

MEMÓRIA SOBRE A CULTURA DA PLANTA E
PREPARAÇÃO DO CHÁ PELO
DR. LIAUTANT, CIRURGIÃO-MOR
DA MARINHA DE GUERRA FRANCESA E
TRADUZIDA PELO DESEMBARGADOR
RODRIGO DA SILVA PONTES

MONTEVIDÉU - 1850

Montevidéo, 14 de Dezembro de 1850.

Ilmo. e Exmo. Sr.,

O Dr. Liautaud², Médico da Marinha Francesa atualmente empregado na *Zenobia* surta³ no porto de Montevidéo, me foi apresentado pelo Sr. Bompland⁴ como pessoa versada nas ciências naturais, e que tinha feito estudo particular da plantação e cultura da árvore do chá e da preparação desta folha para o uso geralmente conhecido. O Sr. Liautaud tinha aproveitado para esse estudo a residência que por alguns meses teve na China. Depois o Governo Francês o ocupou no exame e observação das plantações de chá que por ordem do mesmo Governo se fazem no território de Argel. Agora pretendia o Dr. Liautaud fazer também algum estudo particular das nossas plantações de chá nas Províncias de S. Paulo e Rio de Janeiro, e desejava examinar algumas localidades que lhe têm sido indicadas por convenientes e adaptadas à cultura da preciosa planta de que se trata, como são as vizinhanças da Cidade de Porto Alegre e a Ilha de Santa Catarina. Não pode o Sr. Liautaud levar a sua intenção a efeito porque razões de disciplina ou não sei de que natureza impediram o Sr. Almirante Le Prédour⁵ de conceder ao sábio Francês a licença de dois meses que para isso tido solicitado. Entretanto, o Sr. Liautaud me fez ler em manuscrito uma Memória que tinha composto inspirado pela ideia de que a agricultura do Brasil se deve encarregar de expor à venda nos mercados da Europa chá capaz de competir com o chá da China. Pareceu-me este pensamento tão eminentemente patriótico para um Brasileiro, e tão razoáveis os conselhos do Sr. Liautaud, que aproveitei alguns momentos de descanso para traduzir a Memória. Submeto esse trabalho ao juízo de V. Exa. Se V. Exa. entender que, depois de corrigidos os erros do tradutor, merece a tradução ver a luz do dia, tomaria a liberdade de pedir alguns exemplares para [obsequiar] o Autor e algumas outras pessoas. Nesta esperança fico, e da mesma sorte confio, em que o Dr. Liautaud, no caso de realizar para o futuro a sua viagem ao Brasil, encontrará em V. Exa. a proteção que ele merece

¹ Anotação no verso: “Cópia para o Sr. Ministro do Império em 7 de Janeiro de 18[51]. Respondido confidencialmente em 8 do mesmo mês e ano”.

² Augustin-Pierre-Joseph-Louis Liautaud (1812-1883). Médico-cirurgião a serviço da Marinha da França. De 1839 a 1843 esteve a bordo do *Danaide*, em missão de exploração botânica. Em 1850, foi nomeado cavaleiro por sua coragem e dedicação frente a epidemia de cólera. Em 1860, após 28 anos de serviço, aposentou-se. (Disponível em: <www.nationaalherbarium.nl/FMCollectors/L/LiautaudAPJL.htm> Acesso: 17 set. 2021).

³ Ancorado

⁴ Aimée Jacques Alexandre Goujaud Bonpland (1773-1858). Botânico e explorador francês. Com Humboldt empreendeu, entre 1799 e 1804, uma viagem exploratória às Américas. Longevo, morreu aos 85 anos na Argentina, onde se estabelecera. Fonte: MOREIRA, Luiz Felipe Viel; QUINTEROS, Marcela Cristina. *Em busca de Aimé Bonpland. Fronteiras*, [S.l.], v. 10, n. 18, p. 221- 236, dez. 2008.

⁵ Fortuné Le Prédour (1793-1866). Almirante da marinha francesa. Comandante da estação naval do Brasil e do Prata em 1847. (Fonte: TAILLEMITE, Étienne (1962). *Dictionnaire de la Marine*. Paris: Éditions Seghers).

pelas suas qualidades e ciência, e pelos muitos serviços que pode prestar ao Brasil, pois que o Sr. Liautaud faz um estudo particular da Botânica aplicada à agricultura e às artes.

Eu sou, como devo, de V. Exa. Amigo, Colega e obrigadíssimo criado.

Rodrigo de Souza da Silva Pontes

[Anexo]

MEMÓRIA

SOBRE A CULTURA DA PLANTA E PREPARAÇÃO DO CHÁ, ESCRITA EM FRANCÊS PELO DR. LIAUTAND, CIRURGIÃO-MOR DA MARINHA DE GUERRA FRANCESA, E TRADUZIDA PELO DESEMBARGADOR RODRIGO DE SOUZA DA SILVA PONTES.

MONTEVIDÉU – 1850

Adotado, como está, geralmente o uso do chá, se tem feito desse uso uma necessidade tão urgente para a maior parte das nações civilizadas dos dois mundos, que a exportação desse produto da China constitui um dos ramos mais importantes de comércio entre a Europa e a Ásia. Monta⁶, com efeito, a exportação do chá todos os anos a perto de 30 milhões de quilogramas (peso de mil gramas ou duas libras Francesas⁷ e duas oitavas). Conforme os documentos mais autênticos publicados em 1840 é sabido que só a Inglaterra importou nesse ano 14 milhões de quilogramas de chá, que os Estados Unidos da América do Norte importaram 9 milhões, que a Holanda importou 490.498 e que a França importou 124.498.

