

punha uma qualquer forma de integração ou federação tribal bem centralizada, ou até mesmo a existência da figura do Grande Khân. No entanto, essa ideia apoia-se numa teoria implícita que não é mais do que o resumo de uma dúzia de situações históricas concretas; acresce que esse resumo está limitado pelas ambiguidades e indefinições da terminologia antropológica. Não são fáceis de classificar os níveis de integração sócio-política entre os nómadas. Recentemente houve um esforço louvável no sentido da distinção clara de conceitos como «confederação simples», «confederação imperial» e «império da estepe», e da relação de cada uma dessas formas com um tipo preferencial de actividade militar. De acordo com os trabalhos de Barfield e de Fletcher, por exemplo, a guerra de grande amplitude só se tornaria obrigatória quando a integração política atingia o nível dos «impérios da estepe»⁵⁵. Porém, algumas movimentações militares de grande dimensão parecem escapar ao modelo geral proposto pela interpretação política. Aparentemente as primeiras iniciativas dos Hunos contra a Europa Oriental, por exemplo, não teriam subjacente uma verdadeira centralização política, e as tribos actuavam isoladamente e, por vezes, em campos opostos⁵⁶.

Por outro lado, e mesmo que aceitemos integralmente as interpretações políticas da belicosidade nómada, forçoso se torna reconhecer que elas apenas solucionam um dos termos da equação e que o trabalho para destrinçar aquilo que designamos genericamente por guerra nómada está inteiramente por fazer⁵⁷. Ou seja, nenhuma das teorias revistas constitui, quando tomada isoladamente, uma justificação absoluta para as múltiplas formas assumidas pela agressividade dos cavaleiros da estepe ao longo de cerca de dois mil e quinhentos anos de relação com o mundo sedentário, o que é compreensível. As guerras nómadas – como quaisquer outras, aliás – foram processos complexos que terão obedecido à convergência de vários factores e que não podem ser justificados através de uma fórmula monolítica. Os debates entre os que procuram atribuir a agressividade nómada a razões económicas, demográficas, políticas, climatológicas, mecânicas, têm contribuído para transmitir a falsa sensação de oposição essencial entre as teses que perfilham. Na verdade, essas teses são, ou podem ser, confluentes e toda a discussão assenta numa oposição ilusória que só se mantém graças à utilização demasiado vaga da terminologia. O que importa sublinhar é que através dessa confluência de interpretações, o historiador da Eurásia Interior – ou o historiador, em geral –, dispõe de uma importante rede de conceitos e de modelos que lhe permite partir para a compreensão do passado bélico de cada entidade em particular.

⁵⁵ Thomas J. Barfield, «The Hsiung-nu Imperial Confederacy: organization and foreign policy», in *Journal of Asian Studies*, 41, 1, 1981, pp. 45-61; e Fletcher, «The Mongols...», *op. cit.*, pp. 16-21.

⁵⁶ Cfr. E. A. Thompson, *A History of Attila and the Huns*, Oxford University Press, Oxford, 1948.

⁵⁷ Curiosamente, a grelha classificatória de uma tipologia bélica existe já nos Anais chineses; para os sete conceitos utilizados nesses Anais para classificar as acções agressivas dos nómadas ver Jagchid e van Symons, *op. cit.*, p. 24.

CHÁ – A SOCIABILIZAÇÃO DA BEBIDA EM PORTUGAL: SÉCULOS XVI-XVIII

por

JOÃO TELES E CUNHA¹

O chá, embora pertencendo a uma matriz civilizacional extra-europeia, acabou por entrar nos hábitos e costumes do Velho Mundo em etapas que se assemelham às que a própria infusão atravessou no espaço civilizacional sínico, embora com as distâncias que a prudência e as diferenças culturais aconselham e estabelecem.

O pulsar e a progressão do chá foi *sui generis*, uma vez que só lentamente extravasou as fronteiras do espaço de onde surgiu e se vulgarizou. Para o comum dos europeus é um hábito moderno, que tem tão-só uns meros três séculos, em comparação com o consumo na China, onde se usa há muito mais de um milénio, segundo fontes escritas.

Procurou-se mostrar a história da sua expansão no espaço português e o impacto que teve na vida portuguesa desde a sua descoberta no século XVI até ao fim do século XVIII.

A botânica e a expansão agrícola

O Chá é o produto tratado das folhas da árvore-do-chá, [*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze], uma cameleira da família das *Teáceas*. A planta é um arbusto de folhas perenes que em estado selvagem pode atingir os 12 m, mas em cultura não ultrapassa os 2 m. O chazeiro, de aparência, assemelha-se a um mirteiro, enquanto as suas flores, de corola branca com estames amarelos, lembram a rosa silvestre. A flor produz um fruto, o qual tem três sementes.

A planta é originária do continente asiático, onde se encontra naturalmente nas regiões compreendidas entre o Yunnan, na China, e a cordilheira

¹ Investigação feita com o apoio de uma bolsa de curta duração da Fundação Oriente para uma exposição sobre o chá realizada em 1999.

de Assam, na Índia. Contudo, um estudo recente alargou as áreas de origem para a Birmânia, o Japão e outras regiões do Oriente ².

A cameleira dá-se bem nos trópicos em climas influenciados pelas monções, desde o nível do mar até aos 2300 m de altitude; em climas mais temperados cultiva-se a altitudes mais baixas por causa do risco das geadas. A sua cultura dá-se melhor na altitude das regiões tropicais, espalhando-se hoje em dia as plantações em torno do Equador, entre os 42° de latitude Norte e os 33° de latitude Sul.

Actualmente não se contesta que o cultivo e consumo da *Camellia sinensis* se iniciou na China, embora não se saiba com precisão a data em torno da qual se principiou o seu cultivo e consumo. A tradição consagrou o descobrimento do chá pelo mítico imperador Shen Nung, «o Divino Cultivador», a quem se atribui ainda a criação da agricultura e da medicina, o qual teria descoberto a bebida no princípio do III milénio a. C. ³. Outros investigadores, baseando-se em textos clássicos chineses, como o *Shih Ching* ou *Livro dos Cânticos*, cuja redacção final dataria do século VI a. C., propuseram que o chá, então designado como *t'u*, já seria consumido pelo menos desde essa era. A passagem da denominação de *t'u* para *ch'a* teria ocorrido sob a dinastia Han Anterior (206 a. C.-8 a. D.) ⁴. Já para Paul Pelliot e Wolfram Eberhard, o início do cultivo e do consumo do chá dataria do século III a. D., e teria principiado no sul da China, mas só nos séculos VIII e IX teria passado para o norte do Yang-tse Kiang ⁵.

A partir da China o cultivo da planta espalhou-se para a Coreia e Japão. Na península coreana o chá bebia-se desde o período dos Três Reinos (55-668 a. D.), mas só se encontraram dados concretos quanto ao seu cultivo no período Silla Unificado (668-935 a. D.). No século VIII, um taoista chinês que visitou a Coreia elogiou a qualidade dos seus chás, apenas superados pelos do seu torrão natal.

No Japão a introdução da bebida datou também do século VIII, quando em plena época Nara (710-784 a. D.) se importaram os refinados hábitos e costumes da dinastia T'ang (618-906 a. D.). Todavia, a cultura do chazeiro no arquipélago nipónico, importada da China, só se iniciou no século IX quando um monge budista, Saicho, trouxe um pé da *Camellia sinensis* ⁶. A bebida não alcançou grande popularidade entre os japoneses até ao século XII, quando Eisai (1141-1215), o fundador da escola de Zen *Rinzai*

² In M. Hasimoto, «The origin of Tea plant», in *J.A.O.Q.*, n.º 19-1-1985, pp. 40-43, citado por José E. Mendes Ferrão, *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*, Lisboa, 1992, p. 159.

³ Veja-se entre outros Paul Butel, *Histoire du Thé*, Paris, 1989, pp. 13-14.

⁴ In Lu Yu, *Ch'a Ching*, Paris, 1977, pp. 22-25.

⁵ In W. Eberhard, *Lokalkulturen im alten China*, Leida, 1942, p. 30; aut. cit., *A History of China*, Londres & Henley, 1977, p. 196; Paul Pelliot, *T'oung Pao*, n.º XXI-1923, p. 436.

⁶ In Paul Butel, *op. cit.*, pp. 31-32.

(«Iluminação Súbita») a reintroduziu por razões medicinais e para manter acordados os seus discípulos durante as longas horas de meditação ⁷.

Durante perto de mil anos, até ao século XVIII, a cultura da planta não saiu destas regiões do Extremo Oriente, não se desenvolvendo sequer nas outras zonas de onde era nativa. Nem os contactos comerciais de muçulmanos em portos chineses, nem a peregrinação de budistas chineses à Índia, favoreceram a expansão da cultura da teácea. Os portugueses que chegaram à Ásia tomaram conhecimento do chá e do seu cultivo em meados do século XVI, mas não se interessaram inicialmente pela planta nem pela sua descrição ⁸.

De facto, nem a obra de Garcia de Orta, *Colóquio dos Simples e Drogas da Ásia*, impressa pela primeira vez em Goa em 1563 ⁹, nem a do seu comentador e de alguma forma continuador, Cristóvão da Costa, cujo *Tratado das Drogas* foi publicado em 1578 ¹⁰, fazem qualquer menção da bebida ou da planta. As duas obras versaram a descrição e comentário de plantas conhecidas anteriormente e já comentadas por autores clássicos, muçulmanos e europeus, com a rara excepção de algumas raras espécies de que se dá pela primeira vez notícia.

À época, aparentemente apenas Pedro Teixeira narrou no seu relato de viagens que em Malaca, onde estivera de 1597 a 1600, lhe tinham mostrado a planta a que chamam *cha* - por ele não descrita - que já estava seca. De notar ainda que a narrativa de Teixeira colocou na Tartária a origem da planta. Certamente o autor observou tão-somente as folhas já secas da *Camellia sinensis*, preparadas para a infusão, e não a planta viva ¹¹.

As primeiras descrições e classificações botânicas datam do primeiro quartel do século XVII e aparecem contemporaneamente em dois tratados diferentes, mas que viriam a conhecer futuros distintos. Se o público culto europeu ficou a conhecer a planta através da obra do helvético Gaspard Bauhin (1550-1624), *Pinax Theatri Botanici* (1623), onde a cameleira foi descrita pela primeira vez graças a informações transmitidas pelos holandeses para a Europa, das quais o botânico suíço se serviu para a sua obra, o mesmo não ocorreu com o compêndio histórico escrito pelo seu contem-

⁷ In H. Paul Varley, *Japonesse Culture. A Short History*, Londres, 1973, p. 87.

⁸ A primeira descrição portuguesa da bebida encontra-se na carta que os Jesuítas escreveram do Japão para a Europa datada de 1565, pese o facto de só ter sido publicada em 1598. Veja-se Sebastião R. Delgado, *Glossário Luso Asiático*, Reimpressão da edição portuguesa da Academia das Ciências de 1919, Nova Deli, 1988, s.v.

⁹ Veja-se Garcia de Orta, *Colóquio dos Simples e Drogas da Índia*, 2 vols. (Reimpressão da edição de 1891), Lisboa, 1987.

¹⁰ Veja-se Cristóvão da Costa, *Tratado das Drogas e Medicinas das Índias Orientais*, (Editado por Jaime Walter), Lisboa, 1964.

¹¹ In Pedro Teixeira, *Relaciones de Pedro Teixeira del origen descendencia y succession de los reyes de Persia y de Harmuz, y de un viaje hecho por el mismo avtor dende la India oriental hasta Italia por tierra* (Introdução e notas de Eduardo Baraja Sala), Madrid, 1994, Livro I, capítulo VI, p. 24.

porâneo português, o jesuíta João Rodrigues o *Intérprete* (c. 1562-1633). Enquanto a obra de Bauhin circulou pela Europa, a obra do jesuíta seria vítima da voragem do tempo, tendo desaparecido o seu original que só sobreviveu numa cópia setecentista, a qual só viria a ser publicada na íntegra no decurso da segunda metade do século XX¹².

Na sua obra coeva da do suíço, *História da Igreja do Japão*, escrita em 1620-1621, o P.^e Rodrigues descreveu com algum detalhe a planta, que reputa semelhante a um mirteiro, o seu cultivo em solo japonês, o desvelo com que os cultivadores nos arredores de Uji tratavam as plantações em Fevereiro e Março (cobrindo-as com esteiras de palha de arroz para as proteger das geadas), a forma como os trabalhadores colhiam os rebentos, as técnicas de preparação da folha e os diversos tipos de chá, bem como os consumidores a que se destinavam. Todavia, a descrição do P.^e Rodrigues jazeu oculta num arquivo macaense por mais de um século antes que alguém voltasse a interessar-se por ela¹³.

Assim, deveu-se ainda aos holandeses a primeira descrição completa e a primeira disseminação da planta a partir do Japão. O médico flamengo Willem Ten Rhijne (1647-1700) enviou a seu amigo, o botanista Jacob Breyn, de Dantzig¹⁴, conhecido sob o nome latino de Jacobus Breinius, um exemplar da planta acompanhado de um esquisso. A obra de Breyn, *Exoticarum Plantarum Centuria Prima*, foi publicado na Europa em 1678. Foi ainda graças à ligação holandesa ao Japão que se introduziu o chazeiro na ilha de Java em 1684. A transplantação deveu-se ao alemão Andreas Cleyer, que a fez de forma ilícita, o que lhe veio a valer a expulsão definitiva do arquipélago nipónico em 1685¹⁵.

No século XVIII, Lineu (Carl von Linné, 1707-1778) propôs a classificação da planta sob dois géneros, *Thea* e *Camellia*, para anos mais tarde, em 1756, a designar só por *Thea sinensis*. Volvidos mais uns anos, Lineu voltou a dividir a classificação em duas espécies, pertencentes a dois géneros distintos, *Thea viridis* e *Thea bohea*, porque se julgava que a primeira produzia o chá verde e a segunda o preto. Foi Robert Fortune quem pela primeira vez, e só em 1843, descobriu que os diferentes tipos de chá provinham da mesma planta e o que se alterava era o processo de manufactura das folhas. Hoje aceita-se que, apesar da diferença entre os diversos tipos de *Camellia sinensis*, o que distingue o produto final é mais a morfologia dos solos onde é cultivada e o clima em que se encontra, do que a diversidade botânica.

¹² Veja-se João Rodrigues's *Account of Sixteenth-Century Japan* (Editado para a Hakluyt Society por Micheal Cooper), Londres, 2001, pp. xiii-xv, xxv-xxxi, xxxix-xl.

¹³ *In op. cit.*, Livro I, capítulo 32, pp. 272-276.

¹⁴ Na altura porto hanseático, hoje em dia o porto polaco de Gdansk, a 54° 20' N e 18° 40' E.

¹⁵ *In* John Z. Bowers, *Western Medical Pioneers in Feudal Japan*, Baltimore/Londres, 1970, pp. 36-37.

O aumento do conhecimento científico da planta do chá no Ocidente foi proporcional ao do seu consumo e, concomitantemente, do seu comércio. Deste modo compreende-se que no século XVI os médicos portugueses se não interessassem pela planta, já que a bebida não ultrapassara o estatuto de produto exótico. Para um português, era mais interessante conhecer e descrever a pimenteira, ou qualquer outra planta cujas exportações animavam e moviam enormes interesses económicos, do que uma planta que não fazia parte regular das transacções comerciais. Assim, o escrivão da feitoria de Cochim, Francisco da Costa, que não era um homem movido pelo interesse científico, descreveu detalhadamente a pimenteira no seu extenso *Relatório sobre o Trato da Pimenta*, de c. 1607¹⁶.

O grande problema do cultivo do chá não era tanto a planta em si, que se poderia contrabandear, como o fizeram os holandeses no Japão, mas as técnicas associadas de preparação das folhas para a infusão. Os europeus só conheciam o produto final vendido nos entrepostos do litoral chinês e japonês. A excepção permaneceu inédita, já que a obra do P.^e Rodrigues nunca viu a luz do dia como o seu autor se propunha. De notar, mesmo assim, que o jesuíta não conhecia todos os ingredientes usados na preparação das folhas segundo o método japonês, no qual mencionou o emprego de vinho (de arroz), produto desconhecido nas actuais técnicas de fabrico¹⁷.

O aumento do consumo da bebida na Europa, com a conseqüente exportação de capitais necessários para a sua aquisição, determinou que as companhias europeias de comércio procurassem obter informação sobre o processo da fabrico do chá.

