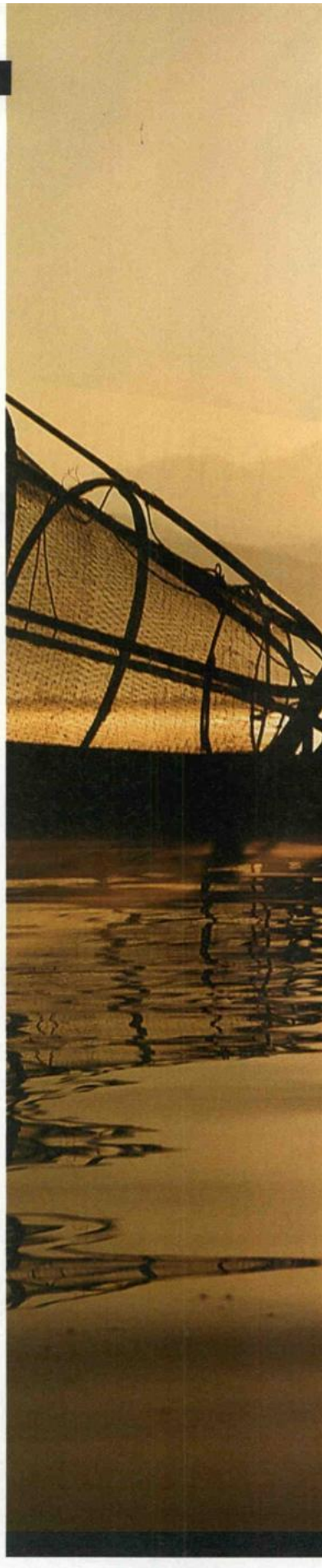
FOI VOCÊ QUE PEDIU UM chá?

Foram os portugueses que descobriram a planta do chá no Japão, corria o século XVI. No século XVII, uma infanta portuguesa introduziu o hábito do chá das cinco no Reino Unido. Hoje, os lusitanos são os maiores consumidores mundiais de *ice tea per capita* e a Lipton até inventou um sabor exclusivo para o mercado nacional. Os segredos e as virtudes de uma das bebidas mais populares do mundo

Textos de **Ana Serafim**

No capítulo VII do romance de Lewis Carroll, Alice é convidada para um lanche com o Chapeleiro e a Lebre de Março. Ali, o Tempo encontrou uma forma bem original de punir o Chapeleiro: parando nas seis horas – a hora do chá. Noutro clássico da literatura juvenil, as Aventuras de Asterix, também não faltam paródias em torno do britânico chá das cinco. Por cá, que somos menos pontuais, tomar chá ainda não tem hora marcada. Em 2012, ao contrário da cerveja, que recuou 11%, para níveis dos anos 80, ou do café, que também diminuiu, o volume de chá consumido em Portugal subiu 22,1% face a 2011. E as vendas 'aqueceram' 5,7%, mostram dados da Kantar Worldpanel, uma empresa especializada em estatísticas sobre consumo. ▶



NIKO GUIDO/ GETTY IMAGES

A CHINA é o maior produtor e o maior consumidor mundial de chá

CATARINA de Bragança introduziu o chá das cinco na corte britânica

As infusões representam 67,4% do chá consumido. «Portugal é um país de infusões, caso único na Europa», nota um responsável da Lipton

Explicação? **«A maior presença do consumidor em casa, com mais consumo alimentar no lar e redução em restaurantes e cafés»**, justifica uma fonte da empresa de estudos de mercado.

No ano passado, em cada 100 lares, 66 compraram chá pelo menos uma vez. E as chávenas encheram-se sobretudo com infusões de ervas (camomila, tília ou cidreira), preferidas por 67,4%. Seguiram-se o chá verde, com quase 17% de quota, o chá preto (12,1%) – ambos derivam da planta *camellia sinensis* – e, por fim, infusões de frutas.

«O mercado manteve-se estável nos últimos anos, mas em 2012 cresceu 7% em valor», nota fonte da Lipton, quanto ao chá quente. **«Portugal é um país de infusões, caso único na Europa, já que a maioria dos países tem no chá preto o seu principal segmento»**. As infusões lideraram o crescimento.

Outra particularidade nacional está no consumo de chá frio. Os portugueses têm o maior consumo *per capita* do mundo: 26 litros por ano, segundo a Lipton, que está em mais de cem países. Esta categoria é, diz João Vale, **«o motor de crescimento de bebidas refrescantes, crescendo 4% ao ano, em valor e em volume»**. A variante com sabor a manga, por exemplo, é exclusiva das lojas nacionais.

«Em 2012, os portugueses voltaram a descobrir o mundo do chá e as múltiplas ofertas existentes», continua o responsável pelo segmento do chá frio, referindo-se ao facto de terem sido os lusitanos a descobrir a planta no Japão, em meados do século XVI. Depois, foi a bordo dos galeões portugueses que as primeiras folhas de chá chegaram à Europa. E deve-se à infanta portuguesa D. Catarina de Bragança – casada com o Rei Carlos II de Inglaterra e portadora de uma arca de chá da China como presente de casamento – a difusão do hábito de desfrutar da bebida em territórios de Sua Majestade.