Há muito tempo que os diversos Governos da Europa conhecem quanto lhes importa eximir-se dos tributos que pagam à China; tributos tanto mais onerosos quanto é certo que os Chinas não recebem em troca produto algum da nossa indústria. Com este fim se tem feito em diversas regiões do Globo numerosas tentativas para aclimatar a árvore do chá, desde os tempos de Linneu⁸ até hoje. Por longo tempo a Inglaterra tomou parte ativa nessas tentativas. Ninguém ignora que a companhia das Índias Orientais⁹ despendeu grossas somas para estabelecer a

⁶ Montante, preço, valor, custo

⁷ Libra Francesa. Antiga unidade monetária francesa utilizada até 1795. Era dividida em 20 *sous*, e estes em 12 *deniers*, desse modo cada libra valia 240 *deniers*. Quando surgiu, cada libra equivalia a uma libra-peso de prata (cerca de 409 gramas). Com o passar do tempo foi se desvalorizando. (Disponível em: < [https://pt.wikipedia.org/wiki/Libra_\(moeda\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Libra_(moeda)) > Acesso: 06 out 2021)

⁸ Carl von Linné (1707-1778) Naturalista sueco, fundador do sistema de classificação dos animais e plantas. (Disponível em: < <https://www.marxists.org/portugues/dicionario/verbetes/l/linneu.htm> > Acesso: 17 set 2021)

⁹ A Companhia das Índias Orientais, Honrável Companhia das Índias Orientais ou Companhia Britânica das Índias foi uma companhia inglesa instituída para comercializar com as Índias Orientais, mas priorizou o subcontinente indiano e a China Qing. Formada por comerciantes de Londres, em 1600, como “Company of Merchants of London Trading to the East Indies”, recebeu de Elizabeth I o monopólio do comércio com as “Índias orientais” por 15 anos. A Companhia exerceu o monopólio da venda do chá nas colônias britânicas que sem concorrência,

cultura do chá nas suas possessões da Índia, e especialmente na Província de Assam junto do Himalaia. As plantações de chá empreendidas nesta última Província debaixo da hábil direção de um Botânico distinto, o Dr. Wallich¹⁰, prosperaram quanto era possível; e não se pode duvidar de que em poucos anos os seus produtos teriam competido com os da China, se o desenvolvimento que tomou o funesto comércio do ópio e o êxito feliz da guerra com o Celestial Império¹¹ não tivessem feito uma mudança total na política Inglesa.

Em vista destas duas últimas circunstâncias, as grandes casas de comércio, que sucederam em Cantão¹² aos antigos agentes da Companhia das Índias, adquiriram nestes últimos tempos uma importância tal que chegaram a fazer monopólio das melhores qualidades de chá e a obrigar os negociantes das outras nações a contentar-se com o refugio dos carregamentos. Hoje os Estados secundários da Europa, e a própria França, se devem ter por tributários do comércio Inglês em quanto ao que respeita o consumo do chá; e daí vem que, longe de procurar destruir o monopólio dos agricultores Chinas, relativamente ao comércio do chá, a Inglaterra cuida em manter um estado de coisas tão claramente vantajoso aos seus próprios interesses comerciais. Nós vemos, com efeito, que os periódicos Ingleses de maior influência se esforçam por desacreditar o Chá do Brasil, ao mesmo passo que metem a ridículo as tentativas do Governo Francês para introduzir a cultura do chá na Ilha de Bourbon e na Colônia de Argel.

É certo que o chá do Brasil, tal qual é conduzido aos mercados da Europa, está longe de poder competir com o chá da China, tanto em relação ao preço como em relação à qualidade. Pode o chá do Brasil ser preferido para o consumo das Províncias do Império, mas este resultado está muito abaixo do que se poderia facilmente obter por meio do melhoramento de um produto ao qual os mercados da Europa oferecem uma extração imensa.

Preparar chá capaz de competir com o chá da China no mercado da Europa é quanto a mim o problema a que a agricultura do Brasil se deve incumbir de resolver. Todos conhecem o alcance desta questão, desde o momento em que se considera que a solução dela se liga à

vendia mais caro do que o chá contrabandeado da Holanda e vendido pelos comerciantes locais. Durante seu primeiro século de operação, o foco da Companhia foi o comércio, não a construção de um império na Índia. (Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Companhia_Holandesa_das_%C3%8Dndias_Orientais> Acesso: 17 set.2021)

¹⁰ Nathaniel Wallich (1786-1854). Dinamarquês. Médico de formação, destacou-se como botânico. Em 1807 foi nomeado cirurgião na colônia de Serampore, na Índia; em 1813 passou para o serviço médico britânico. Dirigiu o jardim botânico de Calcutá, Herboriza em Nepal, em Bengala e na Birmânia. Em 1829 foi nomeado membro da Royal Society. (Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Nathaniel_Wallich> Acesso: 17 set.2021)

¹¹ Tradução de Tianchá, antiga e poética denominação para se referir a China. (Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Imp%C3%A9rio_Celestial> Acesso: 17 set. 2021)

¹² “Cantão, segundo a chamam os europeus, ou Kuang-tcheu-fu [...], seu verdadeiro nome, acha-se quase em cima do trópico de Câncer, à margem esquerda do Tchu-Kiang ou rio das Pérolas, e é a capital da vasta e fértil província de Kuang-tung. A sua população excede a um milhão de habitantes, aglomerados em um espaço relativamente reduzido, limitado por uma circunferência que apenas mede dezoito quilômetros” (LISBOA, Henrique Carlos Ribeiro, 1847-1920. A China e os chins: recordações de viagem / por Henrique Carlos Ribeiro Lisboa: 1a reed. – Rio de Janeiro : Fundação Alexandre de Gusmão / CHDD, 2016. Pág 52.)

destruição de dois monopólios igualmente poderosos: o monopólio dos agricultores Chineses e o monopólio dos negociantes Ingleses.