Paralelamente à procura do chazeiro ocorreu um processo similar com o café (*Coffea* sp.). Dado o enorme consumo da bebida no continente europeu, onde rivalizava e ultrapassava o chá em popularidade, os feitores da VOC procuraram obter um pé da planta na sua feitoria no Iémen. Todavia, por desconhecerem que o cafeeiro perdia a vitalidade se ficasse exposto muito tempo ao sol, as primeiras tentativas de transplantação para Java foram um fracasso. É possível que os árabes não quisessem partilhar um segredo que lhes garantia grossos lucros. À custa de tentativas, os holandeses conseguiram transplantar com êxito pés de cafeeiro para a sua possessão javanesa em 1690. Os franceses conseguiram o mesmo feito para as suas ilhas no Índico, de onde o introduziram na Guiana no século XVIII, vindo a passar para o norte do Brasil a finais do decénio de 1730¹⁸.

Mesmo garantida a disseminação da planta, permaneciam em qualquer dos casos problemas no domínio das técnicas de transformação. Na passagem de Seiscentos para Setecentos alteraram-se outras condicionantes

¹⁶ Publicado por A. Silva Rego (Ed.), *Documentação Ultramarina Portuguesa*, vol. III, Lisboa, 1963, pp. 349-353.

¹⁷ *In* João Rodrigues's *Account of Sixteenth-Century Japan*, Livro I, cap. 32, pp. 273-274.

¹⁸ *In* José E. Mendes Ferrão, *op. cit.*, p. 213.

do negócio, quando o consumidor europeu mudou progressivamente de gosto, preferindo o chá chinês ao japonês. Esta alteração de mercados produtores não facilitou a obtenção de técnicas de preparação, tanto mais que estas continuavam a ser um monopólio imperial ciosamente guardado no País do Meio.

Pelo contrário, as dificuldades aumentaram, uma vez que os chineses começaram a confabular histórias para erradicar a curiosidade europeia sobre o cultivo e preparação do chá. Assim, puseram a circular que o gosto do chá provinha de uma erva especial, a qual era colhida por macacos treinados para a irem buscar a rochedos inacessíveis. De qualquer forma, os chineses nunca clarificaram muito bem como eram as diferentes fases de preparação das folhas da teácea. Os chineses não se limitaram a criar a história, uma vez que a pintaram, vendendo as gravuras aos europeus que demandavam o Celeste Império¹⁹.

A procura europeia de chá deu lugar à expansão geográfica da área cultivada na China durante o século XVIII, ao que não foi estranha a revolução das técnicas verificada nesse país. A cultura da teácea cresceu significativamente nas províncias marítimas do sul da China e transformou-se numa agricultura industrial nas primeiras décadas de Setecentos. Essas transformações foram contemporâneas da mudança no gosto europeu dos chás japoneses pelos chineses. Foi sensivelmente nessa época que Fr. José de Jesus Maria escreveu o seguinte na sua *Ásia Sínica e Japónica*, obra concluída em 1745:

«As arvores e plantas do Chá (em que pouco creio) nascem em diversas Provincias, e o vendem tão falsificado, que hum mercador velho china que ha annos vive n'esta cidade de Macao me certificou que a China produzira cada anno 10 ou 12 mil picos de chá do qual a maior parte gastavão os grandes e os Mandarins, mas que cada anno se vendia aos navios estrangeiros mais de 80 mil picos, e ignorava o como isto hera, com o que acreditei o meu conceito.»²⁰

As informações de que o arrábido dispunha eram muito parcelares e não correspondiam às alterações ocorridas na cultura do chá nas províncias marítimas do sul da China. Contudo, o avanço dessa agricultura industrial fez com que essas regiões, particularmente a província de Cantão, dependessem progressivamente do abastecimento de mantimentos por via marítima. A própria expansão da cultura na China induziu um desequilíbrio

¹⁹ Apareceu recentemente no catálogo n.º 70, de 1997 da firma leiloeira Martyn Gregory, uma série de cenas que ilustram essa história. A primeira cena é precisamente a colheita de ervas para aromatizar o chá feita por macacos, cf. cat. n.º 70 (a), p. 38.

²⁰ In Fr. José de Jesus Maria, *Ásia Sínica e Japónica* (Editado por Charles Ralph Boxer), Macau, 1988, vol. I, livro III, cap. VII, p. 122.

regional, que a médio e longo prazo se transformaria num factor de instabilidade económica e social²¹.

Foi nesses decénios que a China conheceu novo apogeu sob a dinastia Ch'ing (1644-1912), particularmente sob o reinado dos imperadores K'ang-hsi (r. 1661-1722) e Ch'ien-lung (r. 1735-1796). Nesses anos, o consumo de chá na Europa não cessou de crescer, e para equilibrar a exportação de capitais as companhias comerciais e os mercadores europeus procuraram rendibilizar o negócio recorrendo ao comércio inter-asiático e introduzindo o ópio nos circuitos comerciais. A partir de 1780, as trocas comerciais entre a Europa e a China equilibraram-se por fim e começaram a ser progressivamente favoráveis ao lado europeu. A curto prazo, o ópio desequilibrava as relações comerciais sino-europeias. Em 1800, o Império do Meio proibiu todas as transacções da papoila sonífera no seu território - medida que se revelou de todo ineficaz, uma vez que o comércio clandestino, i.e. o contrabando, continuava a abastecer o mercado chinês²².

Datam do início do século XIX as primeiras referências à exportação de chazeiros para o Ocidente, com intenção de iniciar o cultivo. Em 1801, o governador dos Açores, o conde de Almada, enviou duas caixas com plantas ao então príncipe-regente D. João e pediu o envio de técnicos que dominassem a preparação das folhas.

O problema do domínio tecnológico foi comum a todas as tentativas europeias de cultivo da planta, questão de monta que esbarrou constantemente com o mutismo chinês ou então com a confabulação dos métodos de manufacturação. A China, por razões económicas, não queria perder uma importante fonte de receitas num momento em que a balança comercial lhe começava a ser adversa, lembrando-se que perdera sucessivamente os monopólios da seda e da porcelana. Esse momento coincidiu ainda com o aumento das pressões britânicas sobre a China, primeiro com a embaixada de Lorde Macartney (1737-1806) em 1793 e seguir com a missão de Lorde Amherst (1773-1857) em 1816. Os britânicos mostravam-se interessados em cultivar o chá nos seus territórios indianos, mas continuavam a esbarrar, tal como os portugueses, com a falta de conhecimentos técnicos.

No início do século XIX, o eminente botânico e naturalista Sir Joseph Banks (1743-1820) defendeu a importação de técnicos chineses para o cultivo da planta na Índia. Contudo, os chineses nunca chegaram a solo indiano e as plantas transplantadas não sobreviveram.

Os portugueses tiveram mais sorte, por serem um país pequeno e sem o poder naval da Grã-Bretanha, pelo que a transmissão de conhecimentos técnicos ocorreu naturalmente no quadro das relações luso-chinesas. Tal ocorreu em 1816, quando o imperador Chia-ch'ing (r. 1796-1820) enviou a D. João VI (r. 1816-1826) alguns exemplares da planta e quatro práticos

²¹ In Jacques Gernet, *O Mundo Chinês*, vol. II-a Lisboa, 1975, pp. 27, 29-30.

²² Veja-se entre outros Jacques Gernet, *op. cit.*, vol. II-a, p. 78.

na arte da transformação, durante a permanência da corte no Rio de Janeiro. O cultivo do chá fora do Extremo Oriente, onde se iniciara a sua primeira expansão um milénio antes, iniciou-se no continente americano em solo brasileiro. A produção de chá no Brasil em larga escala principiou c. 1824²³.

No continente asiático, o sucesso brasileiro despertou mais uma vez as atenções da Grã-Bretanha, num momento em que as suas relações comerciais com a China atingiam um ponto de ruptura, em grande parte causado pelo comércio do ópio. Na década de 1830, o governador-geral da Índia, Lorde Amherst, procurou introduzir o cultivo do chá no Bengala. Sem ele o saber ainda, os esforços britânicos coroar-se-iam de êxito, porque dois irmãos, os Bruce, descobriram o chazeiro na região montanhosa do Assam por volta de 1823. Os montanheseiros do Assam preparavam com as folhas da planta indiana um chá fermentado, à imitação do birmano. A comissão criada por Amherst aproveitou a existência da planta no seu estado natural no Assam e procurou chineses práticos na arte da preparação da folha da teácea em Singapura, a fim de iniciar a produção na Índia. Esta deu os seus primeiros frutos em 1839, obtendo o produto excelentes resultados em Londres²⁴.

Os holandeses por seu lado procuraram introduzir a cultura do chá nas suas Índias Orientais. Em 1819, um naturalista francês trouxe da China as primeiras sementes, o que Ph. F. von Siebold repetiu em 1826, mas desta vez com sementes japonesas. Em 1827, os holandeses enviaram J. Jacobson a Cantão, com o objectivo de se documentar sobre a transformação das folhas. De regresso a Java, em 1832, trouxe consigo chineses experientes no fabrico do chá. Esse foi o ponto de partida da indústria na Insulíndia²⁵.

O ano de 1840 marcou o início da expansão do chá para outras zonas do continente asiático e, mais tarde, para o continente africano. Portugal, perdidas as plantações do Brasil, introduziu, decénios mais tarde, o chá nos Açores, na ilha de São Miguel, e anos depois em Moçambique.

Podemos, pois, esquematizar assim a história do cultivo e consumo do chá: numa primeira fase, a cultura e consumo da *Camellia sinensis* expandiu-se lentamente na China; numa segunda fase, por volta do século VIII a. D., o cultivo expandiu-se para países marcados pela matriz civilizacional sínica, como a Coreia e o Japão; a terceira fase foi marcada pela disseminação do conhecimento da infusão, primeiro com os portugueses no século XVI e a seguir com os holandeses no século XVII. Esta fase foi acompanhada pela expansão do conhecimento científico da planta, nos

²³ In José E. Mendes Ferrão, *op. cit.*, p. 160. Embora haja quem considere que o chazeiro foi introduzido no Brasil em 1812, tendo sido D. João VI quem mandou buscar os chineses para ensinarem as técnicas; veja-se José E. Mendes Ferrão, *idem*, p. 160.

²⁴ In Paul Butel, *op. cit.*, pp. 131-135; Sabine Yi, J. Jumeau e M. Walsh, *El libro del amante del té*, Palma de Maiorca, 1986, pp. 53-55.

²⁵ In Denys Lombard, *Le carrefour Javanais. Essai d'histoire globale*, vol. II, *Les réseaux asiatiques*, Paris, 1990, p. 225.

séculos XVII e XVIII, ao mesmo tempo que decorriam as primeiras tentativas europeias de aclimatizar a planta fora do seu ambiente natural. Os frutos iniciais desses movimentos só se veriam no século XIX, primeiro no Brasil para regressar em seguida à Ásia. Uma nova etapa, marcada pela rápida disseminação do chazeiro, começou a partir de 1840, acarretando a diminuição da área de cultivo na China, o que se traduziu num clima de agitação social no sul do Império que contribuiria para o fim da dinastia Ch'ing em 1912²⁶.

Expansão lexicográfica do chá

O palavra *chá* saiu da China sob a forma fonética do mandarim, *ch'a* (chá), primeiro para a Coreia e depois para o Japão. A palavra viajou a seguir pelas estepes da Ásia Central, quando, sob os Sung (960-1126), os nómadas Khitan ou Khitai adquiriam chá nos mercados fronteiriços. Depois do tratado de Shan-yüan (1005), entre os Sung e os Liao (dinastia *khitai* que dominava as províncias setentrionais da China) o chá fez parte do tributo pago anualmente pelos imperadores chineses aos Khitai, o que contribuiu para manter a paz na fronteira setentrional do Celeste Império durante um século. A partir daí o chá penetrou nos planaltos tibetanos, onde os chineses compravam cavalos em troca das folhas da infusão²⁷.

Foi por intermédio dos Khitai que o chá, e a palavra que o designa, viajaram em direcção ao Ocidente, até à orla do mundo iraniano. O primeiro registo da palavra «chá» em persa data do século X, sob a forma *châ* ou *chây*. Como herança da rota de proveniência do produto, o persa possui ainda a expressão *chây-e khaṭâ'î*, i.e. «chá do Cataio», para designar o chá verdadeiro ou chá-da-china²⁸.

No século XVI, c. 1550, Giovanni Ramusio (1485-1557) recolheu o testemunho de Hajjî Muḥammad, um persa natural de Tabas de visita a Veneza. Este mencionou ao compilador italiano que a população do Cataio utilizava uma erva, que designou por *chiai-catai* (i. e., *chây-e khaṭâ'î*) a qual era cultivada numa província do sul da China chamada «Cacianfu», i.e., provavelmente, a Cansan ou Kanjanfu dos viajantes medievais, a Si Ngan Fu dos jesuítas seiscentistas, ou seja, a velha capital Hsi-an Fu²⁹.

²⁶ In Jacques Gernet, *op. cit.*, vol. II-a, pp. 87-90.

²⁷ In Sechin Jagchin e Van Jay Symons, *Peace, War, and Trade Along the Great Wall. Nomadic-Chinese Interaction Through Two Millennia*, Bloomington, Indianápolis, 1989, pp. 46, 133.

²⁸ Veja-se *Oxford English Dictionary*, s.v.; F. Steingass, *A Comprehensive Persian-English Dictionary*, Nova Deli, 1981, s.v.

²⁹ Ramusio colocou esse relato nas sua edição das viagens de Marco Polo, no vol. II das *Navigazioni e Viaggi*, aos fls. 14v-16v., publicada postumamente em Veneza em 1559. Veja-se Henry Yule, *Cathay and the Way Thither, Being a Collection of Medieval Notices of China*, vol. I, (Reimpressão da edição da Hakluyt Society de 1913), Nedeln/Liechtenstein, 1967, p. 292.

Curiosamente, a viagem do chá foi mais célere por terra que por mar. O produto não despertara a curiosidade imediata dos numerosos mercadores do mundo islâmico que visitaram ou se instalaram nos portos chineses. Assim, só no século IX aparece pela primeira vez referido na obra de Abû Zayd al-Sîrâfî, o autor do *'Aḥbâr aṣ-Ṣîn wa l-Hind (Relação da China e da Índia)* datada de 851, onde aparece grafado sob a forma de *sakh*, sendo, segundo o autor, um dos únicos monopólios imperiais a par do sal³⁰

A referência seguinte só apareceu dois séculos volvidos, no século XI, quando outro autor muçulmano, al-Bîrûnî (973-1048), se referiu ao chá na sua obra *Nubaḍ fî 'aḥbâr aṣ-Ṣîn (Breves Relações da China)*, naquela que foi a última menção até ao século XVI³¹.

Aparentemente, o chá teve apenas uma voga lexicográfica e nunca chegou a implantar-se como bebida fora do mundo sínico. A expansão mongol no século XIII deveria ter contribuído para a generalização da bebida ou do seu conhecimento, uma vez que os mongóis estavam nas margens do mundo chinês e consumiam produtos de prestígio do Império do Meio. Se sob o reinado de Gengiscão ou Chingiz Khân (r. 1206-1227) a influência chinesa não adquiriu um papel de relevo, o mesmo não ocorreu no do seu sucessor, Ögödei (r. 1229-1241), durante o qual os elementos sínicos adquiriram um peso preponderante na corte mongol. Graças a essas alterações, a expansão do chá seria facilitada pela extensão do Império Mongol, de ambições continentais, e pelos inúmeros viajantes que percorreram esse espaço nos decénios seguintes. Todavia, não há rasto do chá nos relatos que esses viandantes deixaram.

Para tal contribuiu talvez a depreciação do chá na própria China, depois dos excessos que adquirira sob os T'ang, com o *Ch'a shu*, e os Sung, com o *Ch'a lu*. Mesmo assim a bebida e as casas de chá continuaram florescentes sob os Sung e os Sung Meridionais (1127-1279). O viajante veneziano Marco Polo (c. 1254-1324) não noticiou a bebida no império do Grande Cão Qubilai (r. 1260-1294), apesar de fazer referência às casas de chá, sem mencionar a bebida, na recém-conquistada capital dos Sung Meridionais, Hang Chou, tomada pelos mongóis em 1279. Para isso contribuiu, em larga medida, o facto de as casas de chá servirem para outros fins que não a ingestão da infusão, os quais não passaram despercebidos a Marco Polo³².

³⁰ In *'Aḥbâr aṣ-Ṣîn wa l-Hind. Relation de la Chine et de l'Inde* (Ed. de Jean Sauvaget), Paris, 1948, p. 18. A obra de Abû Zayd al-Sîrâfî, i.e., natural de Sirâf no golfo Pérsico, retomou um texto anterior de um mercador chamado Sulaymân; cf. M. Hartmann [C. E. Bosworth], «al-Ṣîn», in *Encyclopédie de l'Islam*, vol. IX, Leida/Paris, 1998, p. 646.

