de Bragança. As sementes obtidas foram semeadas na zonas de Vila Viçosa, Vendas Novas e Real Quinta do Alfeite, no entanto, nenhuma terá germinado. Diz-se que poderão ter sido sabotadas, contudo, a probabilidade das plantas se desenvolverem nas terras alentejanas era já à partida bastante baixa.

Também D. Fernando II terá estabelecido uma plantação de chá na Serra de Sinta, da qual ainda hoje existe algumas plantas. Em 1905, foi ainda referido por Júlio Henriques a existência de chazeiros no norte da Província do Minho.<sup>59</sup> No entanto, por razões de ordem económica e sociológica, a cultura do chá desapareceu em Portugal Continental.

### **3.3.3. Produção na Madeira**

Apesar de se saber que o chazeiro terá sido cultivado na Madeira, desconhece-se ao certo quando foi aí introduzido. Contudo, a produção de chá nesse território não terá tido continuidade.

---

<sup>58</sup> FERRÃO, José E. Mendes, op. cit., p. 163.

<sup>59</sup> HENRIQUES, Júlio apud FERRÃO, José E. Mendes, op.cit., p. 166.

### 3.3.4. Produção nos Açores

A produção de chá nos Açores terá sido a única história de sucesso da indústria de chá em território português. Segundo Carreira da Costa, “o fio histórico do aparecimento do chá nas ilhas data do início da segunda metade do século XIX, (...) que começou a praticar-se nos Açores e especialmente em S. Miguel, a cultura do chá com o fim industrial, embora a tradição nos diga que já nos fins do século XVIII existisse nos Açores a curiosa planta”<sup>60</sup>. Já em 1799, é pedido ao Governador-geral dos Açores, o conde de Almada, para que fosse enviado ao então príncipe-regente D. João algumas plantas de chá, que já nesse tempo cresciam na ilha Terceira, despachando então para o continente dois caixotes e pedindo o envio de técnicos que dominassem a preparação das folhas.<sup>61</sup> O cultivo industrial do “chá teria começado em S. Miguel com a vinda por volta de 1820 de algumas sementes trazidas do Brasil pelo micaelense Jacinto Leite [comandante da guarda-real na corte de D. João VI,] que as utilizou numa propriedade sua, nas Calhetas<sup>62,63</sup>.

Outra versão conta que o chá terá chegado aos Açores, nomeadamente a S. Miguel, a partir das plantas existentes no norte de Portugal Continental, entre as quais se encontravam as plantas trazidas do Brasil por Gaspar Pereira de Castro. Posteriormente, algumas destas plantas seriam enviadas para os Açores, apesar de, segundo José Mendes Ferrão, “em época época bastante posterior à vinda directa de sementes do Brasil”<sup>64</sup>.

Há ainda quem defenda a introdução do chá nos Açores por um antigo criado de João Soares que terá trazido sementes do Brasil. Estas sementes foram semeadas nos local de Santo António<sup>65</sup>, para fins ornamentais, e depois no lugar das Capelas<sup>66,67</sup>.

---

<sup>60</sup> COSTA, Carreira da, *Esboço Histórico dos Açores*, Instituto Universitário dos Açores – Ponta Delgada, Editora Livraria Pax, Braga, 1978, p. 219-220.

<sup>61</sup> Este último pedido não terá sido concretizado, pois, em 1808, a corte parte para o Brasil. Em 1812-14, os primeiros chazeiros terão chegado ao Brasil e, pouco mais tarde, técnicos chineses iniciam a produção de chá em território brasileiro, tornando assim desnecessário, pelo menos temporariamente, o desenvolvimento da indústria do chá na ilha Terceira.

<sup>62</sup> Calhetas é uma freguesia rural açoriana do concelho da Ribeira Grande, situada na costa norte da ilha de São Miguel.

<sup>63</sup> COSTA, Carreira da, op. cit., p. 220.

<sup>64</sup> FERRÃO, José E. Mendes, op. cit., p. 165.

<sup>65</sup> Santo António é uma freguesia portuguesa do concelho de Ponta Delgada, da ilha de S. Miguel, nos Açores.

<sup>66</sup> Capelas é uma vila e sede de freguesia açoriana do concelho de Ponta Delgada, da ilha de S. Miguel.

<sup>67</sup> Cf. CABIDO, A. G. F. apud FERRÃO, José E. Mendes, op. cit., p. 162.

Apesar da introdução da planta ter acontecido relativamente cedo pela mão de vários indivíduos, foi graças à acção da Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense (SPAM), fundada na cidade de Ponta Delgada, a 11 de janeiro de 1843, que se deu início à produção industrial de chá na ilha de S. Miguel. Até então, a prosperidade económica da ilha tinha como base a produção e exportação da laranja, sobretudo para o mercado inglês. Contudo, a partir da década de vinte, começou a assitir-se a um declínio da qualidade da laranja produzida e ao início de uma crise económica no arquipélago açoriano. A partir de 1838, os laranjais começaram a ser atingidos por pragas (*coccus hesperidum*) que, ao longo de várias décadas, e juntamente com a depreciação no mercado e a concorrência de laranjas de outros locais, levou ao fim do «período da laranja» ou «ciclo da laranja», por volta de 1870.<sup>68</sup>

Verificada a boa adaptação dos chazeiros ao clima da ilha de S. Miguel e decididos a dar a volta à crise económica que se verificava então, a SPAM decidiu, na sua sessão de 11 de dezembro de 1873, iniciar a procura de um especialista na preparação do chá a fim de se deslocar a S. Miguel e instruir os locais nesta arte. Para além disso, tencionavam que se desse início à exploração dos chazeiros já aí existentes e se averiguasse a qualidade do chá produzido e a possibilidade de produção industrial. Terão sido, então, contactados o Governador de Macau, os Cônsules de Portugal em Calcutá, Hong-Kong, Japão, Rio de Janeiro, São Paulo e província de Minas Gerais, assim como o ministro no Rio de Janeiro, a fim de analisar a possibilidade de contratar técnicos produtores de chá.<sup>69</sup> No final, a SPAM terá aceitado a proposta de Macau, pois, para além da proposta ser a mais minuciosa, esperava-se que providenciasse os melhores técnicos, visto que é a China o berço original do chá.

Durante as negociações, em S. Miguel publicaram-se vários artigos sobre métodos de produção e cultivo do chá, de modo a incentivar os agricultores locais a experimentarem com as suas plantas.

---

<sup>68</sup> Cf. DIAS, Fátima Sequeira, «A importância da 'economia da laranja' no arquipélago dos Açores durante o século XIX», in *Arquipélago*, revista da Universidade dos Açores, Ponta Delgada, 1995, págs. 189-240.

<sup>69</sup> Cf. MACHADO, Margarida Vaz do Rego, «A Cultura do Chá na Ilha de S. Miguel», in *Chá em S. Miguel. Cultura e Vivências*, Ponta Delgada: Presidência do Governo dos Açores, Direção Regional da Cultura, Museu Carlos Machado e Confraria do Chá do Porto Formoso, 2012, pág. 15.

Por fim, após o longo e complicado período de negociações, foi assinado a 13 de novembro de 1877, no Palácio do Governo de Macau, um contrato com dois chineses especializados na produção de chá: Lau-a-Pan (mestre) e Lau-a-Teng (ajudante)<sup>70</sup>. Chegaram a Lisboa, partindo de Macau no navio “África”, seguindo depois para S. Miguel no vapor “Luso” e chegaram no dia 5 de março de 1878. No dia 9 de março, lia-se no jornal *Açoriano Oriental*: “Já estão entre nós os Chinos que vêm para a preparação do chá. Chegaram no navio *Luso* e desembarcaram à europeia, trazendo os seus carrapichos envoltos na cabeça. São ainda novos, mas já têm filhinhos chineses. Quinta-feira foram até à Ribeira Grande examinar um plantio de chá, da qual trouxeram pequena porção a fim de se proceder às experiências, que deram ótimos resultados. O mentor dos Chinos também nos afirma que suas mercês envergam domingo próximo as suas farpellas e dão a sua passeata pela cidade.”<sup>71</sup>

Durante a sua estadia de um ano e meio em S. Miguel (terão partido de volta para a China em julho de 1879), os dois especialistas chineses instruíram os micalenses e levaram a cabo vários ensaios e experiências. As folhas para os primeiros ensaios foram colhidas na Vila da Ribeira Grande e nos lugares do Pico da Pedra, Porto Formoso e Capelas<sup>72</sup>, tendo sido assim produzido o primeiro chá laborado na ilha de S. Miguel e os resultados foram 8kg de chá preto e 10kg de chá verde. Sempre com o apoio da SPAM, os produtores foram incentivados a recorrer à ajuda dos técnicos chineses, novas sementes foram importadas e submetidas o chá micalense a provas de paladar, bem como a análises químicas, obtendo excelentes resultados.

Assim, otimistas face aos resultados, a produção de chá foi aumentando de ano para ano, assim como a extensão de área de cultivo. Em 1884, o chá açoriano começou a ser comercializado nas ilhas e, em 1898, a quantidade exportada atingia já as 5 toneladas. A indústria do chá atingiu o seu apogeu no início do século XX, verificando-se um crescente contínuo até 1913.

Na primeira metade do século XX, várias novas fábricas foram abrindo e as mais antigas modernizaram-se. José do Canto terá sido o primeiro a dar o passo da manufatura para a produção industrial quando, no ano de 1891, mandou vir de Inglaterra as primeiras máquinas de processão de

---

<sup>70</sup> Infelizmente, não encontrei em nenhuma obra os caracteres correspondentes aos seus nomes.

<sup>71</sup> MACHADO, Margarida Vaz do Rego, «A Cultura do Chá na Ilha de S. Miguel», in *Chá em S. Miguel. Cultura e Vivências*, op. cit., pág. 18.

<sup>72</sup> Cf. PACHECO, José António, *Porto Formoso - Um Chá no Oceano*, Edição Pacheco e Mendonça, Lda, Ponta Delgada, 2005.

chá, instalando-as junto à sua propriedade da Caldeira Velha, no concelho da Ribeira Grande. José do Canto terá sido um pioneiro na mecanização da produção de chá nos Açores e, mais tarde, outros o seguiram, permitindo o aumento da produção e qualidade do chá. Terão existido em S. Miguel algumas dezenas de pequenos produtores e menos de uma dezena com alguma dimensão. Em 1903, Francisco Maria Supico terá escrito nas suas *Escavações*<sup>73</sup> o seguinte:

*Presentemente são produtores de chá em grande escala os Srs.:*

*Luis Ataíde Corte Real da Silveira Estrela [Fábrica Corte Real, depois Mafoma, Ribeira Seca, Ribeira Grande];*

*Francisco de Bettencourt [Fenais da Ajuda, Ribeira Grande];*

*Marquês de Jácome Correia [Ribeirinha, Ribeira Grande];*

*José Maria Raposo de Amaral [Sete Cidades, Ponta Delgada];*

*Dr. Manuel Maria da Rosa [Chá Flor da Rosa, Arrifes];*

*Frederico Augusto Serpa [Ribeira Seca, Ribeira Grande];*

*Augusto Ataíde Corte Real [Charco, Rabo de Peixe];*

*Visconde Faria e Maia [Cabouco, Lagoa]*

*José Bem Saúde [Ponta Delgada].*

*Estão colocados este nomes, segundo a escala de produção e conforme nos informaram.*

*Em ponto pequeno haverá ainda vários outros cultivadores e preparadores de chá.<sup>74</sup>*

Contudo, o protecionismo do Estado oferecido ao chá produzido nas colónias portuguesas, bem como o aumento das taxas sobre o chá micalense, fizeram com que, ao longo da década de cinquenta do século XX, vários produtores de chá fechassem as suas fábricas, sobrevivendo, no fim, apenas a fábrica Gorreana.

---

<sup>73</sup> As *Escavações* foram uma rubrica do periódico semanal *A Persuasão*, do jornalista Francisco Maria Supico (1830-1911), publicada entre 1895 e 1911, na ilha de S. Miguel, nos Açores.

<sup>74</sup> SUPICO, Francisco Maria, *Escavações*, vol. III, Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada, 1995, pp. 1031.

Atualmente, a fábrica Gorreana continua com a produção, apesar das muitas dificuldades, sempre ultrapassadas. Até hoje, o chá Gorreana continua a ser tido como uma marca da cultura do chá em Portugal, com inovação na produção de um Oolong<sup>75</sup> Gorreana, dando nova vida a esta herança nacional. A Fábrica de Chá Porto Formoso reabriu no dia 30 de março de 2001 e, para além da produção de chá, oferece ainda aos visitantes a possibilidade de ver o fabrico de chá e de conhecer a história da indústria do chá.

É, também, relevante aqui mencionar o papel da Confraria Atlântica do Chá na divulgação e conhecimento do chá, em especial, o seu papel como unificador de culturas e como bebida saudável. A 17 de março de 2006, deu-se início ao 1º Congresso Nacional do Chá, nos Açores, com o objetivo de divulgar o chá açoriano e procurar expandir o seu cultivo. Realizaram-se várias conferências de especialistas provenientes de várias universidades e países, degustações, rituais de chá e vendas. A última conferência do congresso foi da autoria da dr<sup>a</sup> Thuy Tien Nguien de Oliveira sob o tema “Proposta da Criação da Confraria Portuguesa do Chá”. Esta proposta terá agradado a várias pessoas, que logo se inscreveram.