Se podemos referir-nos a uma Memória escrita no ano de 1838 por um Botânico Francês, o Sr. Guillemín¹³, sobre a cultura do chá na Província de São Paulo, as qualidades de que carece o chá do Brasil para poder confrontar-se com o chá da China levado ao mercado da Europa dependem de três circunstâncias igualmente importantes, e que vem a ser: 1ª – a preparação dos produtos; 2ª – as condições naturais favoráveis à cultura da planta; 3ª – a própria cultura da planta. A minha prolongada residência nas costas da China me habilita para lançar alguma luz sobre esses diversos pontos de uma discussão que os erros acumulados por diversos viajantes têm tornado difícil e embaraçada de um modo verdadeiramente singular, como espero demonstrá-lo nas seguintes considerações.

Distinguem-se geralmente duas sortes¹⁴ de chá, que vêm a ser o chá negro e o chá verde. Cada sorte destas pode subdividir-se em chá de seis ou sete qualidades conhecidas no comércio por nomes particulares. Todas essas classes de chá são produzidas pela mesma árvore, a *Thea Bohea* dos Botânicos. As diferenças, que entre elas se encontram, são provenientes da natureza do solo, da exposição, da cultura, da escolha das folhas, das épocas de colheita, e finalmente dos diversos métodos de preparação. Tratemos primeiramente destes.

MÉTODOS DE PREPARAÇÃO

Nos escritos dos Viajantes que visitaram a China, deparamos com informações assaz minuciosas e muitas vezes contraditórias acerca da preparação por que os Chinas fazem passar as folhas recém-colhidas da árvore do chá. Uns dizem que eles as fazem simplesmente secar ao sol. Outros dizem que eles as metem na água a ferver, e as tiram quase imediatamente. Enfim, o maior número concorda em dizer que a preparação não consiste em mais do que numa leve torrefação¹⁵ em caldeiras de ferro mui abertas e polidas, de maneira que as folhas se tornam brandas, e se podem aglomerar em pequenas porções a que se dá uma configuração quase esférica, e que se espremem nas mãos, extraindo-se por este modo das folhas, assim aglomeradas, um suco esverdeado ligeiramente corrosivo. As folhas (dizem mais) são depois

¹³ Jean Baptiste Antoine Guillemín (1796-1842). Botânico francês que liderou missão de pesquisa do Museu de História Natural de Paris ao Brasil (1838-1839). Durante sua estadia conheceu o botânico alemão Ludwig Riedel, do Museu Nacional do Rio de Janeiro, e os dois coletaram plantas juntos. (Disponível em: <<https://plants.jstor.org/stable/10.5555/al.ap.person.bm000003262>> Acesso 15 set. 2021)

¹⁴ Tipo, espécie, gênero, categoria, qualidade, variedade

¹⁵ A Torrefação de chá é um processo para desidratar o produto pela ação do fogo. Os chás verde e preto são submetidos a um processo de fermentação, o que diminui parte suas propriedades. E após isso, durante o processo de fabricação, o chá preto ainda é torrado, o que mantém apenas a concentração de cafeína. (Disponível em: <<https://revistacafeicultura.com.br/?mat=28751>> Acesso: 12 set. 2021)

rapidamente secas nas caldeiras onde se encrespam e se enrolam, como se vê no chá do comércio.

Este último processo (conforme refere *Mr. Guillemín*) foi adotado na Província de São Paulo, mas está longe de produzir os resultados que se desejam; e a razão é clara. Em primeiro lugar, pelo que respeita à prática, é necessária toda a destreza de mão dos trabalhadores Chineses para chegar ao grau conveniente de torrefação sem queimar as folhas e sem lhes fazer contrair gosto e cheiro desagradável. Em segundo lugar, as manipulações repetidas que esse processo exige são demasiadamente dispendiosas em qualquer país fora da China, onde a mão de obra quase não tem valor. De mais, nunca os viajantes deram uma explicação teórica das operações praticadas pelos Chinas. Estas operações têm sido, pois, imitadas cegamente sem que os que delas usam possam dizer a razão por que as praticam; e não há empresa em que uma tal circunstância não seja um sinal infalível de êxito nada feliz.

Os Botânicos Europeus procuraram indagar porque os Chinas para secar as folhas preferiam a torrefação a outro método qualquer. O Sr. Mirbel¹⁶ pretendeu que esta operação tinha por fim desenvolver nas folhas de chá ainda frescas o aroma que as distingue, e pensou que isto se fazia à semelhança do que acontece com o café, quando é submetido à torrefação. Esta explicação assaz plausível na Europa é destituída de fundamento na China, pois que eu mesmo na ilha de Tchu-San¹⁷ tomei de tarde muito bom chá de folhas colhidas de manhã e simplesmente secas ao sol. Este fato ocorreu tantas vezes com os oficiais da expedição Inglesa, durante os dois anos da ocupação da dita de ilha de Tchu-San, que não é lícito suscitar dúvidas a tal respeito.

