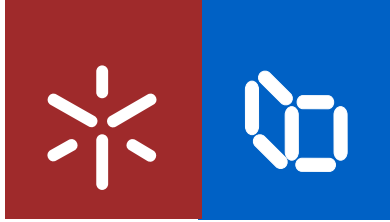


Universidade do Minho
Escola de Letras, Artes e Ciências Humanas

Chen Jingyi

**Seguindo a Rota Marítima do Chá:
da Ilha de São Miguel à Terra de Lingnan**

outubro de 2021



Universidade do Minho

Escola de Letras, Artes e Ciências Humanas

Chen Jingyi

**Seguindo a Rota Marítima do Chá:
da Ilha de São Miguel à Terra de Lingnan**

Dissertação de Mestrado

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

Trabalho efetuado sob a orientação da

Professora Doutora Sun Lam

DIREITOS DE AUTOR E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DO TRABALHO POR TERCEIROS

Este é um trabalho académico que pode ser utilizado por terceiros desde que respeitadas as regras e boas práticas internacionalmente aceites, no que concerne aos direitos de autor e direitos conexos.

Assim, o presente trabalho pode ser utilizado nos termos previstos na licença abaixo indicada.

Caso o utilizador necessite de permissão para poder fazer um uso do trabalho em condições não previstas no licenciamento indicado, deverá contactar o autor, através do RepositóriUM da Universidade do Minho.

Licença concedida aos utilizadores deste trabalho



Atribuição-NãoComercial

CC BY-NC

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>

Agradecimentos

Fazer um mestrado na Universidade do Minho foi uma experiência de vida muito significativa. Gostaria de expressar os meus sinceros agradecimentos a todos aqueles que facilitaram a conclusão desta etapa académica.

Em primeiro lugar, gostaria de agradecer à minha orientadora, a Professora Doutora Sun Lam, pelo seu apoio na realização da dissertação, manifestando o meu profundo respeito pelo seu amor ao ensino e o seu conhecimento acerca da cultura do chá. A sua orientação e auxílio, pessoal e académico, foram muito importantes para mim.

À Fábrica Premium Tea 八百秀才, pelo apoio e acompanhamento da minha investigação sobre as plantações do chá preto em Yingde. Em especial, gostaria de agradecer à senhora Zhu, uma assistente desta empresa, que me concedeu uma entrevista divertida.

Aos meus professores de estudos interculturais, pelas suas sugestões académicas e práticas, com as quais tenho beneficiado muito.

À Fundação Macau, pela atribuição da Bolsa de Estudo “Uma faixa, Uma rota”, que me permitiu finalizar com sucesso o mestrado.

Aos meus pais e amigos, pela compreensão, amor incondicional e pelo encorajamento para enfrentar as dificuldades da vida.

Ao senhor António e D. Ilda, pela sua amizade e ajuda, durante a minha estadia em Braga.

Por último, desejo agradecer a todos aqueles que me ajudaram durante o período passado na Universidade do Minho, pelas suas contribuições e amizades.

Seguindo a Rota Marítima do Chá: da Ilha de São Miguel à Terra de Lingnan

Resumo

Como se sabe, a China é o berço do chá. Em meados do século XVI, Portugal entrou em Macau em regime do arrendamento do território e, gradualmente, utilizou a cidade como porto para o comércio marítimo do chá e porcelana. Por esta via, os portugueses conheceram a cultura do chá, levando-a para Ocidente, onde se popularizou. Em 1878, a ilha de São Miguel, através do governo de Macau da época, contratou dois mestres do chá para ensinarem o cultivo e os métodos de fabrico do chá nesta ilha do arquipélago dos Açores. Desde então, Portugal tem sido o único país na Europa a ter os jardins de chás comerciais.

A zona de Lingnan, na China, em particular a cidade de Yingde – com uma localização geográfica muito próxima de Macau - possui uma história antiga de cultivo do chá. A degustação do chá preto de São Miguel e do chá preto de Yingde revelou que os dois têm uma grande semelhança em termos de variedades das árvores do chá, formas das folhas, sabor e cores da infusão. Isto talvez signifique que a variedade do chá açoriano tenha sido introduzida a partir de Yingde através de Macau, nos tempos antigos. A presente dissertação pretende averiguar o papel de Macau no comércio do chá durante a dinastia Qing, explorar a história do cultivo do chá no Brasil e em Portugal, investigar as variedades e origens dos chazeiros, bem como fazer a comparação entre chás pretos.

No final, devido à destruição de muitas relíquias e à falta de registos locais, especialmente de materiais históricos sobre o comércio entre a região do chá de Yingde e Macau, dos registos de emigração dos agricultores e das genealogias locais, não se conseguiu chegar a uma conclusão sobre a origem das sementes do chá dos Açores. Apesar disso, o processo de recolha de materiais textuais e de investigação de campo, na base desta dissertação, resultou, basicamente, numa revisão da história da comunicação intercultural entre a China e Portugal. Sendo assim, esta dissertação não é apenas um contributo para os *Estudos Interculturais Portugêses/Chinês*, mas também um primeiro passo numa área de investigação que pode ser explorada com maior profundidade no futuro, embora esta escolha esteja cheia de incógnitas e desafios.

Palavras-chaves: Chá preto, História do cultivo do chá, Ilha de São Miguel, Macau, Yingde.

Tracing the Maritime Tea Road: from The Island of San Miguel to the Land of Lingnan

ABSTRACT

As is well known, China is the birthplace of tea. In the mid-sixteenth century, Portugal entered Macao under a territorial lease regime, and gradually used the region as a transit port for the maritime trade in tea and porcelain. Therefore, the tea culture was known by the Portuguese and became popular in Western countries. In 1878, the island of São Miguel in the Azores archipelago, through the Macao government at that time, hired two Chinese tea masters from Macao to go to the island teach tea cultivation and producing methods. Since then, Portugal has been the only country in Europe to have commercial tea garden.

The zone of Lingnan, China, in particular the city of Yingde – with a geographical location very close to Macao – has an ancient history of tea cultivation.

Tasting São Miguel black tea and Yingde black tea revealed that the two are very similar in terms of tea tree varieties, leaf shapes, flavors and brew colors. This perhaps means that the Azorean tea variety was introduced from Yingde through Macao in ancient times. This dissertation aims to investigate the role of Macao in the tea trade during the Qing dynasty, explore the history of tea cultivation in Brazil and Portugal, study the varieties and origins of teapots, as well as compare the two black teas.

In the end, due to the destruction of many relics and the lack of local records, especially historical materials on trade between the Yingde tea region and Macao, farmers' emigration records and local genealogies, it was not possible to arrive at a conclusion on the origin of the tea seeds in the Azores. Despite this, the process of collecting textual materials and field research, on the basis of the dissertation, basically constitutes a historical review of intercultural communication between China and Portugal.

Therefore, this dissertation is not only a contribution to *Portuguese/Chinese Intercultural Studies*, but also a first step towards an area of research that can be explored in greater depth in the future, although this choice is full of uncertainty and challenges.

Key words: Black tea, Tea cultivation history, São Miguel Island, Macao, Yingde.

从圣米格尔岛到岭南大地 – 海上茶道的寻根之旅

摘要

众所周知，中国是茶叶的故乡。16 世纪中期，葡萄牙以租借形式进入了中国澳门，并渐渐以澳门为中转港开展了海上丝路的茶叶和瓷器贸易，茶文化开始被葡萄牙人所了解，并在西方国家流行开来。1878 年，亚速尔的圣米格岛通过当时的澳门政府，聘请了两位中国种茶师傅从澳门来到圣米格岛进行茶树种植和制茶方法的教导，从此亚速尔成为了欧洲唯一一个拥有商业茶园的国家。而在中国的岭南地区，英德是一座有着深厚种茶历史底蕴的城市，地理位置与澳门十分相近。笔者通过对圣米格尔红茶和英德红茶的品鉴，发现两者无论在茶树品种，茶叶形态和茶汤口感色泽方面都有着非常大的相似度，从而试图探讨亚速尔茶种是否有可能是当年从英德通过澳门引入。为此，本论文梳理总结了清朝澳门在茶叶贸易中的地位与作用，回顾巴西种茶史和葡萄牙种茶史，探讨茶树的种类和源头，并且对两地的红茶进行了比较。出于很多历史遗迹的毁坏和地方志资料的缺失，特别是英德茶区与澳门贸易往来的史料和当地茶农输出及族谱家谱的无从考证，最终无法得出亚速尔的茶种和制茶技术是否来自英德的结论。但是，笔者通过为本篇论文所进行的文字资料收集和实地考察的过程，其本身就是一次中葡两国跨文化交流史的回顾。本篇论文既是对自己研修中葡跨文化研究课程的小结，也为将来可能深入探讨的领域迈出了第一步，虽然这个选择充满了未知和挑战。

关键词：红茶，茶叶种植史，圣米格岛，澳门，英德.

Índice

Introdução	1
Capítulo I Informação geral sobre o chá preto	5
1.1. Tipo de plantas <i>Camellia sinensis</i> e os seus produtos	6
1.2. A origem do chá preto	6
1.3. Ambiente geográfico e de cultivo.....	9
1.3.1. Situação na ilha de São Miguel	9
1.3.2. Situação em Yingde.....	12
1.4. Especificação e classificação dos produtos	13
1.4.1. A norma internacional	13
1.4.2.. A norma chinesa	16
Capítulo II O papel de Macau no comércio do chá da dinastia Qing	18
2.1. Entrepasto marítimo importante	19
2.1.1. Estabelecimento e desenvolvimento do porto de Macau	19
2.1.2. Ponto de emigração de agricultores de chá para o Brasil e Portugal	22
2.2. Tipos de chás mais exportados de Macau	24
2.3. Lojas e exportadores	27
Capítulo III História da plantação do chá nos territórios da lusofonia: da China ao	
Brasil	29
3.1. A iniciativa da realeza portuguesa	30
3.2. A ligação da realeza portuguesa com o governo de Macau	31
3.3. A chegada de agricultores chineses	34
3.3.1. Os primeiros cultivadores chineses	34
3.3.2. Mais de 300 cultivadores chineses foram para o Brasil	36
Capítulo IV A chegada do chá à ilha de São Miguel	38
4.1. Jacinto Leite, o introdutor do chá.....	39
4.2. Os motivos da plantação do chá	39
4.3. A chegada de Lau-a-pan e Lau-a-teng.....	42
4.4. O chá na vida socioeconómica do povo micaelense	45

4.4.1. Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense e José do Canto	45
4.4.2. As Fábricas do chá de São Miguel	46
Capítulo V Uma tentativa de comparação entre os chás pretos de São Miguel e de	
Yingde	48
5.1. Aparência da folha	50
5.2. Processamento	52
5.3. Características da degustação	55
Conclusão Verificação das hipóteses e reflexões	57
Bibliografia	60
Weblinks	63

Índice de Imagens

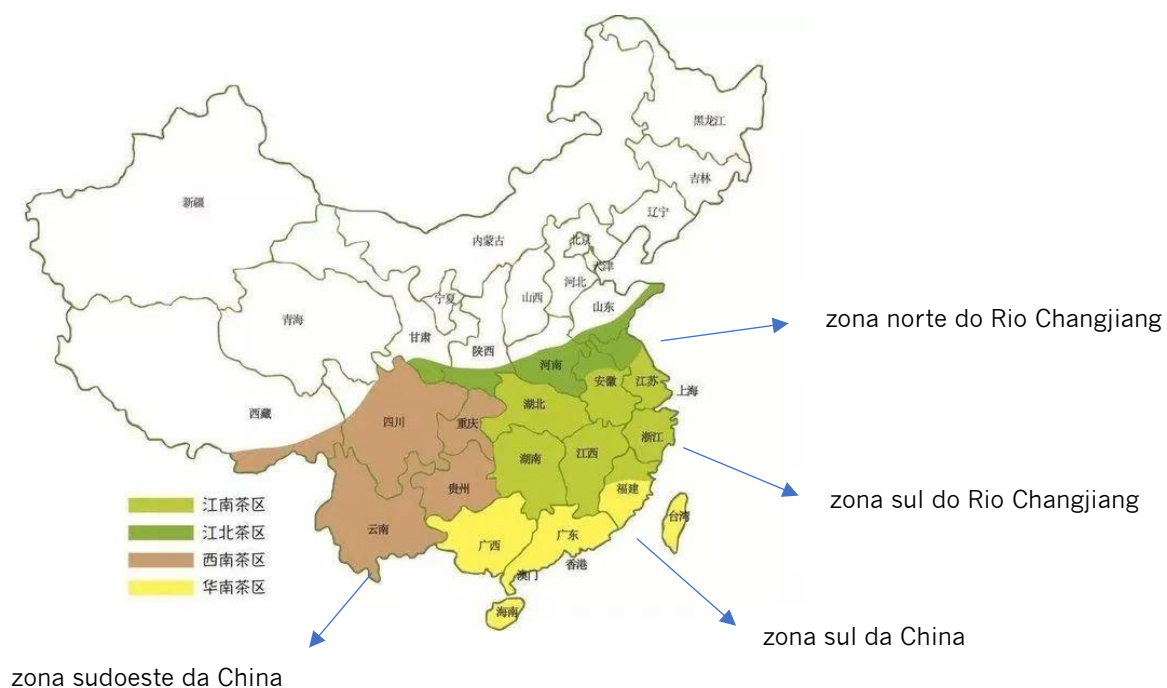
[Imagem 1: Mapa da distribuição do cultivo do chá da China]	1
[Imagem 2: Nomes dos chás, correspondentes às folhas utilizadas]	15
[Imagem 3: Sementes de <i>Camellia sinensis</i>]	23
[Imagem 4: Distribuição histórica e primeiros registos da ocorrência do <i>Coccus hesperidum</i>)]	41
-[Imagem 5: Arbusto de folha pequena-média, matéria-prima do chá preto de Yingde nativo.]	50
[Imagem 6: Folhas grandes que constituem a matéria-prima do chá preto de Yingde n° 9.].....	51
[Imagem 7: Os chazeiros dos Açores, cultivados no Jardim Sabores de Harmonia, em Terras do Bouro.].....	52
[Imagem 8: Fábrica de chá Porto Formoso].....	52
[Imagem 9: O chá preto de Yingde, 金毫]	54
[Imagem 10: O chá preto de Yinghong N°9]	54
[Imagem 11: Orange Pekoe da Fábrica de Chá Porto Formoso].....	54
[Imagem 12: Orange Pekoe da Fábrica Gorreana]	54
[Imagem 13: aparência dos dois chás].....	56

Índice de Tabelas

[Tabela 1: Os chás pretos mais famosos da China].....	8
[Tabela 2: Chás pretos populares noutros países asiáticos].....	9

Introdução

O chá, infusão de folhas da planta *Camellia sinensis*, é uma bebida oriunda da China com uma longa história. O seu consumo tem sido muito popular na China, a maior nação-produtora. Esta planta é cultivada em 21 províncias, em quatro zonas geográficas principais: zona norte do Rio Changjiang (江北茶区), zona sul do Rio Changjiang, zona sudoeste da China (西南茶区), (江南茶区) e zona sul da China (华南茶区):



[Imagem 1: Mapa da distribuição do cultivo do chá da China]

Adaptado de: <https://wantubizhi.com/pic/>

Como podemos observar, a zona sul da China localiza-se no litoral, registando altas temperaturas, chuvas intensas e solo fértil. Estas características adequam-se principalmente à produção do chá preto e o chá Oolong. Não se pode ignorar o facto de que Macau foi um importante entreposto de comércio marítimo durante as dinastias Ming e Qing: a grande maioria do chá produzido na China espalhou-se para o resto do mundo através de Macau, especialmente o da região sul, permitindo que os países ocidentais o provassem mais cedo.

Os europeus tomaram conhecimento do chá através dos geógrafos e missionários. A primeira menção ao chá surgiu no livro *Navigazioni et Viaggi* do geógrafo italiano Giovanni Battista Ramusio, publicado em 1559, e o primeiro registo em português com relação ao chá foi descoberto no livro *Tratado das coisas na China*, da autoria de Frei Gaspar da Cruz (c.1520-1570). O missionário dominicano escreveu esta obra em Lampacão, província de Guangdong, que teve um papel importante no século XVI nas relações entre China e Portugal. Mais tarde, outros viajantes e padres portugueses registaram também o costume e a cerimónia do chá na China e Japão nas suas cartas ou livros.

Os portugueses tornaram-se os primeiros europeus a terem contato com o chá e, gradualmente, adquiriram mais conhecimento sobre esta bebida. Após chegarem ao Japão (1543), espalharam o chá pela Europa a partir do final do século XVI. Em 1609, navios holandeses chegaram à ilha japonesa de Hirado e, no ano seguinte, os começaram a transportar plantas do chá do Japão para Java, onde foram embarcadas para a Europa.

Por causa do seu valor socioeconómico e sabor exótico, o chá popularizou-se entre as classes altas da sociedade portuguesa, incluindo a família real. Diz-se que foi a princesa portuguesa Catarina de Bragança (1638-1707) quem introduziu o chá na Inglaterra e desenvolveu o hábito do “Chá das cinco”, em meados do século XVII. O número crescente de navios europeus a circular entre a China e o Japão aprofundou o conhecimento europeu da cultura do chá.

No início de 1808, a realeza de Portugal mudou-se para o Rio de Janeiro, a capital do Brasil. D. João VI planeou desenvolver ali o cultivo do chá com objetivos económicos, esperando que o Brasil substituisse a China e permitisse exportar diretamente chá para a Europa. Para isso, intercedeu junto do Governador de Macau e entre 300 e 400 chineses partiram para o Brasil, com algumas sementes de chá e chazeiros. Segundo várias fontes, nessa época, muitos agricultores da província de Hubei (湖北, *hú běi*) fugiram da sua terra natal para a província de Guangdong (广东, *Guǎngdōng*) por causa de catástrofes naturais, e a maioria dos cultivadores do chá que embarcaram para Brasil eram oriundos dessa província.

Em 1820, a cultura do chá foi introduzida nos Açores por Jacinto Leite, um comandante da guarda-real na corte de D. João VI. Jacinto Leite criou uma plantação de chá na ilha de São Miguel com sementes trazidas do Rio de Janeiro, Brasil. Desde o ano de 1834 que os açorianos viviam numa carência comercial e económica, resultante de uma falha da “economia da laranja”, pelo que o

sucesso da plantação de chá de Jacinto Leite pareceu uma nova oportunidade de negócio. Os membros da Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense (SPAM) apostaram no cultivo do chá com bons resultados, trazendo esperança de ultrapassar a crise económica.

Para aumentar a qualidade e quantidade da produção do chá, em 1878, a SPAM convidou dois mestres chineses de Macau, para ensinarem os métodos de cultivo e processamento na ilha de São Miguel. Segundo os registos oficiais, um chamava-se Lau-a-pan (刘亚板, *liú yàbǎn*) e outro chamava-se Lau-a-teng (刘亚定, *liú yàdìng*). No entanto, poucas informações existem para percebermos da sua origem.