Assim, em 11 de abril de 2007, nasceu, na Casa dos Açores do Norte, a Confraria Atlântica do Chá. Desde então terá organizado várias atividades de modo a divulgar a cultura do chá e a instruir a população portuguesa quanto às particularidades desta bebida, através de palestras, conferências, workshops, degustações de chá, chás dançantes, entre outras atividades.

### **3.4. Papel do chá na cultura portuguesa**

O início do cultivo de chá em território português levou à redução dos preços e a que a bebida se tornasse mais acessível a uma maior parte da população, contudo, as camadas menos baixas da sociedade continuaram a favorecer o consumo de café e tisanas de folhas e flores de outras plantas, como camomila, tília ou cidreira, que fazem parte da medicina popular portuguesa.

---

<sup>75</sup> 乌龙 *wūlóng* — tipo de chá chinês semi-fermentado (semi-oxidado), coletivamente conhecido como *qīngchá* (青茶, “chá azul”).

Assim, o chá continuou a ser uma bebida da camada mais favorecida, presente no dia-a-dia das elites, até fins do século XX, que, sob influência inglesa, celebrava, a meio da tarde, o *chá das cinco*.<sup>76</sup>

### 3.4.1. Chá na literatura portuguesa

Nas suas obras, poetas e escritores portugueses escreveram várias cenas onde o chá, com maior ou menor relevância, é mencionado, referenciando-o para realçar situações da vida familiar e social.

Pedro António Correia Garção (1724-1772), foi um poeta português, alto funcionário do Estado e secretário particular de Pombal. Num dos seus sonetos compilados em *Obras Poéticas de Pedro António Correia Garção* (1778), o poeta descreve a cena de um *chá das cinco*:

#### *Soneto XVI*

*O louro chá no bule fumegando  
De Mandarins e Brâmanes cercado;  
Brilhante açúcar em torrões cortado;  
O leite na caneca branquejando.*

*Vermelhas brasas, alvo pão tostado;  
Ruiva manteiga em prato bem lavado;  
O gado feminino rebanhado,  
E o pisco Ganimedes apalpando;*

*A ponto a mesa está de enxaropar-nos.  
Só falta que tu queiras, meu Sarmento,  
Com teus discretos ditos alegrar-nos.*

*Se vens, ou caia chuva, ou breme o vento,*

---

<sup>76</sup> CUNHA, João Teles e, op. cit., pág. 321-323.

*Não pode a longa noite enfastiar-nos,  
Antes tudo será contentamento.*<sup>77</sup>

Almeida Garrett (1799-1854), no seu romance *Viagens na Minha Terra* (1846), mencionou o chá numa situação social quando, no capítulo XXVIII, o narrador chega ao antigo palácio de D. Afonso Henriques, onde o chefe do partido progressista de Portugal o recebe.

*Vamos a jantar:*

*Comemos, conversamos, tomamos chá, tornamos a conversar e tornamos a comer. Vieram visitas, falou-se política, falou-se literatura, falou-se de Santarém sobretudo, das suas ruínas, da sua grandeza antiga. da sua desgraça presente. Enfim, fomo-nos deitar,*<sup>78</sup>

Numa passagem de *O Romance dum Homem Rico* (1861), de Camilo Castelo Branco (1825-1890), o narrador, homem acostumado à vida na cidade de Lisboa, saiu com o padre Álvaro para um passeio nos olivais. À hora do almoço, o narrador troça os moradores locais pela sua falta de sofisticação:

*Tomei do cabaz as provisões do almoço, e accommodei-as sobre a pedra que melhor se ageitava. Fiz o chá e servi o padre, dizendo chistes, que me ocorreram, tocantes aos cenobitas, moradores das brenhas, estomagos fortalecidos por fructos silvestres e raizes, os quaes não sabiam sequer da existência do chá hysson nem do assucar, nem da manteiga de Cork, ignorada até do próprio Theocrito, Columella, e outros amantes da natureza e do leite. Se o leitor não acha sal n'estes ditos, o padre também Ih' o não achou.*<sup>79</sup>

---

<sup>77</sup> GARÇÃO, Pedro António Correia, *Obras poéticas de Pedro António Correia Garção*, Imprensa Régia, Lisboa, 1825-.

<sup>78</sup> GARRET, Almeida. *Viagens na minha terra*, Livraria Bertrand, Lisboa.

<sup>79</sup> CASTELO BRANCO, Camilo, *O Romance dum Homem Rico*, Livros Horizonte, Lisboa, 1981.

Na sua crítica à aristocracia e à alta burguesia, Eça de Queirós (1845-1900) por várias vezes menciona o consumo de chá como hábito das personagens que protagonizam os seus romances. Na sua obra mais conhecida, *Os Maias*, o chá surge várias vezes, em situações sociais ou mais privadas. Fica como exemplo a seguinte passagem:

*Maria Eduarda erguera-se, desapertando lentamente as fitas do chapéu.*  
*- Quer tomar uma chávena de chá connosco, Sr. Carlos da Maia? Eu vinha morrendo por uma chávena de chá... Que lindo dia, não é verdade? Rosa, fica tu a contar o nosso passeio enquanto eu vou tirar o chapéu...<sup>80</sup>*

Raul Brandão (1867-1930) foi grande escritor português na prosa de ficção. De entre os seus trabalhos, *Húmus* (1917) destaca-se como aquele no qual melhor explora a pequenez da existência humana, sendo considerado por muitos críticos como a sua obra-prima. Também nesta obra é mencionado o chá, logo no início do primeiro capítulo:

*N'um canto mais escuro a prima Angelica não levanta a cabeça de sobre a meia. Tanta inveja ruminou que desaprendeu de falar. Chega o chá, toma o chá, e apega-se logo á mesma meia, a que mãos caridosas todos os dias desfazem as malhas, para ella, mal se ergue, recomeçar a tarefa.<sup>81</sup>*

É também importante mencionar uma outra obra de Raul Brandão: *Memórias*. Publicada em vários volumes e em diferentes datas, é uma colectânea de notas que o autor ia escrevendo em cafés, na rua, em casa, em cadernos de capa preta. No prefácio do primeiro volume, o autor escreveu “Poderão objectar-me: - Então com que destino publico tantas páginas desalinhadas, de que eu próprio sou o primeiro a duvidar? É que elas ajudam a reconstituir a atmosfera de uma época; são, como dizia um grande espírito, o lixo da História.” Gostaria, então, aqui de citar uma passagem do capítulo intitulado *A Sociedade Elegante*, desse mesmo primeiro capítulo, no qual podemos ler o seguinte:

---

<sup>80</sup> QEIRÓS, Eça de, *Os Maias*, Temas e Debates, Lisboa, 2001.

<sup>81</sup> BRANDÃO, Raul, *Húmus*, Frenesi, Lisboa, 2000.

*Essa menina, dizia minha irmã cheia de estranheza, que nunca tinha vindo àquela casa, esteve durante toda a tarde exclusivamente a namorar um dos tais automobilistas, e nem antes nem depois, nem nunca, esboçou para com os donos da casa um leve sorriso de agradecimento! Porquê numa menina tão fina tanta «falta de chá!...»? Porquê entre elas e as meninas finas nossas conhecidas com mais intimidade, tamanha diferença?... Foi assim por comparações estabelecidas e deduções tiradas, que concluímos em dividir as classes da sociedade actual em aristocracia, smart set, alto pirismo, baixo pirismo e povo.<sup>82</sup>*

Gostaria, por último, mencionar um poema de Vitorino Nemésio (1901-1978), intitulado *Five o'clock tea*, no qual o autor satiriza toda a pompa que envolve a cerimónia e a aparente aglofilia de sua esposa:

*"Five o'clock tea"*

*Eu canto o chá das cinco que minha Mulher ofereceu,  
Às seis da tarde, ao longo da barra azul da sala,  
Àquela senhora inglesa que o Outono nos adiantou,  
Tão distinta, discreta, boa e doce.  
Naquela cadeira exposta ali na sala aos destinos  
Das pessoas que vão entrando;  
Aquela senhora de modos tão finos  
E de dentes brancos onde já um ramo de tempo deita  
sombra;  
Aquela senhora, ali, inglesa, no seu vestido de miosótis,  
De que não me atrevo a pedir ramo algum  
Enquanto bebo o meu chá, ao lado dela, pensando  
Em tanto miosótis que tenho visto e me tenho acanhado  
de pedir —*

---

<sup>82</sup> BRANDÃO, Raul, *Memórias, Perspectivas e Realidades*, Lisboa, 1988.

*Ou por não ser tempo de miosótis e ficar feio andar augado,  
Ou por não haver outra coisa nos jardins senão miosótis  
e não me apetecer, francamente...  
E assim, imobilizado o meu pálido yes  
E falando francês àquela senhora inglesa,  
Eu canto o chá dourado que minha Mulher lhe oferece —  
Minha Mulher, que não é inglesa mas gosta de pessoas  
de Inglaterra,  
E pôs a barra azul na sala, por poesia,  
E escureceu os móveis numa tarde toda dourada  
Em que mais triste se sentia.  
A senhora inglesa,  
Que uma amiga nossa que já esteve em Inglaterra nos  
trouxe para este dia;  
A senhora inglesa dos olhos claros;  
A senhora inglesa que só disse palavras correctas, coisas  
correctas,  
E insinuou, na tarde, uma sinuosidade e uma harmonia  
Só com o seu sim ou o seu não,  
O seu braço longo, desistido, inapetente, mas belo  
Precisamente porque é já o braço para o neto esfregar  
as gengivas  
E roer e rir; e rir e roer, meses depois de nascer,  
Como um belo guizo de oiro que só mesmo feito em  
Inglaterra!  
O braço que não ocupa lugar e mede pela asa da chávena  
(À distância a que a senhora inglesa a põe nos seus  
dedos como asas)  
O abismo que vai da senhora inglesa a um lugar  
da Inglaterra,  
E desta hora do chá a uma outra hora lá dela,  
Íntima, doce, única, rara, ampla, esquecida,  
Que não existiu talvez senão para ser lembrada*

*Em minha casa, esta tarde, e a comer short-bread —  
Que é assim a vida...*<sup>83</sup>

Mas a história do chá na literatura portuguesa não se resume a menções em poemas e romances. Coube a Venceslau de Moraes (1854-1929) escrever uma ode à arte do chá japonesa, sob a forma da sua obra *O Culto do Chá*, editada em 1905 e profusamente ilustrada pelo artista japonês Yoshiaki<sup>84</sup>.

Em 1899, Venceslau de Moraes foi enviado para o Japão como cônsul interino em Hyogo (兵庫県 *bīngkù xiàn*) e Osaka (大阪府 *dàbǎn fǔ*) e, depois, definitivamente, em Kobe (神戸市 *shénhù shì*) e Osaka. Aí terá escrito várias obras relacionadas com o Oriente, em especial o Japão, assim como diversas crónicas e cartas que eram publicadas no *Correio da Manhã* e no *Comércio do Porto*, dando a conhecer os costumes e a cultura japonesa.

Apesar se já ter vivido em Macau, foi no Japão que Venceslau de Moraes encontrou o encanto da cultura do chá, onde “as coisas comuns da criação ou os usos e costumes triviaes da vida são susceptíveis de merecer um tal requinte de solemnidade sentimental e de praxes de rito, que constituam um verdadeiro culto.”<sup>85</sup> Nesta obra, o autor aborda temas como as lendas da origem do chazeiro, o cultivo e preparação da folha de chá, a cerimónia do chá japonesa, a sua função social, entre outros aspectos. Esta obra é um verdadeiro louvor à bebida por parte de um amante do chá e nipófilo português.

### **3.4.2. Chá na língua portuguesa**

Na língua portuguesa encontram-se algumas expressões nas quais o chá é mencionado. Entre elas, a mais comum é, sem dúvida, “ter falta de chá”. Sérgio Luís de Carvalho (2010) explica a origem desta expressão do seguinte modo: “Inicialmente, o chá – uma novidade exótica – era consumido por famílias nobres e cortesãs, o que produziu uma associação entre o hábito do chá e os

---

<sup>83</sup> NEMÉSIO, Vitorino, *O Bicho Harmonioso: Poemas*, Revista de Portugal, Coimbra, 1938.

<sup>84</sup> Infelizmente, não consegui descobrir os caracteres correspondes ao seu nome.

<sup>85</sup> MORAIS, Venceslau de, *O Culto do Chá*, Frenesi, Lisboa, 2004.

grupos sociais privilegiados, em princípio mais sofisticados. Assim, dizer que alguém tem falta de chá, remete, obviamente, para esta associação.”<sup>86</sup>

Segundo o dicionário online Infopédia<sup>87</sup>, existem, ainda, as seguintes expressões e termos na língua portuguesa:

- não ter tomado chá em criança  
não ser bem-educado
  
- chá-dançante  
baile que começa à tardinha e dura até alta noite, sem traje de cerimónia
  
- chá à inglesa  
chá servido com leite
  
- apanhar um chá  
levar um raspanete, ser repreendido
  
- chá de parreira (coloquial)  
vinho

Para além disso, encontra-se registado no Dicionário Priberam da Língua Portuguesa<sup>88</sup> mais uma expressão relacionada com o chá, neste caso específica do português do Brasil:

- chá-de-cadeira [Brasil, informal]
  1. Espera longa.
  2. Falta de convite para dançar, num baile.