Se o Sr. Mirbel possuísse informações mais exatas acerca dos Chinas, creio que não seria induzido a defender uma teoria contraditória com os fatos, pois que não teria ignorado que a torrefação é empregada somente na preparação do chá destinado à exportação. O chá destinado para o consumo não passa por esta operação, que é mui cara em um país onde a lenha é rara; e daí vem que as sortes de chá destinadas ao consumo se vendem por preços mui módicos, à exceção dos chás de luxo. Em Sin-lo-San (vizinhanças de King-po) os camponeses Chinas deram-nos de graça uma porção bastante grande de chá que tinham colhido nos seus

¹⁶ Charles François Brisseau de Mirbel (1776-1854). Botânico francês. Tornou-se professor no *Jardin des Plantes* trabalhando com a anatomia e a fisiologia vegetal. Autor de diversos tratados sobre botânica e de memórias em vários periódicos científicos, foi ainda membro da *Académie des Sciences*. (Disponível em: <https://www.treccani.it/enciclopedia/charles-francois-brisseau-mirbel_%28Enciclopedia-Italiana%29/> Acesso: 20 set.2021)

¹⁷ Ou Chusan, atualmente denominada Zhoushan, é uma ilha que por sua localização estratégica no mar da China, foi por muitos anos, objeto de cobiça dos europeus, até ser finalmente invadida pelos ingleses em 1842, durante a primeira Guerra do Ópio. (Disponível em: <https://en.wikipedia.org/wiki/Zhoushan_Island> Acesso: 10 set 2021)

próprios terrenos, e ao mesmo tempo nos faziam pagar mui caras as batatas doces e as aves necessárias ao consumo da tripulação.

Os nossos Missionários confirmam, além disso, plenamente esta asserção; e o Padre Lecomte¹⁸ diz positivamente sobre este assunto que o preço do melhor chá de Tchi-Kiang nunca excede a seis soldos de nossa moeda, a libra.

Para fazer bem compreender a razão por que os Chinas submetem à torrefação o chá destinado à exportação, eu devo recordar às pessoas pouco iniciadas nos segredos da química orgânica que todo o tecido vegetal absolutamente privado de água ou desidratado se torna mui ávido deste líquido, e dele se apodera apenas¹⁹ o tecido é exposto ao ar. Logo que se umedece esse tecido, principalmente se ele contém, como a folha do chá, uma parte bastante grande de azote²⁰, fica sujeito a tornar-se ardido (a *s'échauffeur*), isto é, a fermentar e corromper-se com a maior facilidade. O chá que em Cantão se vende aos Europeus é conduzido por água de lugares situados a distância de mais de duzentas léguas no interior da China. Por mais bem secas e enxutas que fossem as folhas desse chá na ocasião da colheita, devem necessariamente absorver umidade na viagem; e para privá-las da umidade é indispensável submetê-las à ação do fogo. Esta operação, que se faz em Cantão à vista das Feitorias²¹ Europeias, induziu a erro os viajantes que visitaram aquela Cidade, único ponto da China patente²² aos Europeus. Até esses últimos tempos, acreditaram eles que essa operação era indispensável para toda a espécie de chá; e não é assim. Tal operação não é realmente indispensável (eu o repito) senão para o chá que deve ser exportado, pois que a experiência tem mostrado que este chá se avaria infalivelmente quando não é completamente privado d'água, quaisquer que sejam, aliás, as precauções tomadas para pô-lo a abrigo da umidade.

É, porventura, absolutamente necessário submeter as folhas do chá à torrefação para o desidratar perfeitamente? Certamente não. Usam os Chinas deste processo porque não têm conhecimento algum dos meios muito mais perfeitos de que para o mesmo intento se usa diariamente na Europa. A substituição judiciosa desses meios à manipulação grosseira usada em Cantão e imitada em S. Paulo produzirá necessariamente um aperfeiçoamento de grande vantagem tanto para a qualidade como para o preço do chá do Brasil. A minha opinião sobre este ponto é absolutamente conforme com a opinião do Sr. Guillemín. Para secar certas plantas,

¹⁸ Louis Le Comte (1655-1728). Missionário Jesuíta, foi um dos cinco matemáticos jesuítas enviados à China por Luís XIV em 1685. Embora não tenha escolhido para servir na corte foi autorizado a pregar em qualquer lugar da China. Trabalhou nas províncias de Shansi (Shanxi) e Shensi (Shaanxi). Por pressões portuguesas contra jesuítas franceses na China, foi enviado à França, e de lá a Roma para relatar a missão aos superiores, sem jamais retornar a China. (Disponível em: <<http://bdeconline.net/en/stories/le-comte-louis> Acesso: 21 set.2021)

¹⁹ Conjunção usada para indicar uma sequência imediata de ações ou situações: assim que, logo que.

²⁰ Azoto ou Nitrogênio.

²¹ Grande estabelecimento comercial, geralmente localizados nas ex-colônias europeias.

²² Aberto, acessível, desimpedido, franco, franqueado, livre, permitido

que durante esta operação facilmente se alteram, como a *Digitalis* e a *Cicuta*²³, empregam os nossos Boticários de Paris aparelhos singelos e de pequeno custo, dos quais se poderia fazer aplicação com proveito para secar as folhas do chá.