³¹ In *'Aḥbâr aṣ-Ṣîn wa l-Hind. Relation de la Chine et de l'Inde*, p. 60; D. J. Boilot, «al-Bîrûnî», in *Encyclopédie de l'Islam*, vol. I, Leida/Paris, 1960, pp. 1273-1275.

³² In Henry Yule e Henri Cordier [Eds.], *The Book of Ser Marco Polo* (Reimpressão da 3.ª edição), Nova Deli, 1993; livro II, Capítulo LXXVI, pp. 186, 187. Jacques Gernet, *A vida quotidiana na China nas vésperas da invasão mongólica (1250-1276)*, Lisboa, s/d, pp. 49-50.

Todavia, é de crer que a diáspora chinesa tenha espalhado a bebida e a palavra pelo Extremo Oriente e Insulíndia. Assim, a partir da variante fonética do dialecto *hokkien* de Amoy, no Fuquiém, em que a pronúncia é *t'e*, passou na forma *téh* ao malaio e a outras línguas malaio-polinésicas. A fronteira da palavra e da bebida encontrava-se, ao dealbar do século XVI, no estreito de Malaca. A existência de uma comunidade de mercadores tâmules em Malaca, os quelins, pode ter determinado a passagem da palavra para a Índia e para o Ceilão, para zonas onde se falava o tâmul. Assim, antes da chegada de europeus ao Oriente por via marítima, a palavra sob as duas variantes dialectais, *ch'a* e *te*, já se encontrava espalhada por zonas que os portugueses atingiriam por volta de 1510³³.

Apesar da penetração portuguesa em zonas consumidoras e conhecedoras do chá, o primeiro registo escrito em língua portuguesa é tardio, da segunda metade de Quinhentos, ocorrendo no relato do dominicano Fr. Gaspar da Cruz (? -1570), publicado em Évora em 1569³⁴.

Nessa data tinham-se passado mais de cinquenta e oito anos sobre a conquista de Malaca, cinquenta e dois anos sobre a chegada da primeira embaixada portuguesa às costas da China e mais de vinte e seis anos sobre o desembarque no arquipélago nipónico. Os registos seguintes, em português, centrar-se-iam no Japão, onde o chá adquirira um papel fulcral na vida social e cultural do país, o que facilitaria mais o seu reconhecimento do que na China, dada a vulgarização que aí sobreviera desde a época Sung. A forma que passou para a língua portuguesa foi a das variantes mandarim e cantonense, *ch'a*, que é também a forma existente em japonês³⁵.

Curiosamente, o primeiro registo da palavra em línguas europeias foi em italiano, a partir da forma dialectal mandarim, por via persa, na já referida edição póstuma da obra de Ramusio em 1559, relativa às viagens de Marco Polo. O chá teve assim uma voga literária, na qual os europeus saborearam a palavra e não a bebida. A palavra que vingou nas línguas europeias proveio do mandarim e cantonense *ch'a*, em boa parte graças à tradução de relatos de viajantes portugueses pela Europa fora. Por exemplo, a obra de Fr. Gaspar da Cruz foi traduzida para castelhano em 1577 e, novamente, em 1585³⁶. Mas o que mais contribuiu para a disseminação da palavra foram as traduções das cartas escritas pelos jesuítas do Oriente aos seus superiores e irmãos na Europa, as quais conheceram uma inusitada popularidade por causa da sua publicitação pela Companhia de Jesus³⁷.

³³ Veja-se Sebastião R. Dalgado, *A influência do vocabulário português em línguas asiáticas*, Lisboa, 1989 (Reimpressão da edição de 1913), s.v.

³⁴ In Fr. Gaspar da Cruz, «Tractado em que se contam muito por estenso as cousas da China (...)», in Raffaella d'Intino [Ed.] *Enformação das cousas da China. Textos do século XVI*, Lisboa, 1989, p. 202.

³⁵ Veja-se Sebastião R. Dalgado, *Glossário Luso-Asiático*, s.v.

³⁶ In Raffaella d'Intino, *op. cit.*, p. 150.

³⁷ Veja-se entre outros Donald. F. Lach, *Asia in the Making of Europe*, vol. I-2, *The Century of Discovery*, Chicago/Londres, 1965, pp. 794-815.

Em castelhano a palavra *cha* continuou a ser usada até à primeira metade do século XVII, quando caiu em desuso. Em italiano a forma *cià* permaneceu viva até à centúria seiscentista, altura em que foi esquecida. Para a disseminação da forma *chia* ou *chiam*, contribuiu muito o labor de tradução e compilação das obras dos escritores portugueses de Quinhentos pelos seus contemporâneos italianos, como Giovanni Lorenzo d'Anania (c. 1545-1607) e Giovanni Botero (1544-1617). No francês entrou a variante *ch'a*, embora tardiamente, em 1607 e não em 1563 como até há pouco se julgava. As formas *chia* ou *tcha* continuaram em uso até ao fim do século XVII³⁸.

Por via do mandarim, a palavra entrou no vocabulário russo em 1567 sob a forma *chai*, introduzida por dois chefes cossacos, Petrov e Yalichev. Todavia, as folhas só apareceram em Moscovo em 1638, aquando do regresso de Vassili Starkov, o embaixador de Miguel Romanov (r. 1613-1645) a um Cão Mongol, com 64 quilos de chá trocado por peles russas³⁹.

A variante mandarina e cantonesa *ch'a* passou ainda ao neerlandês, inglês e alemão nos anos finiseculares de Quinhentos, por via do português, graças a Jan Huygen van Linschoten (c. 1563-1611). Este holandês residira em Goa de 1583 a 1589, vindo a escrever após o seu regresso à Europa o que vira, lera e ouvira durante a sua estadia na Índia. Foi acerca do que escreveu sobre a bebida no Japão, baseado largamente nos escritos dos Jesuítas, que a palavra se espalhou pela Europa Setentrional⁴⁰.

A obra, *Itinerario, voyage ofte Schipveart*, publicada pela primeira vez em Amesterdão em 1596 por Cornelis Claesz, foi reimpressa na Holanda mais três vezes na primeira metade do século XVII (1614, 1623, 1644). O relato teve muito popularidade e foi alvo de tradução e publicação em inglês (pelo impressor londrino John Wolfe em 1598), alemão (por Johan Saur de 1598 a 1600 em Francoforte no Meno) e francês (três edições em Amesterdão na primeira metade de Seiscentos: 1610, 1619 e 1638)⁴¹.

Não era de admirar que os ingleses continuassem a usar a palavra que lhes adviera por via portuguesa, mesmo após a sua própria chegada à Ásia. Assim, há registos para *chawe* em 1616⁴², *chaa* em 1635⁴³ e *tsia* tão tardiamente quanto 1663⁴⁴.

³⁸ Veja-se J. Corominas, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, Madrid, 1986, vol. V, «té», p. 444; Manlio Cortelazzo & Palo Zolli, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bolonha, 1991, vol. V, p. 1319; O. Bloch & W. von Wartburg, *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Paris, 1975, «thé», p. 632; Donald F. Lach, *op. cit.*, vol. II-2, *The Century of Wonder*, Chicago/Londres, 1977, pp. 229-252.

³⁹ In Sabine Yi, J. Jumeau & M. Walsh, *op. cit.*, p. 65.

⁴⁰ In Jan Huygen van Linschoten, *Itinerário, viagem ou navegação de Jan Huygen van Linschoten para as Índias Orientais ou Portuguesas* (Edição de Arie Pos e Rui Manuel Loureiro), Lisboa, 1997, capítulo 26, p. 137.

⁴¹ Veja-se C. Koeman, *Jan Huygen van Linschoten*, Centro de Estudos de História e Cartografia Antiga, série separatas n.º 153, Lisboa, 1985, pp. 17-19.

⁴² Veja-se «William Eaton to Richard Wickham», Hirado, 22/VI/1616; «John Osterwick to Richard Wickham», Hirado, 8/VIII/1616, in *Letters Received by the East India Company by its*

A adopção dessa forma derivou ainda dos portos onde os agentes da East India Company traficavam por esses anos: Japão e China. Contudo, na segunda metade do século XVII o inglês passou a registar variantes derivadas de *t'e*, do dialecto do Fuquiém, como *tay*, *tee* ou *thea*, até que imperou a forma *tea*. Mais uma vez, a introdução da palavra em inglês deu-se na Europa, por via do holandês, já que o chá era importado da Holanda, cuja língua adoptou mais cedo a variante *t'e*.

Cabe ainda a hipótese de a variante ter entrado no inglês por via do comércio do chá feito pelos feitores ingleses a partir da ilha de Java, redistribuindo-o depois pelo continente asiático e europeu. No relato da sua estadia no Oriente, o médico inglês John Fryer (c. 1650-1733) notou que a feitoria da EIC em Surrate se abastecia de mercadorias chinesas a partir da agência em Bantão⁴⁵, a qual adquirira maior grau de autonomia dado o tráfico que passava por ela⁴⁶.

A partir da década de 1670, os mercadores de Macau envolveram-se no rendoso tráfico de vender produtos chineses às feitorias europeias em Bantão, movimento que durou até à queda daquele porto. Contudo, já a partir de 1665, a VOC lutava pelo encerramento de todas as feitorias concorrentes na Insulíndia, numa guerra que cresceu nas duas décadas seguintes. Em 1682, ingleses e dinamarqueses foram definitivamente expulsos de Bantão. A EIC procurou outras rotas de acesso a produtos chineses, entre os quais se destacava cada vez mais o chá, e lutou para se instalar na China. Em 1700, aportou a Cantão o primeiro navio da Nova Companhia Inglesa das Índias Orientais, iniciando-se assim uma nova etapa da presença britânica no Extremo Oriente⁴⁷.

Servants in the East. Transcribed from the «Original Correspondence» Series of the India Office Records, vol. IV, 1616, Amesterdão, 1968 (Reimpressão da edição de 1900), pp. 120, 156.

⁴³ In Peter Mundy, *The Travels of Peter Mundy, in Europe and Asia 1608-1667*, vol. III, *Travels in England, India, China, etc. 1634-1638*, parte I, *Travels in England, Western India, Achin, Macao, and the Canton River, 1634-1637*. (Editado por Sir Richard Temple), (Reimpressão da edição da Hakluyt Society de 1919), Nendelm/Liechtenstein, 1967, p. 191.

⁴⁴ In François Caron & Joost Schouten, *A True Description of the Mighty Kingdoms of Japan & Siam* (Editado por Charles Ralph Boxer), (Reimpressão da edição de 1935), Amesterdão, 1981, p. 47.

⁴⁵ Porto na baía homónima, na ilha de Java, a 6° 02' S e 106° 09' E.

⁴⁶ In John Fryer, *A New Account of the East India and Persia. Being a Nine Years' Travels, 1672-1681* (Editado por William Crooke), (Reimpressão da edição da Hakluyt Society de 1909), Millword, 1967, vol. I, p. 219. A referência feita por Fryer à agência de Bantão data de 1674.

⁴⁷ In George Bryan Souza, *The Survival of Empire. Portuguese Trade and Society in China and the South China Sea 1630-1754*, Cambridge, 1986, pp. 120-122; Jonathan I. Israel, *Dutch Primacy in World Trade 1585-1740*, Oxford, 1991, pp. 253, 334; Holden Furber, *Europe and the World in the Age of Expansion*, vol. II, *Rival Empires of Trade in the Orient 1600-1800*, Mineápolis, 1976, pp. 24, 92; John Keay, *The Honourable Company. A History of the English East India Company*, Nova Iorque, 1991, pp. 194-212.

Quando o chá deixou de ter uma voga meramente literária e passou a ser consumido pelos ingleses, na segunda metade do século XVII, a palavra que designava a bebida começou a ser progressivamente *tee*, *tay*, etc., à custa da palavra com origem no dialecto mandarim.

Na Holanda ocorreu um fenómeno semelhante, ainda que anterior, no qual o vocábulo holandês *thee* derivou do dialecto Hokkien *t'e*, acabando com o domínio de *ch'a*. Para a mudança pesou o facto de os holandeses se terem fixado inicialmente no mundo malaio-indonésio, onde a palavra que designava a infusão provinha dos chineses aí residentes, originários do Fuquiém e Amói. Para reforçar o ascendente dessa forma, contribuiu ainda a instalação dos holandeses na Formosa, já que os seus habitantes empregavam a variante dialectal *t'e*. A contínua presença holandesa no arquipélago nipónico, onde vigorava a forma *cha* – no qual foram os únicos ocidentais de meados do século XVII a meados do século XIX – não impediu o inexorável desaparecimento dessa variante em neerlandês.

À medida que a bebida ganhava popularidade na Europa na segunda metade de Seiscentos, a raiz da palavra que entrou para o vocabulário das línguas europeias foi com base na variante *t'e*, graças ao contributo comercial holandês, a expensas de *ch'a*. Essa última variante só subsistiu em países periféricos, como Portugal e a Rússia, porque mantinham contactos directos com a China. No resto do continente europeu, a Grécia manteve a forma *tsai*, por causa da dominação otomana, a qual também foi responsável por a variante *ch'a* ter passado para outras línguas europeias na zona balcânica e limítrofe.

Aparentemente foram as línguas da Europa Setentrional que registaram a mudança da raiz em primeiro lugar, de *ch'a* para *t'e*. Na língua inglesa o primeiro registo data de 1657 enquanto no francês data de 1664. A França teria sido, aliás, o centro difusor da palavra para a restante Europa Meridional, graças à emulação cultural suscitada por Versalhes. A forma italiana *tè* apareceu em 1668; a castelhana *té*, foi bem mais tardia, já que só surgiu em 1739 no *Diccionario de lengua Castellana*, impresso pela Real Academia da língua nesse ano. Para a implantação tardia de *té* em castelhano, contribuiu o facto dos Áustrias (1517 a 1700) terem preferido o chocolate ao chá. Já com a nova dinastia Bourbon no poder, o médico português Francisco da Fonseca Henriques escrevia no *Socorro Delphico* em 1710, que o chocolate continuava tão popular em Castela que se vendia em *tavernas*, como o café pelo resto do continente europeu ⁴⁸.

O chá apareceu como bebida importada pela nova dinastia, que só se impôs na corte madrilena com Filipe V (1700-1724), logicamente sob a forma *té*. Por seu lado a forma *chá*, que vigorava no castelhano até meados

⁴⁸ In Francisco da Fonseca Henriques, *Socorro Delphico, Aos clamores da natureza humana, para total profilização de seus males*, Amesterdão, 1710, liv. II, cap. 66, p. 483.

do século XVII, subsistiu na Nova Espanha, *i.e.* no México, até ao fim do século XVIII. Parece óbvio que para esse facto contribuiu a rota marítima existente entre Manila e Acapulco desde o século XVI ⁴⁹.

A permanência ou a alternância das duas variantes nas línguas fora da China, dependeu particularmente do ponto em que se recolheram as informações referentes à bebida ou se comprava o produto manufacturado.

Os portugueses à descoberta do chá

O primeiro registo do vocábulo em português data da década de 1560, mais de meio século após a conquista de Malaca, local onde os portugueses terão com toda a probabilidade tido contacto inicial com a bebida ⁵⁰.

Dada a presença de importantes comunidades mercantis estrangeiras em Malaca, com destaque para os quelins, não seria *a priori* de excluir que a bebida tivesse passado para a costa oriental indiana. Essa introdução seria recente e só poderia ter ocorrido a partir da segunda metade do século XV, após as expedições do almirante chinês, Cheng He (c. 1371-1435). Ma Huan (c. 1380- c. 1460), que percorreu o Índico na companhia do eunuco imperial, do que deixou um relato composto em 1433, *Relação geral das margens do Oceano*, afirmou categoricamente que em Bengala não se vendia chá e que os seus naturais preferiam mastigar areca ⁵¹.

Duas centúrias antes, no século XIII, Chao Ju-Kua na sua obra sobre o comércio chinês e árabe, *Chu-fan-chi*, redigida em 1225, escrevera que o cultivo do chá não chegara ainda à ilha de Java, onde se bebia vinho de palma ⁵². Parece provável que o chá só tivesse chegado ao estreito de Malaca no século XV, mesmo que o primeiro testemunho escrito da sua existência no empório malaio seja do século XVII, aparecendo no relato de Pedro Teixeira, que aí permaneceu de 1597 a 1600 ⁵³.

Assim, é provável que o chá fosse consumido em Malaca quando os portugueses tomaram a cidade em 1511. Tomé Pires (c. 1465-c. 1524) na *Suma*

⁴⁹ Veja-se J. Corominas, *op. cit.*, vol. V, s.v. Por exemplo, na Argentina o castelhano *té* designa todas as infusões, à excepção da de *Camellia sinensis*, designada por *té de té*.