---

<sup>86</sup> CARVALHO, Sérgio Luís de, *Nas Bocas do Mundo*, Editorial Planeta, Lisboa, 2010.

<sup>87</sup> *Chá*, in Infopédia. Porto: Porto Editora, 2003-2013. Disponível em <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/ch%C3%A1> (consultado em 08-12-2013)

<sup>88</sup> *Chá-de-cadeira*, in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa, 2008-2013. Disponível em <http://www.priberam.pt/dlpo/ch%C3%A1-de-cadeira> (consultado em 08-12-2013)

“Chá de cadeira” é uma expressão que pode ser usada quando uma pessoa é sujeita a uma espera demorada. Quando alguém espera por outra pessoa ou para ser atendido em qualquer serviço, seja num consultório, numa reunião, numa entrevista, ou na espera de um transporte, diz-se que "tomou um chá de cadeira". Ex.: “A paciente tomou um chá de cadeira no consultório médico.”

## **Capítulo IV**

### **Mercado do chá e hábitos de consumo**

## 4.1. Mercado do chá<sup>89</sup>

A *Camellia Sinensis* cresce, principalmente, em zonas tropicais ou sub-tropicais, onde a temperatura e humidade dos climas influenciados pelas monções criam o ambiente perfeito para que a planta se adquira as folhas mais saborosas e de melhor qualidade, tão apreciadas pela indústria produtora de chá. Portanto, devido à sua sensibilidade, a planta apenas pode ser produzida em certas regiões do mundo, sendo que a sua maioria se encontra no continente asiático.

Atualmente, a produção de chá a nível mundial é liderada por países da Ásia e África, sendo, também os maiores exportadores. Os maiores importadores de chá são aqueles países nos quais o seu consumo já faz parte dos costumes culturais, como são o caso da Rússia, Reino Unido e Emirados Árabes Unidos. Para além de serem os principais importadores, estes países encontram-se também entre os maiores consumidores de chá *per capita*, juntamente com a China e o Japão, entre outros países que têm uma forte cultura do chá.

Em Portugal, o chá é produzido por duas fábricas localizadas na ilha de São Miguel, nos Açores, uma de maior escala, Gorreana, e outra de menor escala, Porto Formoso. Produz-se maioritariamente chá preto de diferentes tipos, seguindo-se a produção de chá verde. Atualmente, o mercado encontra-se em expansão, apesar da produção se encontrar à mercê das condições climatéricas, pois, por exemplo, no ano 2011, devido às más condições climatéricas, foram apenas produzidas 22 toneladas de chá verde e 17 de chá preto.

### 4.1.1. Mercado do chá a nível mundial: produção, exportação e importação

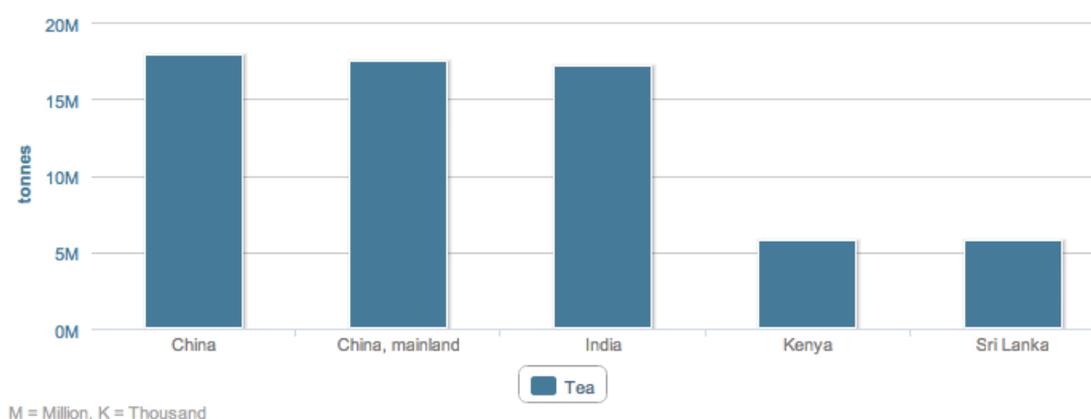
O tipo de chá mais produzido e consumido a nível mundial é o chá preto, seguido do chá verde. Em 2010, o consumo total de chá a nível mundial subiu 5,6%, atingindo as 4 milhões de toneladas, crescimento este sustentado pelo rápido aumento dos níveis de rendimento *per capita*, especialmente na China, Índia e outras economias emergentes. Estima-se que o consumo de chá preto irá crescer a um ritmo de cerca de 1,8% por ano, atingindo as 3,36 milhões de toneladas em

---

<sup>89</sup> Todos os gráficos relativos ao mercado do chá apresentados nesta parte da dissertação foram retirados do site de estatística da FAO: <http://faostat3.fao.org> (consultado em 12-01-2014).

2021, sendo que, durante o mesmo período, o consumo de chá verde deverá apresentar um crescimento anual de 7,2%, atingindo os 2,6 milhões de toneladas nesse mesmo ano.<sup>90</sup>

A produção de chá a nível mundial é encabeçada pela China, seguida da Índia. Também em África se encontram grandes produtores de chá, como é o caso do Quênia, que é agora o terceiro maior produtor de chá. O Sri Lanka é o quarto maior produtor, evidenciando a preeminência asiática.



## 2. Os cinco maiores produtores de chá a nível mundial (1992-2012).

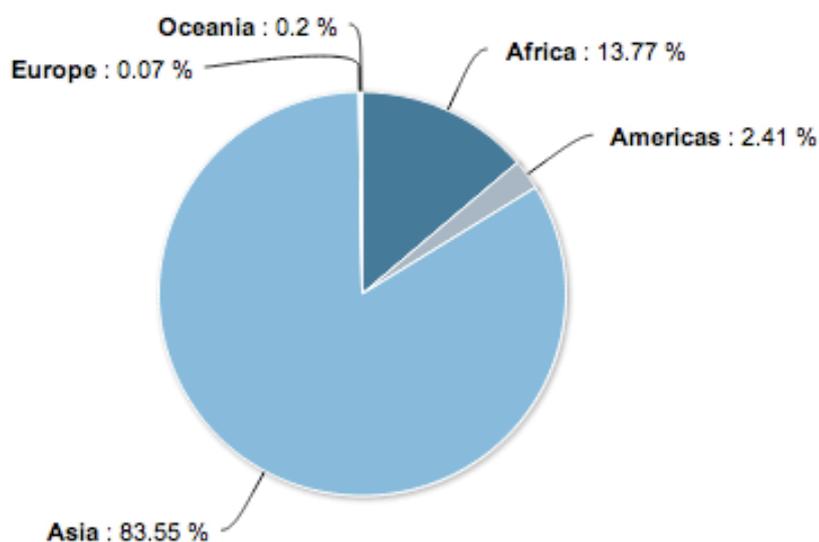
Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, sigla de Food and Agriculture Organization), o consumo *per capita* nos países produtores de chá é muito inferior ao dos tradicionais mercados importadores de chá, como o Reino Unido e a Rússia. Assim, apesar de as oportunidades de expansão nestes últimos mercados serem reduzidas, parte da expansão do mercado de chá poderá passar por fomentar o consumo interno, intensificando as estratégias de *marketing* no próprio país e publicitando os seus benefícios para a saúde.

Como por exemplo, no Quênia, as receitas geradas pela exportação de chá cobrem a totalidade das despesas da importação de alimentos. As receitas da exportação de chá equivalem a 35% do total das receitas de exportação agrícola no Quênia e 50% das exportações agrícolas do Sri

<sup>90</sup> KAVALYOVA, Svetlana (2012), “World drinks more tea, FAO predicts strong price”, 29 de fevereiro. Disponível em <http://www.reuters.com/article/2012/02/29/us-tea-fao-idUSTRE81S0LE20120229> (consultada em 09-12-2013)

Lanka, cobrindo cerca de 60% dos custos das importações de produtos alimentares deste último. Assim, o chá poderá contribuir para a segurança alimentar destes países.<sup>91</sup>

No período de dez anos entre 1992 e 2012, os países do continente asiático foram responsáveis por 83,55% (aproximadamente 56 bilhões de toneladas) da produção mundial de chá, enquanto África produziu 13,77% (cerca de 9,2 bilhões de toneladas), deixando evidente que é na sua área de origem que a planta continua a prosperar. A Europa encontra-se em último lugar no *ranking* de produção, contando com apenas 0,07% (47,57 milhões toneladas) da produção mundial.

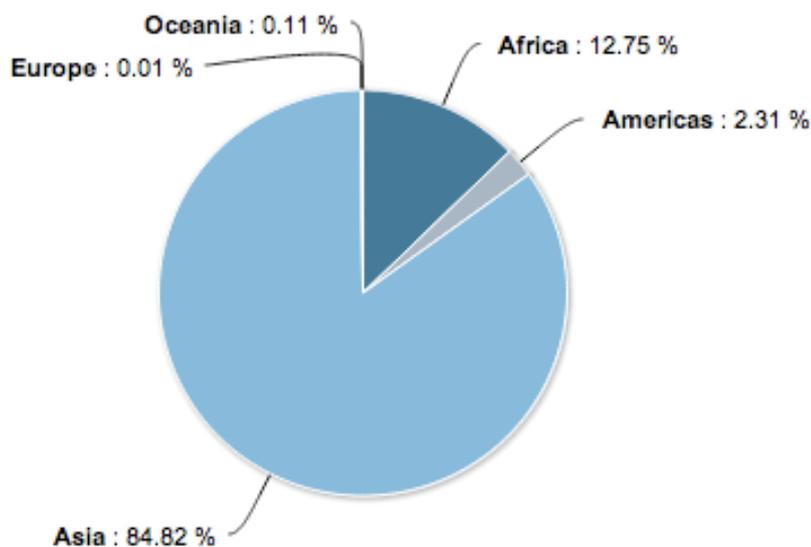


### 3. Quota de produção de chá por região (1992-2012).

Verificou-se, ainda, que entre 2011 e 2012, a quota asiática da produção mundial de chá foi ligeiramente mais alta do que a verificada no gráfico anterior, que representa os valores totais de produção entre 1992 e 2012. Todas as outras áreas de produção apresentaram um decréscimo nas respectivas quotas. A Ásia apresenta um valor de 84,82% (tendo produzido cerca de 4 bilhões de toneladas), e a Europa uns meros 0,01% (504 toneladas).

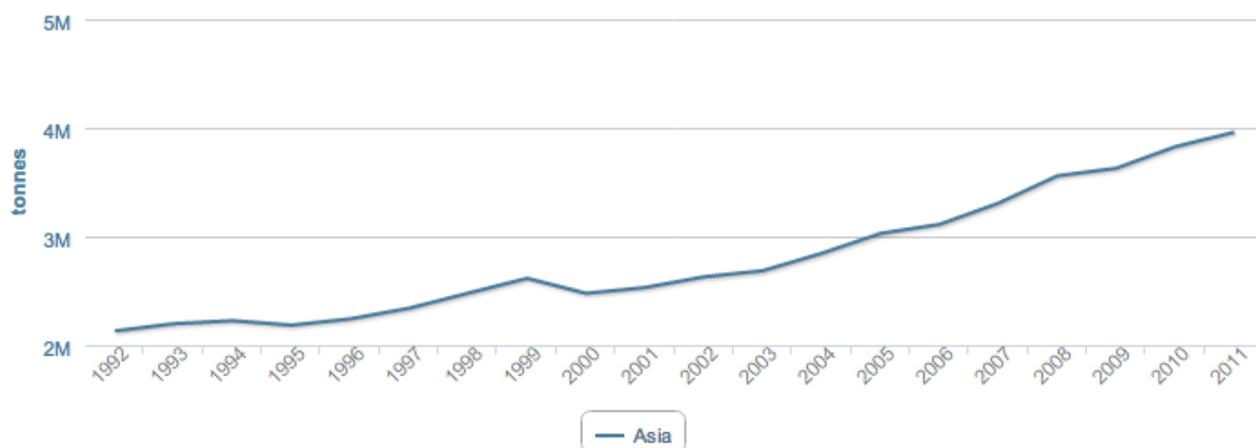
---

<sup>91</sup> “A cup of tea for food security” (2010), 28 de junho, Roma. Disponível em <http://www.fao.org/news/story/eu/item/43524/icode/en/> (consultada em 09-12-2013)



#### 4. Quota de produção de chá por região (2011-2012).

A produção de chá tem vindo a aumentar exponencialmente nos dois gigantes asiáticos que são a China e a Índia, levando, assim, ao crescimento da quota de produção deste continente (para o qual também contribui o Sri Lanka, entre outros países). Por outro lado, os já reduzidos valores apresentados pela Europa têm vindo a diminuir ainda mais nos últimos anos.