Aparentemente, há duas linhas de investigação: a primeira é pesquisar os seus nomes registados. A pronúncia remete-nos para o cantonês, sendo o apelido “刘” lido como “Lau”. Os seus nomes são também apresentados como “Lau Pan” e “Lau Teng”, sendo ambos, em outras ocasiões, registados com a vogal diminutiva “a” entre o apelido e o nome próprio, costume bastante típico neste dialeto. Ora, a nossa hipótese é que, mesmo que eles não fossem de Macau, provavelmente seriam da zona onde se fala o dialeto na província de Guangdong (de onde a autora é natural). A segunda linha de investigação a seguir é a planta e a qualidade do chá preto produzido na ilha de São Miguel. Sabemos que a planta *Camellia sinensis* possui várias variedades que são adequadas ao processamento de diferentes chás como o chá verde, chá branco, chá Oolong e chá preto. Na província de Guangdong que pertence à zona sul da China, há apenas duas regiões de produção de chá preto, nomeadamente, Chaoshan (潮汕, *cháo shàn*) e Yingde (英德, *yīng dé*), junto à fronteira com a província de Hunan (湖南, *hú nán*). O chá preto produzido em Yingde parece-nos muito semelhante ao chá preto da ilha de São Miguel. Surgiu assim a ideia de investigar uma possível ligação entre os dois chás pretos, uma vez que temos esta suposição de que quem ensinou a arte de plantar e produzir um chá devia ter transmitido o seu conhecimento e experiência. Estas hipóteses excluem a possibilidade de os dois chineses serem de Macau, pois Macau não possui condições para cultivo e processamento de chá, sendo antes um entreposto comercial, de exportação do chá e da porcelana para a Europa.

Sendo a autora natural da província de Guangdong, e pertencendo a uma família ligada ao comércio do chá, este tema suscitou grande curiosidade e interesse pessoal. A escolha do tema foi reforçada pelo encontro com a professora e Diretora do Mestrado, a Professora Doutora Sun Lam, uma

conhecedora e amante do chá, não só da sua cultura, mas também da plantação e produção, que tem igualmente raízes familiares na província de Guangdong.

Acreditamos que a realização deste plano de investigação vai reforçar e aprofundar tudo o que a autora aprendeu ao longo do curso, permitindo aplicar conhecimentos linguísticos e culturais, tanto do lado chinês como do português, para visitar uma história de intercâmbio entre dois povos e organizar as informações com rigor académico-científico, contribuindo assim para a compreensão e amizade entre as duas culturas.

Pretendemos explorar a ligação entre Portugal e Lingnan (岭南, *lǐng nán*) na China, a partir das perspetivas técnicas e culturais do chá, baseadas na história, no método de cultivo e processamento do chá preto em Portugal, e na tentativa de procurar a origem dos dois mestres. Além da leitura dos arquivos, registos e outros estudos já realizados, também se fizeram alguns estudos de campo, visitando as duas regiões de plantação de chá em questão, entrevistando pessoas ou especialistas locais, sobretudo os que conhecem os métodos mais antigos.

Infelizmente, a pandemia do coronavírus e conseqüente confinamento impediram a viagem até São Miguel. A mudança de planos abriu, contudo, outros caminhos, nomeadamente um pequeno estágio que permitiu acompanhar a apanha e o processamento de folhas para a produção de chá preto, no jardim do chá “A Harmonia de Sabores” em Terras de Bouro, onde se encontram algumas centenas de árvores do chá vindas da ilha de São Miguel. A reabertura de voos entre Lisboa e Xi’An, China, permitiu depois o regresso e uma visita de estudo às plantações de chá em Yingde. Com apoio de alguns técnicos, foram feitas degustação e comparação, a fim de compreender a ligação entre os dois produtos de chá preto. O resultado destas experiências e observações, juntamente com alguma fundamentação histórica, permite concluir uma semelhança, na base das hipóteses já levantadas sobre a origem do chá dos Açores.

Capítulo I

Informação geral sobre o chá preto

1.1. Tipo de plantas *Camellia sinensis* e os seus produtos

A *Camellia sinensis* é uma espécie de arbusto perene ou pequena árvore da família de plantas com flores teáceas, cujas folhas e botões são usados para produzir chá. Esta planta é cultivada principalmente em climas tropicais e subtropicais, em regiões com, pelo menos, 127 cm³ de chuva por ano. As plantas do chá preferem um solo de cultivo mais rico e húmido. A partir destas condições naturais, podemos encontrá-las no nordeste da Índia e sul da China.¹

Existem muitas maneiras de classificar os chás chineses. De acordo com o método de produção e o grau de oxidação (fermentação) dos polifenóis do chá, pode ser dividido em seis categorias: chá verde (não oxidado), chá branco (levemente oxidado), chá amarelo (levemente oxidado), chá azul (chá Oolong, semi-oxidado), chá escuro (pós-fermentado), chá preto (totalmente fermentado). Na ordem acima, a aparência da folha produzida muda de verde para verde-amarelo, amarelo, castanho-azulado e preto, e, conseqüentemente, a infusão do chá também muda para a cor correspondente das folhas.

1.2. A origem do chá preto

O chá preto, que se denomina literalmente “chá vermelho” (红茶, *hóng chá*) na China, é uma bebida conhecida e apreciada a nível mundial. As suas folhas vêm da *Camellia sinensis*, um arbusto indígena da Ásia, do género *camellia*, procedente da família das teáceas. Os caracteres chineses usados para designar este arbusto significam expressamente “árvore do chá” (茶树, *chá shù*).²

O chá preto pertence a um tipo de chá completamente oxidado, refinado por uma série de processos como murchamento, rolagem, oxidação e secagem, usando as folhas jovens da planta como matéria-prima. A oxidação refere-se ao contacto e reação química de polifenóis e dos ácidos tânicos do chá com oxigénio, o que dá origem a novos ingredientes e substâncias aromáticas como os *thearubigins*³, *theaflavins*⁴, álcoois, aldeídos, cetonas e ésteres. Portanto, as folhas do chá preto são pretas ou amarelo-alaranjadas, cuja infusão apresenta uma tonalidade vermelho-escura com aroma agradável. Devido à menor amargura, o sabor é mais doce e suave.

De acordo com registos antigos e pesquisas modernas, chineses e estrangeiros, acredita-se que o

¹ https://pt.wikipedia.org/wiki/Camellia_sinensis (consultado a 5 de novembro de 2021).

² Rogério Sousa (2018). “Chá dos Açores – Uma Chávena de Céu na Terra”. In *Medium*, web log post, 16 de outubro de 2018. <https://medium.com/made-in-azores/chá-dos-açores-uma-chávena-de-céu-na-terra-5547244af620> (consultado a 20 de março de 2020).

³ *Thearubigins* é um pigmento castanho-alaranjado encontrado no chá preto, resultante do processo de fermentação.

⁴ *Theaflavins* é um pigmento dourado encontrado no chá preto, resultante do processo de fermentação.

chá preto nasceu entre o final da dinastia Ming (明, míng, 1368-1644) e início da dinastia Qing (清, qīng, 1644-1912). De acordo com o conhecimento popular, o chá preto originou-se no Passo de Tongmu (桐木关, tóngmùguān), junto à montanha de Wuyi (武夷山, wǔyíshān) no final da dinastia Ming. Segundo a lenda, naquele período, o exército do norte do império chegou ao Passo de Tongmu, e alguns dos soldados pernoveram nas instalações de uma fábrica do chá, usando as folhas do chá em secagem como colchão. Quando os fabricantes voltaram, repararam que as folhas do chá verde ficaram escuras. Para não desperdiçar a colheita, os fabricantes secaram as folhas com carvão e venderam o chá a preço baixo. Nos anos seguintes, receberam encomendas deste tipo do chá “preto e fumado” e, assim, a fábrica deixou de fazer chá verde e passou a produzir o chá com oxidação provocada por secagem a carvão. Nasceu assim o chá preto, que se tornou muito apreciado pelos consumidores da Europa.

Todavia, ZONG (2017) tem uma opinião diferente sobre a origem do chá preto. Ele supõe que este terá surgido na dinastia Yuan (元, yuán, 1211-1279), na zona histórica e tradicional do chá, Yixing (宜兴, yí xìng), na província de Jiangsu (江苏, jiāng sū)⁵. O chá de Jin Zi Mo (金字末, jīn zì mò), um tipo de chá em pó, popular sobretudo junto da etnia mongol na dinastia Yuan, terá sido o precursor do chá preto.⁶ “金字” (jīn zì) refere-se à sua cor dourada, significando que a infusão desse chá é vermelha-dourada. O método de coloração vermelho-tijolo fora já descrita em *Coleção de Utensílios e Eventos*, num capítulo sobre tingimento. “...depois de tingir com chá preto, em seguida, mergulhe o tingimento com pasta de ferro para obter a cor de vermelho-tijolo”⁷ Isto revela que na dinastia Yuan as pessoas já conheciam o “chá preto” e usavam esta técnica de tingimento em bebidas ou corantes. No entanto, não há registos claros dos processos de fabricação ou razões do nascimento do chá preto. Posto isto, o chá preto tem aparecido antes da dinastia Ming.

Gradualmente, o chá preto popularizou-se não apenas na China, tornando-se um produto essencial na cultura ocidental do chá, espalhando-se pelo mundo. Em 1650, os Países Baixos assumiam a liderança marítima, procurando oportunidades de negócio, levando chá preto da cidade de

⁵ Zong, W. F. (2017), p. 212.

⁶ Ibidem, p. 211.

⁷ 居家必用事类全集 (Jūjiā bì yòngshì lèi quánjī), *Coleção de Utensílios e Eventos Domésticos*, é um livro antigo da dinastia Yuan, contendo dez volumes com eventos domésticos e aforismos.

⁸ Texto original: “用红茶染, 铁浆轧之” (Yòng hóngchá rǎn, tiě jiāng yà zhī). (Traduzido pela autora)

Wuyishan (província de Fujian, China) para a Europa. O chá preto é oxidado, o que lhe confere uma vantagem sobre o verde, em termos de transporte e conservação a longa distância. Assim, o chá preto rapidamente se tornou popular entre os comerciantes europeus, substituindo esmagadoramente o chá verde e outros tipos de chás.

Em 1662, Catarina de Bragança (filha de D. João IV de Portugal) casou com D. Carlos II de Inglaterra, levando folhas de chá preto entre os bens do seu dote. Este episódio, frequentemente referido pelos portugueses, mostra que a aristocracia lusitana tinha já hábito de tomar chá, não só como um tonificante para a saúde, mas também como uma bebida social. Desta forma, a cultura do chá preto divulgou-se entre as cortes, de Portugal a Inglaterra.⁹

Atualmente, o chá preto é produzido principalmente nos países asiáticos, não só na China, mas também no Sri Lanka, Índia, Indonésia, entre outros. As tabelas seguintes mostram as variedades e designações dos chás pretos mais famosos.

Região	Chá	Nome nativo	Origem
China	Congou de Fujian	<i>Tányáng gōngfū</i> (坦洋工夫)	Vila de Tangyang, na província de Fujian
		<i>Zhènghé gōngfū</i> (政和工夫)	Região de Zhenghe, na província de Fujian
		<i>Báilín gōngfū</i> (白琳工夫)	Cidade de Bailin, na província de Fujian
	Lapsang souchong	<i>Zhèngshān xiǎozhǒng</i> (正山小种)	Cidade de Wuyishan, na província de Fujian
		<i>Yínjùnméi</i> (银骏眉)	
		<i>Jīnjùnméi</i> (金骏眉)	
	Keemun	<i>Qímén hóngchá</i> (祁门红茶)	Região de Qimen, na província de Anhui
	Dianhong de Yunnan	<i>Yúnnán hóngchá</i> (云南红茶) / <i>diānhóng</i> (滇红)	Província de Yunnan
	Yingdehong	<i>Yíngdé hóngchá</i> (英德红茶)	Cidade de Yingde, na província de Cantão
	Jiu Qu Hong Mei (Ameixa vermelha de nove curva)	<i>Jiǔqū hóngméi</i> (九曲红梅)	Cidade de Hangzhou, na província de Zhejiang
Lago de Sul e Lua	<i>Rìyuètán hóngchá</i> (日月潭红茶)	Lago de Sul e Lua, na cidade de Nantou, Taiwan	

[Tabela 1: Os chás pretos mais famosos da China]

Fonte: <https://zh.wikipedia.org/wiki/红茶>

⁹Cof. Takeshi Isobuchi (2011), *The History of Black Tea*. (Tradutor: Zhao Yan, 2014).

Índia	Assam	<i>Ôxôm cah</i> (অসম চাহ)	Estado de Assam
	Darjeeling	<i>Dārjilīn cā</i> (দার্জিলিং চা)	Estado de Bengala Ocidental
	Kangra	<i>Kāngada cāy</i> (कांगड़ा चाय)	Distrito de Kangra, no estado de Himachal Pradesh
	Munnar	<i>Mūnnār cāya</i> (മൂന്നാർ ചായ)	Cidade de Munnar, no estado de Kerala
	Nilgiri	<i>Nilakiri tēnī</i> (நீலகிரி தேநீர்)	Distrito dos Nilgiris, no estado de Tamil Nadu
Coreia	Jaekseol (língua de pássaro)	<i>jaekseol-cha</i> (자설차)	Cidade de Hadong, na província de Gyeongsang do Sul
Nepal	Nepali	<i>Nēpālī ciyā</i> (नेपाली चिया)	
Sri Lanka	Ceylon	<i>Silōn tē</i> (සිලෝන් තේ)	
Turquia	Rize	<i>Rize çayı</i>	Província de Rize, na região de mar preto
Irão	Lahijan	<i>Chaie</i>	Cidade de Lahijan, na província de Gião, Mar Cáspio

[Tabela 2: Chás pretos populares noutros países asiáticos]

Fonte: <https://zh.wikipedia.org/wiki/红茶>

1.3. Ambiente geográfico e de cultivo

1.3.1. Situação na ilha de São Miguel

O arquipélago dos Açores - território autónomo de Portugal, composto por nove ilhas e situado no Atlântico, entre as latitudes 37° e 40° N e as longitudes 25° e 31° W¹⁰ - são a única região da Europa a cultivar chá em escala industrial.

A ilha de São Miguel é uma zona essencial neste contexto, representando o berço do chá em Portugal, desde o século XIX, e um setor económico primordial, após o fracasso do setor da laranja. No entanto, desde meados do século XX que as fábricas de chá vinham encerrando e as plantações eram substituídas por pastos para gado bovino. As exceções são a Gorreana, que produz chá verde Hysson e chá preto (Orange Pekoe, Pekoe e Broken Leaf) desde 1883, e a Fábrica de Chá Porto Formoso, que reabriu em 1998 e produz unicamente chá preto.¹¹

Os Açores são a parte emersa de um conjunto de vulcões localizados na interceção da cordilheira central do oceano Atlântico, que se estende de sul para norte. São Miguel, a maior ilha do arquipélago, tem assim natureza vulcânica, sendo composta por dois núcleos montanhosos distintos, separados por

¹⁰ <http://www.ivar.azores.gov.pt/geologia-azores/localizacao-geografica/Paginas/default.aspx> (consultado a 5 de abril de 2020).

¹¹ Luís Mendonça de Carvalho, "Os segredos do chá", blog da revista *Jardins* <https://revistajardins.pt/os-segredos-do-cha/> (consultado a 5 de abril de 2020).

uma plataforma central. A ilha apresenta, portanto, um relevo montanhoso, existindo também muitas fontes termais e água com elevado teor de enxofre.

Tal como as outras ilhas do arquipélago, São Miguel é influenciada pelas correntes e ventos marítimos, especialmente pela corrente do Golfo que atua como regulador das ilhas, mantendo as temperaturas entre 14 e 26°C durante todo o ano.

O clima de São Miguel caracteriza-se por temperaturas amenas com fracas amplitudes térmicas anuais, elevada humidade relativa do ar e por uma pluviosidade distribuída ao longo do ano, embora com menos expressão nos meses mais secos de verão. Devido à sua localização, a ilha é atingida por muitas tempestades atlânticas. No entanto, esse fator não é prejudicial às plantações de chá. José António Pacheco sublinha que *“...na época de ventos mais intensos, a planta encontra-se no seu período de dormência e, por conseguinte, sem folhas novas”*.¹²

A maior cidade, Ponta Delgada, tem um clima mediterrânico subtropical com temperaturas de baixas variações sazonais e diárias. O clima ideal para as plantas do chá é tropical e subtropical com alta humidade e precipitação adequada.¹³ Ou seja, os Açores têm condições ideais para as plantações de chá que, eventualmente, não poderão ser encontradas noutra parte da Europa.

A condição do solo é muito importante para o desenvolvimento do chá. Na ilha de São Miguel, o solo é argiloso e rico em ferro, com pHs que oscilam entre 7 e 5 (entre neutro e ácido). O relevo da ilha fornece à cultura uma proteção fundamental que desempenha um papel no desenvolvimento da planta do chá.¹⁴

As plantas do chá preto são criadas a partir de mudas de *Camellia sinensis*, variedade chinesa derivada da família das teáceas. Por causa do clima (não há estação seca, nem estação chuvosa), é raro o surgimento das pragas normais do chá. Consequentemente, não é necessário aplicar produtos químicos como adubos, pesticidas e conservantes, ou seja, o chá preto que é cultivado na ilha de São Miguel segue o modo de produção biológico. Isso é também considerado como um dos pontos atrativos do chá preto dos Açores.¹⁵

A via seminal e a propagação vegetativa são dois métodos diferentes de obter novas plantas do chá. Dado que as sementes oriundas da China podem facilmente perder a sua capacidade de

¹² Pacheco (2016), p. 29.

¹³ Sousa, L. M. D. F. (2012), p. 24.

¹⁴ Oliveira, C. (2012). *Plantação de Chá Gorreana*. Entrevista Online da Associação dos Jovens Agricultores Micaelense. <http://ajamcia.com/wp-content/uploads/2012/02/entrevista2.pdf> (consultado a 10 de abril de 2020).

¹⁵ Introdução do chá nos Açores. www.gorreana.net (consultado a 10 de abril de 2020).

germinação,¹⁶ a propagação vegetativa é o método mais comum, usado na maioria dos chazeiros no mundo, já que conserva as características da planta materna. O processo pressupõe colocar estacas colhidas dos brotos em viveiro, onde permanecem em ambiente húmido e arejado. Nota-se que, independentemente do método utilizado para a propagação, as mudas são retiradas do viveiro dois anos depois, sendo transplantadas para o local onde eventualmente crescerão.¹⁷

O Inverno é um período apropriado para cultivar o chá, pois naquele período a planta está em repouso vegetativo e o solo apresenta altos valores de humidade. Como o chá é uma planta muito estável, a preparação do terreno deve ser feita bem antes de levar as mudas até ao local de plantação final. Inicia-se uma lavoura profunda e cruzada, para deixar o solo bem misturado, o que estimula o desenvolvimento das raízes. Sobre o compasso de plantação José António Pacheco salienta que:

“O compasso de plantação 150 x 60 cm, ou seja, 150 cm de distância entre linhas de plantas e 60 cm entre plantas, dentro da mesma linha, permite uma condução da cultura em forma de sebe, o que facilita a poda e a colheita mecânica. A densidade de plantação resultante, ou seja, o número de plantas por hectare é de 10890, o que se enquadra dentro dos valores recomendados pelas estações experimentais do chá.”¹⁸

O objetivo da poda, realizada três vezes entre fevereiro e março, é sobretudo manter a altura da planta entre os 0,9 e 1,5 metros. Isto não só estimula a rebentação dos gomos, como também facilita a colheita. As plantas do chá crescem até aos seus quartos ou quintos anos antes das primeiras folhas poderem ser colhidas. Se as plantas forem cuidadosamente aparadas, podem durar até setenta anos.¹⁹

No passado, a colheita era feita manualmente pelas mulheres e raparigas, mas agora é feita pelos homens, utilizando pequenas máquinas. “Colhe-se o Pekoe terminal e três folhas, não se utilizando a terceira folha na preparação do chá.”²⁰ A primavera (abril a junho) é a melhor estação para colher as folhas, altura em que produção gera uma grande quantidade. Após a recolha das folhas frescas, segue-se o murchamento, processo que retira alguma humidade das folhas para serem enroladas sem se partirem. Esta operação deve ser executada num ambiente ventilado com pouca luz. O grau do murchamento avalia-se de acordo com o peso de 100 folhas.

¹⁶ Pacheco, J. A. (2016), p. 30.

¹⁷ Idem, ibidem.