Além da torrefação há outra operação que parece de muita importância na preparação de certas espécies de chá, e vem a ser a fermentação em montão, a qual são expostas por um certo espaço de tempo as folhas frescas do chá que servem para fazer o chá negro. Desta operação não fazem lembrança os viajantes, sem dúvida porque, destituídos dos conhecimentos da química orgânica tão vulgares hoje, não podiam perceber os fenômenos, nem compreender o fim de uma transformação comum a todas as substâncias orgânicas colocadas debaixo da influência de certas condições. Pela fermentação adquire o chá negro a cor e as outras propriedades que o fazem diferente do chá verde. Este fato, ignorado não só pelos viajantes, mas também por todas os homens de ciência que se ocuparam com o estudo do chá, nos oferece a solução simples e fácil de uma questão acerca da qual se tinham propalado opiniões por extremo absurdas e contraditórias. Conforme a opinião de alguns, o chá negro e o chá verde são diferentes apenas porque a torrefação do primeiro se leva a um grau muito mais subido do que a torrefação do segundo. Conforme a opinião de outros, nasce a diferença de que o chá verde se prepara em caldeiras de cobre oxidadas, e o chá negro em caldeiras de ferro fundido. Enfim, segundo o Sr. Roberto [*sic*] Warington²⁴ dá-se cor ao chá verde com um pó composto de sulfato de cal (*plâtre*, gesso) e de azul de Prússia ou de anil (índigo).

Esta última opinião foi também o resultado de investigações imperfeitas. Nestes últimos tempos tinham notado os Chinas que o chá verde e miúdo era preferido pelos comerciantes estrangeiros, e com especialidade pelos negociantes da América do Norte. Em virtude dessa observação, procuraram dar essa cor e essa configuração a todas as ruins sortes de chá que se colhem nas vizinhanças de Cantão. Estabeleceram, pois, nas vizinhanças das feitorias muitas oficinas de preparação de chá em que, depois de ter picado em partes mui pequenas as grossas folhas de chá de Cantão chamado *ta-cha* (*gros thé*, chá grosso), lhes davam cor usando para isso do meio acima indicado. Por acaso se descobriu esta falsificação longo tempo depois; e por um fato absolutamente excepcional se quis explicar a razão da cor do chá denominado chá verde. Esta qualidade de chá experimentou uma baixa notável de preço desde aquele tempo. A

²³ Plantas medicinais podem, dependendo da quantidade ingerida, curar ou matar. A Dedaleira ou *Digitalis* é utilizado no tratamento da arritmia cardíaca, em excesso paralisa o coração. A *Cicuta* é um antiespasmódico e analgésico, venenosa, pode matar em trinta minutos. (Disponível em: <<https://www.greenme.com.br/viver/saude-e-bem-estar/61741-planta-pode-tambem-matar/>> Acesso: 19 set.2021)

²⁴ Robert Warington (1807 - 1867) Químico inglês. Fomentou a criação da *Chemical Society of London* (depois *Chemical Society*) em 1841, da *Cavendish Society* em 1846 e do *Royal College of Chemistry*. Em 1844, iniciou uma série de investigações sobre a adulteração do chá e testemunhou no inquérito parlamentar sobre a adulteração em 1855. Em 1864 foi eleito membro da *Royal Society*. (Disponível em: <https://en.wikisource.org/wiki/Dictionary_of_National_Biography,_1885-1900/Warington,_Robert> Acesso: 19 set. 2021)

maior parte dos negociantes estrangeiros se persuadiram de que a cor desse chá era artificial e produzida por meio de uma falsificação. Para demonstrar, porém, o erro de tal convicção, basta lembrar que os Chinas, como provou o Sr. Klaproth²⁵, possuem mais de 150 variedades de chá verde, tão distintas para eles uma das outras quanto o são para os nossos entendedores as diversas qualidades de vinho branco produzidas em toda a França.

O que acabo de dizer acerca da torrefação e da cor do chá da China pode aplicar-se igualmente a outro processo olhado como indispensável à preparação do chá. Quero falar do enrolamento das folhas. É sabido que os chás do comércio apresentam grande diferença entre si debaixo deste ponto de vista. Sem dar a este respeito explicações demasiadamente circunstanciadas, recordarei que em geral as folhas do chá negro são torcidas e enroladas no sentido do comprimento, e que as folhas do chá verde são enroladas em todos os sentidos e arredondadas como formando grãos maiores ou menores conforme as qualidades. O chá verde a que os Ingleses dão o nome de chá pólvora (*gunpowder*) deriva o nome do diminuto desses grãos, que se podem na verdade comparar pelo tamanho a grãos de pólvora.

Todos sabem que o comércio estrangeiro prefere sempre aquelas espécies de chá verde cujas folhas estão melhor enroladas, de maneira que formam quase pequenos glóbulos; e isto porque se tem observado que estas sortes de chá têm um cheiro mais ativo, e um sabor mais suave. Alguns viajantes procuraram explicar este fato dizendo que estas espécies de chá verde são preparadas com as folhas mais tenras, mais pequenas, escolhidas uma por uma. Outros viajantes afirmam que os Chinas, para estas sortes de chá verde, costumam servir-se dos botões e folhas ainda não desenvolvidos. Para se persuadir, porém, qualquer, de que as folhas do chá verde são iguais em tamanho e desenvolvimento às folhas de chá de outra qualidade, basta examinar as folhas do chá pérola ou pólvora depois que estas folhas têm passado por uma imersão prolongada em água a ferver. Se, pois, o chá miúdo tem mais perfume e aroma que o outro chá verde, a razão da diferença consiste em que as folhas muitas vezes dobradas oferecem menor superfície à ação do ar, e por consequência correm menos perigo de alterar-se. O enrolado ou, antes, a granulação do chá verde não é mais do que um meio de conservação como a torrefação; esta priva a folha fresca da sua água de decomposição. O motivo, pois, de ser enrolado o chá negro com menos cuidado do que o chá verde vem a ser a circunstância de que, vegetação; aquela defende a folha seca do chá contra a umidade atmosférica que favoreceria a sua tendo sido o chá negro já fermentado, é menos exposto a tornar-se ardido e a corromper-