⁵⁰ O primeiro registo escrito, conhecido, chegou a Portugal em 1565, e daí passou à Europa, por via das cartas escritas pelos Jesuítas da sua missão no Japão. Todavia, as cartas só foram publicadas em 1598, cf. Sebastião R. Dalgado, *Glossário Luso-Asiático*, s.v. Por essa razão, o primeiro registo impresso apareceu em 1569, escrito pelo dominicano fr. Gaspar da Cruz, cf. «Tractado em que se contam muito por estenso as cousas da China (...)», in Raffaella d'Intino [Ed.], *op. cit.*, p. 202.

⁵¹ In Ma Huan, *Ying-yai Sheng-lan. The Overall Survey of the Ocean Shores [1433]* (Editado por J. V. G. Mills para a Hakluyt Society), Cambridge, 1970, p. 161.

⁵² In Chao Ju-Kua. *His Work on the Chinese and the Arab Trade in the Twelfth and Thirteenth Centuries entitled Chu-fan-chi* (Editado por Friedrich Hirth e W. W. Rockhill), (Reimpressão da edição de Sampeterburgo de 1911, Amesterdão, 1966, parte I, cap. 14, p. 78.

⁵³ In Pedro Teixeira, *op. cit.*, p. 24.

Oriental referiu-se à comunidade chinesa de Malaca, e às viagens que ligavam esse porto ao Império do Meio. Não passou despercebido a Pires o facto de os chineses comerem com pauzinhos, a par de outros hábitos alimentares⁵⁴.

Para alguém estranho à cultura chinesa, sobressaía mais o «talher» usado do que uma bebida, cujo consumo se tinha vulgarizado entre os chineses a ponto de passar despercebida. Para cúmulo o chá tinha um gosto adstringente que não facilitava o seu consumo a um povo que, como os portugueses, estava habituado ao doce. A expansão da cultura sacarina pelo Mediterrâneo e depois pelo Atlântico, alterou o gosto europeu ao tornar o açúcar mais acessível ao paladar e à bolsa dos europeus⁵⁵.

O P.^e Luís Fróis notaria a esse respeito que *quanto em Europa são os homens amigos do doce, tantos os japões o são do salgado*⁵⁶. Pese o facto de o jesuíta ter escrito isto a finais do século XVI, quando o consumo do açúcar se tinha alargado mais, o facto seria aplicável no início da centúria. Apesar de os japoneses serem o ponto de comparação e não os chineses, ambos os povos bebiam chá sem açúcar.

Os portugueses depararam com o consumo de uma bebida vulgarizada que não se distinguia de outras bebidas exóticas. Por outro lado, o chá era estranho ao palato português, para além de não ter um ponto de comparação europeu, ainda que na Europa e em Portugal não se desconhecêssem infusões de ervas para fins medicinais⁵⁷. Assim, ou o chá continuou ignorado por mais umas décadas, ou o seu registo não chegou aos dias de hoje. Toda a atenção portuguesa ia naturalmente para as especiarias e drogas que se conheciam na Europa pelo legado greco-romano e pelo islâmico, reelaborado pela cultura e ciência medievais. O lastro cultural determinou que, por exemplo, Garcia da Orta e Cristovão da Costa não se referissem ao chá, enquanto o fizeram profusamente sobre plantas, minerais, animais e secreções anteriormente comentadas.

Era de esperar que, passada a era do contacto inicial no Oriente, os portugueses comessem a olhar os povos asiáticos com outros olhos; tanto mais que a nova geração tinha um espírito e uma cultura diferentes dos que animaram a geração predecessora. Por outro lado, a meados do sé-

⁵⁴ In *A Suma Oriental de Tomé Pires e o Livro de Francisco Rodrigues* (Editado por Armando Cortesão), Coimbra, 1978, pp. 253, 438-439.

⁵⁵ Veja-se entre outros Fernand Braudel, *Civilization & Capitalism 15th-18th Century*, vol. I, *The Structures of Everyday Life*, Nova Iorque, 1985, pp. 224-227; vol. II, *The Wheels of Commerce*, Nova Iorque, 1986, pp. 190-191; vol. III, *The Perspective of the World*, Nova Iorque, 1984, pp. 142-148.

⁵⁶ In Luis Fróis, *Europa-Japão. Um diálogo civilizacional no século XVI* (Editado por José Manuel Garcia e Raffaella d'Intino), Lisboa, 1993, p. 105.

⁵⁷ Vejam-se, por exemplo, os vários métodos recomendados por Pedro Hispano para curar a febre, in «Petri Hispani Tractatus de Febribus», in *Obras Médicas de Pedro Hispano* (Editado por Maria Helena da Rocha Pereira), Coimbra, 1973, p. 306.

culo 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.

No Japão, frequentado desde 1543, a bebida seria mais visível a um espectador estrangeiro, uma vez que fazia parte integrante da sua vida social e cultural. A cerimónia do chá, *chanoyu*, começara a fixar-se a partir do século XV graças a Noami (1397-1471), o primeiro de uma dinastia de curadores de antiguidades ao serviço do xogunato. Noami, ao juntar num só aposento todos os aspectos de preparação do chá, contribuiu para a introdução, na arquitectura japonesa, de um pavilhão no meio do jardim onde se desenrolava a cerimónia. Durante o período Muromachi (1333-1568), apareceram pavilhões nos jardins vocacionados exclusivamente para o *chanoyu*, tanto no estilo Shoin, mais imponente, como no estilo Sukiya, mais intimista.

A cerimónia codificada por Noami era extremamente elaborada e reflectia ainda influência sínica do *ch'a lu*, dos Sung. As alterações introduzidas na cerimónia chinesa levaram a uma maior depuração e individualização de cada movimento, reflectindo ante tudo a sociedade aristocrática e hierarquizada que a recriava. O passo seguinte foi a introdução de uma maior simplicidade e despojamento na cerimónia, de acordo com princípios Zen, que influenciaram fortemente a cultura japonesa do período Muromachi.

Parte dos valores cardinais Zen laicizaram-se, passando a fazer parte da vida quotidiana do Japão. Assim, princípios centrais como *wabi* (pobreza) e *sabi* (antiguidade), entraram na cerimónia por intermédio de Murata Shuko (1422-1502), em reacção contra o aspecto formal e pomposo que tivera anteriormente. A simplicidade e austeridade imperaram na nova cerimónia, tanto nos gestos como nos materiais e objectos usados. Mas o novo estilo não impediu o consumo frenético de objectos relacionados com a preparação da infusão. O código da cerimónia seria fixado novamente por Sen Rikyu (1521-1591), contemporâneo do desembarque português ao arquipélago nipónico⁵⁸.

Os primeiros contactos portugueses ocorreram na parte meridional do arquipélago nipónico a partir de 1543, cabendo a mercadores e aventureiros o maior número de presenças nos anos iniciais, entre os quais se contou Fernão Mendes Pinto (1514-1583)⁵⁹. Todavia, pese o facto de Mendes Pinto ter sido recebido por senhores locais, não mencionou o chá na sua *Peregrinação*.

⁵⁸ Veja-se entre outros H. Paul Varley, *op. cit.*, pp. 88-89, 93-94; Dorothy Perkins, *Encyclopedia of Japan. Japanese History and Culture, From Abacus to Zori*, Nova Iorque, 1991, «Sabi and Wabi», p. 286; Tomoya Masuda, *Architecture Universelle - Japon*, Friburgo, 1969, pp. 95-96.

⁵⁹ Veja-se Georg Schurhammer, *Orientalia*, Lisboa/Roma, 1963, pp. 525-553.

Por sua vez Francisco Xavier chegou ao Japão em Agosto de 1549, desembarcando em Kagoshima⁶⁰. Apesar de o chá fazer parte integrante do quotidiano nipónico, Mestre Francisco não o mencionou na carta escrita de Kagoshima a 5 de Novembro de 1549, na qual descreveu a vida social japonesa com alguma minúcia⁶¹. A ausência é estranha, tanto mais que fora recebido por senhores locais que lhe terão oferecido chá, para além de ter ao seu lado um japonês convertido, Paulo de Santa Fé, que o deveria ter instruído sobre os costumes do seu país⁶².

Assim, o primeiro registo conhecido em português só apareceu na década seguinte, num texto sobre a China de Fr. Gaspar da Cruz, que provou chá em Cantão em 1556. O segundo surgiu um decénio depois, em 1565, quando o P.^e Luís de Almeida (c. 1525-1583) descreveu a cerimónia de chá celebrada no castelo de Nara, durante a qual o jesuíta foi conduzido pelo seu anfitrião até um pavilhão onde decorreu o *chanoyu*.

Para além de descrever detalhadamente a cerimónia, o jesuíta recolheu outras informações e não deixou de se surpreender com o preço alcançado pelas peças necessárias para o *chanoyu* entre os colecionadores. Essas peças, a seus olhos ocidentais, não passavam de objectos grosseiros, rudimentares, velhos e em muitos dos casos já consertados, pelo que não se justificava o preço pago, que um europeu só gastaria para adquirir jóias e pedras preciosas⁶³.

Os portugueses e os outros europeus que começaram a frequentar o Japão e a China, começaram a beber chá, mas no caso japonês levaram muito tempo a compreender todo o significado do *chanoyu* entre os valores culturais nipónicos. Anos mais tarde, o visitador P.^e Alexandre Valignano (1539-1606) não percebia ainda o que movia os japoneses a pagarem fortunas por peças que na Europa não teriam valor nenhum. Valignano citou o caso de Otomo Yoshishige (1530-1587) que desembolsara 14 000 cruzados por uma taça de chá, ou o exemplo de uma trempe de ferro que custara 1400 ducados ao seu orgulhoso proprietário⁶⁴.

As atitudes para com o chá e comércios associados evoluíram e mudaram com o passar dos anos. Os mercadores portugueses dedicaram-se a comerciar peças de porcelana e de cerâmica para o *chanoyu* entre a China

⁶⁰ Veja-se Georg Schurhammer, *Francisco Javier. Su vida y su tiempo*, vol. IV, *Japón-China 1549-1552*, Pamplona, 1992, p. 65.

⁶¹ In Georg Schurhammer, *idem*, vol. IV, p. 74.

⁶² In *Cartas dos Jesuítas do Oriente e do Brasil 1549-1551*, «Carta do padre mestre Francisco Xavier para os irmãos do colégio de São Paulo de Goa», Kagoshima, 5/XI/1549, Lisboa, 1993. Todavia, esta carta de Francisco Xavier só foi publicada em 1570.

⁶³ In Fernão Guerreiro, *Relação anual das coisas que fizeram os padres da Companhia de Jesus nas suas missões*, vol. I, 1600-1604, Coimbra, 1930, pp. XXVIII-XXIX; Charles Ralph Boxer, *The Christian Century in Japan 1549-1650*, Manchester/Lisboa, 1993, Reimpressão da edição de 1951), pp. 52-54.

⁶⁴ In Josef Franz Schütte S.J., *Valignano's Mission Principles for Japan*, vol. I parte II, *The Solution (1580-1582)*, São Luís-Missuri, 1985, p. 274.

e o Japão. Os japoneses chegaram a encomendar peças específicas, das quais forneciam o desenho, para serem executadas na China e enviadas depois para o Japão, onde alcançavam altos preços entre ávidos colecionadores⁶⁵. A procura de peças de porcelana Sung e Yüan pela aristocracia e mercadores japoneses levou ao saque de túmulos na ilha de Lução⁶⁶. Alguns jesuítas chegaram a envolver-se neste negócio, como escreveu o P.^e Luis Fróis na sua *História do Japão*⁶⁷.

À medida que cresciam as conversões de japoneses, crescia também dentro de certos quadrantes da Companhia de Jesus uma oposição à prática do *chanoyu* pelos convertidos, uma vez que os padres a consideravam pagã. De facto, quanto mais os jesuítas descobriam a sociedade japonesa, mais se apercebiam da simbiose existente entre os princípios Zen e a vida quotidiana. Como aceitar então que os convertidos continuassem com práticas reputadas pagãs?

O problema não radicava só na forma como os jesuítas, portugueses ou não, viam os valores da sociedade japonesa e queriam impor aos conversos os seus valores. O problema residia ainda na forma como os japoneses viam os valores dos evangelizadores europeus e o choque que isso representava para os seus valores. Em 1560, o P.^e Luis Fróis escreveu que um velho bonzo convertido, chamado Fabião Meizon, afirmara ao P.^e Cosme Torres que se compadecia do celebrante da missão por beber vinho frio nas manhãs de Inverno. Para remediar a situação Fabião Meizon ofereceu a sua trempe do *chanoyu* para o oficiante poder aquecer o vinho da celebração⁶⁸.

O desencontro civilizacional persistiu por muitos anos. Nos últimos decénios do século XVI, esse desencontro era ainda patente, como se pode ver na obra de Duarte de Sande impressa em Macau em 1590. Nela, o diálogo civilizacional era retomado pelos quatro «embaixadores» japoneses enviados à Europa, os quais expressavam ainda o seu horror à prática civil de um europeu comum, concretamente um português⁶⁹.

Parte desse problema civilizacional radicava nos japoneses que entravam para a Companhia de Jesus e nos *dojuku* que mantinham as práticas culturais e sociais de origem⁷⁰. Em 1570, o P.^e Francisco Cabral (c. 1530-

⁶⁵ In S. J. Vainker, *Chinese pottery and Porcelain. From Pre-History to the Present*, Nova Iorque, 1991, p. 150.

⁶⁶ In Charles Ralph Boxer, *op. cit.*, p. 260.

⁶⁷ In P. Luis Fróis, *Historia de Japam* (Editado por José Wicki), vol. V (1588-1593), Lisboa, 1984, II parte, cap. 59.º, p. 456; cap. 80.º, p. 608.

⁶⁸ In P.^e Luis Fróis, *op. cit.*, vol. I (1549-1564), Lisboa, 1976, I parte, cap. 26.º, pp. 171-172.

⁶⁹ In Juan Gil, «Europa se presenta a sí misma: el tratado De missione legatorum Iaponensium», in Roberto Carneiro e A. Teodoro de Matos [Eds.], *O Século Cristão do Japão. Actas do colóquio internacional comemorativo dos 450 anos de amizade Portugal-Japão (1453-1993)*, Lisboa, 1994, pp. 432-435.

⁷⁰ Os *dojuku* ou *dógicos* eram catequistas e colaboradores japoneses dos jesuítas. Os padres da Companhia foram buscar o termo ao vocabulário dos mosteiros budistas.

-1609) passara a presidir aos destinos dos jesuítas no Japão após a morte do P.^e Cosme de Torres. O novo superior, para horror de catecúmenos, dos conversos e dos japoneses com quem contactava, recusava o chá que lhe ofereciam para se mortificar. Na altura, a segunda geração de jesuítas no Oriente procurava, ante tudo, a adaptação, um campo no qual a Missão do Japão não era um exemplo a seguir. Assim, o P.^e Alexandre Valignano, na sua visita de inspecção ao Japão, de 1573 a 1582, delineou a política de adaptação que a Companhia seguiria no arquipélago, a qual acabou por ter repercussões no chá e na cerimónia associada.

O *Livro de Cerimónias* composto por Valignano procurou captar japoneses para o cristianismo mediante a manutenção de aspectos fulcrais da sua vida social, como o *chanoyu*. Nas residências principais, o Padre Visitador recomendou a construção de pavilhões para visitantes de estatuto social elevado, providos de aposentos onde decorreria a cerimónia. Em todas as missões Valignano ordenou que ficasse adstrito um *dojuku* vocacionado especialmente para o *chanoyu*, razão pela qual seria liberto das tarefas manuais. O *chanoyusha* foi a inovação introduzida pelos jesuítas, uma vez que eles não eram versados na cerimónia. O *chanoyusha* tinha ainda a tarefa de receber visitantes e tratá-los de acordo com a sua categoria social, servindo-lhes um tipo de chá de acordo com a sua posição ⁷¹.

Da mesma maneira que o chá verde japonês entrou no quotidiano português no Japão, também os japoneses se deixaram influenciar por aspectos rituais da liturgia católica. A codificação da cerimónia por Rikyu foi contemporânea da presença jesuíta no arquipélago nipónico. Assim, o mestre do *chanoyu* inspirou-se em pontos fulcrais da celebração eucarística, consagração e comunhão, com toda a sua simbologia e recolhimento, para a fixação definitiva dos gestos rituais e da estética da cerimónia ⁷².

Apesar de os jesuítas descreverem com detalhe a cerimónia, escapava-lhes o sentido íntimo e intrínseco do *chanoyu*. Para eles sobressaíam os aspectos materiais, o sítio e os objectos, mas não compreendiam a sua dimensão. A excepção notável foi o P.^e João Rodrigues *Tçuzzu* que na sua *História da Igreja no Japão* transmitiu o espírito que animava e envolvia a cerimónia do chá. Sem os nomear directamente, o P.^e Rodrigues descreveu os dois princípios Zen fulcrais ao *chanoyu* – *sabi* e *wabi* ⁷³.