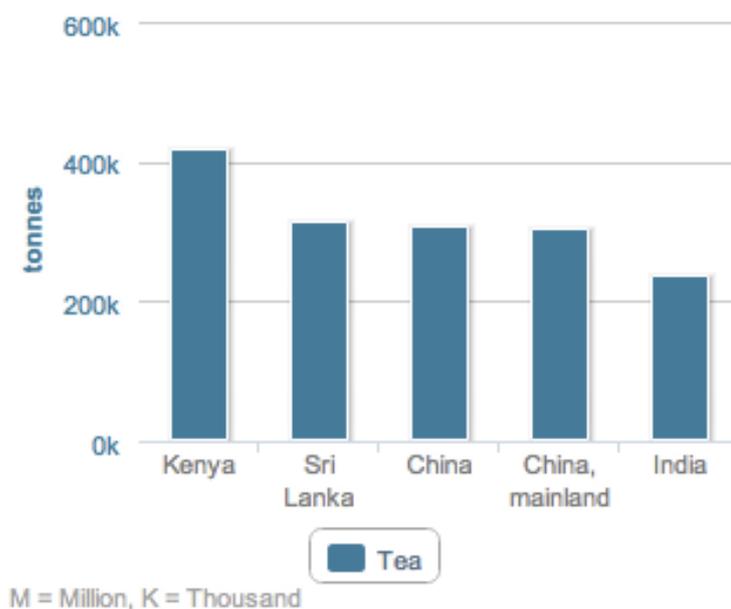
M = Million, K = Thousand

#### 5. Produção anual de chá — Ásia (1992-2011).



## 6. Produção anual de chá — Europa (1992-2011).

No que à exportação de chá diz respeito, o Quênia sobe para o primeiro lugar como o maior exportador de chá do mundo, tendo exportado no ano de 2010 um total de 417.661 toneladas de chá. Segue-se o Sri Lanka em segundo lugar (312.908 toneladas), a China em terceiro (307.777 toneladas) e a Índia em quarto lugar (234.560 toneladas). Verificamos que os maiores produtores são também os maiores exportadores de chá, sendo que, no entanto, a China e a Índia são aqui ultrapassados pelo Quênia e o Sri Lanka. Isto deve-se ao facto de que a maior parte da produção deste países destina-se à exportação, enquanto que grande parte do chá produzido na China e Índia tem como destino o mercado interno.



## 7. Os cinco maiores exportadores de chá a nível mundial (2010).

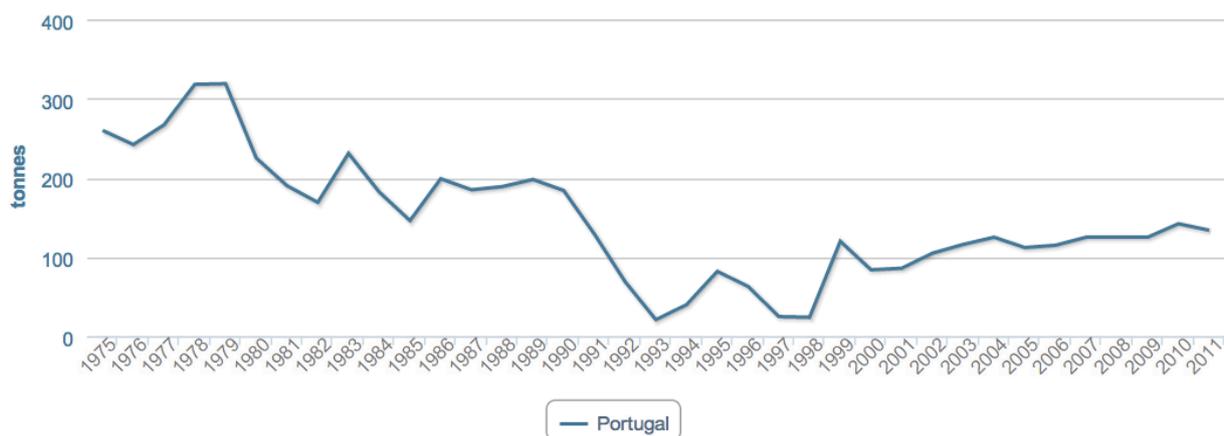
Os maiores importadores de chá são também grandes consumidores, cujo hábito de beber chá faz já parte da cultura do país. Em primeiro lugar temos a Rússia que, em 2010, terá importado 181.619 toneladas de chá, seguida do Reino Unido (com 149.821 toneladas) e dos Estados Unidos (com 126.868 toneladas).

Concluimos, então, que os maiores centros produtores de chá se encontram nos países em desenvolvimento da Ásia e Sul de África, sendo também estes os principais exportadores de chá para a Europa e América do Norte. Ademais, outros importantes destinos são o Norte de África e Médio Oriente, onde países de tradição muçulmana, como os Emirados Árabes Unidos e Marrocos (principal importador mundial de chá verde), preferem o consumo de chá, como alternativa às bebidas alcoólicas.

#### **4.1.2. Mercado do chá em Portugal: produção, exportação e importação**

Como já foi referido anteriormente, a ilha de São Miguel, nos Açores, é, atualmente, a única região europeia a produzir chá com fins industriais. Contudo, ao longo da década de cinquenta do século XX, várias fábricas fecharam as suas portas, sobrevivendo, no fim, apenas a fábrica Gorreana. Em 1998, novos proprietários iniciaram obras de recuperação da fábrica de chá Porto Formoso, tendo reaberto ao público no ano de 2001, também com uma componente museológica associada.

A produção de chá em Portugal apresentou uma descida com oscilações entre os anos 1979 e 1994, ano em que foram produzidas apenas 24 toneladas de chá verde e preto. A primeira década do século XXI terá sido favorável para a indústria produtora de chá, pois, a partir do ano 2000, a quantidade produzida aumentou de 84 toneladas, nesse mesmo ano, até 142 toneladas no 2010.



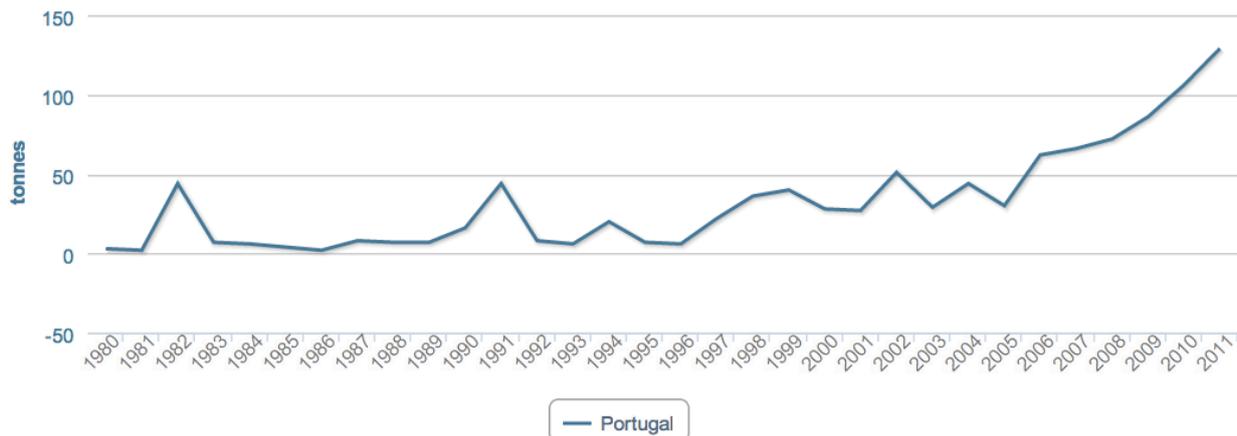
M = Million, K = Thousand

## 8. Produção anual de chá — Portugal (1975-2011).

Em média, a produção anual da ilha de S. Miguel é de cerca de 50 toneladas. A fábrica Gorreana produz perto de 40 toneladas anuais de chá preto (Orange Pekoe, Pekoe e Broken Leaf) e verde, por sua vez, a fábrica Porto Formoso produz anualmente entre 12 e 14 toneladas de chá preto (também Orange Pekoe, Pekoe e Broken Leaf). Mais de metade da produção da Porto Formoso é vendida na própria loja do espaço da fábrica. O restante é vendido nos Açores e uma pequena parte nas lojas de produtos *gourmet* no continente. Segundo Hermano Mota, responsável pela fábrica de chá Gorreana, em 2012, cerca de 47% da produção destinou-se ao mercado açoriano, enquanto que pouco mais de 30% foi vendido no continente, ou seja, acima de 80% da produção foi consumida no mercado interno. O restante foi exportado para a Alemanha, Estados Unidos, Canadá e França.<sup>92</sup>

Segundo dados da FAO, Portugal terá exportado no ano 2011 um total de 129 toneladas de chá, apresentado um crescimento bastante significativo a partir de 2005, ano em que terão sido exportadas 30 toneladas de chá.

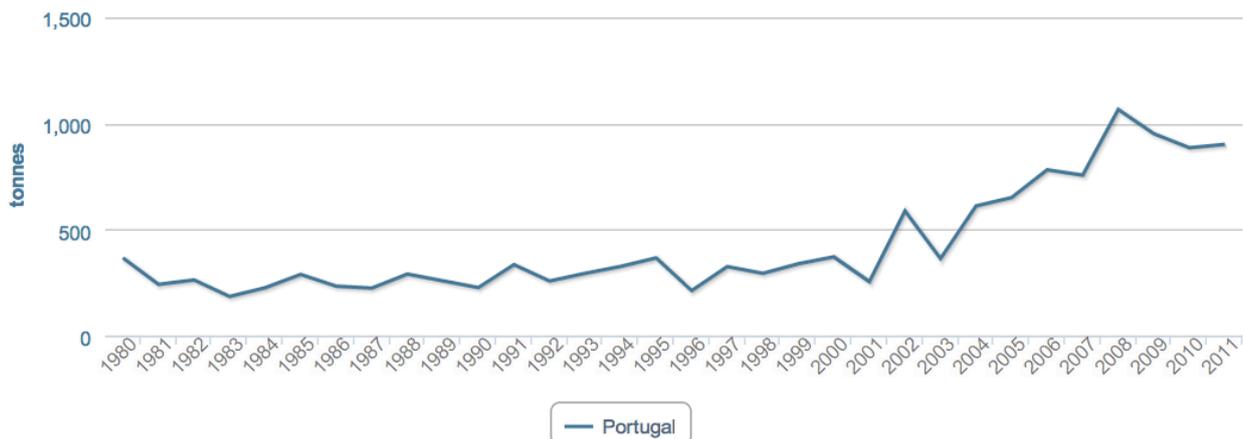
<sup>92</sup> “Plantações de chá dos Açores produzem 50 toneladas anuais e são as únicas da Europa” (2013), 13 de maio. Disponível em <http://www.confagri.pt/Noticias/Pages/noticia46440.aspx> (consultada em 09-12-2013)



M = Million, K = Thousand

### 9. Exportação anual de chá — Portugal (1980-2011).

Apesar de tudo, Portugal continua a importar bastante mais do que exporta e produz. Verifica-se um aumento geral do volume importado, com apenas um ligeiro decréscimo entre os anos 2008 (1.066 toneladas) e 2010 (886 toneladas), tendo subido ligeiramente no ano 2011 (902 toneladas). Podemos observar que, contrastando com a linha que representa o desenvolvimento da produção no período entre 1980 e 2011, a qual apresenta um decréscimo mais ou menos contínuo, o gráfico representante do volume de importação mostra que importamos cada vez mais chá.



M = Million, K = Thousand

### 10. Importação anual de chá — Portugal (1980-2011).

Atualmente, a plantações de chá das fábricas Gorreana e Porto Formoso são já um importante produto turístico da ilha de S. Miguel. Turistas portugueses e estrangeiros visitam as

fábricas e as plantações, percorrendo as diversas secções de processamento das folhas de chá, podendo ainda passar pelo espaço museológico, no caso da fábrica Porto Formoso, onde é possível provar o chá e ficar a conhecer um pouco da história dos Açores.

O turismo é fundamental para a sobrevivência da indústria do chá nos Açores, pois grande parte da produção é comprada pelos turistas nas lojas locais e das fábricas. A fábrica de Porto Formoso recebe, anualmente, cerca de 25 mil visitantes, enquanto que a fábrica Gorreana recebe à volta de 300 pessoas por dia.

Em 2006, criou-se a Confraria do Chá de Porto Formoso, a primeira do país dedicada à bebida, tendo por fim “reunir os estudiosos, apreciadores e amigos do Chá com a finalidade de promover e estimular a cultura e o hábito da sua degustação”<sup>93</sup>. A Confraria dedica-se ainda à promoção de eventos gastronómicos, turísticos e culturais em torno do tema do chá.

Uma das principais atividades de animação turística e cultural que decorre anualmente (no primeiro sábado de maio) na fábrica Porto Formoso é a festa de início da colheita, onde se recria toda a vivência associada à cultura do chá nos Açores. Ao estilo do que acontece em várias zonas de Portugal Continental, com as festas das colheitas e festas das vindimas, mulheres, rapazes e raparigas envergam os trajes típicos. De chapéu de palha na cabeça e cesto de verga ao braço, procedem à apanha manual do chá, assim como se fazia nos tempos áureos da cultura. Esta iniciativa atrai visitantes locais e turistas que vêm de longe para vivenciar um passado de grande importância sócio cultural e a grande riqueza etnográfica que está associada à cultura do chá.