²⁵ Heinrich Julius Klaproth (1783-1835). Foi um linguista, historiador, etnógrafo, autor e explorador alemão. Klaproth era um orientalista ou um "asiatologista", com completo domínio não só das línguas chinesa, como também manchu, mongol, sânscrito, turco, árabe, persa e até mesmo caucasiana. Sua ampla gama de interesses abrangia o estudo do desenvolvimento de países individuais em seu contexto asiático. (Disponível em: <https://en.wikipedia.org/wiki/Julius_Klaproth> Acesso: 10 set.2021)

se. Por diversos modos se tem referido o processo usado pelos trabalhadores Chinas para granular o chá verde. Uns asseveram que as folhas se encrespam e se enrolam por si mesmas nas caldeiras onde as secam. Outros contam que amolecidas as folhas pelo calor, as tirão das caldeiras e as lançam sobre mesas baixas cobertas de esteiras ao redor das quais se colocam os trabalhadores que enrolam as folhas sempre no mesmo sentido e sobre as mesmas esteiras. Alguns chegaram a dizer que se enrolava na mão folha por folha! Como é possível que narrações tão absurdas e tão contraditórias tenham tido cabimento em relatórios e informações provenientes de pessoas revestidas de caráter público e de uma veracidade superior a toda exceção? Fácil é de explicar a anomalia quando por experiência é conhecida a astuciosa desconfiança dos Chinas de Cantão, que têm todo o interesse em desviar os estrangeiros do verdadeiro caminho que, aliás, estes deveriam seguir. Conforme o que eu mesmo pude ver entre os camponeses dos arrabaldes de Being-po, estou convencido de que o meio mais fácil de granular as folhas do chá consiste em metê-las ainda meio secas dentro de um saco de pano branco (*toile*) do mais forte e fechado; e, bem apertada a boca do saco, bater em cima dele com paus ou com pedras. À proporção que o volume diminui, se vai apertando o saco; e deste modo se continua até que as folhas do chá fiquem totalmente frias e reduzidas ao menor volume possível. Depois se passam por um crivo para formar as diversas qualidades de chá do comércio. Contudo, quaisquer que sejam os diferentes processos usados na China, é certo que nós possuímos meios mecânicos de pressão muito superiores aos de que pode dispor um povo que acerca de artes mecânicas ainda está na infância. É, portanto, inútil descrever manipulações de rotina e que, além disso, apenas se podem pôr em prática nos países em que a mão de obra seja tão barata como nas Províncias litorais do vasto Império da China.

Não me demorarei também mais em explicar os diversos processos empregados pelos Chinas para a preparação do chá. Esta explicação nos levaria muito longe. Todavia, antes de abrir mão deste assunto, devo indicar aqui a seguinte observação. Cairia num erro grave quem pensasse que o chá se prepara em toda a China conforme um método igual e único, posto que assim o tenham escrito alguns autores. O que acabo de dizer sobre o modo de dar cor e de enrolar o chá verde tende a provar o contrário, e não me seria dificultoso confirmar a minha asserção, descrevendo circunstanciadamente os processos infinitamente variados que vi pôr em prática nos diversos lugares que visitei. A natureza particular deste trabalho me inibe este gênero de prova. Digamos somente que em regra geral os processos operatórios dos Chinas se regulam pelas qualidades relativas dos produtos brutos que eles colhem. Nesta regra, por eles

aplicada com um raro talento de observação, se estriba²⁶ todo o segredo da preparação do chá. Não podia ser de outro modo. Que se diria em França de um agricultor que por método idêntico pretendesse extrair das uvas de Médoc e das da Champagne as diferentes qualidades de vinho que produzem as vinhas desses dois lugares? Para os Chinas o chá negro do meio-dia é tão diverso do chá verde do norte como para os Franceses é diverso o vinho de Bordeaux do vinho de Aï. Mais claro se tornará este negócio com a explicação das condições naturais indispensáveis não só para aclimação da árvore do chá, mas também para o bom êxito na cultura (em ponto grande) dessa mesma árvore.

DAS CONDIÇÕES NATURAIS FAVORÁVEIS À CULTURA DO CHÁ

Pelo que respeita às condições naturais que exige a cultura do chá, reina a maior confusão nos escritos dos viajantes que exploraram a China. Se, por exemplo, queremos saber qual é a natureza do solo que melhor convém à cultura dessa árvore, de um lado o Padre Duhalde²⁷ nos afirma que o solo argiloso é preferido pelos cultivadores Chinas, e do outro lado o Padre Lecomte assevera que, pelo contrário, o solo pedregoso é o melhor. Depara-se com a mesma incerteza pelo que respeita à temperatura. Para uns a temperatura quente é indispensável ao desenvolvimento da planta. Para outros a temperatura conveniente à cultura da árvore do chá é a temperatura fria. Estas opiniões contrárias têm tido a maior influência na direção das tentativas de cultura que, sem resultado algum, se tem feito em diversos pontos do globo. Daí veio a grande perda de tempo e de dinheiro que sofreu o Governo Francês, querendo aclimatar a árvore do chá umas vezes nas ardentes praias de Caiena²⁸, e outras vezes nas frias e chuvosas costas da Bretanha.