¹⁸ Pacheco, J. A. (2016), pp. 30-31.

¹⁹ Sousa, L. M. D. F. (2012), p. 24.

²⁰ Chá dos Açores-Produtos Tradicionais Portugueses. <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/outros-produtos-vegetais/292-cha> (consultado a 13 de abril de 2020).

1.3.2. Situação em Yingde

A cidade de Yingde está localizada no noroeste da província de Guangdong, no meio do curso do rio Norte, na extremidade sul da cordilheira de Wuling (五岭, *wǔ lǐng*) e na cordilheira de Nanling (南岭, *nán lǐng*), onde é apropriado cultivar chá.

O relevo de Yingde é mais alto a Norte e mais baixo a Sul, apresentando um clima de monção subtropical, quente e chuvoso, sem frio intenso ou calor extremo. A temperatura média anual é de 20,7°C. O mês mais quente é julho com uma temperatura média de 28,8°C; o mês mais frio é janeiro com uma temperatura média de 10,7°C. A pluviosidade média anual é de 162 dias com 1876,8 mm. A humidade relativa média é de 79% e o período anual livre de geada é de 316,7 dias.

As condições do solo são superiores. As encostas e os terraços são compostos por solos férteis, vermelhos e amarelos. A quantidade de matéria orgânica e de nitrogénio do solo está acima da média, apresentando maioritariamente um pH ácido - entre 4 e 5,5 - extremamente adequado para o crescimento de chazeiros. A área adequada para o cultivo de chá ultrapassa os 200.000 *mu* (亩, *mǔ*).²¹

A melhor época para plantar as mudas do chá é de novembro a março do ano seguinte, sendo habitual fazê-lo em fila única ou fila dupla. Numa plantação em fila única, um hectare contém 10 mil a 15 mil mudas; na plantação em fila dupla, um hectare contém 30 mil a 45 mil mudas. É indispensável prestar atenção ao sombreamento, para melhorar o ambiente ecológico dos jardins de chá, sendo a *Acacia confusa*²² considerada uma árvore de sombra excelente. Habitualmente, é necessário remover a cobertura superficial do solo no inverno, removendo as ervas daninhas: 10 a 15 cm é um rebaixamento superficial, 20 a 25cm é profundo.

Os chás jovens podem ser fertilizados pela primeira vez um mês após a planta, sendo possível fertilizar 5 a 6 vezes por ano. Aos chás cujas colheitas estão a entrar em operação, aplica-se adubos orgânicos no outono e inverno, em valas com uma profundidade de 40 a 50 cm. Neste caso, fertiliza-se 4 a 5 vezes por ano, antes da rebentação em cada estação.

Em Yingde utilizam-se métodos de poda adequados aos chazeiros, de acordo com os seus

²¹ *Mu* (亩, *mǔ*) é uma medida de superfície, frequentemente usada no sul da Ásia. 1 *mu* equivale a cerca de 666.7 m².

²² A *Acacia confusa* cresce em regiões tropicais e subtropicais, sendo adequada a sua utilização como árvore de sombra por ser extremamente resistente à seca e não exigir elevadas condições do solo.

princípios botânicos e idade. Aos mais jovens cortam-se os brotos terminais para manter a sua forma completa e inibir o crescimento apical. Aos mais maduros geralmente corta-se 3 a 5 cm de camada de folhas verdes e ramos irregulares acima da copa, ou 8 a 12 cm dos ramos mais fracos. Os mais velhos, sem capacidade de germinação, são podados até 1/3 ou metade da altura original dos chazeiros, dependendo do grau de envelhecimento. No entanto, se nenhum dos métodos anteriores ou mesmo o aumento da quantidade de fertilizantes puder restabelecer o potencial dos chazeiros velhos, deve cortar-se a copa inteira da raiz (menos de 5 cm do solo), permitindo que os gomos brotem para formar uma copa nova.

1.4. Especificação e classificação dos produtos

1.4.1. A norma internacional

O chá preto de folhas inteiras

Para classificar o chá preto, temos de começar pelas qualidades mais básicas, nomeadamente Pekoe (P.), Orange Pekoe (O.P.) e Flowery Orange Pekoe (F.O.P.), classificação que é determinada no momento da colheita.²³

Pekoe (P.), “pek-hô” em Hokkien²⁴ e 白毫 (*bái háo*) em chinês, referia-se inicialmente ao broto. Quando o primeiro chá preto foi trazido para a Europa pelos holandeses da província de Fujian em 1605, “pek-hô” tornou-se a palavra holandesa para Pekoe. Depois, quando os britânicos começaram a comercializar o chá, usaram a palavra Pekoe para se referirem a este chá, o que acontece até hoje na língua inglesa. No entanto, com o desenvolvimento do sistema de classificação do chá preto, Pekoe perdeu o seu significado original, referindo-se agora à segunda folha a partir do botão, normalmente mais curta.

Orange Pekoe (O.P) refere-se à primeira folha a partir do botão. O seu nome é enganador pois, na verdade, este tipo de chá não é alaranjado nem tem aroma de laranja, remetendo para o nome de uma família da nobreza holandesa a “Casa de Orange-Nassau”. Quando foi introduzido na Europa, o chá era uma bebida para ricos, apenas acessível à aristocracia. Por conseguinte, a Companhia Holandesa

²³ Apresentação da classificação do chá preto. <https://shop.teascovery.com/Article/Detail/15635> (consultado a 1 de maio de 2020).

²⁴ Hokkien é um grupo de dialetos chineses mutuamente inteligíveis, falados em todo o sudeste asiático e por grande parte da diáspora chinesa, que teve origem no sul da província de Fujian.

das Índias Orientais adicionou “orange” à palavra Pekoe, estratégia que visou, por um lado, acentuar a alta qualidade e elegância do chá e, por outro lado, associá-lo a um comportamento característico da aristocracia.

Flowery Orange Pekoe (F.O.P) diz respeito ao botão terminal, referindo-se ao chá que é apanhado dum gomo com duas folhas. A terceira e quarta folha da planta são chamadas Pekoe Souchong e Souchong, respetivamente. Nem todas as regiões de produção do chá colhem estas folhas: a grande maioria dos Peoke Souchong (P.S.) e Souchong (S.) são colhidos por máquina.²⁵

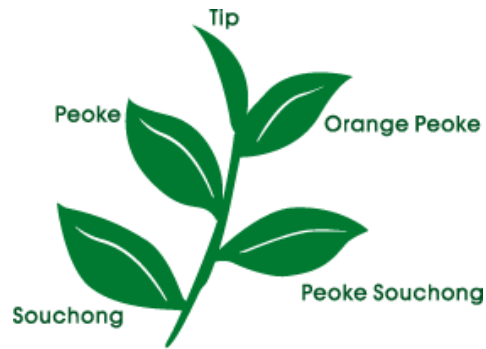
As classificações anteriormente mencionadas são as básicas, seguindo-se, uma classificação em função das condições de colheita da F.O.P.. Quanto maior for a classificação, maior será a integridade da forma do chá e maior será o teor dos botões.

- Golden Flowery Orange Pekoe (G.F.O.P) refere-se ao ponto dourado no fim dos botões. Esta classificação do chá resulta da utilização de mais botões tenros.
- Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (T.G.F.O.P) também tem botões dourados como o anterior, mas em quantidade e qualidade superiores.
- Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (F.T.G.F.O.P) com um teor de brotos superior a 25% e alta qualidade.
- Special Finest Tippy Golden Flowery Orange Pekoe (S.F.T.G.F.O.P) é a classificação mais alta do chá preto, que pressupõe uma exigência muito elevada de qualidade, igualmente reveladora da sua raridade.

A produção de chá preto em Darjeeling não é tão grande como em outras partes da Índia, mas ainda é produzida em grandes quantidades, de modo que o processo de produção depende, em parte, de máquinas. Não obstante, existem alguns chás muito ricos que são feitos à mão, e alguns comerciantes marcam “hand roled” (enrolados à mão) no rótulo para enfatizar a sua raridade - esses chás são geralmente classificados acima do F.T.G.F.O.P.²⁶

²⁵ Classificação do chá preto. http://cuppa.com.tw/tea_classification.html (consultado a 1 de maio de 2020).

²⁶ Apresentação da classificação do chá preto. <https://shop.teascovary.com/Article/Detail/15635> (consultado a 1 de maio de 2020).



[Imagem 2: Nomes dos chás, correspondentes às folhas utilizadas]

Adaptado de: http://cuppa.com.tw/tea_classification.html

O chá preto de folhas partidas

Depois das folhas inteiras serem filtradas, as restantes dão origem aos “chás partidos” com as seguintes classificações:

- Broken Pekoe Souchong (B.P.S.)
- Broken Pekoe (B.P.)
- Broken Orange Pekoe (B.O.P.)
- Flowery Broken Orange Pekoe (F.B.O.P.)
- G.B.O.P. (Golden Broken Orange Pekoe)
- G.F.B.O.P. (Golden Flowery Broken Orange Pekoe)
- T.G.F.B.O.P. (Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe)

As classificações mais baixas são Fanning e Dust e sobram do processo de retirada das folhas partidas, sendo depois reduzidos a pó para serem embalados em saquetas. Comparados com os chás de folhas inteiras e folhas partidas, o tipo Fanning e Dust são baratos. As suas classificações são aproximadamente seguintes:

- Pekoe Fannings (P.F.)
- Orange Fannings (O.F.)
- Broken Orange Pekoe Fannings (B.O.P.F.)
- Flowery Orange Fannings (F.O.F.)
- Golden Flowery Orange Fannings (G.F.O.F.)
- Tippy Golden Flowery Orange Fannings (T.G.F.O.F.)

- Dust 1 (D1)
- Pekoe Dust (P.D.)
- Pekoe Dust 1 (P.D.1)

Além do mais, na produção do chá preto, existe um processo chamado *Crush, Tear, Curl* (CTC), método de processamento do chá preto no qual as folhas são passadas por uma série de rolos cilíndricos, com centenas de dentes afiados, que esmagam, rasgam e enrolam o chá em pequenas bolinhas duras. O chá produzido por este método tem um sabor forte e é fácil de preparar (embalagem de saqueta). Embora o CTC reduza a qualidade do chá, o processo padronizado e a eficiência não podem ser ultrapassados pelos métodos tradicionais.

1.4.2. A norma chinesa

A norma chinesa é muito mais complexa do que a norma internacional. Existem muitos tipos do chá preto oriundos de diferentes origens na China. Basicamente, o chá preto é dividido em três tipos, de acordo com os diferentes métodos de processamento: o chá preto de Souchong, o chá preto de Congou e o chá preto partido.

Souchong e Congou são chás de folha inteira. A tira do chá Souchong é firme, apresentando uma cor vermelha escura, um sabor característico e um aroma defumado. Durante o processo de secagem, arde-se madeira de pinheiro, produzindo assim uma fragrância fumada que perdura na infusão com sabor a longana²⁷.

Congou pronuncia-se *kang-hu* num dialeto de Fujian e corresponde a 工夫 (*gōng fū*) em mandarim, referindo-se ao tempo ou energia gastos para fazer as coisas. O significado revela que não é fácil produzir o chá preto de Congou, de facto, este exige mais processos.

Por fim, o chá partido é enrolado e cortado em pedacinhos para ser embalado em saquetas.

Na China, a classificação do chá é ainda determinada pelas estações da apanha e as partes da folha utilizadas. Normalmente, um botão terminal com duas folhas (一芽两叶, *yī yá liǎng yè*) resulta num chá mais económico, que o público consegue consumir a um preço mais aceitável. O chá colhido

²⁷ Longana é uma fruta oriunda da Ásia Oriental, usada frequentemente em sobremesas e sopas. Depois de seca é ainda utilizada na Medicina Tradicional Chinesa.

na primavera é muito popular, em especial o chá colhido antes do Festival Ching Ming (清明, *qīng míng*), no início de abril, que pode ser vendido a preços mais altos devido a uma qualidade melhor. Quanto ao chá preto de altíssima classificação, é feito com grande quantidade de rebentos, caracterizando-se por alguma penugem nas costas da folha. Este chá preto chama-se “pelo dourado” (金毫, *jīn háo*) e exige mais de 60 mil rebentos para fazer um quilo de chá seco.

Capítulo II

O papel de Macau no comércio do chá da dinastia Qing

2.1. Entrepasto marítimo importante

A dinastia Qing (1644-1911) foi a última da sociedade feudal da China, coincidindo também com o auge do comércio de chá para o exterior. O comércio de chá chinês começou a partir das dinastias do Norte e do Sul (420-589), florescendo progressivamente até à dinastia Qing, especialmente com a intensificação do comércio sino-ocidental. Macau, localizado no sudeste da China, possui a vantagem geográfica de ser aberto para o mar em três direções, facilitando os negócios entre os navios/mercantes ocidentais e os chineses. Assim, Macau tornou-se um importante entreposto de exportação do chá para o Ocidente. Na dinastia Ming (1368-1644), transformou-se não só num porto de comércio internacional, mas também no primeiro porto de exportação do chá da China.

2.1.1. Estabelecimento e desenvolvimento do porto de Macau

Atualmente, o porto de Macau é dividido em porto interior e porto exterior (o nome completo é Terminal Marítimo de Passageiros do Porto Exterior). O primeiro existe desde a dinastia Ming, enquanto o segundo foi criado em 1993. Neste caso, de acordo com o objetivo do presente estudo, concentrar-nos-emos na história e situação do porto interior.

Em chinês, Macau é referido em dois termos: “濠鏡” (*háo jìng*) e “澳門” (*ào mén*). Atualmente, o nome oficial em chinês é Aomen (澳門 *ào mén*), surgindo a segunda designação principalmente como um nome erudito, usado em poesia e literatura.

A razão pela qual a cidade recebeu o primeiro nome é inseparável do relevo do território. Macau era uma aldeia onde se criavam ostras²⁸ e as duas baías (dos lados da península) formaram uma baía em forma de um espelho redondo. Já o nome “澳門”²⁹ teve origem nas suas funções portuárias. As ondas do mar acalmam aqui, o que facilita a atracagem dos navios; antigamente, a área do mar de Macau chamava-se “Porta da Cruz” (十字門 *shí zì mén*).³⁰

Em 1529, o Xunfu (巡抚, *xún fǔ*)³¹ da província de Guangdong solicitou a reabertura dos portos aos estrangeiros, após alguns anos de interdição. Contudo, os navios mercantes continuaram a não

²⁸ Em chinês, a pronúncia de 濠 é equivalente a 蚝 (*háo*), que significa ostra.

²⁹ 澳 significa porto.

³⁰ Zhou, S.X. (1999), p. 1.

³¹ Xunfu (巡抚, *Xúnfǔ*) era um importante centro administrativo provincial da China imperial nas dinastias Ming (século XIV-XVII) e Qing (século XVII-XX).

estar autorizados a entrar em Cantão (capital de Guangdong), único porto comercial aberto para a maioria dos países³², podendo apenas negociar com os comerciantes chineses a bordo, em vários pontos ao longo da costa.

Naquela altura, havia dez portos na província de Guangdong, sendo Macau um deles. Em 1535, deu-se a abertura marítima oficial de Macau, data que ficou registada na obra *História dos Ming*³³:

“No início, Sião, o reino de Champa, Java, o reino de Ryukyu e o Brunei vieram a Cantão para fazer comércio, e estabeleceram a Administração do Comércio Externo do Mar ali. Durante o reinado de Zhengde, o porto foi transferido para o condado de Dianbai, na cidade de Gaozhou. No 14º ano de Jiajing, o comandante Huangqing foi subornado para solicitar aos seus superiores a mudança do porto para Macau em nome dos comerciantes de cada país. Os países tiveram de pagar 20.000 ouros como imposto.”³⁴

Devido à proximidade de Cantão, o porto estava abrigado do vento, sendo mais fácil de atracar. Para além disso, existia uma ligação terrestre com o condado de Xiangshan (香山, xiāng shān)³⁵ e muitos outros fatores favoráveis tais como fácil reabastecimento de alimentos e outros fornecimentos. Macau tornou-se gradualmente o porto ideal para os comerciantes estrangeiros.³⁶

A partir do século XVI, com a abertura das "novas rotas marítimas" por potências europeias, o Ocidente começou a desenvolver o comércio. No 32º ano de Jiajing (嘉靖, jiā jìng)³⁷ (1553), os portugueses chegaram à província de Guangdong e, sob o pretexto de os navios exigirem reparações e as mercadorias estarem molhadas, pediram um lugar para atracar, recaindo a escolha em Macau. No 5º ano de imperador Wanli (万历, wàn lì)³⁸ (1577), estabeleceram-se em Macau e passaram a controlar o território. *“Os portugueses expulsaram os mercadores dos outros países”³⁹ (...) “Não só construíram igrejas e casas, mas também ocuparam o mar em redor. Parece que estabeleceram um*

³² Huang, Q. C. (1990), p. 107. *O Comércio exterior de Cantão na dinastia Ming*.

³³ A *História dos Ming* foi escrita por vários funcionários por encomenda do tribunal da dinastia Qing, com Zhang Tingyu como editor principal.

³⁴ Chan, I. H. (2017), p.5.

³⁵ O condado de Xiangshan (香山, Xiāngshān) existiu entre 1152 e 1925, abrangendo a atual cidade de Zhongshan, Zhuhai, a maior parte do distrito de Nansha em Cantão e Macau.

³⁶ Zhou, S. X. (1999), p. 2.

³⁷ Jiajing (嘉靖, Jiājìng) (1522-1566) foi a 11ª era do imperador da dinastia Ming.

³⁸ Mingli (万历, Wànlì) (1573-1620) foi a 13ª era do imperador da dinastia Ming.

³⁹ Chan, I. H. (2017), p. 5.

*país próprio.*⁴⁰

Em 1685, no 24^o ano do reinado de Kangxi (康熙, *kāng xī*)⁴¹, o governo Qing estabeleceu a Administração de Vigilância Aduaneira⁴² em Macau, passando Macau a ser uma das quatro alfândegas da China.⁴³ Em 1757, o governo Qing estipulou expressamente que todos os navios mercantes estrangeiros que chegassem a Cantão deviam passar pela alfândega de Macau. Os produtos exportados por Macau eram provenientes de Cantão, e os produtos estrangeiros importados eram dali enviados para Cantão e distribuídos por todo o país, ou seja, Macau era o porto principal da região.

Portugal já tinha construído um vasto império marítimo, que abrangia os oceanos Atlântico, Índico e Pacífico, pelo que o porto de Macau se tornou o centro da rede comercial no Oceano Pacífico, a partir do qual foram estabelecidas três importantes rotas internacionais: a rota Cantão-Macau-Goa-Lisboa; a rota Cantão-Macau-Nagasaki e a rota Cantão-Macau-Manila-América Latina.

De acordo com registos históricos, Macau progrediu de um pequeno cais de pesca em apenas algumas décadas, após a abertura do porto em 1553, tornando-se uma cidade próspera, comercial e residencial. Nessa altura, havia navios que chegavam a Shantou (汕头, *shàn tóu*), Xiamen (厦门, *xià mén*) e Ningbo (宁波, *níng bō*), navegando de Macau para nordeste. A oeste, foi possível chegar a Goa (Índia), sede do império colonial português na Ásia, e circum-navegar o Índico até à Europa através do Cabo da Boa Esperança; a sul, foi possível chegar aos países do Sul.⁴⁴

O desenvolvimento e êxito estrondoso do porto de Macau mereceu rasgados elogios nos registos históricos. Em *Poem de Macau* de Qu Dajun (屈大均, *qū dàjūn*), lê-se: “Entre muitos portos na província de Guangdong, o porto de Macau é grandiosíssimo.”⁴⁵

Já o *Esboço de Macau*, escrito por dois oficiais da Defesa Costeira de Macau na dinastia Qing, enfatizou que:

“ligando Macau à China interior há apenas um terreno que pode servir para o

⁴⁰ *História dos Ming.*

⁴¹ Kangxi (康熙, *Kāngxī*) (1662-1722) foi a 3^a era do imperador da dinastia Qing.