## **4.2. O Chá na vida dos portugueses de hoje: hábitos de consumo**

O consumo de café é já uma antiga tradição cultural em Portugal, sendo, desde a sua introdução, a bebida quente preferida da população, como bebida de pequeno-almoço ou ao longo do dia. Por outro lado, o chá sempre foi visto como uma bebida apenas para os idosos e enfermos, contudo, a crescente consciencialização da população nas questões da saúde e bem-estar afetaram

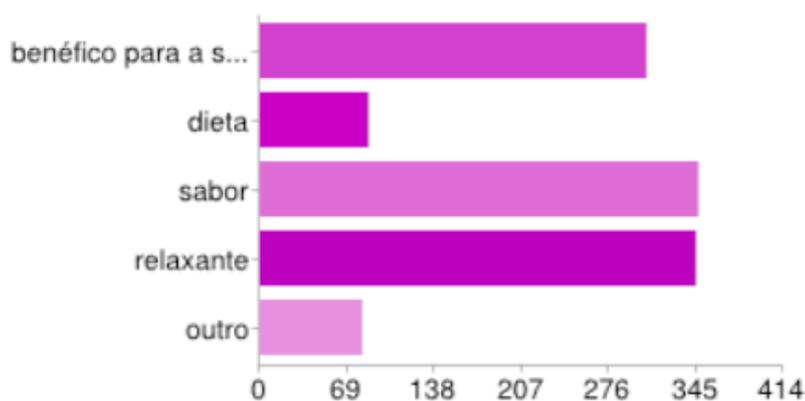
---

<sup>93</sup> Brochura do seminário “Ao encontro do Chá”, realizado pela Confraria do Chá Porto Formoso, no dia 18 de Outubro de 2008, no Teatro Micaelense, S. Miguel, Açores.

positivamente o consumo de chá, aumentando a sua procura. Muitos consumidores optam por tomar chá por o considerarem moderno e a opção mais saudável. O chá já não é uma bebida ultrapassada e ganhou a popularidade entre os jovens consumidores, à medida que as suas percepções da bebida mudaram. Para além disso, muitos consumidores trocaram o café pelo chá, na sua procura de alternativas mais saudáveis ao estimulante cafeína.

De facto, num questionário online realizado por mim a um grupo de 585 pessoas, de várias faixas etárias, mas maioritariamente entre os 19 e os 25 anos (54%), o segundo principal motivo pelo qual dizem consumir chá são os seus benefícios para a saúde (26%), logo após o facto de ter um gosto agradável (30%) e ser relaxante (30%).

### Porque toma chá?



benéfico para a saúde	<b>306</b>	26%
dieta	<b>86</b>	7%
sabor	<b>347</b>	30%
relaxante	<b>345</b>	30%
outro	<b>81</b>	7%

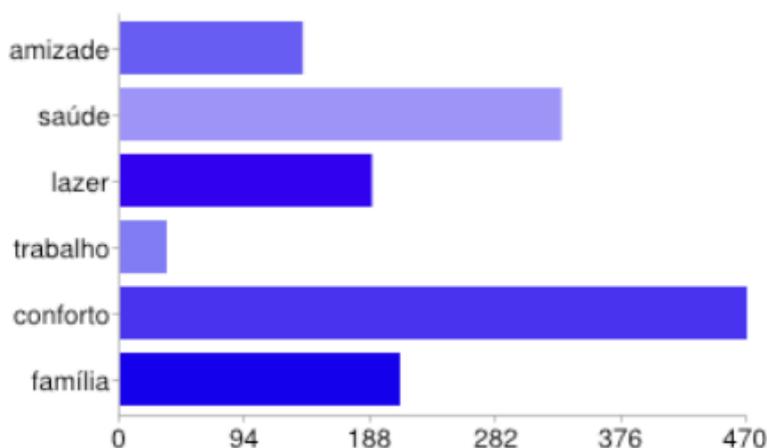
Cada vez mais, vemos surgir notícias pregando os benefícios do chá para a saúde, com títulos como «Benefícios do chá em destaque»<sup>94</sup>, «Beber três chávenas de chá por dia previne risco

<sup>94</sup> RIBEIRO, Susana (2011), *Jornal de Notícias*, “Benefícios do chá em destaque”, 16 de janeiro. Disponível em [http://www.jn.pt/VivaMais/interior.aspx?content\\_id=1758188&page=-1](http://www.jn.pt/VivaMais/interior.aspx?content_id=1758188&page=-1) (consultada em 09-12-2013)

de AVC»<sup>95</sup>, «Chá verde reduz riscos de cancro na próstata»<sup>96</sup> ou «Chá preto pode reduzir risco de sofrer de diabetes»<sup>97</sup>. A confirmação científica das propriedades medicinais do chá, juntamente com o crescente cuidado da população no que toca à sua saúde, leva a que cada vez mais pessoas procurem o chá como uma alternativa saudável.

Ao contrário do café, que normalmente é bebido rapidamente e em poucos goles, no nosso comum expresso, o chá é uma bebida que convida a parar e a relaxar. Assim, quando questionados quanto ao que associam o consumo de chá, a grande maioria das pessoas respondeu “conforto” (34%), sendo a segundo resposta mais escolhida “saúde” (24%).

### O que associa ao consumo de chá?



amizade	<b>137</b>	10%
saúde	<b>331</b>	24%
lazer	<b>189</b>	14%
trabalho	<b>35</b>	3%
conforto	<b>470</b>	34%
família	<b>210</b>	15%

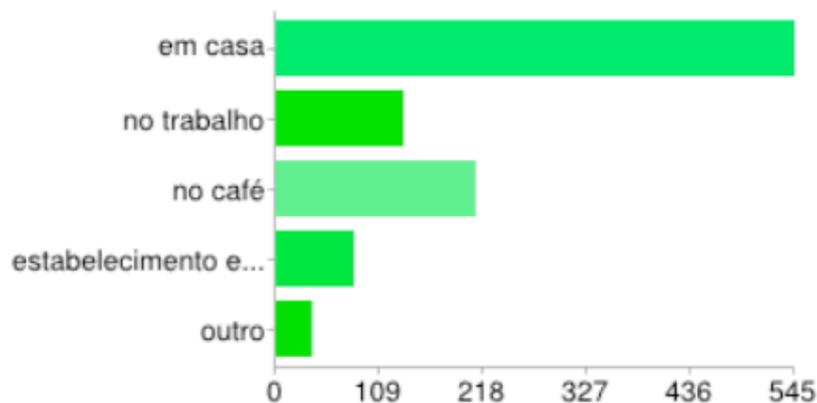
<sup>95</sup> *Boas Notícias* (2013), “Beber três chávenas de chá por dia previne risco de AVC”, 14 de novembro. Disponível em [http://boasnoticias.sapo.pt/noticias\\_Beber-tr%C3%AAs-ch%C3%A1-venas-de-ch%C3%A1-por-dia-previne-risco-de-AVC\\_17837.html?page=0](http://boasnoticias.sapo.pt/noticias_Beber-tr%C3%AAs-ch%C3%A1-venas-de-ch%C3%A1-por-dia-previne-risco-de-AVC_17837.html?page=0) (consultada em 09-12-2013)

<sup>96</sup> *Público* (2003), “Chá verde reduz riscos de cancro na próstata”, 5 de novembro. Disponível em <http://www.publico.pt/ciencia/noticia/cha-verde-reduz-riscos-de-cancro-na-prostata-1174062> (consultada em 09-12-2013)

<sup>97</sup> *Boas Notícias* (2012), “Chá preto pode reduzir risco de sofrer de diabetes”, 14 de novembro. Disponível em [http://boasnoticias.sapo.pt/noticias\\_Ch%C3%A1-preto-pode-reduzir-risco-de-sofrer-de-diabetes\\_13410.html](http://boasnoticias.sapo.pt/noticias_Ch%C3%A1-preto-pode-reduzir-risco-de-sofrer-de-diabetes_13410.html) (consultada em 09-12-2013)

Na verdade, esta associação do consumo de chá com o conforto está intimamente relacionado com um dos principais motivos pelos quais se toma chá, mencionado acima, que é a sua qualidade relaxadora. Assim, os portugueses preferem tomar o seu chá no conforto e intimidade das suas casas (54%), ao invés de um café (21%) ou um estabelecimento especializado (8%).

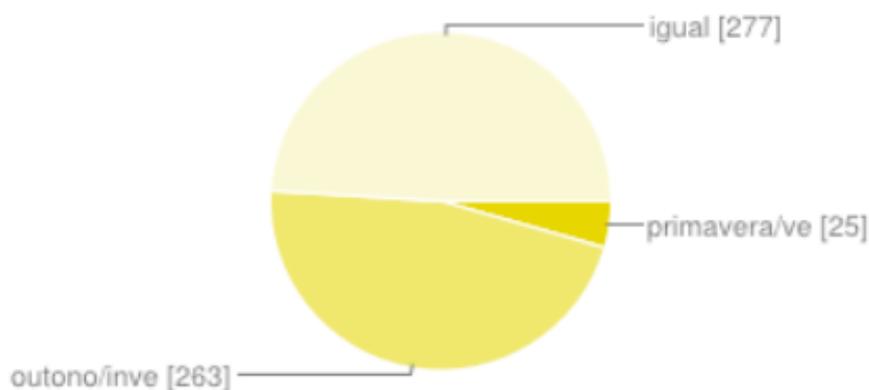
### Onde costuma tomar chá?



em casa	<b>545</b>	54%
no trabalho	<b>134</b>	13%
no café	<b>210</b>	21%
estabelecimento especializado	<b>82</b>	8%
outro	<b>38</b>	4%

Os portugueses preferem consumir chá durante os períodos mais frios do outono e inverno (47%), ou então em igual quantidade ao longo do ano (49%). Esta preferência do consumo de chá nas estações em que as temperaturas são mais baixas, reforça a ideia do chá como portador de conforto e bem-estar, aconchegando o espírito e consolando o corpo.

## Quando consome mais chá?



primavera/verão	<b>25</b>	4%
outono/inverno	<b>263</b>	47%
igual	<b>277</b>	49%

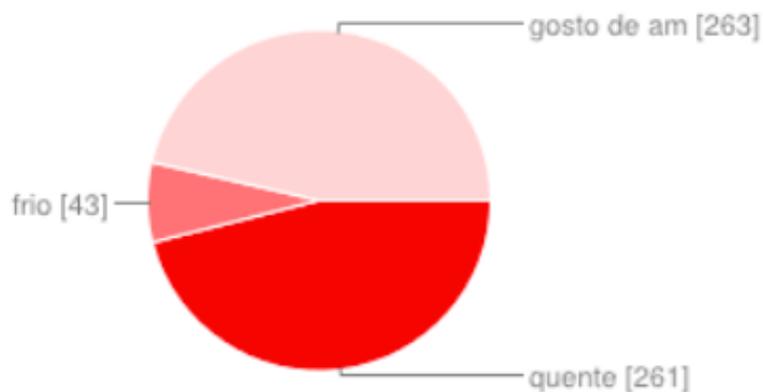
Em setembro de 2008, segundo dados do Target Group Index Portugal, da empresa de estudos de mercado Marktest, 66% dos portugueses com idades entre os 15 e os 64 anos, residentes em Portugal Continental, beberam ice tea/chá gelado nos últimos 12 meses, sendo que 15% dos consumidores de ice tea/chá gelado bebem-no pelo menos uma vez por dia.<sup>98</sup> De facto, em entrevista ao jornal Sol, o responsável de marketing da Lipton, João Vale, afirmou que a categoria dos chá gelados é “o motor de crescimento de bebidas refrescantes, crescendo 4% ao ano, em valor e em volume”, tendo a empresa desenvolvido a variante com sabor a manga exclusivamente para o mercado português.<sup>99</sup>

Quando questionados se preferem chá quente ou chá frio (ice tea/chá gelado), a grande maioria das pessoas afirmou preferir chá quente (46%) ou ambos (46%), sendo que apenas 8% respondeu que preferia ice tea. Assim, leva-nos a crer que a maior parte dos consumidores de ice tea mencionados acima são, também, consumidores de chá quente.