Tais resultados prejudiciais à ciência e aos interesses do tesouro público se teriam certamente evitado, se antes de dar princípio a tentativas tão importantes houvesse o Governo da França adquirido acerca do clima da China informações mais exatas do que as que lhe podiam ministrar viajantes e missionários destituídos dos conhecimentos mais vulgares sobre as leis da física vegetal e da Botânica aplicada. É certo na verdade que, pelas opiniões contrárias a que acabo de aludir, foram os agrônomos e os Botânicos induzidos a erros graves

²⁶ Se Firma, assegura, assenta, apoia, fundamenta-se, baseia-se.

²⁷ Jean-Baptiste Du Halde (1674-1743). Foi um historiador jesuíta francês, que apesar de não ter viajado a China, colheu e compilou os relatórios de dezessete missionários jesuítas, dotando o ocidente uma pesquisa enciclopédica da história, cultura e sociedade da China e da "Tartária chinesa", como era conhecida a Manchúria. (Disponível em:<https://en.wikipedia.org/wiki/Jean-Baptiste_Du_Halde> Acesso: 15 set.2021)

²⁸ Capital da Guiana Francesa, departamento ultramarino francês no norte da América do Sul. (Disponível em:<<https://pt.wikipedia.org/wiki/Caiena>> Acesso: 10set.2021)

relativamente às condições favoráveis à cultura do chá. Os Srs. Schow²⁹ e De Candolle³⁰, cujos escritos fazem autoridade em Geografia Botânica, padeceram notável equivocação classificando a árvore do chá entre as plantas peculiares da sua região chinesa, limitada ao norte pelos 40 graus de latitude setentrional, e ao sul pelos 30 graus de latitude austral. O verdadeiro limite setentrional da cultura do chá no litoral da China deve colocar-se na embocadura do Yang-Tsé-Kiang³¹ pelos 31°30' Latitude Norte, mas o limite meridional não passa de Cantão, que se acha situado aos 23 graus, isto é, quase abaixo do trópico de câncer. Ninguém deixará de compreender ao primeiro lançar d'olhos as consequências práticas de um erro de quase duzentas léguas em latitude. É fácil, porém, tornar essas consequências completamente palpáveis por meio de um exemplo mui simples. Sabe-se que o limite setentrional da cultura da vinha é pouco mais ou menos a embocadura do Loire³², que jaz pelo paralelo de 47°. Supúnhamos que um agrônomo China pretende introduzir na Ásia a cultura daquela planta, e que comete um erro semelhante ao que acabamos de notar. Este agrônomo irá colocar o limite da cultura da vinha debaixo do paralelo de Edimburgo³³, isto é, aos 56° de Latitude Norte, e se porventura se resolve a fazer experiências dirigido por tais dados, plantará as suas vinhas debaixo do mesmo paralelo, isto é, sobre as fronteiras da Sibéria³⁴. Em vista de um exemplo tão frisante, que se poderá pensar dos ensaios de cultura de chá na Bretanha, isto é, dezesseis graus mais ao norte do que o limite setentrional desta cultura na China? É certo que em virtude da diferença de temperatura indicada pelo Sr. Humboldt³⁵ entre a costa Oriental do Continente Asiático e a costa Ocidental da Europa, é possível fazer vegetar a árvore de chá exposta ao ar em algumas localidades como em Argers³⁶; mas é razoável a esperança de que uma planta colocada em condições de temperatura tão diversas das do seu país natal dê produtos análogos

²⁹ Joakim Frederik Schouw (1789-1852). Advogado, botânico e político liberal dinamarquês. Foi professor de botânica na Universidade de Copenhague, diretor do Jardim Botânico de Copenhague de 1841 a 1852 e cumulativamente em 1848 presidente da Assembleia Constituinte Dinamarquesa. (Disponível em: <https://dbpedia.org/page/Joakim_Frederik_Schouw> Acesso: 15set.2021)

³⁰ Augustin Pyrame de Candolle (1778-1841). Botânico. Candolle é autor de um vasto conjunto obras, de memórias e de artigos isolados, entre os quais alguns contendo matérias seminais para as modernas fisiologia e sistemática vegetais, nomeadamente o *Expériences relatives à l'influence de la lumière sur les végétaux* e a *Géographie botanique*. (Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Augustin_Pyrame_de_Candolle> Acesso: 05/09/2021)

³¹ Rio Yangtze também conhecido como Chang Jiang, Rio Azul ou Iansequião, é o maior rio da Ásia com seus 6 300 quilômetros desde sua nascente, nos montes Kunlun, até ao mar da China, todo dentro da China. (Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Rio_Yangtze> Acesso: 05/10/2021)

³² O rio Loire, é o maior rio da França com 1 013 Km de comprimento. Nasce no mont 'Gerbiere-de-Jonc' e desagua no departamento de 'Loire-Atlantique', à oeste da região de 'Pays de la Loire'. (Disponível em: <<https://br.france.fr/pt/vale-do-loire/artigo/o-rio-loire>> Acesso: 05 out.2021)

³³ Edimburgo. Capital da Escócia

³⁴ Sibéria. Província da Rússia

³⁵ Friedrich Wilhelm Heinrich Alexander von Humboldt. (1769-1859), barão de Humboldt. Foi um cientista polivalente. O seu conhecimento é a confluência de um complexo de conteúdos e métodos que passam pelo iluminismo, pelo mecanicismo e pelo idealismo e que o identificam como um expoente da ciência moderna. Seus estudos lançaram as bases, dentre outras, da Geografia, a Geologia, a Climatologia e da Oceanografia. (BRITO, Tiago. *Humboldt entre a filosofia da natureza e a ciência moderna*. SCIELO. Soc. & Nat., Uberlândia, 27(2):195-208, mai/ago/2015)