⁴² Em chinês, 关部行台, (*guān bù xíng tái*).

⁴³ Wang, J. R. & Guo, D.Y. (2007), p. 578.

⁴⁴ Zhou, S.X. (1999), p. 3.

⁴⁵ *Poem de Macau* 澳门诗 (*Àomén shī*) foi escrito por Qu Dajun em 1689. O poema apontou a ambição dos colonos ocidentais em relação à China e também destacou a grandeza do porto de Macau. “广东诸船口, 最是澳门雄” (*Guǎngdōng zhū bó kǒu, zuì shì àomén xióng*). (Traduzido pela autora)

transporte de alimentos. Por baixo de Macau é o mar. Assim, partindo da China interior é fácil chegar a Macau de barco pelo Mar Interior.”⁴⁶

Devido ao encerramento das fronteiras da China ao exterior durante as dinastias Ming e Qing, outros portos estavam fechados, e as pessoas do Leste e do Oeste tinham de passar ou permanecer em Macau se quisessem ir para a China. Sendo o maior porto de Guangdong, Macau transformou-se naturalmente num centro de navegação que ligava a Ásia, a Europa e os Estados Unidos, tornando-se um importante porto para o comércio externo e a navegação internacional.

2.1.2. Ponto de emigração de agricultores de chá para o Brasil e Portugal

Como oportunamente mencionado, as vantagens geográficas únicas de Macau, o facto de os portugueses estabelecerem o seu próprio império marítimo e criarem algumas rotas marítimas dali para diversos destinos, catapultou o porto de Macau para uma posição especial no transporte marítimo e no comércio internacional. De acordo com fontes históricas e documentais, agricultores chineses embarcaram de Macau para o Brasil e Portugal com o objetivo de levarem conhecimento sobre o chá.

O primeiro grupo (três pessoas) chegou ao Rio de Janeiro em junho de 1809, como registado em *História da Imigração Chinesa no Brasil no Século 19*⁴⁷. Segundo o livro, os agricultores partiram de Macau a 18 de março de 1809, na fragata *Ulisses*, que participou na derrota do pirata Cheung Po Tsai⁴⁸ levado ao Brasil para cumprimentar o Príncipe Regente.⁴⁹

Este navio assumiu várias missões de transporte dos agricultores chineses do chá para o Brasil. Em 1813 e 1815, por exemplo, os agricultores foram enviados para o Brasil, juntamente com sementes e mudas valiosas, e não só isso, seguiram também 10 carpinteiros para trabalharem nos estaleiros do Rio de Janeiro. Além da fragata *Ulisses*, a nau *D. Maria I*, o navio *Nossa Senhora da Luz* e o navio *Luconia* também estiveram envolvidos na missão de transporte dos agricultores.

⁴⁶ *Breve Monografia de Macau 澳门记略 (àomén jì lüè)* foi escrita por dois oficiais de Defesa Costeira de Macau da dinastia Qing, Yin Guangren e Zhang Rulin. Essa foi primeira obra da história da China a apresentar Macau sistematicamente do ponto de vista de político. Texto original: “澳惟一茎系于陆。馈粮食，余尽海也。以故内洋舟达澳尤便捷...” (*Ào wéiyī jīng xì yú lù. Kuì liángshí, yú jìn hǎi yě. Yǐ gù nèi yáng zhōu dá ào yóu biànjíé*). (Traduzido pela autora)

⁴⁷ Chen, T.R. & Liu, Z.Q. (2017), *19 世纪中国人移民巴西史 (19 Shìjì zhōngguó rén yímín bāxī shǐ)*.

⁴⁸ Cheung Po Tsai foi um pirata chinês famoso, da província de Guangdong, que atuou junto do delta do Rio das Pérolas entre 1800 e 1810. Na batalha da Boca do Tigre (Janeiro de 1810) foi derrotado por forças macaenses e pelos navios portugueses.

⁴⁹ Informação sobre a fragata *Ulisses*. Fonte: <https://arquivohistorico.marinha.pt/details?id=8502> (consultado a 23 de julho de 2020).



[Imagem 3: Sementes de Camellia sinensis]

Normalmente, o Ouvidor-Geral de Macau, Miguel de Arriaga Brum da Silveira, apresentava antecipadamente a missão ao conde das Galveias, João de Almeida Melo e Castro. Esta foi uma das provas mais fortes de que Macau era um ponto da embarcação. No total, entre 1809 e 1815, Macau enviou mais de 300 trabalhadores chineses para o Brasil.⁵⁰

Mais tarde, tentou-se produzir chá na ilha de São Miguel, para ultrapassar a crise económica provocada pela doença das laranjeiras, sendo a ilha um exportador importante de laranja nessa altura. Com a intenção de aumentar a produção do chá e os benefícios daí advindos, foram convidados dois especialistas chineses que conheciam a cultura e preparação do chá no século XIX. Em 1878, o mestre cultivador e o seu ajudante/intérprete vieram a Portugal, a convite da Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense, transportando vários utensílios e instrumentos relacionados com o chá.⁵¹ Eles partiram de Macau para a Europa no navio *África*, chegando depois à ilha de São Miguel no vapor *Luso*.⁵² Dois dias após a chegada, o jornal *O Açoriano Oriental* publicou uma reportagem sobre o assunto:

“Já estão entre nós os Chinos que vêm para a preparação do chá. Chegaram no navio Luso e desembarcaram à europeia, trazendo os seus carrapichos envoltos na cabeça. (...) O mentor dos Chinos também nos afirma que suas mercês envergam domingo

⁵⁰ Chen, T.R. & Liu, Z.Q. (2017), p. 49.

⁵¹ Moura, M. F. D. O. (2019), p. 285.

⁵² Silva, R. M. E. D. (2014), p. 41.

próximo as suas farpelas e dão a sua passeata pela cidade."⁵³

Do acima exposto, podemos confirmar que o porto de Macau não só contribuiu para o comércio mundial do chá, mas também para a exportação da cultura chinesa do chá e das técnicas de seu cultivo.

2.2. Tipos de chás mais exportados de Macau

Após as dinastias Ming e Qing, a procura do chá pelos europeus aumentou. Zhao Yi apontou em Crônicas *Yan Pu* ⁵⁴:

*“Desde a dinastia Ming, instalaram-se postos administrativos de comércio e transporte do chá. O Oceano Atlântico fica a 160 mil quilômetros da China. Quando chegam os navios comerciais estrangeiros, o chá é a mercadoria mais procurada. Os mercantes compram muitos chás e regressam com a carga cheia. O consumo do chá chegou até aos países ocidentais.”*⁵⁵

Naquela época, registou-se um *boom* na produção e processamento de chá em várias áreas da China; muitos comerciantes compravam pessoalmente os chás nas plantações continentais. No início do século XIX, os chás exportados de Macau foram os seguintes: 武夷 (Bohea), 屯绿 (Twankay), 松萝 (Singlo), 小种 (Souchong), 珠茶 (Gunpowder), 工夫 (Congou) e 熙春 (Hyson).⁵⁶

O chá Bohea produzido em Wuyishan entrou o mercado europeu muito cedo, transportado pelos holandeses para a Batávia (hoje Jacarta) em 1607. Seguidamente, os ingleses foram a Xiamen para comprar Bohea. A pouco e pouco, este tornou-se uma bebida habitual no dia-a-dia de alguns europeus e, na ausência de outro tipo de chá no mercado londrino, os europeus passaram a chamar o Bohea de

⁵³ Moura, M. F. D. O. (2019), p. 293.

⁵⁴ Zhao, Y. (dinastia Qing) 檐曝杂记 (*Yan pu zájì*) é uma coleção de escritos diversos sobre a vida do escritor, relatando a sua experiência na cidade de Pequim, Cantão, Guizhou, Yunnan e outros lugares, envolvendo regimes e institutos, eventos militares do governo, segredos palacianos, o intercâmbio entre chineses e estrangeiros, os exames imperiais, costumes populares, poesia e pintura, bem como comentários de leitura e outros aspetos.

⁵⁵ Versão original em chinês: “自前明设茶马御史, 大西洋距中国十万里, 其番船来, 所需中国物亦惟茶是急, 满船载归, 则其用且极西海以外。” (*Ziqian ming she chá mǎ yù shǐ, dàxīyáng jù zhōngguó shí wàn lǐ, qí fān chuán lái, suǒ xū zhōngguó wù yì wéi chá shì jí, mǎn chuán zài guī, zé qí yòng qiě jí xīhǎi yǐwài*). (Traduzido pela autora)

⁵⁶ Wang, J. R. & Guo, D. Y. (2007), p. 579.

"chá chinês".⁵⁷ Destaque-se, contudo, que alguns nomes que aparecem em registos históricos, descrevem chás muito diferentes dos atuais. Às vezes, o mesmo nome de chá tem significados diferentes de acordo com os tempos. De facto, o Bohea refere-se ao chá preto "Lapsang Souchong", mas, nos séculos XVII e XVIII, significava também o chá Oolong de Bohea.⁵⁸

O chá a que os europeus chamam Twankay é um chá verde tradicional da China, conhecido como "ouro verde". Principalmente processado em Tunxi (屯溪, *tún xī*), na região montanhosa do sul da província de Anhui (安徽, *ān huī*), é ainda chamado de "Verde de Tun" (屯绿, *tún lǜ*) em chinês. De acordo com *Resumo do Chá no Sul de Anhu*⁵⁹, o Twankay começou a ser exportado para a Europa e os Estados Unidos através de Macau desde o período do Reino Celestial de Taiping (1851-1864). Desde então, este chá verde vem emergindo no mercado internacional. Em 1896, 22º ano de imperador Guangxu (光绪, *Guāngxù*)⁶⁰, havia 139 fabricantes do chá "Cha Hao" (茶号, *chá hào*)⁶¹ em Tunxi, alguns produziam e vendiam chás classificados como "tributos especiais" para exportação que se tornaram famosos.

Criado durante o período de Longqing (隆庆, *Lóngqìng*), o chá Singlo, também intitulado pelos ocidentais após ser vendido na Europa, recebeu o nome da montanha de Songluo (松萝, *sōng luó*), no condado de Xiuning (休宁, *xiū níng*), província de Anhui⁶². De acordo com *Nota de Chá* (茶录, *chá lù*), de Feng Shike (冯时可, *féng shí kě*), o método de fazer Singlo foi inventado na dinastia Ming por um monge chamado Dafang (大方, *dà fāng*). Singlo é um chá verde cujas folhas são secadas a altas temperaturas para inibir a fermentação, mantendo-o verde. Como este método funcionava melhor do que as folhas feitas ao vapor, estendeu-se rapidamente a Anhui, Jiangxi, Fujian, Hubei e outros locais. Sucessivamente a área de plantação e produção de Singlo expandiu-se, até se tornar um chá de

⁵⁷

Fonte:

https://books.google.pt/books?id=XuO5DwAAQBAJ&pg=PT208&lpg=PT208&dq=%E6%AD%A6%E5%A4%B7%E8%8C%B6+%E8%8D%B7%E5%85%B0&source=bl&ots=Moj_BAS_lo&sig=ACfU3U3IKDRoe2bue5kfaWYqoL20b2yAQ&hl=zh-CN&sa=X&ved=2ahUKewjLmqiG-KfgAhWl6uAKHXclBcoQ6AEwAHoECAkQAQ#v=onepage&q=%E6%AD%A6%E5%A4%B7%E8%8C%B6%20%E8%8D%B7%E5%85%B0&f=false (consultado a 29 de junho de 2020).

⁵⁸ Zou, X. Q. (2007), p. 47.

⁵⁹ 皖南茶叶概述. (*wǎnnán chá yè gài shù*), Oficina de Tunxi da China Tea Company (1950).

⁶⁰ Guangxu (光绪, *Guāngxù*) (1875-1908) foi a 11ª era da dinastia Qing.

⁶¹ "Cha hao" (茶号, *chá hào*) é o nome dado às fábricas ou oficinas de processamento de chá. Depois da aquisição e refinamento dos chás, estes eram transportados para os portos e vendidos para o estrangeiro. A maioria dos fundadores eram proprietários de terras, capitalistas ou nobres com ligação às regiões das plantações ou centros de distribuição de chá.

⁶² Longqing (隆庆, *Lóngqìng*) (1567-1572) foi a 12ª era da dinastia Ming.

exportação popular, que mais tarde se evoluiu para o “Chá Mee” (眉茶, *méi chá*)⁶³.

Souchong é um tipo de chá preto produzido inicialmente em Wuyishan, província de Fujian. Em particular, o Lapsang Souchong (立山小种, *lìshān xiǎo zhǒng*) proveniente do Passo de Tongmu (a área da produção original) regista uma qualidade excelente. Em 1610, os holandeses levaram-no como uma curiosidade para a Europa e, embora não fosse popular no início, passou a ser apreciado pelos nobres e comerciantes. Segundo Zou Xingqiu, durante o século XVII, embora o impacto económico da produção e comércio deste chá fosse limitado, o Lapsang Souchong foi o primeiro chá chinês a chegar ao mercado mundial.⁶⁴

Gunpowder é um chá verde, enrolado, de aparência redonda e firme, cor verde e corpo pesado. Assemelha-se a uma pérola verde-escura, tendo por isso o nome “Chá Pérola” (珠茶, *zhū chá*) na sua terra de origem. O condado de Pingshui (平水, *píng shuǐ*) localizado na cidade de Shaoxing (绍兴, *shào xīng*), província de Zhejiang (浙江, *zhè jiāng*), é uma área ideal para a plantação de Gunpowder. Aliás, Pingshui é um condado no sudeste de Shaoxing, famoso por constituir um centro de distribuição comercial de chá durante um longo período na história. No início do século XVIII, o “Chá Gongxi” (贡熙茶, *gòng xī chá*), aclamado como a “pérola verde” pelos europeus, era realmente Gunpowder. Segundo relatos, o meio século entre 1843 e 1894 foi o período áureo do Gunpowder nos países ocidentais, com exportações de até 200.000 *dan* (担, *dān*)⁶⁵. Naquela época, o preço do chá Gunpowder no mercado de Londres ficava atrás apenas do Bohea.

Congou, em chinês “工夫茶” (*gōng fū chá*), goza da reputação de “chá preto de suprema qualidade” da montanha Wuyi, em termos de rebentos mais pequenos, sendo a apanha dos mesmos mais demorada e o seu processamento mais sofisticado.

O nome chinês do chá Hyson é “熙春” (*xī chūn*), também chamado de “贡熙” (*gòng xī*). Como mencionado acima, não só é um tipo de Twankey, mas também o antecessor do Gunpower. O seu nome teve origem numa expressão poética da China antiga para referir o ciclo das quatro estações,

⁶³ Em chinês, “眉茶” (*méi chá*). É nomeado pela sua forma parecida a uma sobranalha fina e delicada.

⁶⁴ Zou, X.Q. (2007), p. 46.

⁶⁵ *Dan*, (担, *dān*) é uma medida de peso usada na China antiga. 1 *dan* equivale a 50 quilos.

salientando a beleza da primavera recém-chegada, representada pela verdura das folhas novas de chá. As áreas de plantação do Hyson concentram-se principalmente nas províncias de Anhui e de Jiangxi (江西, *jiāngxī*). Após uma cuidadosa melhoria e revolução do “Cha Hao” em Huizhou (徽州, *huīzhōu*)⁶⁶, o chá Hyson tornou-se particularmente popular no mercado externo ao longo da dinastia Qing, especialmente na Rússia. Com a sua embalagem requintada e qualidade excelente, o seu volume de exportações atingiu 10 mil toneladas anuais, em meados do século XIX.⁶⁷

2.3. Lojas e exportadores

Com o privilégio de pertencer à zona de Lingnan (Guangdong e Fujian) de produção de chá e gozar do estatuto de um porto com menos restrições da política imperiais, Macau prosperou no comércio de chá durante a dinastia Qing.

Graças a Jeffrey Archer e à sua obra *Encountering Macau: A Portuguese City-state On The Periphery Of China, 1557-1999*, temos acesso a algumas informações sobre as fábricas de chá em Macau. Na década de 1880, existiriam ali cerca de 15 fábricas de processamento de chá proveniente da China continental, destinado ao consumo europeu. Em média, cada fábrica possuía cerca de 600 funcionários, a grande maioria do sexo feminino, para além de 300 *Culi*⁶⁸ quem encarregavam as de tarefas posteriores como o fabrico de caixas de chá e outras indústrias.⁶⁹

O chá processado em Macau era normalmente para exportação. No início da dinastia Qing, Portugal desenvolveu vigorosamente o comércio de chá a partir de Macau. Entre 1690 e 1719, Macau enviou anualmente 500 a 600 *dan*⁷⁰ de chá para a Batávia, rota comercial que era controlada pelos navios mercantes portugueses e chineses.⁷¹ Mais tarde, a Inglaterra era o maior exportador do chá de Macau: “É contudo certo que a maior parte vai para Inglaterra e é de Inglaterra que o mercado português se abastece, consumindo por mão estrangeira produto saído da sua própria colónia.”⁷² Sobretudo após 1870, os ingleses passaram a ser o fornecedor de chá de Portugal,⁷³ já que o consumo nacional não era elevado e, portanto, não justificaria a exportação direta, apesar de Macau ser

⁶⁶ Huizhou (徽州, *huīzhōu*) é uma região administrativa na China antiga, que corresponde agora à cidade de Huangshan (黃山, *huángshān*), na província de Anhui.

⁶⁷ Fonte: <https://www.puer.cn/z/1948814/> (consultado a 26 de outubro de 2021)

⁶⁸ *Culi* era a designação dada a carregadores e trabalhadores pouco qualificados da Índia, China e outros países asiáticos.

⁶⁹ Fonte: <https://book.douban.com/reading/10584604/> (consultado a 29 de julho de 2020).

⁷⁰ De 25 mil a 30 mil quilos.

⁷¹ Liu, X., et al. (2010). *Analysis on the decline of Macau's tea trade in Qing dynasty*, p. 74.

⁷² Moura, M. F. D. O. (2019), p. 76.

⁷³ Idem, p. 75.

considerada uma colónia portuguesa desde 1557.⁷⁴

De um modo geral, as lojas sedeadas nas cidades costeiras faziam também a transformação, para fornecer produtos finais para exportação.⁷⁵ Antes da Guerra do Ópio, a China era o único país que podia fornecer chá por grosso ao mundo. Os comerciantes e trabalhadores envolvidos na exportação do chá em Cantão mudaram-se para Macau, não só levando as fontes das mercadorias e clientes, mas criando também fábricas de processamento que eram maiores e mais avançadas do que as de Cantão. Em 1877 existiam duas grandes lojas de chá de Cantão estabelecidas em Macau.⁷⁶ Obviamente, a relação estreita entre os comerciantes de Macau e de Cantão foi uma das razões pela qual a exportação de chá se desenvolveu tanto em Macau.

Sem embargo, a cena florescente não durou muito tempo. A partir de meados do século XIX, britânicos e holandeses desencadearam um *boom* nas suas colónias do sul da Ásia com a abertura de novas plantações de chá. Em resultado disso, o monopólio da China chegou ao fim, seguindo-se um declínio forte nas exportações do chá. No 13º ano de Guangxu (1887), a recessão no comércio do chá de Macau levou ao encerramento das lojas de chá e à miséria dos comerciantes que insistiram no setor.⁷⁷

A propósito, o chá comercializado pelas lojas de Macau vindo da China continental nessa altura era sobretudo chá preto, com uma pequena quantidade de chá verde também. Estes chás chegavam a Macau torrados e não torrados. O segundo tipo seria torrado em Macau e depois processado e embalado como produto final, para ser transportado para o exterior. Uma vez que a grande parte do chá enviado para Macau não era torrado, deteriorando a sua qualidade sob más condições de transporte: o chá ficava com um sabor desagradável, o que também afetou a exportação.⁷⁸

⁷⁴ Idem, p. 76.