<sup>98</sup> Grupo Marktest (2009), “66% de consumidores de Ice Tea”, 12 de fevereiro. Disponível em <http://www.marktest.com/wap/a/n/id~1297.aspx> (consultada em 09-12-2013)

<sup>99</sup> SERAFIM, Ana (2013), *Sol* “Portugueses são maiores consumidores mundiais de ‘ice tea’”, 14 de março. Disponível em [http://sol.sapo.pt/inicio/Vida/Interior.aspx?content\\_id=69998](http://sol.sapo.pt/inicio/Vida/Interior.aspx?content_id=69998) (consultado em 09-12-2013)

## Chá quente ou frio (iced tea)?



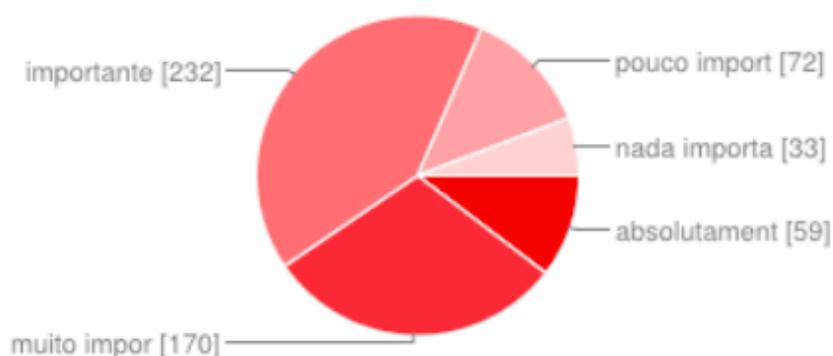
quente	<b>261</b>	46%
frio	<b>43</b>	8%
gosto de ambos	<b>263</b>	46%

Podemos, então, estabelecer uma ligação entre a preferência da temperatura do chá com a preferência da estação do ano para o seu consumo. Ou seja, assim como apenas 4% afirmaram consumir mais chá durante os períodos de primavera e verão, apenas 8% prefere tomar chá gelado. Enquanto que, por outro lado, 47% dos inquiridos confessa consumir chá em maior quantidade durante o outono e inverno 46% gosta mais do seu chá quente do que gelado. Predomina, então, a ideia de que o chá é uma bebida de inverno, que se toma durante os dias frios.

Voltando ao chá como bebida saudável, o consumo de chá orgânico está também a aumentar, em parte devido ao crescente interesse dos consumidores nos efeitos positivos do chá na saúde, sendo o chá orgânico visto como o mais saudável.<sup>100</sup> De facto, 41% dos iquestionados afirmou que o facto de o chá ser orgânico é “importante”, sendo que 30% afirmou ser “muito importante”.

<sup>100</sup> Agritrade (2012), “Executive Brief Update 2012: Tea sector”, 11 de novembro. Disponível em <http://agritrade.cta.int/Agriculture/Commodities/Tea/Executive-Brief-Update-2012-Tea-sector> (consultado em 10-12-2013)

## Qual a importância do chá ser orgânico?



absolutamente necessário	<b>59</b>	10%
muito importante	<b>170</b>	30%
importante	<b>232</b>	41%
pouco importante	<b>72</b>	13%
nada importante	<b>33</b>	6%

Assim, vemos uma crescente preocupação dos portugueses relativamente à sua saúde e bem-estar, que os leva a procurar o chá e, especificamente, o chá orgânico.

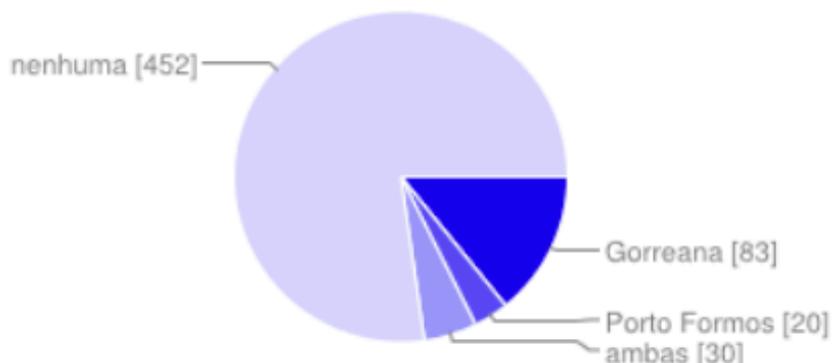
A Índia e a China foram pioneiras na produção de chá orgânicos e são os líderes mundiais neste subsector da indústria do chá. Em Portugal, a fábrica Gorreana orgulha-se de produzir chás biológicos. Segundo uma notícia do jornal online Boas Notícias, “nos seus 32 hectares de terra, cultivada com chá, a Gorreana continua a produzir sem recurso a inseticidas, fungicidas, herbicidas, corantes nem conservantes. Até as ervas daninhas ‘são apanhadas à mão’, o que lhe confere o selo de produto biológico. Um conceito que o gerente da propriedade, no entanto, admite não ser 100 por cento exato uma vez que o adubo artificial provou ser indispensável para o sucesso da plantação.”<sup>101</sup>

Contudo, apesar de Portugal ser o único território europeu a produzir chá a nível industrial, as marcas portuguesas Gorreana e Porto Formoso continuam a ser desconhecidas da grande maioria da população portuguesa. No questionário que realizei, só 14% das pessoas conhecia a marca

<sup>101</sup> MAIA, Patrícia (2012), *Boas Notícias* “Gorreana: Um chá raro e requintado em plena Europa”, 14 de setembro. Disponível em [http://boasnoticias.sapo.pt/noticias\\_Gorreana-Um-ch%C3%A1-raro-e-requintado-em-plena-Europa\\_12572.html](http://boasnoticias.sapo.pt/noticias_Gorreana-Um-ch%C3%A1-raro-e-requintado-em-plena-Europa_12572.html) (consultado em 24-09-2013)

Gorreana e 3% conhecia a marca Porto Formoso, sendo que apenas uns meros 5% conheciam ambas. De facto, a grande maioria nunca ouvira falar destas duas marcas (77%).

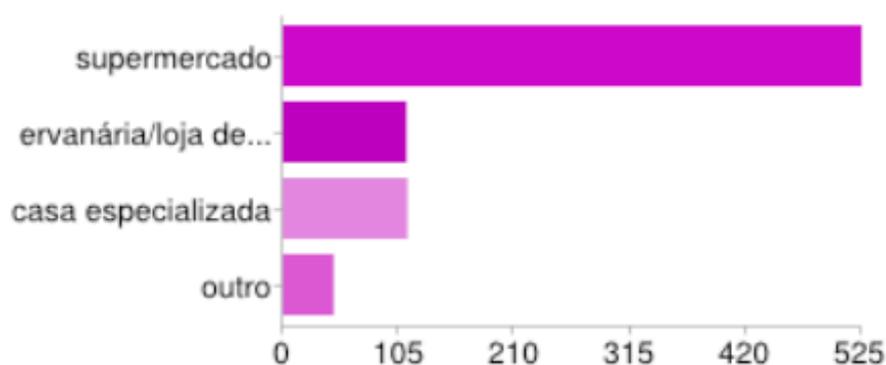
### Conhece as marcas Gorreana ou Porto Formoso?



Gorreana	<b>83</b>	14%
Porto Formoso	<b>20</b>	3%
ambas	<b>30</b>	5%
nenhuma	<b>452</b>	77%

O desconhecimento destas marcas por parte dos portugueses dever-se-á à reduzida aposta em campanhas de *marketing* e à escassa presença das marcas nas grandes superfícies comerciais, como supermercados e hipermercados, factor crucial pois 66% dos questionados afirmou ter como costume comprar chá em supermercados (66%).

## Onde costuma comprar o seu chá?



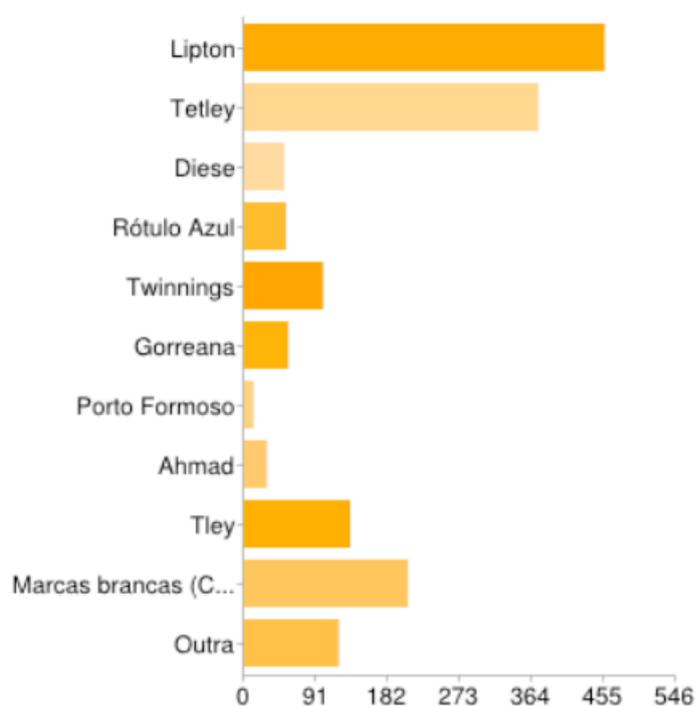
supermercado	<b>525</b>	66%
ervanária/loja de produtos naturais	<b>112</b>	14%
casa especializada	<b>113</b>	14%
outro	<b>46</b>	6%

Segundo o artigo do jornal Sol, a Gorreana “vende para o Pingo Doce há dois anos e hoje a rede de supermercados é a sua principal cliente. Além disso, está em negociações para chegar às prateleiras do Continente ainda este ano.”<sup>102</sup>

Na verdade, o consumidores portugueses continuam a preferir as marcas internacionais mais estabelecidas e de renome, como a Lipton (preferida de 29% dos inquiridos) e a Tetley (23%). Estas marcas destacam-se pela sua forte presença no mercado e nas grandes superfícies comerciais, com produtos inovadores e mais apelativos. A Lipton apresenta-se como a marca líder no *ranking* de notoriedade de marcas de chá gelado no mercado português, mas, para além disso, esta marca, assim como a Tetley, distinguem-se das outras pela sua capacidade de trazer para o mercado novos produtos, com novos sabores e novas experiências, como por exemplo: chá branco com pétalas de rosas e violetas ou chá preto com sabor a pêsego e manga.

<sup>102</sup> SERAFIM, Ana (2013), *Sol* “Portugueses são maiores consumidores mundiais de ‘ice tea’”, 14 de março. Disponível em [http://sol.sapo.pt/inicio/Vida/Interior.aspx?content\\_id=69998](http://sol.sapo.pt/inicio/Vida/Interior.aspx?content_id=69998) (consultado em 09-12-2013)

## Marcas de chá preferidas



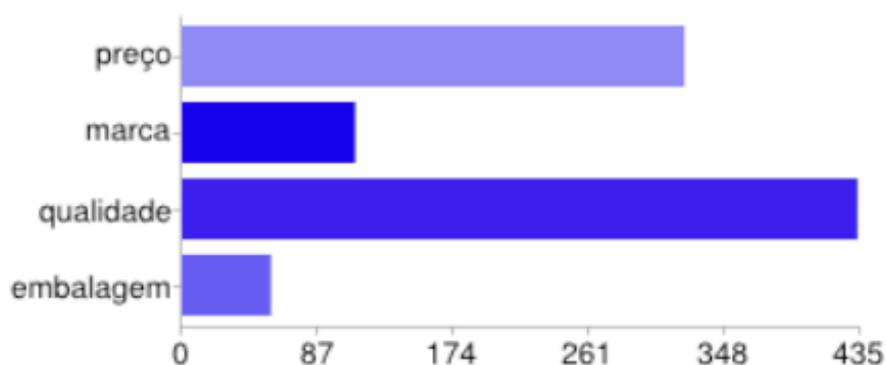
Lipton	<b>456</b>	29%
Tetley	<b>372</b>	23%
Diese	<b>51</b>	3%
Rótulo Azul	<b>53</b>	3%
Twinnings	<b>100</b>	6%
Gorreana	<b>56</b>	4%
Porto Formoso	<b>12</b>	1%
Ahmad	<b>29</b>	2%
Tley	<b>134</b>	8%
Marcas brancas (Continente, Dia, etc.)	<b>207</b>	13%
Outra	<b>120</b>	8%

Ainda, segundo o mesmo artigo do jornal Sol, “em 2012, ao contrário da cerveja, que recuou 11%, para níveis dos anos 80, ou do café, que também diminuiu, o volume de chá consumido em Portugal subiu 22,1% face a 2011. E as vendas ‘aqueceram’ 5,7%, mostram dados da Kantar Worldpanel, uma empresa especializada em estatísticas sobre consumo.”<sup>103</sup> Segundo a Kantar, as Marcas de Fabricante continuam a representar a grande maioria do valor de mercado na categoria “chás e infusões” (81,1%), assim como do volume (75%), contudo, é “de referir ainda que as [Marcas da Distribuição (as chamadas ‘marcas brancas’)] MDD ganharam [em 2012] quota de

<sup>103</sup> SERAFIM, Ana (2013), op. cit. (consultado em 09-12-2013)

mercado tanto em valor como em volume às Marcas de Fabricante nos segmentos de ‘chá preto’ e ‘infusões de plantas e ervas’”.<sup>104</sup> O crescimento da quota das MDD nestes segmentos da categoria “chás e infusões” estará relacionada com o facto de que “96% dos consumidores optam por este tipo de produtos, geralmente mais baratos em comparação com as marcas da indústria. (...) A busca pelo preço mais barato é o principal impulsionador das compras desde que a crise financeira se agudizou.”<sup>105</sup>

### Atributo mais relevante na compra.



preço	<b>322</b>	35%
marca	<b>111</b>	12%
qualidade	<b>433</b>	47%
embalagem	<b>57</b>	6%