Apesar de todos esses desencontros e mal-entendidos, o chá entrara na vida quotidiana dos portugueses no Extremo Oriente, como fica demonstrado pelas representações iconográficas nos biombos Nanbam que chegaram ao presente.

⁷¹ In Josef Franz Schütte, *op. cit.*, vol. I, parte II, pp. 38-43, 169-173, 188-189.

⁷² In Armando Martins Janeira, *O impacte português sobre a civilização japonesa*, Lisboa, 1970, p. 254.

⁷³ Veja-se João Rodrigues's *Account of Sixteenth-Century Japan*, especialmente os capítulos 32 a 35 do Livro I; Armando Martins Janeira, *op. cit.*, pp. 256-257.

Consumo restrito e notícia exótica

O consumo do chá no século XVI, e provavelmente em boa parte da primeira metade do século XVII, não ultrapassou as fronteiras em que os portugueses o encontraram no início de Quinhentos. Os portugueses noticiaram o seu consumo no Japão e noutras regiões, mas não aquém do estreito de Malaca, isto apesar de não ser improvável que se consumisse chá em Goa. As diversas ordens em missão no Extremo Oriente podiam ter enviado folhas da *Camellia sinensis* aos seus irmãos residentes em Goa. Todavia, Linschoten, uma testemunha desses tempos, não faz qualquer referência ao seu consumo na capital da Índia Portuguesa até 1589, ano em que regressou. De notar que o flamengo, por pertencer à casa do arcebispo D. Fr. Vicente da Fonseca teria acesso a informação enviada por religiosos do Padroado. De resto, a esmagadora maioria das informações por ele transmitidas fora recolhida e redigida por religiosos ⁷⁴.

Os europeus que tomaram conhecimento do chá fizeram-no através das redes portuguesas, como foi o caso do jesuíta italiano Matteo Ricci (1552-1610), que a partir de 1582 permaneceria na China até à morte. Numa das suas obras conta a forma como travou conhecimento com a bebida e a degustou. Ricci, um conhecedor da cultura e civilização sínicas, julgou acertadamente que a bebida era mais moderna que o pretendido pelos chineses. Baseava a afirmação no seu conhecimento dos textos clássicos chineses, nos quais não aparecia o carácter *ch'a*. Todavia, o padre italiano nunca viu pessoalmente a cameleira, apesar de ter descrito sumariamente a apanha e a secagem, mas sem se referir detalhadamente às outras fases do processamento das folhas.

Ricci notou ainda a diferença existente entre o chá chinês e o chá japonês; um reflexo dos caminhos distintos que tomara nos dois países depois da dinastia Sung: enquanto na China se deixara de consumir chá em pó, este continuara a ditar a moda no arquipélago nipónico. Assim, na preparação da infusão, os chineses deitavam as folhas numa taça de água a ferver, mas não as ingeriam; ao contrário do que registou, por exemplo, o P.^e Luís Fróis no caso japonês ⁷⁵.

Os jesuítas, ao descreverem os hábitos sociais e culturais associados ao chá abriram, inadvertidamente, caminho a um tipo de antropologia cultural, utilizando o método comparativo. Perante uma norma social e cultural diversa da europeia, os jesuítas descreviam-na e estabeleciam as diferenças, sem contudo procurarem enquadrar esse tipo de comportamento do

⁷⁴ Veja-se Jan Huyghen van Linschoten, *op. cit.*, p. 137. Linschoten escreveu com base na carta anual de 1567, escrita pela missão do Japão.

⁷⁵ In P.^e Luis Fróis, *Europa-Japão*, p. 107; Matteo Ricci e Nicolas Trigault, *Histoire de l'expédition chrétienne au royaume de la Chine 1582-1610* (Editado por Joseph Shih, Georges Bessiere, Joseph Dehergne), Paris, 1978, Livro I, cap. III, pp. 82-83.

«outro» no seu próprio contexto cultural, fazendo sempre comparação e enquadramento no contexto europeu.

A dificuldade dos portugueses ante a bebida residia antes de tudo na forma como a enquadrariam nos seus hábitos. O P.^e Luis Fróis formulou numa máxima, a raiz da diferença entre os povos asiáticos consumidores de chá, no caso vertente os japoneses, e os hábitos europeus:

«33 – Antre nós [europeus] a água que se bebe antre-dia há-de ser fria e clara; a dos Japões há-de ser quente e há-de levar pós de chá batidos com uma escova de cana.»⁷⁶

Assim, a maneira de tomar a bebida alterava-se consoante as diferentes culturas e latitudes asiáticas, mas para os europeus o chá permanecia intrinsecamente uma curiosidade. Na sua viagem pela região de Ladakh e Guge, de Agosto a Novembro de 1631, o jesuíta Francisco de Azevedo (1578-1660) descreveu que nas zonas de radiação cultural tibetana o chá era uma composição de folhas com manteiga de iaque. Daí resultava um líquido negro que o jesuíta reputava sarar cefaleias e cálculos renais e despertar o apetite. O P.^e Azevedo referiu que as folhas vinham da China, mas não percebeu que eram trocadas por cavalos tibetanos, um intercâmbio secular necessário para abastecer os estábulos imperiais chineses⁷⁷.

Coube a outro jesuíta, o P.^e Álvaro Semedo (1585-1658), uma visão mais detalhada sobre o chá na China. Na sua obra *Relação da Grande Monarquia da China*, redigida por volta de 1633 e publicada em 1643 em italiano, o jesuíta descreveu pela segunda vez as diferentes etapas de fabrico do chá, desta vez com mais fortuna que o seu precursor, o P.^e João Rodrigues, cujo livro, redigido em Macau na década anterior, continuava por imprimir⁷⁸.

Sem o enunciar explicitamente, Semedo percebeu ainda que a paz na fronteira chinesa dependia da troca de presentes feita periodicamente pelas embaixadas dos povos «bárbaros» na corte dos Ming, entre os quais se encontrava o chá, que servia de moeda de troca para a compra de cavalos, tanto na fronteira setentrional como na do Tibete⁷⁹.

O consumo da bebida estabilizara-se e não ultrapassara as fronteiras conhecidas desde o século XV. O contraste com o tabaco (*Nicotiana tabacum*, L, e espécies congêneres da família das Solanáceas) não podia ser maior,

⁷⁶ In P.^e Luis Fróis, *op. cit.*, p. 107.

⁷⁷ A relação da viagem do P.^e Francisco de Azevedo está contida na obra de Giuseppe M. Toscano, *La prima missione cattolica nel Tibet*, Parma, 1951, pp. 248-249. Veja-se também a edição portuguesa sobre estas missões «Carta de Francisco Azevedo» in *Os portugueses no Tibete. Os primeiros relatos dos jesuítas (1624-1635)* (Edição, introdução e notas de Hugues Didier), Lisboa, 2000, pp. 198-199.

⁷⁸ In P.^e Álvaro Semedo, *Relação da Grande Monarquia da China* (Editado por Luís G. Gomes), vol. I, Macau, 1956, cap. III, p. 62.

⁷⁹ In P.^e Álvaro Semedo, *idem*, cap. III, pp. 61-62.

já que volvidos três quartos de século da sua descoberta na América, o fumo tinha dado a volta ao mundo⁸⁰. O chá não encontrava consumidores leais, mesmo entre os portugueses estabelecidos no Extremo Oriente, que, ou por razões culturais ou de prestígio, mantinham hábitos de consumo metropolitanos.

Em 1637, em virtude do tratado de pazes anglo-luso assinado em Goa em 1635 entre o vice-rei conde de Linhares (1588-1647) e William Methwhold, chegou a Macau o navio inglês *Anne* sob o comando do capitão John Weddell. A bordo do *Anne* seguia Peter Mundy, que anos mais tarde escreveria o registo das suas viagens. Peter Mundy provou a bebida pela primeira vez perto de Cantão e descreveu-a como uma infusão quente que se bebe simplesmente. Se para provar chá foi preciso ir até à China, para beber chocolate Mundy escusou de ir até à América: na mesma altura em que o *Anne* estava em Macau, encontrava-se ancorado no porto um navio espanhol proveniente de Acapulco, comandado por um biscainho chamado Juan Lopez de Andoyna; foi a bordo desse barco que Mundy degustou a bebida preparada com cacau, açúcar e, possivelmente, baunilha. Enquanto o cacau entrara nos hábitos alimentares dos espanhóis, o chá não percorrera o mesmo caminho entre os portugueses moradores na Ásia Extrema. Assim, num banquete oferecido pelos portugueses de Macau aos ingleses, foi servido vinho português e Mundy não menciona sequer a presença de chá⁸¹.

Esta e outras viagens para o Extremo Oriente ajudaram a impulsionar o consumo de chá entre os ingleses, uma vez que em 1638, no retorno da referida viagem, Mandelslo mencionou a sua degustação habitual na feitoria da EIC em Surrate⁸².

Os primeiros passos no consumo fora da Ásia Extrema

Data de 1606 a primeira remessa documentada de chá para a Europa, a qual se deveu aos holandeses, embora apenas haja notícia do seu consumo na Holanda em 1637, o ano em que Peter Mundy aportou a Macau. Contudo, dado o seu elevado preço até à década de 1660, o chá foi uma bebida rara e medicinal, não ultrapassando por muito tempo estes limites⁸³.

⁸⁰ Veja-se José E. Mendes Ferrão, *op. cit.*, pp. 133-136.

⁸¹ In Peter Mundy, *The Travels of Peter Mundy, in Europe and Asia 1608-1667*, vol. III, *Travels in England, India, China, Etc. 1634-1638*, Parte I, *Travels in England, Western India, Achin, Macao, and the Canton River, 1634-1637* (Editado por Sir Richard Carnac Temple), (Reimpressão da edição da Hakluyt Society de 1919), Nendelm/Liechtenstein, 1967, pp. 191, 252, 256.

⁸² Veja-se Henry Yule, *Hobson-Jobson*, s.v.

⁸³ In Simom Schama, *The Embarrassment of Riches. An Interpretation of Dutch Culture in the Golden Age*, Berkeley, 1988, pp. 171-172.

Rivalizando com a expansão do chá na Ásia e na Europa, aparecera entretanto outro produto novo: o café. Apesar de o primeiro registo português da bebida datar do início do século XVII, os portugueses conheciam-no, pelo menos, desde o último quartel do século XVI.

O café, como o chá, desempenhou desde cedo um papel importante no comércio das companhias comerciais europeias. Só se vulgarizara a partir do século XV, irradiando da Etiópia para o Iémen e zonas limítrofes do mar Vermelho; daí ganhou a seguir o vale do Nilo, penetrando depois por todo o Império Otomano. No terceiro quartel de Quinhentos o café penetrou na Mesopotâmia, de onde passou à Pérsia. O café entrou nos planos das companhias europeias para amortizar a exportação de capitais europeus destinados a adquirir seda persa, um esquema trilateral montado a partir de 1621 pela VOC⁸⁴. Os ingleses chegaram tardiamente a este comércio, mas fizeram-no nos mesmos moldes⁸⁵.

O chá entrou mais tarde neste esquema de comércio inter-asiático, em que os mercadores de Macau desempenharam um papel importante. Foi assim que, a meados do século XVII, o chá começou a sua lenta caminhada para fora dos limites conhecidos desde o fim de Quatrocentos. Antes da década de 1660, as quantidades enviadas para a Europa, em conjunto com o café, eram mínimas: o chá e o café exportados pela VOC de 1668 a 1670 correspondiam a 0,03% do total de mercadorias enviado para a Europa; os mesmos produtos equivaliam a 0,63% do cômputo geral das exportações da EIC para Londres de 1664 até 1670⁸⁶.

Dado o seu peso residual no total das exportações, o preço alcançado pelo chá no mercado europeu era proibitivo. O chá entrou primeiro nos hábitos de consumo europeus como mezinha de largo espectro, já que os relatos europeus faziam referência ao 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.

Em 1658, a gazeta inglesa *Mercurius Politicus* anunciou aos londrinos a venda de chá pela casa de café «A Cabeça da Sultana», como uma bebida chinesa recomendada pelos físicos. O estabelecimento pertencia a um certo Thomas Garraway, que se dedicava à venda de chá desde 1657, um mister que se prolongaria na casa homónima até 1866. Em 1660, o diarista Samuel Pepys (1633-1703) assentou na entrada do seu diário para o dia 28 de

⁸⁴ In Jonathan I. Israel, *op. cit.*, p. 177.

⁸⁵ In Ruby Maloni, *European Merchant Capital and the Indian Ocean Economy. Surat Factory Records 1630-1668*, «Charles Milward and Anthony Darriell», 7/XI/1656», Nova Deli, 1992, p. 283.

⁸⁶ In Niels Steengaard, «The growth and composition of the long-distance trade of England and the Dutch Republic before 1750», in James D. Tracy [Ed.], *The Rise of Merchant Empires. Long-Distance Trade in the Early Modern World 1350-1750*, Cambridge, 1990, pp. 114-117.

Setembro, que mandara vir uma chávena de chá, uma bebida que nunca consumira anteriormente⁸⁷.

A atitude de Pepys era ditada pela mudança política e social vivida em Inglaterra com a Restauração. O período que se viveu nesses anos contrastava cultural e socialmente com o puritanismo que varrera o país com a Commonwealth (1649-1660) de Oliver Cromwell (1599-1658). Para a mudança dos hábitos ingleses contribuíra a chegada de Carlos II (r. 1660-1685) ao trono, o qual desposaria a infanta portuguesa D. Catarina de Bragança (1638-1707), personagem crucial para a difusão do consumo do chá.

Se essa influência na Inglaterra está documentada, o mesmo não se pode dizer da difusão do chá em Portugal no século XVII. De facto, como compreender que uma portuguesa tinha introduzido o chá no país do seu consorte, enquanto no seu país natal não há registos desse mesmo consumo? Pode-se especular que Portugal, por razões históricas e culturais, permanecera na órbita da corte espanhola dos Áustrias, a qual consumia avidamente chocolate, tornando-se esta uma bebida nacional na Espanha. A Restauração e a aclamação da nova dinastia Brigantina (1640-1910), representou uma machadada nos modelos de comportamento cortesão de importação espanhola. O chá era um produto que se obteria com facilidade no Império Português, para além de não possuir a conotação que o chocolate tinha, ao que se juntava a inferioridade da qualidade do cacau proveniente do Brasil⁸⁸.

O chá podia ter entrado por esta via nos hábitos portugueses, à semelhança do ocorrido noutros cantos da Europa, como bebida rara e medicinal. Houve outro factor importante para a disseminação da infusão em Portugal: o do papel político e económico desempenhado pela Holanda, redistribuidor europeu das folhas da cameleira, durante as guerras da Restauração. Assim, o chá pode ter sido divulgado por estas duas vias: importação directa de uma beberagem de fama medicinal e sua distribuição por via flamenga.

De qualquer forma, sabe-se que o chá ia na bagagem que acompanhou D. Catarina e o seu séquito para Inglaterra. Por ocasião do primeiro aniversário dos esponsais, em 1663, o poeta e cortesão inglês Edmund Waller (1606-1687), escreveu um poema em honra da rainha no qual fazia referência explícita ao seu papel na introdução da *Erva* na corte inglesa⁸⁹.

Introduzido o hábito na corte, Carlos II procurou satisfazer o consumo encomendando à EIC o fornecimento regular de chá para a rainha. Em 1666, a companhia enviou a Carlos II cerca de 22 libras de chá, adquiridas na feitoria de Bantão, a qual permaneceria o principal ponto de avitualha-

⁸⁷ In Henry Yule, *Hobson-Jobson s.v.*; Sabine Yi, J. Jumeau, M. Walsh, *op. cit.*, p. 39.

⁸⁸ In José E. Mendes Ferrão, *op. cit.*, pp. 76-78.

⁸⁹ «Vénus tem a Murta, Febo o seu Louro,/ O Chá, que Ela [D. Catarina] se digna louvar, supera ambas,/ A melhor das Rainhas, e a melhor das Ervas, devemos nós/ A essa brava Nação [Portugal] que mostrou o caminho/ para a bela Região onde nasce o Sol,/ Cujas ricas fazendas nós tanto estimamos», in Henry Yule, *Hobson-Jobson*, s.v.

mento de produtos chineses para os ingleses até à sua conquista pelos holandeses em 1682⁹⁰.