Porém, Portugal parece não ter tomado logo o gosto à bebida. O controlo das rotas comerciais pertencia a holandeses e ingleses. E a moda de ir a casas da especialidade – nesta época chegou a haver mais de 3.000 em Londres – também tarde pegou em terras lusas.

NO SÉCULO XVIII o chá só estava acessível às classes mais altas e era sinal de requinte

A GORREANA, nos Açores, é uma das duas únicas produções de chá na Europa

Hoje, é certo que por cá ainda não se bebe chá às refeições como noutros países. Mas há novos hábitos a entrar em ebulição. **«Temos oportunidade em Portugal de promover o hábito mais regular do consumo de chá, reforçando a sua presença ao pequeno-almoço e ao lanche e abandonando a ideia de que só se bebe chá no Inverno ou quando estamos constipados»**, acreditam os responsáveis da Lipton.

Estudos internacionais têm evidenciado os benefícios do chá para a saúde – as suas propriedades antioxidantes e preventivas do cancro e de doenças cardiovasculares, por exemplo, são bem conhecidas.

Nas cidades portuguesas, as casas de chá multiplicam-se. Há novas marcas a chegar às lojas, como a Harney & Sons, duas vezes distinguida com o 'Óscar' desta indústria, o Top London Afternoon Tea Awards, que começou a ser comercializada no país em Junho passado. E os grandes retalhistas (como o Continente ou o Pingo Doce), cujas marcas próprias de chás e infusões também têm conquistado bebedores, estão cada vez mais atentos a este sector que em Portugal movimenta mais de 440 mil quilos de chá e vale acima de 20 milhões de euros, de acordo com números de 2011.

«Um café bebe-se num golo e as pessoas nem se sentam. O chá pressupõe parar três ou quatro minutos no mínimo. Convida a sentar», nota o proprietário da Gorreana

Um chá que eleva o espírito

A fábrica da Gorreana, criada em 1883, na ilha açoriana de São Miguel, espelha essa tendência. Vende para o Pingo Doce há dois anos e hoje a rede de supermercados é a sua principal cliente. Além disso, está em negociações para chegar às prateleiras do Continente ainda este ano.

«O café bebe-se num golo e as pessoas nem se sentam. O chá pressupõe parar três ou quatro minutos no mínimo. Convida a sentar. E quanto mais stresse tem a população mais o chá agrada. Eleva o espírito ▸

JIANG RUNTING faz demonstrações do ritual do chá no Instituto Confúcio, em Lisboa

e convida à sabedoria», conta o proprietário da Gorreana, Hermano Mota, de 70 anos, ligado à empresa há quase cinco décadas.

Naquela que é a mais antiga e uma das duas únicas produções de chá na Europa – a outra é a vizinha fábrica do chá Porto Formoso – as vendas baixaram 15% no último ano. As de chá verde foram as que mais esfriaram.

A crise e o encerramento de dois importantes compradores, um nos Açores e outro na Madeira, trouxeram amargos de boca. Mas Hermano Mota acredita que voltará aos resultados de anos anteriores, em que cresceu **«continuamente». «O consumo de chá em Portugal deve estar entre 20 e 30% acima do que estava há cinco anos»**, diz. O chá verde

ROTEIRO DAS CASAS DE CHÁ

Às cinco ou a qualquer hora

De Norte a Sul, há casas de chá para todos os gostos. Comece-se a viagem pela Rota do Chá (Rua de Miguel Bombarda, 457), no Porto. No edifício Artes em Partes, entre galerias e artistas, há mais de 300 variedades à espera de serem provadas numa das diferentes salas de traços indianos ou no pátio. Noutro espaço de produção cultural, a Casa de Chá de Serralves serve a bebida com elevado teor de relaxamento, em pleno Jardim da fundação, seja na esplanada ou na sala envidraçada. Junto à torre das Antas (Rua de Vasques de Mesquita, 98), a Sukiya define-se como a câmara de chá de uma simples casa de camponês no Japão. De arquitectura moderna e ambiente *zen*, inclui restaurante, livraria, enoteca e espaço *gourmet*. As iguarias japonesas - em particular o pão-de-ló *castella*, introduzido na cultura nipónica pelos portugueses, no século XVI - são também o prato forte no Castella do Paulo, em Lisboa (Rua da Alfândega, 120). Já os scones, torradas e compotas são os acompanhantes fiéis do bule e da chávena no Chá do Carmo, salão fundado em 1998, com influência britânica, no histórico largo da capital. À Rua de São Bento, no número 700, a recém-renovada Casa de Chá de Santa Isabel, ex-As Vicentinas, é famosa pelas suas receitas de bolos, empadas e tartes, aos quais junta uma boa dose de solidariedade - aqui, parte dos ganhos revertem para beneficência. Fora das duas cidades, o Café Saudade, em Sintra (Av. Miguel Bombarda, 6) abrigou-se numa antiga fábrica de queijadas e tornou-se famoso pelo seu estilo *vintage* e pela sua faceta cultural, promovendo as artes e ofícios tradicionais.