Apesar de tudo, os consumidores portugueses continuam a colocar em primeiro lugar a qualidade do produto quando compram chá (47%), daí que as Marcas de Fabricante continuem a liderar o mercado. Marcas como a Lipton e a Tetley, as preferidas dos questionados, inspiram a confiança dos consumidores na qualidade do produto que compram, para além de serem mais baratos do que os chás de outras marcas de qualidade que se podem encontrar nas grandes superfícies comerciais, como a Ahmad ou a Twinnings. Dos inquiridos, 13% afirmou preferir

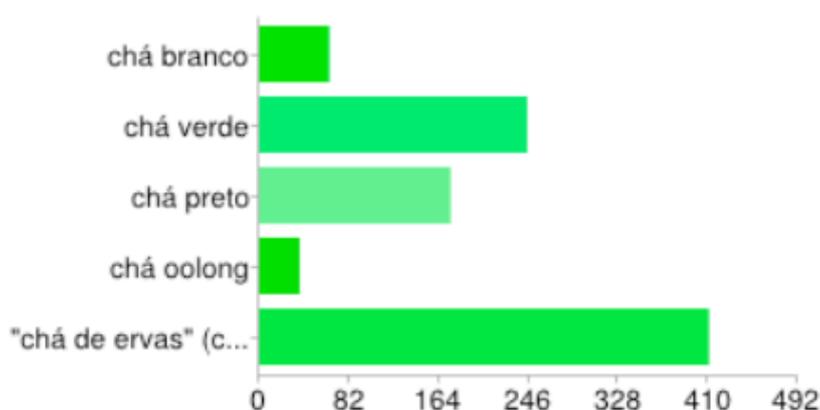
<sup>104</sup> Hipersuper (2012), “Análise Kantar: Chá caseiro em alta”, 14 de junho. Disponível em <http://www.hipersuper.pt/2012/06/14/analise-kantar-cha-caseiro-em-alta/> (consultado em 17-12-2013)

<sup>105</sup> SILVA, Ana Rute (2013), *Público* “Portugueses são os que mais compram marcas da distribuição”, 5 de junho. Disponível em <http://www.publico.pt/economia/noticia/portugueses-sao-os-que-mais-compram-marcas-da-distribuicao-1596522> (consultado em 17-12-2013)

comprar produtos de marcas brancas (MDD), muito provavelmente, à procura dos preços mais acessíveis, sendo que 35% apontou o preço como um dos principais fatores a ter em conta durante a compra.

No entanto, é importante mencionar que, na categoria de “chás e infusões”, verifica-se que o crescimento da quota de mercado de “infusões” é superior a “chás”, pois terá apresentado um crescimento muito superior durante o primeiro trimestre de 2012 (12% em valor e 21% em volume), enquanto que “chá” apresentou um crescimento mais moderado de 2,7% em valor e 8% em volume, durante o mesmo período. “Infusões” continua a ser a subcategoria mais importante, ocupando 70% do volume e 70,2% do valor total da categoria “chás e infusões”.<sup>106</sup>

### Qual o tipo de chá que prefere?



chá branco	<b>64</b>	7%
chá verde	<b>245</b>	26%
chá preto	<b>175</b>	19%
chá oolong	<b>37</b>	4%
"chá de ervas" (camomila, tília, cidreira, limão, etc.)	<b>411</b>	44%

Como podemos verificar, os portugueses continuam a preferir as infusões (no questionário chamadas de “chá de ervas” — 44%) aos convencionais chás verde (26%) e preto (19%). De facto, este tipo de tisanas de folhas e flores de outras plantas que não o chazeiro, como a camomila, tília

<sup>106</sup> Hipersuper (2012), op. cit. Disponível em <http://www.hipersuper.pt/2012/06/14/analise-kantar-cha-caseiro-em-alta/> (consultado em 17-12-2013)

ou cidreira, fazem parte da cultura e da medicina popular portuguesa. Segundo dados da Kantar, “‘infusões de plantas e ervas’ são o segmento mais representativo de ‘chás e infusões’, com um peso em valor de 65,8% e em volume de 66,7%. A uma grande distância destas situa-se o segmento de ‘chá verde’, que representa 16% em valor e 16,2% em volume do total de ‘chás e infusões’. Em terceiro lugar está ‘chá preto’, com uma quota em valor de 11,3% e 11,7/ em volume.”<sup>107</sup>

Assim, podemos afirmar que o consumo de chá tem sofrido uma grande mudança nos últimos anos. O chá deixou de ser visto como uma bebida apenas adequado às camadas da sociedade mais favorecida, tornando-se sinónimo de “saudável” e “moderno”. De facto, o consumo continua a crescer, à medida que o público desenvolve a sua consciência relativamente à saúde e bem-estar, assim como se comprovam cientificamente cada vez mais benefícios do chá. Caminhamos para um Portugal com uma cultura do chá mais forte, sendo que, por isso mesmo, devemos aproveitar o facto de que somos o único país na Europa a produzir chá.

---

<sup>107</sup> Hipersuper (2012), op. cit. Disponível em <http://www.hipersuper.pt/2012/06/14/analise-kantar-cha-caseiro-em-alta/> (consultado em 17-12-2013)

## **Conclusão**

De origens que se perdem no tempo, o chá passou de uma simples bebida utilizada por monges budistas chineses, de forma a evitar a sonolência, para uma das bebidas não-alcoólicas mais consumidas em todo o Mundo, após a água. Esta bebida singela ligou o Oriente e o Ocidente, tornando-se num bem comum à humanidade.

No primeiro capítulo desta dissertação, tratei de vários aspetos históricos do desenvolvimento da indústria do chá e do seu consumo no seu local de origem, na China. A data da origem do chá já há muito se perdeu no tempo, contudo, formaram-se várias lendas em torno da questão da sua descoberta e início do seu consumo, tentando transmitir a antiguidade desta bebida. Na verdade, parte da dificuldade em averiguar a sua origem temporal deve-se ao facto de que, inicialmente, o chá era registado utilizando vários caracteres com o significado de outras plantas diferente. Apenas partir de meados da dinastia Tang se começou a usar o caracter 茶 para se referir a esta planta.

Inicialmente, a bebida era apenas consumida como um medicamento de larga abrangência, contudo, com os crescente número de descrições em obras literárias dos seus efeitos curativos, o consumo de chá rapidamente se popularizou, tendo se alastrando a todas as camadas da sociedade chinesa por volta de finais do século VI. Por esta altura, Lu Yu escreveu o primeiro tratado dedicado ao chá, o qual foi de crucial importância para o desenvolvimento da cultura do chá na China, influenciando a história do chá até aos dias de hoje. No início do século IX, na dinastia Tang, as primeiras plantas de chá chegam ao Japão, contudo, é durante a dinastia Song que o chá moído *matcha* surge no Japão, mais tarde, desenvolvendo-se a intrincada cerimónia de chá que conhecemos hoje, *chanoyu*. Assim, a importância social do chá terá crescido nestes territórios até à chegada dos primeiros europeus.

Na segunda parte deste trabalho, tentei dar uma panorâmica histórica dos contactos iniciais entre os europeus e o chá, durante as suas demandas nos países asiáticos do Japão e da China. Dentre estes, destacaram-se o Reino Unido e a Holanda que, através das suas Companhias das Índias Orientais, acabaram por controlar o comércio, sendo a primeira remessa de chá para a Europa atribuída à Holanda, no ano de 1610. Com o crescente consumo de chá na Europa, especialmente por parte dos britânicos, a balança comercial começou a desequilibrar-se, o que levou às Guerras do Ópio, no século XIX, que levou à abertura e perda de territórios por parte da China, alterando o panorama político. Contudo, os europeus não se deram por satisfeitos, o próximo passo seria

produzir o próprio chá. Assim, os holandeses iniciaram a produção de chá na ilha de Java e os britânicos na sua colónia da Índia. Várias tentativas de produção de chá na Europa foram levadas a cabo, contudo, quase todas falharam. Por último, no final deste capítulo tratei de alguns aspetos relacionados com a denominação da planta em diferentes línguas ocidentais, dividindo a sua origem em dois grupos, o da palavra *cha*, do mandarim e cantonês, e o da palavra *t'e*, do dialecto de Xiamen.

Portugal terá sido o primeiro país europeu a entrar em contacto com o chá durante as atividades comerciantes e missionárias levadas a cabo no sul da China e no Japão. De facto, este era um aspeto da cultura local que nenhum estrangeiro poderia ignorar, visto ser de tal forma importante na vida social do povo chinês e japonês. Assim, terão trazido consigo a planta e o hábito do consumo de chá, que, devido aos elevados preço e exotismo, lentamente, entrou em voga e começou a penetrar nas esferas mais altas da sociedade portuguesa. Contudo, este nunca terá conseguido a popularidade de que o café e o chocolate gozavam entre a população portuguesa, permanecendo, até aos fins do século XX, como uma bebida das classes mais abastadas da sociedade. Neste terceiro capítulo, tentei ainda fazer uma análise da importância do chá na sociedade portuguesa até finais do século XIX, através da análise de algumas obras de vários autores portugueses, os quais representavam várias cenas onde o chá, com maior ou menor relevância, era mencionado, referenciando-o para realçar situações da vida familiar e social das classes mais abastadas.

Portugal iniciou cultivo de chá na então colónia do Brasil, no início do século XIX. Outras tentativas de cultivo de chazeiros foram levadas a cabo em Portugal Continental e na Madeira, contudo sem qualquer prosseguimento. Foi em meados do século XIX que se conseguiu um dos sucessos da história do chá em Portugal, com a introdução do chazeiro no arquipélago dos Açores, na ilha de S. Miguel, e o início da sua exploração industrial, o que veio a modificar por completo a da vida das famílias micaelenses.

No quarto capítulo, comecei por fazer uma breve análise da situação atual do mercado de chá a nível mundial e no caso de Portugal, focando nos aspetos de produção, exportação e importação e principais tendências. De seguida, esbocei uma análise dos hábitos de consumo de chá por parte dos portugueses, tendo chegado às seguintes conclusões:

- De facto, atualmente assistimos a uma popularização do consumo do chá em Portugal, com cada vez mais pessoas de várias camadas da sociedade a consumir cada vez mais chá e a procurá-lo como alternativa saudável ao café.
- Na minha opinião, tudo isto se deve, em parte, à crescente consciencialização da população portuguesa em questões de saúde e bem-estar, assim como às mudanças de perceção em relação ao chá, sendo agora visto como uma bebida mais moderna e atual.
- Continuamos, no entanto, a assistir a uma ignorância generalizada relativamente ao chá açoriano, a nossa jóia no meio do Atlântico. A grande maioria dos portugueses continua a desconhecer as marcas açorianas produtoras de chá e, inclusive, o facto de que Portugal é atualmente o único território europeu a produzir chá a nível industrial, do que nos devemos orgulhar.
- No futuro, prevejo o desenvolvimento do consumo de chá em Portugal a ritmo cada vez mais acelerado, no entanto creio ser de crucial importância um maior envolvimento das associações de chá portuguesas e das próprias marcas nacionais na divulgação dos benefícios para a saúde, da importância histórica e do próprio chá nacional.

Através do meu estudo sobre a história do chá na China e em Portugal, bem como dos hábitos de consumo de chá por parte dos portugueses, o meu conhecimento sobre a cultura do chá em Portugal enriqueceu significativamente, tendo, durante este processo, tomado consciência de vários aspetos que considero significativos para a compreensão do chá enquanto herança cultural partilhada entre Portugal e a China.

Foi ainda desenvolvida, no processo de todo este trabalho, uma ampla consulta de um *corpus* bibliográfico e documental que sobremaneira valorizou os meus conhecimentos sobre a evolução da cultura do chá na China e, especialmente, em Portugal. De facto, existe ainda uma escassez de obras bibliográficas relativamente à história do chá no nosso país, pelo que espero vir a contribuir para esta área de investigação com projetos futuros.