⁷⁵ Fonte: <http://economy.guoxue.com/?p=7216> (consultado a 31 de julho de 2020).

⁷⁶ Zhang, X.H. (2015).

⁷⁷ Liu, X., Feng, W., Jiang, A., Fang, W., Zhu, Z., & Li, X. (2010), p. 75.

⁷⁸ Idem, p. 76.

Capítulo III

História da plantação do chá nos territórios da lusofonia: da China ao Brasil

3.1. A iniciativa da realeza portuguesa

Estima-se que, há cerca de 60 mil anos, vivia no Brasil um grupo de índios americanos que foram os primeiros humanos a aparecer neste território. Quando foi descoberto pelos europeus em 1500, havia aproximadamente 2 milhões de residentes na costa leste da América do Sul.⁷⁹

Existem relatos históricos divergentes sobre o primeiro europeu a chegar ao Brasil. Alguns consideram que foi o navegador português Duarte Pacheco Pereira, outros apontam o explorador espanhol Vicente Yáñez Pinzón. No entanto, segundo o Tratado de Tordesilhas, a frota portuguesa chegou a Porto Seguro, na Bahia, sob o comando de Pedro Álvares Cabral a 22 de abril de 1500. Assim, o território brasileiro foi reivindicado por Portugal.⁸⁰

No final do século XVIII ocorreu a Revolução Francesa e estabeleceu-se o Primeiro Império Francês em 1804, liderado por Napoleão. Seguiu-se a Guerra Peninsular em 1808, com o território português a sofrer várias vagas de invasões francesas e o exército português a ser necessário para manter a estabilidade nas colónias e escoltar os navios mercantes. À exceção da Grã-Bretanha e da Rússia, todos os países da Europa se tornaram territórios ou vassallos franceses. Por isso, D. João VI (futuro D. João VI) e a rainha Maria I levaram a família real e a corte para a colónia ultramarina do Brasil, mudando a capital de Lisboa para o Rio de Janeiro. Para além de não querer ser subjugada ou feita prisioneira, a Casa de Bragança não tinha força militar suficiente para lutar contra os franceses.

Para resolver as dificuldades financeiras do Brasil, desenvolver a agricultura e o comércio locais, D. João VI apostou no cultivo de chá, especiarias, café e outras culturas, sendo o chá a sua primeira escolha por causa da sua preferência pessoal pela bebida. Naquela época, nenhum país cultivava chá além da China e do Japão. No Ocidente, o chá era considerado "exótico" pela aristocracia e monopolizado pelos comerciantes britânicos. No início do século XIX, D. João VI comprava chá no valor de cerca de um milhão de libras anuais ao império britânico, uma despesa de luxo exorbitante. A família real atravessava um período apertado, o tesouro nacional estava vazio, incapaz de suportar essa enorme despesa em moeda estrangeira. Sem escolha, o rei era forçado a negociar as pedras preciosas do Brasil para pagar o chá. No entanto, os comerciantes britânicos eram extremamente traiçoeiros, baixavam o preço das joias tanto quanto possível, ao mesmo tempo que elevavam o preço

⁷⁹ *A Pré-História do Brasil registrada*, disponível em http://web.archive.org/web/20110519222451/http://www.sic.inep.gov.br/index.php?option=com_content&task=view&id=161&Itemid=83&lang=br (consultado a 4 de novembro de 2020).

⁸⁰ Os 500 Anos da Brasil <https://cic.unb.br/~weigang/br-ch/BRAZIL/500anos/> (consultado a 4 de novembro de 2020).

do chá, provocando uma dupla perda no preço da importação do chá e da exportação de gemas, o que muitas vezes gerava graves disputas comerciais entre os dois países. Quando D. João VI descobriu que o chá importado da Grã-Bretanha era originalmente processado e modificado na China, sentiu-se enganado.⁸¹ Por tudo isso, os portugueses desejavam muito recrutar agricultores chineses e levar variedades de chá para o Brasil, substituindo a China como exportador para a Europa com enormes lucros.

Entre 1809 e 1814, os Secretários de Estado da Marinha e dos Domínios Ultramarinos da corte, D. João de Almeida Melo e Castro (conde das Galveias) e António de Araújo e Azevedo (conde da Barca), trocaram cartas oficiais com o Ouvidor-Geral de Macau, Miguel de Arriaga Brum da Silveira, discutindo sobre os eventos do cultivo do chá no Brasil. O responsável pelo planeamento e coordenação dos trabalhos de plantação de chá era Rodrigo de Souza Coutinho (conde de Linhares), nomeado por D. João VI.⁸²

Devido ao ambicioso plano real, os primeiros chineses chegaram ao Rio de Janeiro e iniciaram plantações de chá em regime de semiescravidão. O plano de levar até um milhão dos chineses para expandir o mercado de chá acabaria por falhar. O chá cultivado no Jardim Botânico, em Salvador e na Fazenda Santa Cruz não conseguiu conquistar os mercados por causa do clima e solo inadequados e sabor desagradável. Os historiadores até especulam ousadamente que os primeiros emigrantes chineses podem não ser especialistas no cultivo de chá.⁸³ Face a isto, a indústria brasileira de chá declinou gradativamente.

3.2. A ligação da realeza portuguesa com o governo de Macau

Tanto o Brasil como Macau eram ambas colónias sob jurisdição portuguesa, por isso, logicamente falando, a ligação entre os dois locais devia ser facilitada. No entanto, a conjuntura era exatamente oposta. Naquela época, o princípio básico das capitais europeias, incluindo a organização política, administrativa e económica, era impedir o comércio direto entre as colónias, para que as metrópoles pudessem lucrar com isso.⁸⁴ Para falar na ligação da família real com o governo de Macau, é necessário mencionar a rota marítima entre Macau e o Brasil.

⁸¹ Fonte: <http://www.br-cn.com/societies/bxhrxh/lshg/20150610/46231.html>.

⁸² *O cultivo do chá chinês no Brasil*. Fonte: <https://www.bxqw.com/userlist/hbpd/newshow-19021.html> (consultado a 20 de agosto de 2020).

⁸³ *Por que a indústria de chá chinesa não prosperou no Brasil*. Fonte: http://news.china.com.cn/world/2015-04/29/content_35449958.htm (consultado a 3 de setembro de 2020).

⁸⁴ Lourido, R. D. A. (2008), p. 614.

As viagens marítimas, oficiais ou privadas, eram efetuadas por grupos mercantis controlados por Portugal e sujeitas a uma série dos regulamentos relevantes: os portos disponíveis, a melhor época de navegação, as mercadorias de venda permitida, restrita ou proibida e vários impostos. Em suma, os comerciantes não podiam fazer negócios livremente com outros portos sem aprovação oficial. Em Macau, o Leal Senado era a instituição que fazia cumprir os regulamentos reais, ou os executava estes em nome do governador luso-indiano. Sendo Macau uma cidade pequena, a sua sobrevivência dependia inteiramente do comércio externo (sobretudo porque não possuía terrenos agrícolas), por consequência, tinha o privilégio de navegar no Mar da China e no Oceano Pacífico, especialmente para o Japão e as Filipinas (exceto durante o período de interdição). Em circunstâncias normais, Macau estaria proibido de contactar diretamente as Américas. Mesmo obtendo uma aprovação especial, Macau somava condições desfavoráveis, devia primeiro pagar os impostos aduaneiros em Goa e, mais uma vez, novos impostos quando chegasse ao porto.⁸⁵

Todavia, o fator decisivo para a promoção das relações comerciais entre a Ásia e o Brasil foram as desvantagens que Portugal encontrou na Ásia nessa altura. Em meados do século XVII, com o aumento da competição europeia no Índico e Atlântico, multiplicavam-se os bloqueios marítimos e a aprovação tácita da depredação dos navios portugueses pelos holandeses, franceses e ingleses. Isso resultou na perda de portos importantes controlados pelos portugueses, tais como os das Molucas, Japão, Malaca, Manila e Macassar. Portugal começou assim a apostar para no comércio Atlântico, concentrando-se no Brasil, e gradualmente enfraqueceu a sua ênfase no comércio asiático. Como resultado, os grupos empresariais portugueses nas regiões do Índico e do Pacífico passaram a exercer pressão, exigindo participação livre no comércio entre a metrópole e o Brasil. Pode dizer-se que o desenvolvimento do Brasil esteve intimamente relacionado com o enfraquecimento político-comercial de Portugal na Ásia e com as tentativas de compensar essas perdas. O transporte de pessoas e mercadorias na rota do Cabo da Boa Esperança, especialmente entre Macau e o Brasil, era feito por meio do contrabando ou de formas ilegais, e era cada vez mais frequente.⁸⁶

Macau apostava na navegação direta com o Brasil sem ir a Goa ou Lisboa, para evitar o pagamento de tarifas. Desde que a família real se mudou para o Brasil, Macau fortaleceu o seu trabalho nesta área. A 22 de janeiro de 1808, a corte portuguesa instalou-se na Bahia, imediatamente

⁸⁵ Lourido, R. D. A. (2008), p. 614.

⁸⁶ Idem, pp. 617-618.

começando a considerar uma nova forma de governar a antiga dinastia portuguesa. Cinco dias depois, emitiu um decreto para que todos os portos brasileiros fossem abertos a todo o comércio marítimo amigável, com impostos bastante atraentes.⁸⁷ Em 5 de julho de 1808, um navio britânico chegou a Macau vindo de Mumbai trazendo a notícia de que a família real portuguesa se refugiara no Brasil. Em 7 de março de 1809, o Leal Senado de Macau reuniu-se em conselho e, por decisão deliberativa, enviou imediatamente ao Brasil uma delegação liderada por António Joaquim de Oliveira e Matos para felicitar a realeza portuguesa pela sua chegada, evitando a invasão dos franceses, e homenageando a casa real em nome de Macau. A delegação partiu na fragata *Ulysses*, sob o comando de Pereira Barreto, com ouro para a instalação da família real e um navio pirata capturado. Com o propósito de agradecer a generosidade de Macau, D. João VI atribuiu a Macau o título de "Leal" a 13 de maio de 1810 e, neste mesmo dia, proclamou o comércio livre e direto entre Macau e o Brasil. Mais tarde, a 2 de junho, definiu condições adicionais: os navios deviam ser construídos nas colónias de Portugal na Ásia. Através deste regulamento, Portugal pretendia aperfeiçoar a construção naval no extremo Oriente, especialmente no estaleiro de Damão⁸⁸.

Finalmente, a fragata *Ulysses*⁸⁹ estabeleceu oficialmente uma rota entre Macau e o Brasil sem passar por Goa em 1811⁹⁰, transportando mercadorias chinesas até à Bahia.⁹¹ Para Macau, o decreto de 1810 fez efeito. Primeiro, encontrou um caminho para os empresários portugueses tirarem partido da exportação de produtos chineses com lucros avultados, trazendo alguma vitalidade à economia de Macau. Segundo, libertou os empresários macaenses das algemas de Goa, uma vez que o governo luso-indiano forçava os navios mercantes, que iam para Portugal ou para a Índia, a entrarem em Goa e a pagarem direitos aduaneiros. Terceiro, alterou a rota Macau-Goa-Lisboa para a rota Macau-Brasil-Lisboa.⁹²

Os portugueses em Macau finalmente abriram a navegação transoceânica direta de Macau para o Brasil⁹³ e, ao mesmo tempo, o comércio entre as duas regiões liberalizou-se, conquista registada por

⁸⁷ Rego, A. D. S. (1995).

⁸⁸ Damão e Diu eram um território da União Indiana que, durante mais de 450 anos, fizeram parte da chamada Índia portuguesa, juntamente com Goa, Dadrá e Nagar Aveli.

⁸⁹ A fragata *Ulysses*, cuja encarregado foi Floriano António Rangel, um rico empresário local de Macau. Por causa da desconformidade com o decreto real, em 30 de dezembro de 1810, o Leal Senado informou a Secretaria de Estado das Relações Exteriores, por meio do navio *Carolina* que transportava diversas mercadorias como seda e chá para Lisboa, solicitando autorização para o uso único de *Ulysses* sob aprovação especial.

⁹⁰ No registo "Passaportes passados a navios da cidade de Macau pelo Leal Senado da Câmara (1804 – 1830)", MO. AH. LS0569, "Arquivo de Macau", consta a partida da fragata *Ulysses* em 17 de março de 1809, no entanto, a viagem não teve fins comerciais por isso não foi contabilizada como registo de navegação oficial.

⁹¹ Lourido, R. D. A. (2008), p. 622.

⁹² Zhang, T.M (2004), p. 310.

⁹³ Tang, K. J. & Guo, S.L (2019), p. 17.

António da Silva Rego:

“E, impellido por esta esperança, lá partiria o Ulisses, a inaugurar novo período da história de Macau. Concretizara-se enfim o sonho brasileiro dos Macaenses, que principiara a acenar-lhes lá da lonjura dos princípios do século XVIII.”⁹⁴

Poucos anos depois, quando o Brasil se tornou um Estado soberano, os laços dos portugueses em Macau com o Brasil estreitaram-se ainda mais.

3.3. A chegada de agricultores chineses

3.3.1. Os primeiros cultivadores chineses

O mais digno de nossa atenção é que a rota Macau-Brasil ofereceu a oportunidade de introduzir o chá chinês e a tecnologia relativa à sua plantação. Na verdade, isto foi conseguido principalmente pelo Ouvidor-Geral de Macau, Miguel de Arriaga Brum da Silveira (1776-1824), de acordo com Tang & Guo⁹⁵. No início do século XIX, ele exercera o cargo de juiz do Supremo Tribunal do Brasil, onde residiu durante dois anos. Nas primeiras duas ou três décadas do século XIX, foi o dirigente superior de Macau. Embora a sua liderança autoritária tivesse suscitado forte descontentamento entre os cidadãos macaenses, o que conduziu à Revolução Democrática de Macau em 1822, é inegável que o “pai da cidade” de Macau deu uma contribuição importante para o desenvolvimento económico local. Entre 1802 e 1807, ligando Macau, Timor e o Brasil, formulou um grande plano colonial com uma série de objetivos, tais como o lançamento da navegação direta Macau-Brasil, a expansão das viagens marítimas e a introdução do chá chinês e a sua tecnologia no Brasil.

Antes da chegada dos cultivadores chineses, Brum da Silveira expressava a sua opinião ao Príncipe Regente numa missiva datada de 6 de março de 1809:

“Julgando na criação da Nova Capital falta de suficientes braços para tornarem mais proficuos tão importantes Estados, concebo a ideia de que a concorrência de Operários de todas as classes será sem dúvida a mais útil, e proveitosa.”⁹⁶

⁹⁴ Rego, A. D. S. (1995).

⁹⁵ Tang, K. J. & Guo, S.L (2019), p. 22.

⁹⁶ Moura, C. F., & Moura, R. F. (2012), p. 13.

Os europeus viam os chineses como ativos e industriais no trabalho. Assim, o Ouvidor-Geral garantia corajosamente que os trabalhadores chineses podem ser enviados para o Rio de Janeiro, para satisfizerem a necessidade de mão de obra. Ele sugeria que se pagasse, antecipadamente, uma certa quantia a cada trabalhador em Macau, e depois estes pagavam as despesas da viagem, saldando as próprias dívidas através dos capatazes e da Tesouraria Real. Ao mesmo tempo, lembrava que os costumes chineses deviam ser “tolerados”, “...desde que eles cumpram as leis e regulamentos nacionais, alguns de seus costumes e hábitos devem ser relaxados e respeitados.”⁹⁷ Na verdade, esse plano não era novo. Antes disso, os ingleses já tinham contratado chineses, plano odiado pelos chineses, não só porque os britânicos não cumpriam algumas cláusulas dos contratos, mas também porque os forçavam a pagar taxas portuárias das quais os haviam prometido isentar.

“Portanto, eles preferem desenvolver um novo império (referindo-se ao Brasil) na agricultura, arte e indústria, que não só beneficie o setor fundiário público, mas também promova maior mobilidade entre eles e os seus compatriotas, e também seja propício ao desenvolvimento no transporte e comércio da colônia (referindo-se a Macau).”⁹⁸

Quando chegou o primeiro lote de cultivadores chineses de chá? Segundo a suposição apresentada por Chen e Liu, em *História da Imigração Chinesa ao Brasil no Século 19*, três cultivadores chegaram ao país em 1809. No 17º ano do reinado de Jiaqing (嘉庆, Jiāqìng)⁹⁹, ou seja, em 1812, um trabalhador chinês chamado Seac Pou escreveu uma carta a um amigo em Macau, revelando que “(...) um total de três cultivavam chá no Jardim Botânico, localizado no Rio de Janeiro, e todas as mudas cresceram muito bem. Assim, o rei ficou muito feliz.”¹⁰⁰ Como referido anteriormente, a navegação direta Macau-Brasil começou em 1809 e tudo indica que os primeiros cultivadores chineses chegaram ao Brasil em 1810 e 1812. Havia dois cultivadores na Bahia em 1811. Com base nos dados obtidos, pode concluir-se que o primeiro lote de cultivadores chineses era constituído por três pessoas.

⁹⁷ Chen, T. R. & Liu, Z. Q. (2017), p. 51. Texto original: “只要他们遵守国家法令, 对他们的一些风俗习惯要宽松一些, 不能不予以尊重” (Zhǐyào tāmen zūnshǒu guójiā fǎlǐng, duì tāmen de yīxiē fēngsú xíguàn yào kuānsōng yīxiē, bùnéng bù yǔyǐ zūnzhòng).

⁹⁸ Idem, p. 51. Texto original: “因此, 他们更喜欢在农业、艺术与工业方面开发新帝国(指巴西), 这不仅有利于公共土地部门, 也促进他们同自己同胞的更大流动, 也有利于本殖民地(指澳门)的航运与贸易” (Yīncǐ, tāmen gèng xǐhuān zài nóngyè, yìshù yǔ gōngyè fāngmiàn kāifā xīn dìguó (zhǐ bāxī), zhè bùjǐn yǒu lìyú gōnggòng tǔdì bùmén, yě cùjìn tāmen tóng zìjǐ tóngbào de gèng dà liúdòng, yě yǒu lìyú běn zhīmíndì (zhǐ àomén) de hángyùn yǔ mào yì) (Traduzido pela autora)

⁹⁹ Jiaqing (嘉庆, jiā qìng) (1796-1820) foi o 6º imperador da dinastia Qing.

¹⁰⁰ Tang, K. J. & Guo, S.L. (2019), p. 22. Texto original: “...三人开得茶园地一座, 落得细茶种, 条条可生, 国王甚至欢喜” (Sān rén kāi dé chá yuán dì yī zuò, luò dé xì chá zhǒng, tiáo tiáo kě shēng, guó wáng shèn zhì huān xǐ) (Traduzido pela autora)

Um chinês chamado Chim João Miguel Pereira, morador em Bananal, fez o seu testamento em 1865. No documento, afirmava que se mudara para Bananal, no Rio de Janeiro, em 1835, mas que chegara ao Brasil em 1808, considerando-se um dos primeiros cultivadores. Como se sabe, os primeiros partiram de Macau a 18 de março de 1809, portanto, deviam chegar para o recrutamento em Macau com bastante antecedência. Naquele tempo, os chineses começavam o novo ano seguindo o calendário chinês, ou seja, teria chegado a Macau antes do Festival da Primavera (1808, de acordo com o calendário lunar). Em suma, é provável que 1809 fosse o ano de chegada dos primeiros cultivadores chineses ao Brasil.