No Oriente o chá começava também a extravasar as fronteiras seculares de consumo na segunda metade de Seiscentos e a espalhar-se um pouco pelas regiões ribeirinhas do Índico, pelo menos nas regiões onde as companhias comerciais europeias possuíam feitorias. A China era o maior abastecedor de chá por via de Macau, que assim recuperava do golpe recebido pela perda do mercado nipónico, e do acesso a Manila e à prata americana; mas tinha ainda ao tempo um volume mínimo quando comparado com a seda e as porcelanas. Os holandeses podiam abastecer-se de chá no Japão ou por intermédio dos comerciantes chineses em Batávia, uma vez que não dispunham de porta para abastecimento directo na China. Dado o fácil acesso de Macau ao mercado chinês, cantonês em particular, a cidade desempenhou um papel intermediário importante até ao século XVIII, em face das companhias comerciais europeias⁹¹.

O chá vendido pelos comerciantes macaenses em Bantão e Batávia não era enviado na sua totalidade para a Europa, pois parte dele era depois distribuído por outras regiões do Índico. Os ingleses, depois de o receberem em Bantão, despachavam-no para Masulipatão e daí para Surrate, onde era redistribuído para a Inglaterra e outras feitorias inglesas no Índico Ocidental. John Fryer assinala o facto de o chá ser uma das principais mercadorias de Masulipatão. Fryer menciona ainda a sua introdução nos hábitos quotidianos da Pérsia. No Comorão⁹², onde desembarcou em 1676-1677, notou o facto de as autoridades locais oferecerem café, chá ou água-de-rosas nas audiências públicas; e na descrição que fez dos pavilhões de caça nos arredores da capital safévida, Aspaão⁹³, conta que neles era servido café, chá e sorvetes aos convidados das caçarias⁹⁴.

Contudo, o dominicano castelhano Fr. Domingo Navarrete (1618-1686), um contemporâneo de Fryer, noticiou tão-só o chá na China, não mencionando o seu consumo na Índia, apesar de ter frequentado os mesmo sítios que o inglês, Masulipatão e Surrate, na mesma década de 1670⁹⁵.

Velhos hábitos e novos vícios

O consumo de chá pelos europeus cresceu pouco nos anos finais seculares. O continente europeu continuava a olhar para a infusão como medi-

⁹⁰ In Paul Butel, *op. cit.*, pp. 51-52.

⁹¹ In Brian George Souza, *op. cit.*, p. 122.

⁹² Gombroon, porto iraniano no estreito de Ormuz, desde 1616 Bandar 'Abbás, fica a 27° 15' N e 56° 16' E.

⁹³ Esfahân, capital da Pérsia de 1596-97 a 1736, fica a 32° 40' N e 51° 35' E.

⁹⁴ In John Fryer, *op. cit.*, vol. I, p. 96; vol. II, pp. 162, 295.

⁹⁵ In Fr. Domingo Navarrete, *The Travels and Controversies of Friar Domingo Navarrete* (Editado por J. S. Cummins), vol. II Cambridge, 1962, p. 183.

camento ou extravagância curiosa. O preço alcançado pelas folhas da camaleira na Europa, também não facilitou a sua disseminação. Mesmo assim, nos anos de viragem secular (1698-1700), o chá e o café ascendiam a 4,10% do total das fazendas exportadas pela VOC para Amesterdão. Já a exportação de chá e café da EIC, correspondia a 3,22% do total da carga descarregada em Londres de 1691 a 1700⁹⁶.

Só se verificou um explosão na exportação e consumo de chá na Europa a partir do decénio de 1720. Essa modificação foi fruto de alterações estruturais de monta, como a mudança do tipo de chá vendido e os moldes em que o comércio era conduzido pelos europeus. Até c. 1720, o mercado europeu consumira mais chás verdes, preterindo os pretos, apesar de os primeiros serem mais caros do que os últimos. As alterações eram visíveis nas exportações chinesas e macaenses para Batávia na década de 20: a partir de 1720, as exportações europeias de *Bohea*, um chá preto, alcançaram valores máximos em face dos tradicionais chás verdes, *Singlo* e *Bing* (Imperial). Até meados da década de 20, os chás verdes competiram ombro a ombro com os pretos pela preferência dos europeus. Contudo, na segunda metade do mesmo decénio, os chás pretos, com o *Bohea* a liderar a corrida, ultrapassaram o consumo de chás verdes⁹⁷.

Enquanto a VOC dependia do chá que portugueses e chineses transportavam até Batávia, os ingleses, dinamarqueses e franceses gozavam de licenças temporárias para se abastecerem directamente em Cantão. As dificuldades dos holandeses para negociarem a sua entrada directa no mercado chinês, que só obteriam bem entrada a centúria setecentista, fizeram com que a VOC não pudesse competir pela corrida ao chá no mesmo plano que a EIC. Assim, não é surpreendente que no século XVIII a exportação de chá da EIC ultrapassasse a da sua congénere holandesa⁹⁸.

Apesar do envolvimento português no comércio do chá, não abundam registos do consumo da bebida em Portugal da segunda metade do século XVII à primeira metade do seguinte. Parece, pois, que em Portugal, o chá continuou a consumir-se sobretudo como bebida medicinal ou exótica, nunca entrando nos seus hábitos quotidianos. Assim, há sobretudo referências ao chá em obras médicas ou em dicionários enciclopédicos.

Curiosamente, nenhuma dessas obras referiu o papel divulgador dos portugueses na era quinhentista. Os seus autores fazem-se eco de toda a bibliografia europeia sobre o assunto desde o século XVII, com especial relevo para obras de compiladores e divulgadores holandeses e franceses, e são unânimes na preferência dada ao designado «chá japonês», que devia ser uma qualidade superior de chá verde, talvez *Bing*. E todos preferiram os

⁹⁶ In Niels Steensgaard, *art. cit.*, pp. 116-117.

⁹⁷ In George Brian Souza, *op. cit.*, p. 147.

⁹⁸ In George Brian Souza, *idem*, p. 147; Jonathan I. Israel, *op. cit.*, pp. 338-339; John Keay, *op. cit.*, pp. 348-349.

chás verdes aos pretos. Curiosamente, um dos autores, Francisco da Fonseca Henriques (1665-1731), fez referência ao chá em pó.

Na sua obra *Medicina Lusitana, Socorro Delphico* (1710), Francisco da Fonseca Henriques referiu-se, como o título indicaria, ao uso medicinal do produto e não tanto ao seu consumo corrente, sem contudo o eludir. Era assim claro que o chá não seria uma bebida muito difundida e popular entre os portugueses, ao contrário do chocolate. A este, Fonseca Henriques dedicou um pequeno e sério historial, ao contrário dos dados parcelares e superficiais que recompilou sobre o chá. De notar ainda que foi o único autor a referir-se ao consumo do chá em pó como tabaco, sendo fumado num cachimbo⁹⁹.

Onze anos separaram o *Socorro Delphico* da *Anchora Medicinal* (1721) do mesmo autor. Mas mais do que os anos, o que distinguia uma obra da outra era a maneira de preparar o chá. Na segundo livro, o chá referido por Fonseca Henriques ainda era da variedade verde, mas deixara de ser preparado com as folhas reduzidas a pó e passara a ser feito com as folhas tratadas¹⁰⁰.

O conhecimento da bebida aumentou entre as duas datas: por exemplo Rafael Bluteau (1638-1734) descreveu minuciosamente a planta e as diversas fases de preparação das folhas no seu *Vocabulario Portuguez e Latino* (1712)¹⁰¹.

Contudo, o chá não despertava nos portugueses o consumo desenfreado que o tabaco originara, nem tinha o sucesso do café, outro estimulante extra-europeu que fazia furor por esses anos na Europa setentrional. Em 1710, Francisco da Fonseca Henriques escreveu a esse propósito que o *Chaova* se vendia em *publicas tavernas* na França, Holanda, Inglaterra, Dinamarca e Suécia, tal como o chocolate na Espanha e o vinho em Portugal¹⁰².

O chá continuou a ser notícia nas embaixadas que por esses anos foram enviadas à China, como a despachada por D. João V (1706-1750) ao imperador Yung-cheng (1723-1735) em 1726, encabeçada por Alexandre Metelo de Sousa e Meneses. Na recepção oficial, a 8 de Julho de 1727, o embaixador lusitano partilhou o chá tártaro servido ao Imperador¹⁰³.

⁹⁹ In Francisco da Fonseca Henriques, *Medicina Lusitana, Socorro Delphico, Aos clamores da natureza humana, para total profligação de seus males; pelo doutor [...]*, Amesterdão, 1710, livro II, cap. 66, pp. 479, 481-483. A obra seria reimpressa em Amesterdão em 1731 e no Porto em 1750.

¹⁰⁰ In Francisco da Fonseca Henriques, *Anchora Medicinal para conservar a vida com saude*, Lisboa, 1721, secção IV, cap. XII, pp. 452-457. A obra foi reimpressa em Lisboa em 1731 e, sucessivamente em Lisboa, em 1734 e em 1769.

¹⁰¹ In Rafeal Bluteau, *Vocabulario Portuguez e Latino*, vol. I, Coimbra, 1712, s.v.

¹⁰² In Francisco da Fonseca Henriques, *Medicina Lusitana*, liv. II, cap. 66, p. 483.

¹⁰³ In Júlio Firmino Júdice Biker, *Collecção de Tratados e Concertos de Paz que o Estado da Índia Portuguesa fez com os Reis e Senhores com teve relações nas partes da Asia e Africa Oriental, desde o principio da conquista até ao fim do seculo XVIII*, «Carta de Alexandre de Metello de Sousa e Menezes para o Secretario de Estado dando conta da Embaixada que deu

Em contraste com Portugal, o consumo de chá na Europa disparou em flecha depois de 1730. A EIC, que de 1721 a 1730 exportara para Londres 401,4 toneladas de chá, exportou no decénio seguinte 527,2 toneladas, o que representa um crescimento de 31%. Nas décadas seguintes, a carga de chá despachada para a Europa pela EIC não cessou de aumentar aceleradamente até 1760. O chá, no cômputo geral das exportações da EIC, tornou-se na segunda mercadoria mais importante, só ultrapassada pelos têxteis¹⁰⁴.

O que disparou essa febre de consumo na Europa, ocorrida a início de Setecentos, foi o novo predomínio de variedades de chás pretos, mais baratos do que os seus concorrentes verdes. Na Inglaterra, a população deixou de encarar a bebida como uma mezinha ou uma extravagância, para a tornar parte integrante dos seus hábitos alimentares na última refeição do dia, denominada apropriadamente *high tea*, para além do consumo que os devotos citadinos faziam nas casas de café, especializadas em chá...!¹⁰⁵

O apetite europeu pelo chá na primeira metade de Setecentos coincidiu com o declínio de Macau como intermediário no mercado cantonense para a aquisição dessa e de outras mercadorias chinesas. O aparecimento de companhias comerciais europeias em Cantão, ainda que de início apenas em regime sazonal, vibrou um golpe na economia macaense. Assim, não era de espantar que o frade arrábido Fr. José de Jesus Maria na sua *Ásia Síntica e Japónica*, composta de 1740 a 1745, descrevesse da quantidade e qualidade do chá despachado anualmente de Cantão para a Europa¹⁰⁶.

A expansão do consumo do chá em Portugal não seguiu os hábitos de consumo que a infusão adquiriu no resto do continente europeu, mormente nos países setentrionais e nas suas colónias americanas. Nos países setentrionais, o chá despertou uma febre consumista, que no caso inglês atingiu um paroxismo desconhecido no resto do continente. O aumento do consumo de chá foi acompanhado pelo de outros estimulantes, como o café e o tabaco. Desde a precedente centúria seiscentista, tinham surgido casas públicas para a degustação do café, que com o correr do tempo se tornaram em locais de convivialidade pública. O consumo do chá também era feito nessas casas, em salas separadas, que possibilitavam o seu acesso a mulheres. Enquanto na Inglaterra o chá ganhava terreno ao café, este tinha maior popularidade na Europa Central. Johan Sebastian Bach (1685-1750) compôs em 1734-1735 uma cantata sobre o café, que se estreou na casa Zimmermann de Leipzig. Nela, Bach colocou o pai, Schlendeian, a zurzir no hábito de tomar café que

ao Imperador da China, por ordem de El-Rey Dom João V», vol. VI (Reimpressão da edição de Lisboa de 1885), Nova Deli, 1995, pp. 36-172, especialmente p. 151.

¹⁰⁴ In Niels Steensgaard, *art. cit.*, pp. 130-131; Larry Neal, «The Dutch and English East India Companies Compared: Evidence from the Stock and Foreign Exchange Markets», in James D. Tracy, *op. cit.*, p. 218.

¹⁰⁵ Veja-se Paul Butel, *op. cit.*, pp. 54-77.

¹⁰⁶ In Fr. José de Jesus Maria, *op. cit.*, vol. II, apêndice, cap. I, pp. 225, 228.

a filha, Lieschen, tinha, pois argumentava que ninguém ia querer casar com uma mulher que bebia várias chávenas ao dia.

A moda do chá que se espalhou pela Europa fora a meados de Setecentos, tinha a ver com os paradigmas culturais que a Inglaterra e a China constituíam para os círculos intelectuais e sociais do continente. A França foi o país difusor dessas duas modas, através do papel desempenhado pela corte francesa. A voga das *chinoiseries* e de tudo o que estava ligado ao Império do Meio, determinou que o chá, um elemento estruturante da civilização sínica, também fosse copiado pelos seguidores das modas chinesas. O outro elemento importante na disseminação da bebida teve a ver com a popularidade por ela adquirida na Inglaterra e pela sua introdução como acompanhamento de um ligeiro repasto a meio da tarde, entre os afazeres cortesãos. A responsável por esta inovação fora a duquesa de Bedford, uma camareira da rainha ¹⁰⁷.

A popularidade que a Inglaterra gozava nos meios intelectuais franceses, associada ao «Grand Tour» que os aristocratas britânicos faziam pelo continente europeu e a presença de colónias inglesas nas principais urbes da Europa, contribuíram para a maior divulgação da bebida entre os estratos mais elevados da sociedade europeia. A pintura revela a importância adquirida pelo chá nessa sociedade: tal é visível na pintura naturalista e intimista de Jean Baptiste Chardin (1699-1779), com naturezas mortas e cenas domésticas de mulheres a beberem chá, e ainda na de Michel Barthélémy Ollivier (1712-1784), cujo célebre quadro datado de 1765, «Thé a l'anglaise chez le prince de Conti», mostrava o então jovem Mozart a tocar clavicórdio por ocasião da sua estada em Paris (1763-1764).

O chá no Portugal setecentista

Em Portugal, o chá não despertara o mesmo entusiasmo. O país era abastecido por intermédio da Carreira da Índia, cujos navios descarregavam chá em Lisboa. Boa parte dessa carga era reexportada mal chegava ao Tejo, em direcção a outras paragens europeias. Lisboa desempenhava um importante papel redistribuidor para o mercado consumidor europeu, especialmente para o inglês, por causa da elevada taxaço do chá em Inglaterra. Mas Lisboa abastecia também franceses, castelhanos, genoveses, alemães, etc.

Em 1778, Bernardo de Lima e Melo Bacelar (1736-?), que reentrara no século, publicou a *Arte e Dicionário do Comércio e Economia Portuguesa*,

¹⁰⁷ Veja-se John Merson, *The Genius that was China. East and West in the Making of the Modern World*, Woodstock/Nova Iorque, 1990, pp. 122-123. A família Russel, duques de Bedford, possuía acções da Companhia Inglesa das Índias Orientais, tendo sido o quarto duque, John Russel (1710-1771), que introduziu no solar familiar, Woburn Abbey, uma vacaria em estilo pseudo-chinês.

onde referia as quantidades e qualidades de chá redistribuídas por Lisboa de 1776 a 1777. O autor diferenciou cinco tipos de chá, dos quais o mais procurado era o *Gisson*, cuja exportação nesses anos foi de 6797 arráteis, tendo o preço variado entre os \$850 e os 1\$100. A variedade mais barata era a *Bui*, que foi paga a \$320 o arrátel. Os franceses eram os maiores compradores por nação, com 9972 arráteis de chá, adquiridas por 8608\$720 ¹⁰⁸.

O chá no Portugal setecentista penetrava pouco a pouco nas esferas mais altas da sociedade portuguesa, ultrapassando o foro medicinal que tivera até então. A Família Real fornecia o modelo comportamental ao resto das famílias da alta nobreza e à corte, que funcionava então como pólo introdutor e disseminador de modas no país. Para a corte tomar chá encomendaram-se nos ourives da corte francesa, os Germain, várias peças, como a chaleira com cabeça de chinês e dois bules ¹⁰⁹. Para além das encomendas da corte portuguesa em Paris, os monarcas portugueses também recebiam bules e chávenas de presente dos imperadores chineses, por intermédio das embaixadas enviadas ao longo do século XVIII. No regresso da embaixada de Francisco Xavier Assis Pacheco de Sampaio, despachada por D. José I (r. 1750-1777) a Ch'ien-lung (r. 1736-1796), o soberano português recebeu do monarca chinês oito bules, dois de esmalte e seis de porcelana, para além de vinte chávenas de louça ¹¹⁰.