## **Fontes**

## Bibliografia

1. ALMEIDA, Gabriel d' (1892), *Manual do Cultivador e Manipulador de Chá*, Ponta Delgada;
2. BALL, Samuel (1848), *An Account of the Cultivation and Manufacture of Tea in China*, Longman, Brown, Green and Longmans, Londres;
3. BEDIAGA, Begonha e DRUMMOND, Renato Pizarro (2007), *Cronologia Jardim Botânico do Rio de Janeiro*, Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro;
4. CABIDO, Aníbal G. F. (1913), *A Indústria do Chá nos Açores*, *Boletim do Trabalho Industrial* n° 88, Imprensa da Universidade de Coimbra;
5. CASTELO-BRANCO, Fernando (1989), *A Expansão Portuguesa e a Culinária*, Edição da Petrogal - Petróleos de Portugal S.A., Lisboa;
6. CASTRO, Aníbal Pinto de (1991), *As cartas dos Jesuítas do Japão, documentos de um encontro de culturas*, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Instituto de Estudos Clássicos, Coimbra;
7. CHEN, Zugui, 陈祖槩 e ZHU, Zizhen 朱自振 (1981), 中国茶叶历史资料选辑 (*zhōngguó cháyè lishǐ zīliào xuǎnjì*), *Seleção de Referências Históricas sobre o Chá na China*, Agriculture Press;
8. COHEN STUART, C. P. (1918-1920), “A Basis for tea selection”, *Bulletin du Jardin botanique de Buitenzorg*, vol. I, Weltevreden, N. V. Boekhandel Visser & Co.;
9. COSTA, Carreira da (1978), *Esboço Histórico dos Açores*, Instituto Universitário dos Açores – Ponta Delgada, Editora Livraria Pax, Braga;
10. CRUZ, Gaspar da (1997), *Tratado das Coisas da China*, Introdução, modernização do texto e notas de Rui Manuel Loureiro, Edições Cotovia, Lisboa;

11. CUNHA, João Teles e (2002), *Chá — A Sociabilização da Bebida em Portugal: séculos XVI-XVIII*, Centro de História de Além-Mar, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa;
12. DIAS, Fátima Sequeira (1995), «A importância da 'economia da laranja' no arquipélago dos Açores durante o século XIX», in *Arquipélago*, revista da Universidade dos Açores, Ponta Delgada;
13. FERRÃO, José E. Mendes (1992), *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*, IICT, CNCDP e F. Berardo, Lisboa;
14. FRÓIS, Luís, *Historia de Japam* (1981), Biblioteca Nacional, Lisboa;
15. FRÓIS, Luís (2001), *Tratado das Contradições e Diferenças de Costumes entre a Europa e o Japão*, Instituto Português do Oriente;
16. HARLER, C. R. (1933), *The culture and marketing of tea*, Oxford University Press, Londres;
17. HEISS, Mary Lou e HEISS, Robert J. (2007), *The story of tea: a cultural history and drinking guide*, Ten Speed Press, Coreia;
18. HOBHOUSE, Henry (1987), “Tea”, *Seeds of Change*, Harper & Row Publishers, EUA;
19. HOHENEGGER, Beatrice (2006), *Liquid Jade*, St. Martin’s Press, Nova Iorque;
20. MACHADO, Margarida Vaz do Rego (2012), «A Cultura do Chá na Ilha de S. Miguel», in *Chá em S. Miguel. Cultura e Vivências*, Presidência do Governo dos Açores, Direção Regional da Cultura, Museu Carlos Machado e Confraria do Chá do Porto Formoso, Ponta Delgada;
21. OKAKURA, Kakuzo (1964), *The Book of Tea*, Dover Publications, Inc., Nova Iorque;
22. PACHECO, José António (2005), *Porto Formoso - Um Chá no Oceano*, Edição Pacheco e Mendonça, Lda, Ponta Delgada;

23. RODRIGUES, João (2001), *João Rodrigues's account of sixteenth-century Japan*. Hakluyt Society, Londres;
24. ROSA, Paulo (2004), *Chá - Uma Bebida da China*, Património Natural Açoriano, João Azevedo Editor, Mirandela;
25. SEMEDO, Álvaro (1655), *The History Of That Great And Renowned Monarchy Of China*, impresso por E. Tyler para I. Crook, Londres;
26. SUPICO, Francisco Maria (1995), *Escavações*, vol. III, Ponta Delgada: Instituto Cultural de Ponta Delgada;
27. UKERS, William H. (2007), *All About Tea*, Martino Publishing, EUA;
28. XIA, Tao, 夏涛 (2008), 中华茶史 (*zhōnghuá cháshǐ*), *História do Chá na China*, Anhui Educational Publishing House;
29. ZHU, Zizhen 朱自振 (1996), 茶史初探 (*cháshǐ chū tàn*), *Investigação sobre a História do Chá*, China Agriculture Press.

## Weblinks

1. <http://www.hipersuper.pt/2012/06/14/analise-kantar-cha-caseiro-em-alta/>
2. <http://www.publico.pt/economia/noticia/portugueses-sao-os-que-mais-compram-marcas-da-distribuicao-1596522>
3. [http://sol.sapo.pt/inicio/Vida/Interior.aspx?content\\_id=69998](http://sol.sapo.pt/inicio/Vida/Interior.aspx?content_id=69998)
4. [http://boasnoticias.sapo.pt/noticias\\_Gorreana-Um-ch%C3%A1-raro-e-requintado-em-plena-Europa\\_12572.html](http://boasnoticias.sapo.pt/noticias_Gorreana-Um-ch%C3%A1-raro-e-requintado-em-plena-Europa_12572.html)
5. <http://agritrade.cta.int/Agriculture/Commodities/Tea/Executive-Brief-Update-2012-Tea-sector>
6. [http://sol.sapo.pt/inicio/Vida/Interior.aspx?content\\_id=69998](http://sol.sapo.pt/inicio/Vida/Interior.aspx?content_id=69998)
7. <http://www.marktest.com/wap/a/n/id~1297.aspx>
8. [http://boasnoticias.sapo.pt/noticias\\_Ch%C3%A1-preto-pode-reduzir-risco-de-sofrer-de-diabetes\\_13410.html](http://boasnoticias.sapo.pt/noticias_Ch%C3%A1-preto-pode-reduzir-risco-de-sofrer-de-diabetes_13410.html)
9. <http://www.publico.pt/ciencia/noticia/cha-verde-reduz-riscos-de-cancro-na-prostata-1174062>
10. [http://boasnoticias.sapo.pt/noticias\\_Beber-tr%C3%AAs-ch%C3%A1-venas-de-ch%C3%A1-por-dia-previne-risco-de-AVC\\_17837.html?page=0](http://boasnoticias.sapo.pt/noticias_Beber-tr%C3%AAs-ch%C3%A1-venas-de-ch%C3%A1-por-dia-previne-risco-de-AVC_17837.html?page=0)
11. [http://www.jn.pt/VivaMais/interior.aspx?content\\_id=1758188&page=-1](http://www.jn.pt/VivaMais/interior.aspx?content_id=1758188&page=-1)
12. <http://www.confagri.pt/Noticias/Pages/noticia46440.aspx>
13. <http://www.fao.org/news/story/eu/item/43524/icode/en/>
14. <http://www.fao.org/news/story/eu/item/43524/icode/en/>

15. <http://www.reuters.com/article/2012/02/29/us-tea-fao-idUSTRE81S0LE20120229>
16. <http://faostat3.fao.org>
17. <http://www.priberam.pt/dlpo/ch%C3%A1-de-cadeira>
18. <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa/ch%C3%A1>
19. <http://cm-ribeiragrande.azoresdigital.pt/Default.aspx?Module=Artigo&ID=117>
20. <http://carreiradaindia.wordpress.com/2007/05/31/tratado-das-cousas-da-china-viii/>
21. <http://cha.baike.com/article-124451.html>
22. <http://www.marktest.com/wap/a/n/id~f1c.aspx>
23. <http://www.marktest.com/wap/a/n/id~10f.aspx>
24. <http://www.marktest.com/wap/a/n/id~97a.aspx>
25. <http://www.fao.org/docrep/006/y5143e/y5143e0z.htm>
26. <http://www.thehindubusinessline.com/industry-and-economy/agri-biz/india-china-propel-global-tea-consumption-fao/article2960511.ece>
27. <http://www.foodproductdesign.com/news/2010/06/fao-wants-tea-producing-countries-to-drink-more-tea.aspx>
28. <http://web.ist.utl.pt/palmira/cha.html>
29. [http://www.tsiosophy.com/2011/06/tea-and-jesuits-iii/#\\_ftn1](http://www.tsiosophy.com/2011/06/tea-and-jesuits-iii/#_ftn1)
30. <http://baleirasensaios.blogspot.pt/2007/08/gorreana-o-sacerdcio-do-ch.html>

31. [http://www.superinteressante.pt/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2256:ilha-do-cha&catid=12:artigos&Itemid=86](http://www.superinteressante.pt/index.php?option=com_content&view=article&id=2256:ilha-do-cha&catid=12:artigos&Itemid=86)
32. <http://hbpd.bxqw.net/userlist/hbpd/newshow-18571.html>
33. [http://parquedapena.no.sapo.pt/biblioteca\\_O\\_Cha\\_da\\_Pena.htm](http://parquedapena.no.sapo.pt/biblioteca_O_Cha_da_Pena.htm)
34. [http://www.360doc.com/content/10/0205/11/642516\\_15186313.shtml](http://www.360doc.com/content/10/0205/11/642516_15186313.shtml)
35. [http://www.china.com.cn/aboutchina/zhuanti/cwh07/2007-09/06/content\\_8830038.htm](http://www.china.com.cn/aboutchina/zhuanti/cwh07/2007-09/06/content_8830038.htm)
36. <http://baike.baidu.com/view/1132200.htm>
37. <http://zh.wikisource.org/wiki/%E8%8C%B%E7%B%93>
38. <http://www.acorianooriental.pt/noticia/fabrica-de-cha-porto-formoso-recria-colheita-do-cha>
39. [http://www.fao.org/fileadmin/templates/est/COMM\\_MARKETS\\_MONITORING/Tea/Documents/IGG\\_20/12-CRS7-CurrentSit\\_01.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/templates/est/COMM_MARKETS_MONITORING/Tea/Documents/IGG_20/12-CRS7-CurrentSit_01.pdf)
40. [http://blog.sina.com.cn/s/blog\\_5218494601009osa.html](http://blog.sina.com.cn/s/blog_5218494601009osa.html)
41. <http://www.gutenberg.org/files/37879/37879-h/37879-h.htm>

## **Anexos**

## Anexo I - Dinastias da China

- Shang (商 *shāng*) 1500-1050 a.C.
- Zhou (周 *zhōu*) 1050-221 a.C.
  - a) Chun-Qiu (春秋 *chūnqiū*) 1050-770 a.C.
  - b) Zhan-guo (战国 *zhànguó*) 770-221 a.C.
- Qin (秦 *qín*) 221-206 a.C.
- Han (汉 *hàn*) 206 a.C.-220 d.C.
- San Guo (三国 *sānguó*) 220-265 d.C.
- Dinastias do Norte e do Sul (南北朝 *nánběi cháo*) 265-589 d.C.
- Sui (隋 *suí*) 589-618 d.C.
- Tang (唐 *táng*) 618-906 d.C.
- Cinco Dinastias (五代 *wǔdài*) 906-960 d.C.
- Song do Norte (北宋 *běisòng*) 960-1123 d.C.
- Song do Sul (南宋 *nánsòng*) 1123-1258 d.C.
- Yuan (元 *yuán*) 1258-1367 d.C.
- Míng (明 *míng*) 1367-1644 d.C.
- Qíng (清 *qīng*) 1644-1911 d.C.

## Anexo II - Questionário sobre os hábitos de consumo de chá em Portugal

Este inquérito tem como objectivo recolher informação acerca dos hábitos de consumo de chá em Portugal, a fim da realização de uma dissertação no âmbito do Mestrado em Estudos Interculturais da Universidade do Minho. Peço-lhe que o preencha de acordo com o seu caso. Agradeço-lhe, desde já, pela sua disponibilidade.

### 1. Sexo

- Masculino
- Feminino

### 2. Chá ou café?

- Chá
- Café

### 3. Idade

- <18
- 19-25
- 26-35
- 36-45
- 46-55
- >56

### 4. Em média, com que frequência bebe chá? (incluindo iced tea) \*

- diariamente
- 1 ou 2 vezes por semana
- 1 ou 2 vezes por mês
- raramente
- nunca

### 5. Qual o tipo de chá que prefere? (escolha todos os que se aplicam)

- chá branco
- chá verde
- chá preto
- chá oolong
- "chá de ervas" (camomila, tília, cidreira, limão, etc.)

### 6. Quais prefere?

- chás perfumados/mistura (Earl Grey, Gengibre, Frutos Vermelhos etc.)

- chá sem sabores adicionados (chá verde simples, chá preto simples, tc.)
- gosto de ambos

7. Conhece as marcas Gorreana ou Porto Formoso? \*

- Gorreana
- Porto Formoso
- ambas
- nenhuma

8. Marcas de chá preferidas. (escolha todos que se aplicam)

- Lipton
- Tetley
- Diese
- Rótulo Azul
- Twinings
- Gorreana
- Porto Formoso
- Ahmad
- Tley
- Marcas brancas (Continente, Dia, etc.)

9. Qual a importância do chá ser orgânico?

- absolutamente necessário
- muito importante
- importante
- pouco importante
- nada importante

10. Alguma vez comprou chá de folha solta? (sem ser em saquetas)

- sim
- não
- não, mas gostava de experimentar

11. Onde costuma tomar chá? (escolha todos que se aplicam)

- em casa
- no trabalho
- no café
- estabelecimento especializado
- outro

12. Onde costuma comprar o seu chá? (escolha todos que se aplicam)

- supermercado
- ervanária/loja de produtos naturais
- casa especializada
- outro

13. Atributo mais relevante na compra. (escolha todos que se aplicam)

- preço
- marca
- qualidade
- embalagem

14. O que prefere?

- chá em folha solta
- chá em saquetas
- ambos

15. Chá quente ou frio (iced tea)?

- quente
- frio
- gosto de ambos

16. Quando consome mais chá?

- primavera/verão
- outono/inverno
- igual

17. Costuma tomar chá com: (escolha todos que se aplicam)

- açúcar
- mel
- adoçante
- leite
- limão
- gengibre
- hortelã
- outro
- nada

18. Porque toma chá? (escolha todos que se aplicam)

- benéfico para a saúde

- dieta
- sabor
- relaxante
- outro

19. O que associa ao consumo de chá? (escolha todos que se aplicam)

- amizade
- saúde
- lazer
- trabalho
- conforto
- família