3.3.2. Mais de 300 cultivadores chineses foram para o Brasil

Em 28 de junho de 1822, o Ouvidor-Geral de Macau, Arriaga, apresentou as suas realizações políticas no Congresso do Senado de Macau, por exemplo embarcara mudas de chá e mais de 300 trabalhadores chineses para o Brasil às suas próprias custas, incluindo cultivadores de chá e carpinteiros navais do Estado da Marinha. Ele providenciava que os chineses fossem empregados noturnos no navio, para compensar os custos dos bilhetes.¹⁰¹ Como é do conhecimento geral na sociedade brasileira, os cultivadores chegaram ao Rio de Janeiro em 1812 num veleiro branco de Macau, mas devido às restrições financeiras da família real, na verdade, eles foram chegando sucessivamente ao Brasil entre 1809 e 1815.

Depois da primeira experiência de emigração para o Brasil, em 20 de março de 1811, o governo de Macau enviou mais dois chineses, de seu nome Apao e Achune, e quatro caixotes de plantas de chá para a Bahia. Os chineses assinaram um contrato nos seguintes termos: *“(...) Após um acordo com o Ouvidor Miguel de Arriaga Brum da Silveira, trabalhámos no navio Ulisses para compensar a tarifa do navio. Recebemos cinco meses de salário adiantado e começámos a plantar chá assim que chegámos.”*¹⁰²

Arriaga escreveu uma carta a João de Almeida Melo e Castro, conde de Galveias, em 30 de dezembro de 1813, onde mencionava que queria continuar a recrutar chineses de Macau. A fim de não sobrecarregar as finanças reais, aguardava a oportunidade certa para que embarcassem no navio Maria I e Nossa Senhora da Luz, para o Brasil.¹⁰³ No dia seguinte, um grupo de cultivadores de chá,

¹⁰¹ Chen, T. R. & Liu, Z. Q. (2017), p. 55.

¹⁰² Idem, p. 56.

¹⁰³ Idem, p. 62

incluindo Leong-A-Ut, transportavam mudas de chá e bules para o Brasil, viagem que demorava entre 90 e 120 dias. Chegados ao Brasil, o grupo, num total de cerca de 45 pessoas, devia ser encaminhado para a fazenda de Santa Cruz, mas acabaria por trabalhar no Jardim Botânico até 9 de janeiro de 1815.¹⁰⁴

A 10 de setembro de 1814, Liang Chou, Ming Huang, Chian Chou e Tsai Huang chegaram ao Rio de Janeiro, estado a sul da Bahia, permanecendo na casa de António de Araújo e Azevedo, conde da Barca. Eles eram instruídos, provavelmente técnicos contratados para orientarem o cultivo de chá no Brasil. O líder da equipa era de Nanjing, na província de Jiangsu.¹⁰⁵ Entre 1808 e 1818, o comerciante britânico Jonh Luccock visitou o Brasil, publicando posteriormente o livro *Notes on Rio De Janeiro, and the Southern Parts of Brazil*. Na obra, descreve a visita às plantações de chá do Jardim Botânico e a conversa com os cultivadores chineses, da região de Cantão, especialmente o seu líder.¹⁰⁶

Além dos cantoneses, no início do século XIX, havia também um grupo dos emigrantes da província de Hubei no Rio de Janeiro, chegados via Macau, que viviam e trabalhavam no estrangeiro por causa da pobreza provocada por uma série de catástrofes naturais. Alguns cultivavam chá, via Macau, enquanto outros eram levados para a construção dos caminhos-de-ferro.¹⁰⁷

O Jardim Botânico do Rio de Janeiro continuou a cultivar chá até 1890, em 1909 ainda se podia encontrar dois chineses na gestão e manutenção das árvores do chá. A Fazenda de Santa Cruz e as plantações de Salvador terminaram o cultivo do chá em 1854 e 1830, respetivamente em consequência da mobilidade dos cultivadores e do clima.

¹⁰⁴ Idem, pp. 62-63.

¹⁰⁵ Fonte: <http://huaren.haiwainet.cn/BIG5/n/2013/1127/c232657-19972290-2.html>.

¹⁰⁶ Chen, T. R. & Liu, Z.Q. (2017), p. 67.

¹⁰⁷ Fonte: <http://haiwai.people.com.cn/n/2012/0420/c232658-16962704.html> (consultado a 1 de março, 2021).

Capítulo IV

A chegada do chá à ilha de São Miguel

4.1. Jacinto Leite, o introdutor do chá

Alguns estudos defendem que as plantas de chá já existiam na ilha Terceira antes de 1801, e o Capitão Geral dos Açores D. Antão de Almada escrevera ao rei contando-lhe sobre a sua existência¹⁰⁸, o que leva a acreditar que foi Portugal a introduzir, oficialmente, o chá na Europa, e o primeiro país a cultivar e tentar fabricar chá.¹⁰⁹ Alguns sustentam que a planta do chá *Camellia sinensis* veio do Oriente no século XIX, por volta de 1820, pela mão de Jacinto Leite Pacheco. Nascido na ilha de São Miguel, este açoriano trabalhava no Brasil como comandante na Guarda Real de D. João VI. Talvez por esta razão, ele decidiu plantar as primeiras mudas de chá na sua propriedade das Calhetas, na Ribeira Grande, utilizando sementes trazidas do Rio de Janeiro.¹¹⁰ Nessa altura, o chá não era produzido em grande escala ou colocado no mercado para consumo, sendo encarado como uma planta exótica. “*Por muito tempo o chá foi usado como planta ornamental (...)*”, salienta José António Pacheco, no seu livro *Porto Formoso - um chá no Oceano*.

4.2. Os motivos da plantação do chá

A principal fonte de rendimento das famílias açorianas, especialmente em meados do século XIX, era o cultivo de laranjas. A laranja, enquanto subsistência dos camponeses, na maioria das vezes era exportada para Inglaterra. Entre novembro e maio, os navios ingleses carregavam laranja nos portos dos Açores, dando cada ilha diferentes contribuições em termos de quantidades. Entre 1845 e 1854, segundo dados estatísticos, Ponta Delgada (São Miguel) forneceu a maior quantidade, 130 mil caixas por ano; Angra do Heroísmo (ilha Terceira) mais ou menos 24 mil caixas e a Horta (ilha do Faial) cerca de 3 mil caixas de laranjas.¹¹¹ Segundo a historiadora Sacuntala de Miranda, as laranjas eram cultivadas na ilha de São Miguel pelo menos desde o final do século XVII e parte da produção era exportada para o continente europeu. Dois séculos depois, a laranja chegou ao mercado britânico, tornando-se uma fonte de rendimentos dos micalenses.¹¹² Por volta de 1850, a distribuição das exportações de São Miguel era a seguinte: as laranjas representavam 60%, os cereais 38% e outros géneros 2%.¹¹³ Como se pode constatar, a laranja assumia um lugar respeitável na ilha para a maioria

¹⁰⁸ Moura, M. (2014), p. 222.

¹⁰⁹ Moura, M. (2015), p. 43.

¹¹⁰ Vieira, V. (Coord.), (2016), p. 13.

¹¹¹ João, M. I. (2004), p. 80.

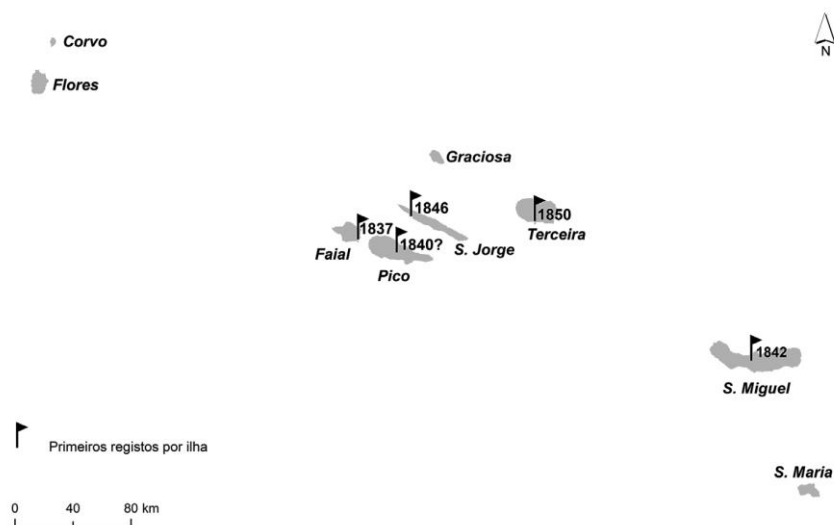
¹¹² Moura, M. F. D. O. (2019), p. 118.

¹¹³ Caldeira, C. J. (1852), p. 321.

dos camponeses.

No entanto, os bons tempos não duram para sempre. A presença de duas moléstias introduzidas veio revolucionar a economia e a sociedade açoriana. Desde 1838, o arquipélago dos Açores sofria com a chamada “lágrima”¹¹⁴, doença que resultava na perda prematura das laranjeiras, e que diretamente infetava não só as árvores, mas também a qualidade e quantidade dos frutos. *“Todos os pomares da ilha foram quase simultaneamente atacados e em algumas quintas perderam-se 100, 200, 300 e até 700 e 800 árvores sobre 1000. Mas não consta que em algum pomar fossem todas as árvores insultadas.”*¹¹⁵ Esta praga não ocorria apenas no arquipélago, mas existia também em Lisboa.

O outro grande mal que levou à destruição da cultura das laranjeiras foi um pequeno inseto conhecido como *Coccus hesperidum*, praga maior das árvores dos citrinos, conhecida também como “Aphide”, “Piolho da casca”, “Bicho do Faial” e “Cochonilha das laranjeiras”. De acordo com uma informação de 1843, o *Coccus hesperidum* foi descoberto numa das quintas da Horta (Faial), em consequência da importação de arbustos (muito provavelmente, dois limoeiros) por Charles W. Dabney, o maior comerciante desta ilha e cônsul americano. Tendo em vista que esses arbustos eram altamente ornamentais e dotados de certo valor económico, não só ele, mas os seus amigos e vizinhos possuíam mudas vivas e sementes desses arbustos.¹¹⁶ Acreditamos que este foi um comportamento altamente contagioso, propagando de forma rápida uma ampla área num curto período de tempo. Quando os insetos foram encontrados, já estavam na maioria das laranjeiras.



¹¹⁴ Queiroz, A. I., & Alves, D. (2019), p. 229.

¹¹⁵ Silveira, P. (2012), p. 335.

¹¹⁶ Idem, p. 230.

[Imagem 4: Distribuição histórica e primeiros registos da ocorrência do *Coccus hesperidum*]
Adaptado de: *Praga e poder: história do "devorista das laranjeiras" (Açores, Portugal, 1840-1860)*

*"Sob a forma de uma moléstia, semelhante a uma espécie de ferrugem, ramificando-se pelos troncos, galhos e folhas, passou a afectar as laranjeiras. Teria uma rápida penetração nas árvores, bem como uma assinalável propagação nos diferentes pomares."*¹¹⁷

No que diz respeito à situação de Ponta Delgada, o pânico instalou-se no final de 1843, sendo as árvores da ilha do Faial a origem deste desastre. Dado alguma negligência na gestão dos pomares, o grau de impacto foi ainda mais grave.¹¹⁸ Por consequência, muitos agentes locais, incluindo a Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense (SPAM), encetaram iniciativas práticas para avaliar e extinguir os insetos. Decorridos 6 meses, foram criadas comissões para lutarem contra as pragas. Os lavradores estavam preocupados com a destruição das laranjeiras, se não contivessem o estrago como no Faial.¹¹⁹

Para além das pragas, que eram um fator importante para forçar a economia de laranja a descer, havia também o problema do transporte. As condições de transporte eram muito más e a exportação da laranja para outros mercados europeus era um grande desafio. O transporte de fruta era maioritariamente efetuado por gado, cavalos e burros, tendo em conta a fragilidade da fruta, por vezes eram utilizados carros de boi. Se os problemas com o transporte por terra eram menores, o transporte marítimo acrescentava um perigo extra. Os navios carregados de laranjas avançavam através do mar agitado e, às vezes, enfrentavam tempestades. É difícil estimar o número de navios que se afundaram no mar, com prejuízos com a perda dos navios e também das laranjas.

Todos estes problemas combinados, juntamente com a desvalorização no mercado e a concorrência de laranjas de outros locais, levaram a que o ciclo da laranja açoriana chegasse ao fim por volta de 1870. A economia dos Açores estava em crise. Como consequência, a SPAM, fundada a 11 de janeiro de 1843, em Ponta Delgada, foi reavivada. Após discussão por vários peritos, chegou-se à conclusão de que o cultivo do chá era bem-adaptado aos Açores, tanto em termos de clima como de solo e ambiente geofísico. Em resultado disso, o cultivo de chá formalizou-se nos Açores.¹²⁰

¹¹⁷ Silveira, P. (2012), p. 334.

¹¹⁸ Queiroz, A. I., & Alves, D. (2019), p. 232.

¹¹⁹ Idem, p. 236.

¹²⁰ Silva, R. M. E. D. (2014), p. 40.

4.3. A chegada de Lau-a-pan e Lau-a-teng

Antes da chegada dos dois chineses aos Açores, tinha havido tentativas de fazer chá nas ilhas, mas os proprietários das plantas acabavam por fracassar. Afinal de contas, comparados com os chineses, os europeus não conheciam bem as suas características, colocavam as folhas tenras em frascos para murcharem, e depois tiravam-nas e faziam infusões para beber. O resultado era completamente imbebível, o chá era mau.¹²¹ Assim, na sessão de 11 de dezembro de 1873, a SPAM decidiu procurar profissionais ou técnicos conhecedores do chá, para irem a São Miguel e orientarem os agricultores açorianos. Antes de tomarem esta decisão, pediram conselhos de várias fontes para confirmar a viabilidade da produção de chá com os chazeiros existentes, a fim de contratar produtores da “China, o berço original do chá”.¹²² Avançaram com a contratação de dois técnicos chineses através de Macau, com planos para divulgar os métodos de cultivo e produção do chá, a fim de encorajar os agricultores locais.

No processo de contratação, Augusto Cezar Supico, major de engenharia e diretor das obras públicas de Macau, prestou ajuda e forneceu muitas informações úteis, contribuindo significativamente para isto acontecer, uma vez que “(...) *ter residido algum tempo em São Miguel [e] possuir ali parentes a quem muito ama entendeu dever demonstrar o seu interesse pela Ilha, auxiliando-a numa ocasião bastante crítica e pela forma mais bizarra.*”¹²³ Além do mais, ele era sócio pagante da SPAM e leitor do jornal *A Persuasão*, cujo redator era seu irmão. Em 1875, a SPAM convidou-o a ajudar na contratação dos chineses e aquisição de sementes, arbustos do chá e ferramentas relacionadas.¹²⁴

Após muitas discussões e negociações, por fim, foi assinado um contrato com dois chineses a 13 de novembro de 1877, Lau-a-pan (刘亚板) e Lau-a-teng (亚定), com o objetivo de ensinarem os métodos do cultivo e de processamento do chá aos habitantes de São Miguel. O contrato mencionava várias coisas, incluindo os objetivos na ilha, os seus salários, o custo das viagens de regresso a Macau, as refeições diárias fornecidas e a indemnização por doença. Os dois especialistas partiram de Macau para Lisboa no navio *África* e depois chegaram à ilha de São Miguel no vapor *Lusa*, a 5 de março de 1878. Lau-a-pan era mestre no cultivo e processamento; Lau-a-teng era o assistente no ensino, pois sabia falar português, desempenhando o cargo de intérprete. A SPAM disponibilizou uma moradia e

¹²¹ Cf. Moura, M. (2014), p. 223.

¹²² Silva, R. M. E. D. (2014), p. 40.

¹²³ Idem, p. 296.

¹²⁴ Idem, p. 267.

oficina do trabalho para ambos, mas estando o espaço ainda em preparação, começaram por se instalar na “casa da Caldeia Velha”, também chamada de “casa da Matta do Pico Arde”, pertencente a José do Canto.¹²⁵

Sobre a razão da SPAM recrutar os técnicos de Macau, argumenta Moura:

*“Parecem existir razões explícitas e implícitas para optar por Macau. Entre as primeiras, além das apontadas pela Direcção da SPAM, poder-se-ia acrescentar as vantagens de mão-de-obra mais barata e de entenderem português. Entre as implícitas, Macau, como território do Império Colonial Português, administrado por portugueses, em princípio, seria de mais fácil contacto oficial: o Visconde de São Januário, um amigo, estudioso da flora, era governador de Macau. Há também na escolha laivos de patriotismo: Portugal fora pioneiro no chá, no conhecimento, comércio e fabrico (no caso o Brasil). Poderia, eventualmente, haver outro motivo: os Açores, agora que o Brasil se separara de Portugal, seriam o novo local do chá em território português?”*¹²⁶

A chegada dos dois chineses causou boa impressão em Francisco de Melo, um mateiro de José do Canto, e muitas pessoas ficaram curiosas. Nas cartas de Francisco de Melo a José do Canto de 8 de março e de 5 de abril de 1878, referia-se a poda de uma árvore do chá três dias depois da sua chegada à Ribeira Grande, e um fluxo constante de pessoas que os visitavam todos os dias.¹²⁷ A 7 de março, Lau-a-pan e Lau-a-teng foram à plantação de José do Canto e examinaram o ambiente do cultivo, apreciando as condições locais, ou seja, consideraram-nas adequadas para desenvolver o chá. *“O chá de José do Canto fora objeto de múltiplos cuidados de poda e de plantação em finais de fevereiro de 1878. Tratara o do Pico da Pedra e do Porto Formoso, mas esmerara-se no do Pico Arde (Caldeira Velha) (...) Era uma pequena, mas excelente plantação de chá” (...) “Uma plantação num terreno inclinado, meia-encosta, exposto ao noroeste, em excelente estado.”*¹²⁸

Em 1878 e 1879, Lau-a-pan utilizou as sementes trazidas de Macau, bem como algumas do Brasil (de acordo com diferentes versões da narrativa), todas da espécie da *Camellia sinensis*, juntando-as numa plantação local. A 25 de maio de 1878, Lau-a-pan fez o primeiro chá. Francisco de Melo pediu

¹²⁵ Moura, M. F. D. O. (2019), p. 287. No fim do século XIX, o nome da fábrica era “Fábrica Canto da Caldeira Velha” ou “Chá Canto”.

¹²⁶ Idem, p. 261.

¹²⁷ Idem, p. 294.

¹²⁸ Moura, M. F. D. O. (2019), p. 299.

autorização a José do Canto para aprender a fazer chá e, graças ao ensino de Lau-a-pan, ele passou a ter capacidade de o fazer. Três meses após a chegada dos dois chineses, os agricultores locais estavam motivados a cultivar chá e os sócios da SPAM receberam formação sobre métodos de plantação, aprendendo quer através da leitura, quer através da observação dos dois chineses a manipularem o chá. A confirmação do valor do chá ficou provada na reunião da comissão de acompanhamento, no mesmo ano. Ao examinar as amostras e identificar os seus aromas e sabores, todos ficaram muito satisfeitos com o chá cultivado e produzido pelos chineses, considerando o resultado positivo.¹²⁹ Entretanto, recebiam alguns sinais oficiais de que, graças à chegada dos dois chineses, seria promovida a indústria do chá, a fim de reanimar a economia da ilha após a crise da laranja.¹³⁰

Numa nota menos positiva, ficou registado o comportamento negativo dos dois chineses que fumavam grande quantidade do ópio - 15 a 18 gramas por um dia. Rafael de Almeida, o secretário da SPAM, registou as palavras delirantes proferidas depois de fumarem ópio.¹³¹ Havia mesmo alguma dúvida no que respeita à sua capacidade: havia muitos emigrantes da China, mas a maioria deles eram vulgares e alguns eram degenerados e incompetentes, considerando-se não haver necessidade de uma pessoa de bom mérito viajar para um país distante para procurar uma vida melhor.¹³² A 15 de julho de 1789 a SPAM rescindia o contrato com Lau-a-pan e Lau-a-teng e, dois dias depois, eles regressavam a Macau. A SPAM financiara 64.76% das despesas do projeto do chá neles. Nesta altura, o Governo Central e a Junta Geral também financiavam o projeto, o que aliviava a pressão da SPAM. Sem dúvida a organização atribuiu grande importância ao chá e à reanimação económica da ilha.¹³³ Como Margarida Machado sublinha:

“Todos os autores da época são unânimes em dar a paternidade da indústria do chá à SPAM, pois foi ela que, com os seus artigos no Cultivador, com as experiências feitas nos terrenos dos seus sócios e com os esforços para a vinda de dois chineses para ensinarem a

¹²⁹ Idem, p. 316.