Cabia à Casa da Ucharia providenciar chá às reais pessoas, segundo determinava o seu regulamento. Segundo o regimento que entrou em vigor em 30 de Maio de 1765, a princesa real, a futura D. Maria I (r. 1777-1816), e o seu marido, D. Pedro (1717-1786), poderiam beber café ou chá nos seus aposentos depois de recolhidos à noite, se a sua camareira, D. Francisca Xavier de Andrade de Eça, o requeresse por escrito ¹¹¹.

Nos bens arrolados às casas senhoriais de Távora e Atouguia, a seguir ao atentado que feriu D. José em 1759, há várias menções de bules de prata e de porcelana, de colheres e de outros apetrechos de chá, como chávenas e açucareiros ¹¹².

O hábito do chá não penetrava nas camadas mais baixas da sociedade portuguesa, como o fizera nas outras sociedades europeias do seu tempo. No campo, os trabalhadores não consumiam chá, como o faziam os agricultores ingleses na última refeição do dia, o *high tea*. Nas três refeições habituais do trabalhador agrícola mais afortunado, almoço, jantar e ceia, o vinho e a água continuavam a ser a bebida de eleição. Nem à merenda, uma refei-

¹⁰⁸ In Manuel Guimarães, *Histórias de ler e comer*, Lisboa, 1991, p. 172.

¹⁰⁹ In *Tesouros Reais*, Lisboa, 1991, pp. 308-310.

¹¹⁰ In Júlio Firmino Júdice Biker, *op. cit.*, vol. VII, «Relatório de Francisco de Assis Pacheco de Sampaio al El-Rey D. José I dando conta da embaixada ao Imperador da China no ano de 1752», p. 101.

¹¹¹ In Manuel Guimarães, *op. cit.*, p. 24.

¹¹² In Luis de Bivar Guerra, *Inventário e Sequestro das Casas de Távora e Atouguia em 1759*, Lisboa, 1954, pp. 8, 20, 40, 191.

ção dada aos trabalhadores agrícolas ao meio da tarde de 25 de Março a 8 de Setembro, o chá fazia parte dos hábitos de consumo.

Este restringia-se aos grupos sociais privilegiados e, ao contrário do resto da Europa, consumia-se dentro de casa. Os reduzidos espaços públicos existentes no Portugal setecentista não encorajavam o consumo do chá. Em espaços públicos, os únicos estimulantes consumidos eram o tabaco e as bebidas alcoólicas. Só na segunda metade da centúria houve uma alteração com a introdução de cafés e botequins em Lisboa. Teria sido Sebastião José de Carvalho e Melo (1699-1782) quem apadrinhou o aparecimento desses estabelecimentos na Lisboa pós-terramoto, emulando os estabelecimentos que vira em Londres e Viena. Curiosamente, na inauguração do botequim do italiano Marcos Filipe, o ministro bebeu chá e não café ¹¹³.

Ao contrário do resto da Europa, onde havia salas em casas públicas reservadas ao consumo de chá por mulheres, em Portugal não existiam tais espaços. O público feminino português permaneceria banido desses locais públicos por mais um século, o que o obrigava a consumir chá em privado.

Mesmo assim, o chá era não só mais popular como mais consumido do que o café. Por ocasião da inauguração da estátua equestre de D. José, no reconstruído Terreiro do Paço, consumiram-se vinte arrobas de chá de várias qualidades, cuja conta ascendeu a 54\$700 réis, enquanto se consumiam apenas cinco arrobas de café, cuja conta chegou aos 54\$620 réis ¹¹⁴. O café na época não só não gozava da preferência dos portugueses, como era muito mais caro.

Na altura, o Brasil ainda não era um grande produtor mundial de café, encontrando-se plantações apenas nas províncias setentrionais do Grão-Pará e do Maranhão. Só na década de 1770 a plantação do cafeeiro desceu para o Sul. Assim, o consumidor português estava reduzido ao pouco café que chegava aos portos metropolitanos, que era reexportado na sua maioria para o resto da Europa, com relevo para a Holanda, que comprou 278 arrobas por 1580\$100 réis de 1776 a 1777 ¹¹⁵.

O comércio do chá era residual, mesmo nas encomendas enviadas pelos residentes no Estado da Índia, já que a maior parte da carga das naus era constituída por têxteis. Por exemplo, o arcebispo de Goa, D. António Taveira da Neiva Brum da Silveira (1706-1775), privilegiou os têxteis nos seus investimentos comerciais e nas suas encomendas à família. Embora o chá nunca tenha figurado entre os produtos que comercializou, fazia parte das encomendas despachadas aos familiares nos Açores ¹¹⁶.

¹¹³ In António Coimbra Martins, «Botequim», in Joel Serrão [Ed.], *Dicionário de História de Portugal*, vol. I, Lisboa, 1971, pp. 360-361; António Coimbra Martins, «Café», in Joel Serrão, *op. cit.*, vol. I, pp. 427-430.

¹¹⁴ In Manuel Guimarães, *op. cit.*, pp. 55-56.

¹¹⁵ In Manuel Guimarães, *idem*, pp. 170-171; José E. Mendes Ferrão, *op. cit.*, pp. 216-217.

¹¹⁶ In Maria de Jesus dos Mártires Lopes, *Epistolário de um Açoriano na Índia*. D. António Taveira da Neiva Brum da Silveira (1750-1775), «Carta de D. António Taveira da Neiva Brum da Silveira para o seu irmão Manuel Paim», 24/I/1769, p. 91; «Carta de D. António Taveira da

No Oriente, o chá não ocupava a atenção dos moradores de Macau, já que o mercado metropolitano era muito fraco para absorver a quantidade transaccionada pela cidade. Aliás, por volta do terceiro quartel do século XVIII, os seus comerciantes estavam mais preocupados com a competição que lhes era movida pelas companhias europeias em Cantão e pelas alterações que o comércio do chá começava a operar na China, com a introdução do ópio. Em 1775, o chá pagava 12% de direitos em Macau, mais do que as porcelanas e a seda ¹¹⁷.

O consumo do chá em Portugal continuava restrito e não obtinha a mesma popularidade que tinha na Europa e América do Norte ¹¹⁸. Apesar disso, o chá animava a vida social e literária da Lisboa de então. Os poetas da Nova Arcádia bebiam chá nas suas reuniões, conforme o celebrou, sarcásticamente, Correia Garção e Bocage (1765-1805), este num poema conhecido e que lhe valeria a expulsão do seu seio ¹¹⁹.

Pela altura em que Bocage escreveu o poema, c. 1794, o francês J. B. F. Carrère (1740-1802) visitou Lisboa e relatou que era costume das casas lisboetas receber à noite visitas, a quem se oferecia chá. Para o viajante francês, era um costume introduzido pelos ingleses que os portugueses e as colónias de estrangeiros residentes na capital tinham copiado ¹²⁰.

A calma vulgarização do chá

O hábito de beber chá progrediu lentamente na sociedade portuguesa até à primeira metade de Oitocentos, sendo o seu consumo feito, predomi-

Neiva Brum da Silveira para o seu irmão Manuel Paim», 20/I/1770, p. 103; «Carta de D. António Taveira da Neiva Brum da Silveira para D. Caetano de Nossa Senhora da Porta», 3/IV/1772, p. 116, Ponta Delgada, 1983.

¹¹⁷ In Manuel Múrias [Ed.], *Instruções para o bispo de Pequim e outros documentos para a história de Macau*, Lisboa, 1943, doc. n.º 53, «Termo por onde se regularão os fretes», 16/X/1775, p. 322.

¹¹⁸ Um dos episódios da Revolução Americana foi a «Boston Tea Party», um levantamento contra a taxa colocada pelos ingleses sobre o chá, uma bebida popular nas treze colónias americanas; cf. Sabine Yi, J. Jumeau e M. Walsh, *op. cit.*, pp. 46-52.

¹¹⁹ Sobre o assunto veja-se António José Saraiva, «Introdução», p. x, in Correia Garção, *Obras Completas. Texto fixado, prefácio e notas por [...]*, vol. I, *Poesia lírica e satírica*, Lisboa, 1982. Correia Garção tem um soneto satírico sobre o chá nas reuniões de poetas, cf. soneto XVI, p. 18. Bocage seguiu-lhe o «verve» anos mais tarde: «Preside o neto da rainha Ginga / À corja vil, adúladora, insana / Traz sujo moço amostras de chanfana, / Em copos desiguais se esgota a pinga. // Vem pão, manteiga, chá, tudo à cantinga; / Masca farinha a turba americana; / E o orangotango a corda à banza abana, / Com gesto e visagens de mandinga. // Um bando de comparsas logo acode / Do fofo Conde ao novo Talaveiras; / Improvisa berrando o rouco bode. // Aplaudem de contínuo as frioleiras / Belmiro em ditirambo, o ex-frade em ode / Eis aqui de Lareno as quartas-feiras»; in Bocage, *Poesias* (Editado por Orlando Neves), Lisboa, p. 160.

¹²⁰ In J. B. F. Carrère, *Panorama de Lisboa no ano de 1796* (Editado por Castelo Branco Chaves), Lisboa, 1989, p. 44.

nantemente, em centros urbanos. O chá desempenhava um papel importante na economia portuguesa da época, não devido ao mercado interno, mas por causa do papel redistribuidor de mercadorias coloniais pela Europa do porto lisboeta. Foi para os mercados consumidores do norte do continente que se iniciaram as tentativas de aclimatizar a cameleira em solo português, continental e insular, verificadas no fim do século XVIII e na alba da nova centúria. Todavia, só na segunda década do século XIX, com a corte no Brasil, se iniciaram as primeiras plantações e a produção industrial de chá fora do continente asiático. Tratava-se da continuação de um fenómeno muito mais geral, o da aclimação de culturas orientais no Brasil, que começara no século XVII ¹²¹.

O aumento da procura do chá determinou a expansão da sua produção no solo português metropolitano e colonial. A perda do Brasil em 1822 acarretou, concomitantemente, a perda da principal fonte de produção detida pelos portugueses, uma vez que as plantações na Madeira e nos Açores tinham exígua expressão no total da produção de chá no império português. Só na segunda metade do século XIX, no caso da ilha de São Miguel, o cultivo e a produção do chá alcançou, pela pressão de uma sociedade de fomento local, um nível expressivo. Até então, os casos de difusão do cultivo do chazeiro em solo português não passaram de tentativas sem continuidade nem impacte real na manufatura do chá. Só no início do século XX, por intermédio do investimento de Sir Thomas Lipton (1850-1931), se iniciou o cultivo e a produção do chá numa escala industrial nas plantações moçambicanas ¹²².

O aumento da produção teve o condão de baixar o preço e tornar o chá mais acessível a uma maior fatia da população portuguesa. Entre as classes mais favorecidas, o modelo inglês continuou a impor-se e a voga do chá ao meio da tarde, o celebrado *five o'clock*, com os excessos que a emulação cega acarretou ¹²³.

Apesar do maior consumo de chá por todas as camadas sociais, a bebida continuou associada à ideia de refinamento; daí a expressão «que falta de chá», aplicada a quem tem falta de civilidade. 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 «salão de chá», o que indiciava a associação de um consumo elitista à bebida. A exclusão da mulher da maioria do espaço público até ao fim do século XIX, limitou a expansão de casas públicas de chá, como acontecia nos outros países euro-

¹²¹ Veja-se Luis Ferrand de Almeida, «Aclimação de plantas do Oriente no Brasil», in *Páginas dispersas. Estudos de História Moderna de Portugal*, Coimbra, 1995, pp. 59-129.

¹²² In José E. Mendes Ferrão, *op. cit.*, pp. 160-166.

¹²³ Em 1903, Carlos Bento da Maia no seu livro de culinária rir-se-ia da cultura dos nossos cronistas sociais ao citar a notícia referente a uma *soirée* elegante, na qual às 22 horas fora servido um magnífico *five o'clock*; cf. *Tratado completo de Cosinha e de Copa*, Lisboa, 1904, p. 666.

peus. As casas públicas existentes, os «cafés», eram locais eminentemente masculinos, com escassa frequência feminina. O «café», apesar de ter um papel importante na vida política e cultural portuguesa, não era um grande centro difusor de chá ¹²⁴.

A invenção de uma gramática do chá

Os utensílios ligados ao chá evoluíram à medida que o consumo das folhas da cameleira se foi alterando com o correr do tempo. Assim, quando as folhas deixaram de ser um acompanhamento vegetal para se tornarem numa infusão, houve uma adaptação de utensílios à gramática de estilos e de gostos conforme o local onde se bebia o chá.

Inicialmente, as folhas da cameleira consumiam-se como hortaliça, em tigelas. Quando se passaram a consumir em infusão, houve uma alteração no utensílio utilizado para esse fim: no princípio, os chineses usavam taças de madeira para o beber, mas com o passar dos tempos preferiram as de cerâmica e mais tarde as de porcelana.

Permaneceram, contudo, durante muito tempo vestígios da época em que fora usado como simples vegetal. Sob os T'ang, os amadores da bebida consumiam-na acompanhada de vegetais, cebolas, gengibre, casca de laranjas e menta, para lhe reforçar o gosto. A infusão era ainda conhecida sob a designação de «sopa», à qual se deitava sal, razão pela qual um prato de sal fazia parte da parafernália utilizada pelo amadores de chá. Esse costume desapareceu da China, mas permaneceu em regiões da Mongólia até ao presente.

Lu Yu (1.^a metade do século VIII – 804) no *Ch'a ching* («Clássico do Chá»), redigido por volta de 760, devotou todo um capítulo aos utensílios necessários para se fazer uma boa infusão. O livro estipulou uma hierarquia dos centros produtores de cerâmica adequada para a preparação da bebida. Retomando os escritos de outro amador de chá, Tu Yu (século III a. D.), Lu Yu preferiu as taças fabricadas em Yüeh-chou aos demais centros produtores, por ele enumerados e estratificados em seis pólos. Todavia, segundo Lu Yu, nem todas as peças de cerâmica serviam para beber chá. As taças escolhidas não podiam ser semi-esféricas. As boas taças eram as que tinham o fundo redondo e as paredes quase direitas e baixas, sendo a sua capacidade ligeiramente inferior a um quarto de litro.

Como notou Lu Yu, a cerâmica de Yüeh distinguia-se das outras pelo seu vidrado esverdeado, semelhante ao jade, o que realçava quase todas as qualidades de chá vertido no seu interior ¹²⁵.

¹²⁴ Veja-se António Coimbra Martins, *art. cit.*, pp. 428-429.

¹²⁵ In Lu Yu, *Ch'a Ching. Le Classique du Thé* (Editado por Francis Ross Carpenter), Paris, 1977, parte II, pp. 92-109; S. J. Vainker, *op. cit.*, pp. 66, 68-70, 93; Paul Butel, *op. cit.*, p. 23.

Sõb os Sung, houve nova alteração dos utensílios, com os estetas da corte a estabelecerem os novos padrões. Ts'ai Hsiang (1012-?) escreveu o *Ch'a Lu* («Notas sobre o chá»), segundo o qual as taças de chá deveriam ser negras com estrias esbranquiçadas, conhecidas como «pêlo de lebre», para se poder apreciar a cor do chá em pó.

O último imperador Sung, Hui Tsung (r. 1105-1125), um esteta que fixou a arte do chá, preferiu as mesmas taças que Ts'ai Hsiang. Todavia, especificou que deveriam ser mais fundas do que as dos T'ang e suficientemente largas para se utilizar o pincel de bambu, usado para misturar o chá em pó. As taças, conhecidas por *chien*, provinham, as de melhor qualidade, de Chien, no Fuquiém. Os estetas Sung preferiam a cerâmica vidrada e rugosa para elaboração das taças de chá, mas, curiosamente, preteriam-na para outros usos.

Com os Sung Meridionais (1127-1279) desapareceu do uso cortesão esse tipo de cerâmica, que no entanto continuou em voga nas camadas populares e nas comunidades monásticas. Seria a partir dos religiosos que esse modelo de taças passou para o Japão e Coreia. No Japão, a reintrodução do chá no século XII, popularizou esse tipo de vasilha através dos monges budistas que a trouxeram dos mosteiros da montanha de T'ien Mu, pelo que ficaram conhecidas no arquipélago nipónico por *tenmoku* ¹²⁶.