Em Caneças, a Casa do Largo (Largo Vieira Caldas, 9) serve chá à inglesa.

O SALÃO Castella do Paulo serve pão-de-ló japonês

DUAS DAS FASES por que passa o ritual do chá, que segundo a tradição demora quatro horas

CERIMÓNIA DO CHÁ

Cada chávena, sua tradição

O acto de beber chá na China, campeã de produção e de consumo, tempera-se com a auto-reflexão e o afecto. Mais ou menos longa, manda a tradição que se cumpram quatro passos, explica Jiang Runting, professora no Instituto Confúcio de Lisboa, onde faz demonstrações da cerimónia chinesa do chá.

1. Num tabuleiro próprio, com uma espécie de gaveta inferior para armazenar a água que escorre, começa-se por preparar os utensílios. E mesmo que estejam limpos, são enxaguados com água quente - desde os bordos da tampa do bule às chávenas - sempre à vista dos convidados para lhes mostrar respeito. A ideia é que aqueçam para potenciar o aroma da bebida.

2. Mostra-se e dá-se a cheirar as folhas de chá aos presentes.

3. Segue-se a elaboração. Com uma colher própria - um dos seis utensílios da cerimónia, a que se junta um gancho para segurar todos os artigos onde não se deve tocar com as mãos, ou um desentupidor de bules - o chá é depositado numa chávena grande com tampa e pires, que representam o céu e a terra, respectivamente. No meio, fica o recipiente do chá, que, por isso, significa a pessoa, a vida. Adiciona-se um pouco de água quente, agita-se levemente e despeja-se. Este ainda não é um líquido para beber, mas sim para lavar as folhas e libertar o seu aroma.

Quem serve, eleva e baixa o jarro. A variação da pressão da água ajuda a separar as folhas e a melhorar o sabor, revelando respeito pelos convidados

Volta a verter-se a água quente, mas repetindo o movimento por três vezes, ao mesmo tempo que se eleva e baixa o jarro. A variação da pressão da água a tocar nas folhas ajuda a separá-las e a melhorar o sabor da bebida, mostrando apreço por quem vai bebê-lo. Deste recipiente, passa-se o chá já pronto para outro, o *gong dao bei*, que significa 'igual', porque serve para distribuir o chá de forma igualitária por todas as chávenas. É a forma de mostrar aos convidados que são todos igualmente importantes.

4. Chega-se então à última etapa da cerimónia: a partilha do chá. Por delicadeza e educação, as senhoras seguram na chávena com o dedo mindinho esticado e elevado como se fosse a cauda da fénix, o pássaro mais importante para os chineses.

Inseparável da filosofia asiática, no Japão, a cerimónia, salpicada com os princípios espirituais do Budismo e Taoísmo, demora quatro horas, ao longo das quais o chá verde é servindo num brinde à tranquilidade e harmonia. E noutras regiões, como no Norte de África, ao despejar o chá mantém-se o bule a uma distância considerável do copo para que faça espuma.

«subiu mais de 50% em dez ou 12 anos».

Com um volume de negócios de cerca de 850 mil euros, e entre 30 a 40 trabalhadores, consoante a fase de produção, em 2012 a Gorreana fabricou 37 toneladas de chá. Dessas, vendeu 33 toneladas: 21 de chá verde e 12 de preto. Na campanha deste ano, espera produzir 40 toneladas.

Cerca de 90% da produção é consumida no mercado interno. Mas os turistas e os estrangeiros também estimulam o negócio. Para França, há quatro anos a Gorreana começou por enviar 400 quilos de chá. Agora, são 3.000. O mesmo segue para a Alemanha. **«À quarta-feira, os correios daqui trabalham quase só para nós»**, para dar resposta às pequenas encomendas de clientes estrangeiros que chegam por telefone ou *e-mail* e que totalizam 500 quilos de chá, descreve Hermano Mota. Mas também revela que nem tudo é doce neste negócio. **«Estamos a competir com países como o Bangladesh ou o Vietname, que produzem chá mais barato».**

Dominada pelos países asiáticos, a produção de chá é encabeçada pela China, seguida da Índia. Os dados mais recentes disponibilizados pela Organização para a Agricultura e Alimentação das Nações Unidas (FAO), de 2010, indicam que o império do meio garantiu 33% da produção mundial, que nesse ano subiu 4,2% para 4,1 milhões de toneladas.

No Tibete, é costume adicionar-se manteiga de iaque e sal ao chá

Equilibrando a oferta e a procura, também o consumo aumentou 5,6%, para quatro milhões de toneladas, impulsionado pelas economias emergentes.

Pelos quatro cantos do mundo, multiplicam-se as variedades e reinventam-se as formas de o saborear. Puro, misturado, aromatizado. Amarelo, vermelho ou azul. Darjeeling, Earl Grey, Oolong ou Orange Pekoe. Com ou sem leite, doce ou salgado – no Tibete, adiciona-se manteiga de iaque e sal –, mais ou menos envelhecido, o segredo está no paladar de quem o bebe. **«Não há o chá melhor do mundo»**, garante Hermano Mota. **«O melhor é aquele que estamos habituados a tomar».** •

ana.serafim@sol.pt