¹³⁰ Idem, p. 338.

¹³¹ Idem, p. 309.

¹³² Moura, M. F. D. O. (2019), p. 265. Em *História da Imigração Chinesa ao Brasil no Século 19* (pp. 137-138), lê-se que a descrição dos imigrantes chineses é de facto controversa, uma vez que a maioria dos Culi chineses que foram "enganados" em recrutamentos naquela altura, foram sujeitos a prisão e abusos. Isto, juntamente com meses no mar, com roupas esfarrapadas e rostos magros, levou a que, ao chegarem aos países ocidentais e ao Brasil, causassem uma má impressão e assim os estrangeiros desenvolveram um preconceito contra os emigrantes chineses.

¹³³ Idem, p. 332.

*manipulação do chá, introduziu verdadeiramente esta indústria na ilha de São Miguel.*¹³⁴

4.4. O chá na vida socioeconómica do povo micalense

4.4.1. Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense e José do Canto

A Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense (SPAM) foi fundada 11 de janeiro de 1843, na cidade de Ponta Delgada, ilha de São Miguel. Os fundadores eram doze pessoas, proprietários e literatos, que chegaram a um consenso da necessidade de “estabelecimento d’uma Associação que promovesse e animasse o adiantamento da Agricultura na ilha de São Miguel”¹³⁵. A associação funcionava com o objetivo de impulsionar o desenvolvimento da agricultura micalense através dos seguintes meios: exploração de terras incultas, comunicação com associações fora do país e publicação do jornal oficial *Agricultura Micaelense*¹³⁶ para divulgar as espécies melhor adaptadas ao solo e clima dessa ilha. Uma das maiores realizações desta associação foi encontrar a planta que permitiria sair da crise da laranja, substituindo aquela cultura. Após muitas discussões, sessões entre os sócios e consultas, contrataram dois chineses de Macau, iniciativa que fez de Portugal o único país da Europa a cultivar o chá. Entretanto, cultivou campos experimentais, estabeleceu fábricas do chá, divulgou literatura a respeito do chá e criou um fundo de experiência do chá, nomeando uma comissão de acompanhamento.¹³⁷

Vale a pena notar que José do Canto se empenhou no estabelecimento da SPAM e da indústria do chá. José do Canto (1820-1898) nasceu a 20 de dezembro de 1820 em Ponta Delgada, irmão de Ernesto do Canto, fundador do *Arquivo dos Açores* e vice-presidente da SPAM em 1870. Homem rico com enorme interesse na natureza, não só participou na fundação da SPAM, mas também colaborou com António Feliciano Castilho no jornal *Agricultura Micaelense* entre 1847 e 1850, porque acreditava que “a educação era a chave para ultrapassar os problemas que via pelos campos.”¹³⁸

¹³⁴ Machado, “Quando o chá de Macau mudou os Açores”, em <https://www.revistamacau.com/rm2020/2016/04/19/quando-o-cha-de-macau-mudou-os-aco-res/> (consultado a 1 de abril de 2021).

¹³⁵ Riley, C. G. (2001), p. 694.

¹³⁶ *Agricultura Micaelense* foi um jornal mensal da Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense, dedicado à divulgação de conhecimentos agronómicos. Começou a publicar-se em outubro de 1843 e o último lançamento foi em março de 1852. A publicação esteve temporariamente interrompida entre 1845 e 1847.

¹³⁷ Moura, M. (2014), p. 223.

¹³⁸ Mónica, M. F. (2001), p. 970.

Como profundo conhecedor de Botânica, mantinha-se frequentemente em contacto com proprietários de jardins botânicos em todo o mundo, comprando, vendendo e trocando plantas. A partir de meados do século XIX, fundou o seu próprio jardim botânico em Ponta

4.4.2. As Fábricas do chá de São Miguel

O nome “Gorreana” é incontornável quando tratamos das fábricas de chá na ilha de São Miguel, já que é a única fábrica dos Açores que funcionou ininterruptamente desde finais de século XIX. O aparecimento da Gorreana remonta a 1870, pela mão de D. Ermelinda Pacheco Gago da Câmara (1832-1913) em a colaboração com os seus filhos José Honorato Gago da Câmara (1850-1903) e Simplício José Gago da Câmara (1851-1913), para substituir a laranja, que era o núcleo da economia micaelense em meados do século XIX.¹³⁹ Em 1883, produzia o primeiro quilo de chá Gorreana, num processo feito completamente manual, ou seja, sem ajuda de equipamentos e maquinarias. Não surpreendentemente, a produção de chá era baixa, dificultando o abastecimento do mercado. José do Canto desempenhou um papel crucial ao introduzir as primeiras máquinas na sua fábrica da Caldeira Velha, na Ribeira Grande. Passo a passo, a Fábrica da Gorreana realizou também a sua mecanização, no início do século XX.

No final dos anos 1920, Jaime Hintze (1879-1945), um ilustre gestor e agricultor, proprietário de segunda geração da fábrica, casava com D. Angelina Gago da Câmara (1881-1940), neta de D. Ermelinda Pacheco Gago da Câmara. Ele conseguiu que a produção de chá aumentasse gradualmente, através duma gestão mecanizada eficaz. Além disso, desenvolveu a indústria agrícola e subprodutos, abriu a fábrica ao público e explorou a indústria do turismo, impulsionando o desenvolvimento económico da ilha de São Miguel. O mérito dele não ficou por aqui. No fim dos anos 1920, ele montou uma mini-hídrica junta à ribeira. Quando o chá oriundo das colónias ultramarinas (Moçambique) entrou no mercado português¹⁴⁰, a Gorreana evitou um grande golpe, devido à redução do custo da energia proporcionada pela mini-hídrica.

Hoje em dia, sob a orientação e gestão de Madalena Hintze Motta e de Sara Hintze Motta, sucessoras e membros da sétima geração, a Gorreana tornou-se um sítio turístico bem-sucedido. Os visitantes podem experimentar a apanha e preparação do chá, ao mesmo tempo, as máquinas

¹³⁹ Vieira, V. (Coord.), (2016), p. 72.

¹⁴⁰ Naquela época, o governo ofereceu apoios e protecção à África portuguesa na exportação para a metrópole com baixas taxas aduaneiras. Muitas fábricas açorianas encerraram sucessivamente, porque não tinham capacidade de competir com isso.

originais são exibidas ao público. Pode dizer-se que a Gorreana é uma fábrica-museu que testemunha a história do chá e oferece uma plataforma para os visitantes conhecerem o processo de fabrico tradicional. Quanto aos seus produtos, o chá preto e o chá verde são notáveis, produzidos de acordo com o modo de produção biológica, ou seja, não utilizam produtos químicos, mantendo a essência do chá. A produção natural sustenta toda a sua estratégia de marketing.

Tal como a Gorreana, a Fábrica de Chá Porto Formoso situa-se na ilha de São Miguel. Criada por Amâncio Machado Faria e Maia na década de 1920, encerrou no fim dos anos 1980 face à concorrência do mercado de África. Felizmente, reabriu a 31 de março de 2001. O chá comercial não se destina apenas ao mercado nacional, mas também à exportação e o seu produto é orgânico, certificado pela Agricultura da União Europeia (PT BIO 02). É digno de menção a sua festa da colheita realizada desde 2001 na primavera, normalmente no primeiro sábado de maio, altura em que os velhos trabalhadores e visitantes, vestidos em trajes típicos, são convidados a fazerem a apanha do chá.¹⁴¹ O evento chama-se “Início da Colheita” e é uma animação turístico-cultural, destinada a recordar os micalenses que viveram na época áurea do chá.

Tanto a Gorreana como a Fábrica de Chá Porto Formoso trazem benefícios económicos a São Miguel. A súbita invasão da praga apanhou os micalenses desprevenidos, os proprietários apressaram-se a encontrar culturas alternativas à laranja para reduzir os efeitos da recessão económica. Graças ao cultivo do chá e à orientação dos mestres chineses, a economia açoriana recuperou gradualmente.

¹⁴¹ Wang, S. Y. (2019), p. 59.

Capítulo V

Uma tentativa de comparação entre os chás pretos de São Miguel e de Yingde

Parece-nos interessante saber qual era a terra natal dos dois chineses que estiveram nos Açores. No entanto, apesar de virem de Macau, não existe nenhuma prova conclusiva de que eles fossem habitantes de Macau. Sabe-se que o intérprete compreendia português, daí, poder ser um nativo de Macau. Quanto ao mestre Lau-a-Pan, é provável que tivesse experiência do chá fora de Macau ou tenha trabalhado nas indústrias do chá locais.

Do ponto da vista da língua e dada a estrutura dos seus nomes e a pronúncia do apelido “Lau”, há grande possibilidade que eles fossem da região onde se fala cantonês.

Uma outra pista de que os dois chineses seriam da província de Guangdong resulta do vício de fumar ópio. Nos finais da dinastia Qing, o consumo do ópio tornou-se um problema muito grave na China, sobretudo na província de Guangdong, cuja capital era o único centro de atividades comerciais com europeus, sobretudo ingleses. Este produto substituto da prata como pagamento de mercadorias chinesas como seda, porcelana e chá, extraído da papoila, passou ser fumado por 2.2% da população em todo o império em 1880. Esta droga provoca dependência química e reduz a produtividade, dando fraqueza física e psicológica. Não foi por acaso que a primeira Guerra de Ópio teve lugar nessa terra.

Note-se ainda que os chineses teicultores embarcados em Macau, maioritariamente para o Brasil, levaram sementes e plantas na viagem. Suponhamos que estas sementes e chazeiros teriam vindo de uma zona razoavelmente próxima de Macau... e as técnicas transmitidas para a manipulação parecem ser exclusivamente do chá preto. Ora, dentro da província de Guangdong, Yingde tem uma longa história no cultivo do chá e produz o único chá preto da região.

A partir destas considerações, fixámos a atenção na cidade de Yingde, a 278 km de Macau, como a possível origem dos chazeiros propagados no Brasil e mais tarde em São Miguel, via a rota marítima do chá.

Assim, nos finais do ano 2020, realizámos uma visita de estudo a este destino, com alguns exemplares do chá preto da fábrica do Porto Formoso (da qualidade de “Broken Leaves” mas sem as folhas partidas), e uma pequena amostra do chá preto produzida por nós, num estágio na plantação de chá em Terras de Bouro, zona de Gerês, com plantas provenientes da ilha de São Miguel.

Fomos recebidos com muita simpatia na Fábrica *Premium Tea*⁴² (nome chinês: 八百秀才, bā bǎi

⁴² Empresa de plantação que está entre as 100 maiores empresas da indústria de chá da China. Localiza-se em Yingde, na província de Guangdong. O escopo do negócio inclui a produção e o processamento, a venda a grosso e retalho e o turismo. Significa que entre 1954 e 1978, um grande número de personalidades culturais, educacionais e outras figuras proeminentes juntaram-se em Yingde, para homenagearem a sua terra e irrigarem os jardins do chá. A fim de comemorar a tradição histórica do chá e encorajar as gerações futuras a fazerem um bom chá com respeito, a fábrica de chá foi nomeada

xiù cái) de Yingde, com uma visita à plantação mais antiga, e foi feita uma degustação comparativa, com orientação técnica, com foco nos seguintes aspetos: aparência da folha, processamento e degustação.

5.1. Aparência da folha

De Yingde:

Em Yingde cultiva-se principalmente dois tipos de chás: o chá preto nativo e o chá preto Yinghong nº 9 (英红九号, *yīng hóng jiǔ hào*). A história do cultivo de chá preto nativo pode ser traçada até à dinastia Tang, altura em que o condado registava os eventos relacionados com o cultivo do chá. A partir de meados da dinastia Qing, desenvolveu-se a plantação em grande escala e uma grande quantidade de chá foi transportada para a cidade de Cantão através do rio Beijiang (北江, *běi jiāng*) para exportação. O chá preto nativo é produzido a partir das folhas dos arbustos de folhas pequenas-médias. A folha madura tem cerca de 7 a 8 cm de comprimento e cor verde-escura. A margem da folha é serrada, a sua textura é um pouco dura, a superfície é brilhante e apresenta uma forma de elipse simétrica. As folhas crescem densamente e a árvore tem um tronco principal grosso, mas desenvolve-se em muito pouca altura, com sub-troncos horizontais e ramos verticais espessos.



-[Imagem 5: Arbusto de folha pequena-média, matéria-prima do chá preto de Yingde nativo.]

O chá preto de Yinghong nº 9 não é apenas o nome da espécie da árvore do chá, mas também a denominação controlada de produtos do chá preto desta zona, criada em 1961, por um grupo de especialistas do Instituto de Investigação do Chá de Guangdong, que introduziram alguns pés de chazeiros de Yunnan de folhas grandes, dos quais resultou a plantação de 22 plantas únicas assexuadas, em isolamento, a fim de apurar e melhorar a variedade. Assim, o Yinghong nº 9 é uma variedade desenvolvida na segunda metade do século XX, tendo portanto uma história muito mais curta do que os chazeiros nativos de Yingde. Esta variedade criada é semi-arbórea com folhas grandes.¹⁴³ A folha madura pode atingir o tamanho duma palma ou até cobrir o rosto de uma criança. A folha não é tão escura e a superfície não é tão plana, sendo ondulada ao redor do perímetro e de contorno serrado, tal como a folha do chá preto nativo. O tronco é mais fino e os ramos são afastados do solo.



[Imagem 6: Folhas grandes que constituem a matéria-prima do chá preto de Yingde nº 9.]

De São Miguel:

As árvores do arbusto de folha média são a principal matéria-prima do chá preto na ilha de São Miguel. As sementes chegaram ao Brasil com os três primeiros cultivadores chineses e, cerca de dez anos mais tarde, novas sementes vindas do Brasil foram semeadas na Ribeira Grande por Jacinto Leite. A folha de chá desta ilha tem várias semelhanças com a folha do chá de Yingde nativo; quer na forma e tamanho, quer no brilho e na cor, são bastante idênticas. As veias das folhas são muito claras e

¹⁴³ Normalmente, o arbusto é muito alto, mas depois de muito bem gerida artificialmente pelos teicultores, torna-se semi-arbóreo.

fáceis de ver.



[Imagem 7: Os chazeiros dos Açores, cultivados no Jardim Sabores de Harmonia, em Terras do Bouro.]



[Imagem 8: Fábrica de chá Porto Formoso]

Os resultados desta comparação são muito interessantes, pois as semelhanças na aparência das plantas cultivadas em duas terras muito distantes e diferentes (nos Açores, onde o clima é mediterrânico e em Yingde, de clima subtropical) mostram características próximas.

5.2. Processamento

Ambas as fábricas fazem o mesmo no processamento do chá preto, que deve passar por quatro fases imprescindíveis: murchamento (萎凋, *wēi diào*), rolagem (揉捻, *róu niǎn*), fermentação (发酵, *fā xiào*) e secagem (烘干, *hōng gān*).

O murchamento é o processo básico de tratamento das folhas frescas. Neste passo, as folhas frescas colhidas perdem água uniformemente e o fluido celular é concentrado, o que leva a alterações nos componentes internos, de modo que as folhas frescas sofrem alterações físico-químicas. Assim as folhas tornam-se mais maleáveis e resistentes, o que facilita o processo seguinte. Na Porto Formoso, coloca-se as folhas em tabuleiros para murcharem numa sala com boa ventilação e longe da luz direta do sol, com a ajuda do ventilador. No entanto na Premium Tea, em razão da grande procura e produção, utilizam-se tanques de murchamento, um método semi-mecanizado com controlo manual do aquecimento. Esta técnica tem as vantagens de uma operação fácil, poupando mão-de-obra e melhorando a eficácia.

A rolagem é um importante processo de moldar a forma e a qualidade interior do chá preto. Após serem sujeitas ao murchamento, as células foliares são danificadas e o extrato das folhas derrama-se, acelerando a oxidação enzimática dos compostos polifenólicos e lançando elementos para a formação do endoplasma único do chá preto. Depois da rolagem, o extrato das folhas transborda na superfície da folha que, depois da secagem, fica húmido e brilhante, dissolvendo-se facilmente em água quando se prepara e aumentando a concentração do chá. Agora, quase todas as fábricas utilizam rolares mecânicos, seja na China ou em Portugal.

A fermentação é o processo chave da oxidação, que determina a qualidade do chá preto. O objetivo é promover mudanças profundas nos elementos interiores para a formação da cor, aroma e qualidade gustativa únicos do chá. Embora a oxidação do chá preto já tenha começado na rolagem, o tempo da fermentação ainda não é suficiente quando a rolagem termina, podendo durar muitas horas. Podemos observar claramente as mudanças das folhas depois do murchamento, da rolagem e da fermentação; a cor das folhas torna-se entre o esverdeado e o vermelho-escuro e o aroma transformam-se gradualmente de leve a maduro. Isso é a beleza do chá preto!

A secagem é o último processo pelo qual passa o chá preto, feita a alta temperatura, para interromper a atividade enzimática (evitando a fermentação excessiva). A humidade das folhas do chá fica abaixo dos 7%, o que favorece a sua conservação. Nesta fase, o aroma é enriquecido. Em ambas as fábricas se utilizam máquinas: um secador equipado com tapete rolante.



[Imagem 9: O chá preto de Yingde,金毫]



[Imagem 10: O chá preto de Yinghong N°9]

Adaptado de: <http://www.babaixiucui.com/products-detail/p-112.html>



[Imagem 11: Orange Pekoe da Fábrica de Chá Porto Formoso]



[Imagem 12: Orange Pekoe da Fábrica Gorreana]

Adaptado de: <https://madeinazores.eu/pt/inicio/25-cha-preto-orange-pekoe-porto-formoso-80g.html> e <https://azoreangreenbean.com/cha-gorreana-orange-pekoe/>

5.3. Características da degustação

Para perceber melhor a qualidade de um chá, a degustação é fundamental, pois permite incluir várias características do produto: aspeto e forma das folhas, cor da infusão, aroma e sabor.

A degustação foi feita na fábrica de Yingde, com vários técnicos e comerciantes especializados do setor do chá. Nas fotografias abaixo, vê-se o chá preto da Fábrica de Porto Formoso (esquerda) e o chá preto nativo de Yingde Premium Tea (direita).



[Imagem 13: aparência dos dois chás]

As folhas soltas das duas marcas possuem grande semelhança, ambas apresentam folhas inteiras, embora no chá preto Porto Formoso “Broken Leaves” aqui utilizado esteja mais danificado, já que os chineses dão importância à forma inteira e perfeita das folhas e os portugueses não têm esta preocupação, devido a hábitos muito diferentes de fazer e beber chá.