Antes da chegada dos europeus aos portos da China, ocorreu nova alteração no estilo dos utensílios do chá, já sob a dinastia Ming. Entretanto, o chá em pó, que fizera furor sob os Sung, desapareceu definitivamente da China e só se conservou no Japão. O desaparecimento ocorreu apesar da popularidade de que gozavam pelos textos clássicos no início da dinastia Ming e dos movimentos restauracionistas de tudo o que fosse cultura chinesa clássica, para recuperar o orgulho nacional perdido sob os Yüan. Tal acaso era inevitável, mau grado as queixas dos letrados Ming perante o desaparecimento da arte do chá Sung, que tentaram recuperar artificialmente sem continuidade nem sucesso. O seu legado ficou no cultivo dos clássicos, datando dessa era o exemplar impresso mais antigo do *Ch'a ching* ¹²⁷.

Sob os Ming, a infusão era preparada directamente na taça cheia de água a ferver, à qual se deitavam as folhas da cameleira, às vezes perfumadas para lhes dar um aroma mais refinado. A taça mudara também, pois ficara mais pequena e era de porcelana. A chaleira e o bule tornaram-se mais usuais, substituindo a caldeira dos T'ang e a garrafa dos Sung, e passou a ser neles que, as mais das vezes, se preparava a infusão ¹²⁸.

Quando os portugueses tomaram conhecimento do chá e dos seus apetrechos, fizeram-no em dois pontos distintos, na China e no Japão, onde vigoravam agora hábitos de preparação distintos. De notar que em português

¹²⁶ In S. J. Vainker, *op. cit.*, pp. 120-121; Paul Butel, *op. cit.*, pp. 25-26.

¹²⁷ In Lu Yu, *Ch'a Ching. Le Classique du The*, p. 67.

¹²⁸ In Paul Butel, *op. cit.*, p. 30.

as palavras da utensilagem ligada ao chá provêm, com toda a probabilidade, do malaio e não directamente do chinês ou do japonês. De facto *chávena* parece provir do malaio *chawan*, embora a origem seja chinesa, *ch'a wan*, «taça de chá, taça para chá». Mas *bule* e *pires* são de origem malaia ¹²⁹.

O português é a única língua europeia em que os nomes dos objectos relacionados com o chá derivam de palavras orientais; nas outras línguas europeias os termos provêm de vocábulos já existentes na língua e anteriores ao século XVII, como *taça* (do árabe vulgar *tāsa*, clássico *tass*), ou são neologismos formados em cada língua pelos processos normais de composição e derivação, como *tea-pot* em inglês, *théière* em francês, etc., em que só o radical é asiático.

A origem malaia dos termos portugueses reforça assim a ideia de que o chá já era conhecido nessas paragens antes da chegada dos portugueses, que na zona terão topado primeiramente com ele. Todavia, os primeiros registos de *pires* e *chávena* datam apenas do século XVII. O termo *pires* (plural) regista-se pela primeira vez num inventário de 1613, mas só em 1634 aparece no singular ¹³⁰.

O primeiro registo de *chávena* é mais tardio, datando de 1637-1640. O autor em que pela primeira vez se regista é o P.^e Jerónimo Lobo (1595-1678), que contou como ele e os seus companheiros beberam café, e não chá, por chávenas no porto de Massuá ¹³¹, enquanto esperavam por transporte que os levasse para a Índia em 1634. O termo não se tornou muito vulgar até à segunda metade do século XVIII. De notar que Rafael Bluteau no *Vocabulário Potuguês e Latino* (1712) não fez uma entrada para a palavra. De facto, os autores portugueses preferiam, por essa época, o vocábulo *caneca* para designar o vaso por onde tomavam chá ¹³². Essa preferência, que denota aparentemente um tipo diferente de recipiente, maior e com asa, dá a entender os fins medicinais que a bebida tinha em Portugal na primeira metade de Setecentos.

¹²⁹ In Sebastião R. Dalgado, *Glossário Luso-asiático*, s.v. A etimologia mais problemática é a do *pires*, uma vez que o étimo malaio *piring*, «pratinho», daria **pire* ou **piri* em português. Provavelmente acabou por se generalizar no singular a forma plural do termo, ou por analogia com o apelido *Pires*, ou porque os «pratinhos» eram transaccionados aos centos, e daí a generalização da forma plural ao singular (cf. Luis Filipe F. R. Thomaz, «Alguns vocábulos portugueses de origem malaia» in *Persembahan — Studi in Onore di Luigi Santa Maria*, Istituto Universitario Orientale, Nápoles, 1998, pp. 405-423).

¹³⁰ In Sebastião R. Dalgado, *Glossário Luso-asiático*, s.v.

¹³¹ Porto no Mar Vermelho, a 15° 30' N e 39° 30' S.

¹³² Veja-se entre outros João Vigier, *Pharmacopeia Ulyssiponense, Galenica, e Chymica, que contem os principios, diffiniçoens, e termos geraes de huma, & outra Pharmacia: & hum lexicon universal dos termos Pharmaceuticos, com as preparaçoens Chymicas, & composiçoens Galenicis, de que se usa neste Reyno, & virtudes, & dosis dos medicamentos Chymicos. Hum tratado de eleyçam, descripção, dosis, & virtudes dos purgantes vegetaes, & das drogas modernas de ambas as Indias, & Brasil. Hum vocabulario universal Latino, e portuguez, de todas as drogas, animaes, vegetaes, & mineraes, assim modernas. como antigas*, Lisboa, 1716, p. 407; Francisco da Fonseca Henriques, *op. cit.*, liv. II, cap. 66, p. 481.

A *chávena*¹³³ para os autores setecentistas, pelo menos até ao fim do terceiro quartel do século, designaria o recipiente importado, de porcelana chinesa, com a particularidade de não possuir asa; enquanto *xícara*¹³⁴ seria a chávena maior e provida de asa. A asa na chávena era uma aquisição europeia, que as porcelanas chinesas de encomenda só conheceriam no século XVIII, a par da produção das manufacturas europeias. Essa distinção era clara para os escrivães que elaboraram o rol dos bens sequestrados a D. Francisco de Assis de Távora, marquês de Távora (1703-1759): sob a rubrica «Louça da Índia», *i.e.*, porcelanas de encomenda, na entrada n.º 319 escreveram «sete chávenas com seis pires» e na entrada seguinte, a n.º 320, escreveram «três xícaras de asa com os seus pires»¹³⁵.

Aliás, em Portugal persistiu até ao último quartel do século XVIII a encomenda de chávenas de porcelana tipicamente chinesas, *i.e.*, sem asa, tanto acabadas como só com o vidro. O Museu Nacional de Arte Antiga, em Lisboa, possui um conjunto de chávena e pires de porcelana de encomenda do período Ch'ien-lung (1760-1786), que fez parte do serviço comemorativo do casamento da princesa D. Maria e do infante D. Pedro em 1760. Contudo, um conjunto similar foi importado anos mais tarde em branco para a fábrica de Massarelos no Porto, que iniciou a sua laboração em 1776, julgando-se que os motivos foram pintados algures entre 1776 e 1786¹³⁶.

Outro utensílio importante foi o bule, designado por uma palavra que entrou no português a partir do malaio *buli*¹³⁷. O bule foi um objecto algo tardio na milenar história do chá, dado que só apareceu e se consagrou sob os Ming, correspondendo a nova alteração no modo de preparar a infusão. Essa alteração só se começou a sentir na Europa a finais do século XVII e no início do século XVIII, pelo menos de forma documentada. Até então, os bules foram importados sobretudo como peças de porcelana chinesa decorativa. Uma pintura de *c.* 1620, atribuída ao pintor Jacob Jordaens (1593-1678), «Gabinete de amator de arte» existente na National Gallery de

¹³³ *Chávena*, do malaio *chawan*, por sua vez do chinês *ch'a-wan*, designa uma «taça ou escudela pequena»; cf. Sebastião R. Dalgado, *Glossário Luso-asiático*, s.v.

¹³⁴ *Xícara*, que entrou no português a partir do castelhano talvez no século XVI ou XVII, é voz oriunda do nauatle, a língua do Império Asteca. *Xicalli* era uma cabaça ou um recipiente de madeira do feitio de uma cabaça. A palavra passou ao castelhano com a conquista do México, aparecendo registada pela primeira vez pouco depois de 1535, em Gonçalo Fernández de Oviedo como *xicalo*; e *c.* 1540 por Fr. Marcos de Niza como *xícara*. No século XVII fixou-se como *jícara* em castelhano, mas em português permaneceu a primeira forma. Veja-se Corominas, *Diccionario crítico e etimológico Castellano e Hispánico*, vol. III, s.v.; Rémi Siméon, *Dictionário de la lengua Náhuatl o Mexicana*, Mexico D.F., 1977 (Reimpressão da edição de Paris de 1885), s.v.; José Pedro Machado, *Dicionário Etimológico da língua Portuguesa*, vol. III, s.v.

¹³⁵ In Luis de Bivar Guerra, *op. cit.*, p. 20.

¹³⁶ A chávena e o pires têm, respectivamente, os números de inventário 7106 e 7106-A no fundo do museu. Veja-se *Du Tage à la mer de Chine. Une épopée portugaise*, Lisboa/Paris, 1992.

¹³⁷ *Bule*, do malaio *buli*, «pequeno frasco ou garrafa», cf. Sebastião R. Dalgado, *Glossário Luso-asiático*, s.v.

Londres, mostra um bule, uma chávena e uma garrafa de porcelana azul e branca, mas já do tipo *craak porselein*, sobre um trabalhado aparador com baldaquino.

Em português, o primeiro registo escrito e descrição do utensílio data de 1712, aparecendo no *Vocabulário* de Bluteau. A definição era bastante parca e não especificava qual era a sua utilidade¹³⁸.

Mas passados quatro anos, João Vigier, na *Farmacopeia Ulissiponense*, escreveu sobre o melhor método de preparar chá:

(...): ordinariamente são vasos idoneos, feytos so para este genero de infusão, tendo hum bico, & nelle hum ralo, para impedir a sahida das folhas do chã, os quaes vasos chamão bules¹³⁹.

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, primeiro no Oriente e depois no Ocidente. Assim, surgiram dois novos objectos – o açucareiro e a leiteira.

Açucareiro era um cargo existente na Casa Real portuguesa desde o século XV, como o prova um documento de 1403 que nomeou um tal Afonso Anes açucareiro de D. João I (1385-1433). Em 1431, o mesmo cargo era ocupado por um Gomes Lourenço¹⁴⁰.

No século XVI, açucareiro passou a designar um objecto inanimado, com o sentido de «recipiente para açúcar», acepção em que se regista desde 1535. Na Europa, a transformação parece ter sido mais tardia, datando da segunda metade de Quinhentos em França, ainda que haja quem defenda que só no século XVII o termo *sucrier* apareceu com o significado actual na obra de Paul Scarron (1610-1660)¹⁴¹.

Contudo, o seu uso não devia estar muito difundido, uma vez que os escrivães responsáveis pela elaboração do arrolamento dos bens dos Távoras designaram por *saleiro* um açucareiro de porcelana chinesa, erro que posteriormente corrigiram¹⁴².

O século XVIII marcou a fixação da tipologia dos objectos associados ao consumo do chá. Por um lado, apareceu a designação *aparelho de chá* para descrever o conjunto de bule, açucareiro e leiteira feitos em metal, enquanto a designação *serviço de chá* se aplicava mais ao bule, açucareiro, leiteira,

¹³⁸ In Bluteau, *op. cit.*, vol. I, s.v.

¹³⁹ In João Vigier, *op. cit.*, p. 407.

¹⁴⁰ In João da Silva Marques [Ed.], *Descobrimientos Portugueses* (Reimpressão da edição de 1944), Lisboa, 1988, vol. I (1147-1460), doc. n.º 208, 23/XII/1403, p. 216; suplemento ao vol. I (1057-1460), doc. n.º 748, 16/VII/1431, p. 483.

¹⁴¹ Veja-se José Pedro Machado, *Dicionário Etimológico de língua Portuguesa*, vol. I, s.v.; *Dictionnaire Étymologique Larousse*, s.v.

¹⁴² In Luis de Bivar Guerra, *op. cit.*, p. 40.

chávenas e pires de porcelana. De notar, contudo, que nos inventários das casas de Távora e de Atouguia, eram mais vulgares as peças desirmanadas do que os conjuntos, denotando certamente mais o curso do tempo e do uso, que dos conjuntos deixava apenas peças soltas, que parcimónia na sua aquisição ¹⁴³.

O despertar estético do Ocidente para o chá

A vulgarização do chá acompanhou de perto a aristocratização e codificação da forma como os europeus bebiam a infusão. A massificação da sua produção, primeiro na Ásia, depois na América, no início do século XIX, de novo em terras asiáticas a partir de 1840 e decénios mais tarde na África, abasteceu os crescentes mercados marcados pelo gosto europeu de preparação do chá. A própria Revolução Industrial, que varreu o continente europeu de forma irregular, teve um papel preponderante na massificação do consumo.

A partir de 1860, surgiu na Europa um movimento que, do ponto de vista artístico e estético, se opunha à massificação introduzida pela Revolução Industrial e propunha um regresso às artes tradicionais e ao carácter único da peça de arte. Este movimento iniciou-se – paradoxo dos paradoxos, ou talvez não – no país que iniciara a industrialização décadas antes: a Inglaterra. Estetas e pensadores como John Ruskin (1819-1900) e artesãos como William Morris (1834-1896), foram propulsores de alterações numa nova apreciação do objecto artístico com qualidade, longe da padronização industrial.

Essa recuperação do passado artesanal levou a um interesse dos europeus pelas cerâmicas e porcelanas chinesas e japonesas. Esse movimento estendeu-se às outras artes decorativas asiáticas que até então tinham permanecido estranhas ao gosto europeu por causa das suas formas naturalistas ou do seu valor simbólico.

Ao novo fascínio da Europa pelo Extremo Oriente não era estranho o ritmo apressado que a vida moderna, a da industrialização, impunha, face a um Oriente tido por eterno na sua imobilidade. Datou da segunda metade de Oitocentos a formação de colecções de arte asiática, de origem diversa e bastas vezes duvidosa, mas que abarcava um âmbito cronológico mais alargado que o *bric-a-brac* que constituía o grosso das galerias europeias, privadas e públicas. A formação de colecções deu origem ao aparecimento de peritos interessados em obras de arte oriental, que tinham sob sua guarda ou que compravam. Foi dentro desse movimento que surgiu um japonês, Okakura Kakuzo (1862-1913), cuja obra, *O livro do chá*, procurou explicar ao público ocidental o significado civilizacional e estético que a infusão tinha nas culturas de matriz sínica. O livro de Kakuzo não se limitava a historiar a

¹⁴³ In Luis de Bivar Guerra, *idem*, pp. 40, 187.

evolução e a disseminação do chá, dado que apelava para o lado filosófico, religioso e estético que impregnava o seu consumo no Japão. O autor descartava a China, uma vez que esta perdera todo o ritual com a vulgarização do chá na época dos Sung meridionais. Em contraponto dessa sofisticação e espiritualidade, Kakuzo colocou a sociedade ocidental que ele conhecia, cujo pendor cultural materialista se reflectia também no consumo do chá ¹⁴⁴.

Alguns ocidentais foram tocados por esse antagonismo civilizacional. Venceslau de Moraes (1854-1929), por exemplo, cristalizou a ideia de um Ocidente apressado, mercantilista, industrialista e massificado, em face de um Oriente idealizado, que no seu caso era o Japão, tranquilo, artesanal e onde os valores tradicionais harmonizavam a relação entre o homem e a natureza. O seu livro *O Culto do Chá*, datado de 1905, antecedendo por isso a obra de Kakuzo em um ano, marcava a paixão de um ocidental pela cultura japonesa, mas não deixava de ser a obra estranha de um autor que acabaria por não pertencer verdadeiramente a nenhuma cultura ¹⁴⁵.

Apesar de toda a evolução – ideia cara e central ao Ocidente – sofrida pelo consumo do chá, este veio para ficar, como o demonstra a sua contínua adaptabilidade a novos gostos e modas. No novo milénio, quando se fala cada vez mais em diálogo civilizacional e trocas culturais, numa época em que a Europa perdeu o protagonismo económico e tecnológico, falar do chá é referir o papel que as plantas e os intercâmbios informais adquiriram nas trocas civilizacionais, que por não obedecerem a um plano ideológico pré-determinado sobreviveram melhor às modas efémeras que os movimentos culturais lançaram.

Nota – Nas palavras árabes seguiu-se o método de transliteração proposto pela comissão que preside à 2.ª edição da Enciclopédia do Islão, enquanto na transliteração de caracteres chineses se seguiu o método Wade.

¹⁴⁴ Veja-se Okakura Kakuzo, *The Book of Tea*, Nova Iorque, 1964.

¹⁴⁵ Veja-se Venceslau de Moraes, *O culto do chá*, Macau, 1987 (Reimpressão da edição de Lisboa de 1933).