Para uma visualização mais fácil, organizamos os resultados da comparação na tabela abaixo:

	Chá da Fábrica de Porto Formoso	Chá Premium Tea
Aparência de folhas secas	Falta de integridade das folhas; existência das folhas heterogêneas; tiras soltas e velhas	Folhas completas e tiras firmes; tamanho e forma consistentes
Cor da infusão	Cor vermelho-alaranjada clara, limpa e transparente	Cor vermelho-alaranjada ligeiramente escura e um pouco turva
Aroma	Fresca e leve, com um vago aroma a flores	Forte com algumas notas de carvão
Sabor	Doçura suave, concentração insuficiente	Puro e autêntico, concentração suficiente, mas sem doçura
Aparência de folhas usadas	Um belo tom de âmbar, as folhas não são inteiras	Homogêneo em tamanho e aparência das folhas, um belo tom de âmbar

No geral, não se deteta grande diferença entre os dois chás. Em termos da qualidade, o chá preto açoriano poderá ser tecnicamente melhorado, no que diz respeito à homogeneidade de folhas, mas nota-se que é um produto muito puro, vindo de um local sem poluição, pureza que se transforma numa doçura quase floral. O chá de Yingde é mais tecnicamente “puro”, como um chá preto.

Conclusão

Verificação das hipóteses e reflexões

Nesta viagem da “rota do chá marítimo” revisitamos o caminho do chá, não só como uma planta, uma bebida, uma parte da história humana, mas sobretudo como um conhecimento e uma forma de partilha por diferentes povos.

Tive a sorte de poder viver em diferentes pontos do mundo, da minha terra-natal em Lingnan, China, a Macau, sem esquecer Portugal. Em sede do mestrado em *Estudos Interculturais Português/Chinês: tradução, formação e comunicação empresarial*, da Universidade do Minho, obtive muitos conhecimentos, não só linguísticos, mas sobretudo culturais e organizacionais, que abriram a minha visão sobre o mundo. Através deste tema de estudo, encontrei um motivo que me levou mais além na minha formação como estudante de língua portuguesa, formada numa universidade em Macau, local de encontro das culturas chinesa e portuguesa, ao tentar descobrir a história da comunicação oriente/ocidente através de uma bebida que faz parte do meu ADN: o chá.

O facto de Portugal ser o primeiro e único país que cultiva chá na Europa e de ter recebido dois chineses, especialistas em técnicas de cultivo e fabrico, fascinou-me escrever sobre este tema permitiu-me utilizar e aprofundar conhecimentos. Para além de pesquisar documentação histórica e académica, propus-me visitar São Miguel e conhecer as plantações e os fabricantes portugueses, sentindo-me talvez em casa numa ilha no meio do Atlântico. Infelizmente, desde o início da redação desta dissertação, o mundo entrou em confinamento, por causa da pandemia. Todavia, a impossibilidade de viajar até à ilha de São Miguel foi, de alguma forma, compensada pela oportunidade de aprender todo o processo de apanha, secagem, oxidação e acabamento do chá preto, a partir de alguns chazeiros transplantados de São Miguel para o jardim do chá “O Sabor de Harmonia”, em Terras de Bouro.

Ao conhecer este chá preto produzido manualmente, identifiquei-o como familiar, o que despoletou a hipótese de que, uma vez que os dois mestres vieram de Macau, talvez fossem nativos de Yingde.

Com esta interrogação, iniciei a pesquisa que me conduziu num percurso tortuoso: não existe um caminho curto entre Açores e Yingde. Tudo aponta para a necessidade de uma investigação bem mais longa. Tive que seguir várias linhas históricas, desde os tipos de *Camellia sinensis* e os seus produtos de chá, às suas origens e designações, da sua comercialização ao papel de Macau, pesquisar sobre como as sementes chegaram ao Brasil via Macau e depois aos Açores, como nasceu a indústria do chá na ilha de São Miguel e, finalmente, se o chá preto de Yingde e de São Miguel são primos em

forma e sabor.

Este trabalho abordou, talvez de uma forma extensiva, todos os aspetos acima mencionados, e só assim permitiu ver a história da divulgação do chá pelo mundo lusófono de uma perspetiva mais completa e objetiva. Sinto que fiz uma longa viagem pelo tempo e pelo espaço, terminando entre duas chávenas de chá, uma da China e outra dos Açores, com sabores tão semelhantes!

Devo confessar que existem muitas falhas nesta tentativa de investigação. Esperava encontrar, nos arquivos locais de Guangdong, registos sobre a emigração de teicultores, sobretudo para o Brasil. Esta pesquisa ficou por fazer pois, durante o período de pandemia, as bibliotecas e os arquivos locais da cidade de Yingde permaneceram fechados, e as informações disponíveis online são extremamente limitadas. Podia, eventualmente, fazer um estudo genealógico das famílias com história de cultivo do chá, mas isso seria moroso e, por razões práticas, não foi possível.

Este trabalho é como uma iniciação do meu primeiro ensaio académico, com imperfeições, mas com muitas portas abertas para o futuro.

A cultura do chá é um património de muitos povos, oriundo da China e que fez ligação e eco entre culturas. O papel dos portugueses na divulgação do chá no mundo ocidental tem sido ignorado. Infelizmente, o Museu Nacional do Chá em Hangzhou é omissos quanto ao papel de Portugal, o mesmo acontece em muitos documentários televisivos na China.

Esperamos que mais pessoas se interessem por este tema e que Portugal seja um dia reconhecido como um país importante nesta rota marítima do chá.

Bibliografia

1. CALDEIRA, C. J. (1852). *Apontamentos d'uma viagem de Lisboa a China e da China a Lisboa*. Typographia de Castro & Irmão.
2. CHAN, I. H. (2017). "Intersection of the Maritime Silk Road and Age of Discovery MACAO MARITIME ROUTES". In *Collected Essays of To the Seas and Beyond: An International Conference on the Maritime Silk Road*. Hong Kong Museum of History and Department of History of Hong Kong Baptist University, pp. 1-22.
3. CHEN, S. G. 陈思国 (2019). "O Contributo de Macau na Divulgação do Chá no Mundo" 茶叶传世界澳门有功, 上高楼叹茶始自施茶 (*Cháyè chuán shìjiè àomén yǒugōng shàng gāo lóu tàn chá shǐ zì shī chá*) MACAU (edição chinesa), n°132, pp. 73-81.
4. CHEN, T. R. 陈太荣 & LIU, Z. Q. 刘正勤 (2017). *História da Imigração Chinesa ao Brasil no Século 19-19 世纪中国人移民巴西史* (*19 Shìjì zhōngguó rén yímín bāxī shì*). Beijing The Chinese Overseas Publishing House.
5. CHEN, Z. Z. 陈杖洲 (2011). "História de Produção e Consumo de Chá de Yingde e Desenvolvimento e Motivo de Indústria Contemporânea de Chá de Yingde." 英德茶叶产饮历史和现代英德茶业发展成就、动力. (*Yīng dé chá yè chǎn yǐn lìshǐ hé xiàndài yīng dé chá yè fāzhǎn chéngjiù, dònglì*) *Agricultural Archaeology*, n°5, pp. 312-316.
6. DOMINGUES, C. (2016) Chá - Reinventar uma tradição. *Revista Macau* (edição portuguesa), n°49, pp. 30-43.
7. COSTA, C. D. (1978). *Esboço Histórico dos Açores*. Ponta Delgada: Instituto Universitário dos Açores.
8. DEPARTAMENTO DE CHÁ DE YINGDE (2018). "Caminho para o Chá Preto em Yingde – Concentração da Próxima Conferência Anual sobre Economia do Chá na China". 英德红茶之路——聚焦下一个中国茶业经济年会. (*Yīng dé hóngchá zhī lù—jùjiāo xià yīgè zhōngguó chá yè jīngjì nián huì*),.. *Tea World*, n° 11, pp. 62-64.
9. HUANG, Q. C. 黄启臣. (1990). *Comércio Exterior da China em Guangzhou na Dinastia Ming*. 明代广州的海外贸易 (*Míngdài guǎngzhōu dì hǎiwài mào yì*). *Research In Chinese Economic History*, n°4
10. JOÃO, M. I. (2004). "Economia e Sociedade Açorianas em Meados do Século XIX. O Tempo de Manuel de Arriaga", In *Actas do Colóquio organizado pelo Centro de História da Universidade de Lisboa e pela Associação dos Antigos Alunos do Liceu da Horta*, pp. 75-92.
11. LIN, G. S. 林更生. (2011). "Cultura do Chá de Macau". 澳门茶文化. (*Àomén chá wénhuà*) *Agricultural Archaeology*, n° 5, pp. 368-370.
12. LIU, X. et al. (2010). "Analysis on the Decline of Macau's Tea Trade in Qing Dynasty". *Journal of Tea Science*, Vol.30 (1), pp. 72-78.
13. LOURIDO, R. D. A. (2008). "Relações Iniciais entre Macau e o Brasil". In *Nova Edição da História de Macau*, Macau: Fundação Macau Press, pp. 613-624.
14. MEI, F., et al. (2016). "Análise da Tradução Inglesa do Chá e Visão Geral da Cultura Britânica do Chá Preto". 茶的英译分析与英国红茶文化概述 (*Chá de yīng yì fēnxī yǔ yīngguó hóngchá wénhuà gàishù*), *Tea of Fujian*, n° 7, pp. 360-361.
15. MO, S. X. 莫世祥 (1999). "Mudanças na Situação Comercial de Macau nos Tempos Contemporâneos – O Caminho Mostrado no Relatório Aduaneiro Gongbei". 近代澳门贸易地位的变迁——拱北海关报告展示的历史轨迹. (*Jìndài àomén mào yì dìwèi de biànciān—gǒngběi hǎiguān bàogào zhǎnshì de lìshǐ guījī*) *Social Science in China*, n° 6, pp. 173-186.
16. MÓNICA, M. F. (2001). "José do Canto: Subsídios para a História Micaelense, 1820-1898". *Análise Social*, vol. 36 n° 160, pp. 969-973.
17. MOURA, C. F. (1973) *Relações entre Macau e o Brasil no início do século XIX, segundo as memórias para*

servir a história do reino do Brasil. Macau Imprensa Nacional.

18. MOURA, C. F., & MOURA, R. F. (2012). *Chineses e Chá no Brasil: no Início do Século XIX*. Instituto Internacional de Macau.
19. MOURA, M. (2014). "Onze Tempos Do Chá nos Açores". *Revista de estudos lusófonos, Língua e literatura, dos colóquios da lusofonia revista*, pp. 220-236.
20. MOURA, M. (2014). "The Tea Time Has Changed in Azores". Apresentado em 2nd Annual International Interdisciplinary Conference, AIC 2014, *European Scientific Journal, E*, vol. 3, pp. 305-320.
21. MOURA, M. (2015). "Tea: a Journey From the East to Mid-Atlantic". *European Scientific Journal*, 11(29), pp. 19-49.
22. MOURA, M. (2019). *Introdução da Cultura do Chá na Ilha de São Miguel no Século XIX (subsídios históricos)*. Tese de Doutoramento em História Insular e Atlântica (Séculos XV – XX) - Universidade dos Açores.
23. NASCIMENTO, M. L. (2014). *Doseamento de Cafeína e Análise Sensorial de Chá Preto (Camellia sinensis) Preparado com Diferentes Condições de Extração*. Dissertação de Mestrado - Universidade Nova de Lisboa.
24. OFICINA DE TUNXI da China Tea Company (1950). *Visão geral do chá de Anhui do sul 皖南茶叶概述, (wǎnnán chá yè gài shù)*.
25. PAIVA, J. P., BERNARDES, J. A. C., & MOTA, P. G. (Eds.). (2013). *Do Sul ao Sol: a Universidade de Coimbra e a China*. Imprensa da Universidade de Coimbra/Coimbra University Press.
26. QU, D.Y. 屈大均 (1689). *Poema de Macau. 澳门诗 (Àomén shī)*.
27. QUEIROZ, A. I., & ALVES, D. (2019). "Praga e poder: história do "devorista das laranjeiras" (Açores, Portugal, 1840-1860)". *Análise Social*, livro 2º, n.º 231, pp. 226-254.
28. REGO, A. D. S. (1995). "Relações diretas entre Macau e o Brasil: um sonho irrealizável? (1717-1810)". *Revista de Cultura*, nº 22 (II serie), Macau, pp. 7-30.
29. RILEY, C. G. (2001). "José do Canto, um Gentleman Farmer Açoriano". *Análise Social*, vol. XXXVI (160), pp. 685-709.
30. SILVA, R. M. E. D. (2014). *O Chá em Portugal: História e Hábitos de Consumo*. Dissertação de Mestrado - Universidade do Minho.
31. SILVEIRA, P. (2012). "A produção e a exportação de laranja nos Açores (1800-1880). Um olhar a partir da periferia: o caso da ilha de São Jorge". *Povos e Culturas* (16), pp. 329-343.
32. SOUSA, L. M. D. F. (2012). *Estudo do Efeito do Chá (Camellia sinensis) no Conteúdo em Colesterol dos Ovos*. Dissertação de Mestrado – Universidade dos Açores.
33. TAKESHI ISOBUCHI (2011), *The History of Black Tea*. (Tradutor: Zhao Yan). Beijing People's Oriental Publishing & Media Press.
34. TAN, G.M. 谭光民. (1999). "Recursos Fundiários e Desenvolvimento Económico de Macau". *澳门的土地资源与经济发展. (Àomén de tǔ dì zī yuán yǔ jīng jì fā zhǎn)*. *Tropical Geograpgy* 19, pp. 324-330.
35. TANG, K.J. 汤开建 & GUO, S.L. 郭妹伶 (2019). "Tabaco e Chá: Comércio entre Macau e o Brasil do Final do Século XVII a Meados do século XIX". *烟草与茶叶: 17 世纪末至 19 世纪中期澳门与巴西的商业贸易 (Yāncǎo yǔ chá yè: 17 Shìjì mò zhì 19 shìjì zhōngqī àomén yǔ bāxī de shāng yè mào yì)*. *Research In Chinese Economic History*, nº 1, pp. 8-24.
36. TAO, D. C. 陶德臣 (2010). "Cultura do Chá no Sul e no Sudoeste da Europa" *南欧西南欧的茶文化. (Nán'ōu xīnán ōu de chá wén huà)*. *Agricultural Archaeology*, nº 5, pp. 344-351.
37. VIEIRA, V. (Coord.), (2016). *Chá dos Açores*. Ponta Delgada: Confraria do Chá Porto Formoso.
38. WANG, J.R. 王建荣 & FENG, W.Y. 冯卫英 (2014). "Exploração a Rota da Seda Marítima e Divulgação do Chá Chinês". *探索海上丝绸之路与中国茶的传播 (Tàn suǒ hǎi shàng sī chóu zhī lù yǔ zhōngguó chá de chuán bō)*. *Agricultural Archaeology*, nº 2, pp. 209-214.

39. WANG, J. R. 王建荣 & GUO, D. Y. 郭丹英 (2007). "Macau - a Janela para a Exportação do Chá Chinês na Dinastia Qing". 澳门——中国清代茶叶外销的窗口. (*Àomén—zhōngguó qīng dài cháyè wàixiāo de chuāngkǒu*). In *Anais do Colóquio Nacional de Tecnologia do Chá*, pp. 577-580.
40. WU, D. L. 吴德亮 (2017). *Comentários sobre os seis tipos principais de chá. 戏说六大茶类 (Xìshuō liù dà chá lèi)*. Linking Publishing.
41. YANG, W. 杨巍. (2019). "O Nome do Chá "Congou" em Fujian". 福建工夫茶的“工夫”. (*Fújiàn gōngfū chá de gōngfū*) *Revista de Qunyan*, n°4, pp. 39-41.
42. YIN, G.R. 印光仁 & ZHANG, R. L. 张汝霖 (1751). *Breve Monografia de Macau. 澳门记略 (Àomén jì lüè)*, crónica local de Macau.
43. YU, Q. K. 俞其坤 & SU M.J. 宿迷菊 (2007). "Investigação sobre a Prosperidade e Decadência do Comércio de Chá na Dinastia Qing". 清代茶叶贸易兴衰初探. (*Qīngdài cháyè màoyì xīngshuāi chūtàn*). *China Tea Processing*, n° 2, pp. 43-47.
44. ZHANG, T. M. 张廷茂 (2004). *Estudo do Comércio Marítimo de Macau em Meados do Século 16-18. 16-18 世纪中期澳门海上贸易研究 (16-18 Shìjì zhōngqī àomén hǎishàng màoyì yánjiū)*. ASTV Magazine Press.
45. ZHANG, X. H. 张晓辉 (2015). *Comerciantes de Cantão e a Sociedade e Economia Contemporâneas. 近代粤商与社会经济. (Jīndài yuè shāng yǔ shèhuì jīngjì)*. Guangdong People's Publishing House.
46. ZHOU, S. X. 周世秀. (1999). "Origem e Desenvolvimento do Porto de Macau". 澳门港的由来和发展 (*Àomén gǎng de yóulái hé fāzhǎn*). *Journal of Wuhan Communication Management Institute*, vol. 1, n°3, pp. 1-4.
47. ZONG, W. F. 宗伟方 (2017). "Chá de Jinzimo da Dinastia Yuan e a Origem do Chá Preto". 元代金字末茶与红茶起源 (*Yuándài jīnzìmò chá yǔ hóngchá qǐyuán*). *Agricultural Archaeology* 5, pp. 208-215.
48. ZOU, X.Q. 邹新球. (2007). "Evolução do Nome de Lapsang Souchong e a sua História". 关于正山小种红茶名称的演变及其历史背景. (*Guānyú zhèng shān xiǎo zhǒng hóngchá míngchēng de yǎnbiàn jí qí lìshǐ bèijǐng*). *Tea of Fujian*, n° 3, pp. 46-47.

Weblinks

1. https://pt.wikipedia.org/wiki/Camellia_sinensis
2. <https://medium.com/made-in-azores/chá-dos-azores-uma-chávena-de-céu-na-terra-5547244af620>
3. <https://revistajardins.pt/os-segredos-do-cha/>
4. <https://www.haoz.net/haoshu-51-192910-15.html>
5. https://books.google.pt/books?id=XuQ5DwAAQBAJ&pg=PT208&lpg=PT208&dq=%E6%AD%A6%E5%A4%B7%E8%8C%B6+%E8%8D%B7%E5%85%B0&source=bl&ots=Moj_BAS_lo&sig=ACfU3U3IKDRoe2bue5kfaWlYqoL20b2yAQ&hl=zh-CN&sa=X&ved=2ahUKEwjLmqiG-KfqAhWI6uAKHXclBcoQ6AEwAHoECAkQAQ#v=onepage&q=%E6%AD%A6%E5%A4%B7%E8%8C%B6%20%E8%8D%B7%E5%85%B0&f=false
6. <https://book.douban.com/reading/10584604/>
7. <http://economy.guoxue.com/?p=7216>
8. <https://www.bxqw.com/userlist/hbpd/newshow-19021.html>
9. http://news.china.com.cn/world/2015-04/29/content_35449958.htm
10. http://web.archive.org/web/20110519222451/http://www.sic.inep.gov.br/index.php?option=com_content&task=view&id=161&Itemid=83&lang=br
11. <http://www.br-cn.com/societies/bxhrxh/lshg/20150610/46231.html>
12. <http://huaren.haiwainet.cn/BIG5/n/2013/1127/c232657-19972290-2.html>
13. <https://www.revistamacau.com/rm2020/2016/04/19/quando-o-cha-de-macau-mudou-os-azores/>
14. <http://www.josedocanto.com/sobre-about>
15. www.gorreana.net
16. <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/outros-produtos-vegetais/292-cha>
17. <https://shop.teascovery.com/Article/Detail/15635>
18. https://www.macaumemory.mo/entries_2f320fc860f948e39daa0bb33c9578cd
19. <https://cic.unb.br/~weigang/br-ch/BRAZIL/500anos/>
20. <http://haiwai.people.com.cn/n/2012/0420/c232658-16962704.html>
21. <https://www.puercn.com/z/1948814/>