³⁶ Argers. Cidade no oeste da França.

aos que dá no pátrio solo? Não se pode admitir tal exceção a leis que a teoria e a prática sancionaram. Se fosse necessário alegar outro argumento em favor da nossa proposição, poderíamos lembrar as plantações de chá que se tem feito nas Províncias Meridionais do Brasil. O Rio de Janeiro, cuja posição astronômica relativamente ao trópico de Capricórnio é exatamente a mesma de Cantão relativamente ao trópico de Câncer, foi o primeiro lugar do Continente Americano onde se fizeram plantações de chá. Esta planta aclimatou-se, pois, facilmente no Brasil. Verdade é que os produtos da árvore do chá neste país são muito inferiores aos que nos vêm da China. e julgando pelo que vi no ano de 1839, poderia dizer que a plantação de chá no Rio de Janeiro³⁷ está longe de prosperar, mas tudo isto nasce de que, além da temperatura e da posição geográfica, existem outras condições naturais não menos precisas e necessárias para a cultura do chá. De mais, eu já disse que o chá grosseiro da Província de Cantão carece de valor comercial. É chá cultivado somente para falsificar o chá vindo do interior. Deste há qualidades provenientes de lugares distantes de Cantão mais de duzentas léguas ao norte.

Esta última circunstância nos conduz a uma observação curiosa acerca da influência da temperatura sobre os produtos da árvore do chá, observação que parece ter fugido completamente à atenção dos Botânicos e dos agrônomos que se têm ocupado com esta questão.

Eu já disse que a diferença de cor entre o chá negro e o chá verde é devida à fermentação por que passa o primeiro, e não o segundo; mas a cor não é o único sinal característico para distinguir as duas classes de chá. A análise química mostra na composição destas folhas secas um princípio cuja proporção está longe de ser a mesma no chá verde e no chá negro. Este princípio é o tanino³⁸. Esta proporção é de 18 a 13, pouco mais ou menos. Daqui resulta evidentemente que a infusão do chá verde tem mais sabor, e um sabor mais acre do que a infusão do chá negro. O mesmo acontece com outro princípio amargo que *Mr. Oudry*³⁹ descobriu em 1837, e que ele denominou *theine*. Este último existe igualmente em proporções mais consideráveis no chá verde; e a ele deve esta última qualidade de chá a particular ação

³⁷ “Em 1812 Dom João VI, resolveu trazer ao Brasil o então mundialmente conhecido “chá preto”, para tentativa de cultivo no Jardim Botânico do Rio de Janeiro, visando a exportação para o mercado europeu. Tendo dificuldades no cultivo da planta, em 1814 cerca de 300 imigrantes chineses foram trazidos para trabalhar na produção da *Camellia sinensis*, a planta do chá. Até 1830, colhia-se 340kg de chá por ano graças aos cuidados de Frei Leandro do Sacramento, um dos mais importantes cientistas do Brasil na época, responsável pela instituição naquele momento. Todo este empenho na produção do chá se foi com sua morte, em 1829, quando o Jardim Botânico ganhou outros rumos e Dom João VI resolveu investir na plantação de café, uma cultura mais fácil de se adaptar ao país – onde o chá nunca realmente havia aflorado até então” (Disponível em: < <https://chasamaya.com.br/mundo-dos-chas/cha-no-brasil-e-no-mundo/> > Acesso: 23 fev. 2022)

³⁸ Substância química do grupo de fenóis vegetais, e pode ser encontrado em sementes, cascas e caules de frutos verdes. Por conta do sabor amargo que provoca, é um grande aliado para proteger plantas e frutos dos animais herbívoros. (Disponível em: < <https://www.wine.com.br/winepedia/sommelier-wine/os-taninos-do-vinho/> > Acesso: 23 fev. 2022)

³⁹ Em 1827, M. Oudry isolou “theine” do chá, mas em 1838 foi provado por Mulder e por Carl Jobst que teína era na verdade o mesmo que cafeína. (Disponível em: < <https://stringfixer.com/pt/Caffeine> > Acesso: 22 fev.2022)

excitante que exercita sobre o sistema nervoso de uma maneira muito mais eficaz do que o chá negro.

A fermentação também é devida à menor proporção destes dois princípios imediatos, que se encontra nesta última qualidade do chá. Não pode haver dúvida alguma a este respeito para quem sabe que o chá verde do comércio provém geralmente das Províncias de Kiang-si e Ngane hoci, situadas perto do limite setentrional da verdadeira região botânica do chá; e que o chá negro provém de Fo-Kieng⁴⁰, país situado a 150 léguas ao sul na vizinhança da Província de Cantão. É sabido que o calor e a luz influem muito na produção dos princípios imediatos do gênero desses de que se trata, pois que nos terrenos próximos do equador e aos trópicos se encontra muito maior número de vegetais ricos em tanino e em alcaloides (princípios imediatos azotados das plantas tais como o theine, quinino, etc.). Se, portanto, não se admite uma exceção quase única às leis da fisiologia vegetal, é pouco provável que as folhas secas do chá do norte contenham mais tanino e princípio amargo do que as do chá do meio-dia. O contrário precisamente deve ter lugar, e assim m'ó demonstrou a experiência. As folhas frescas do chá cultivado nas proximidades de Amoy, perto da Província de So-Kieng, situado pouco mais ou menos em 24° de Latitude Norte, me pareceram não só mais amargas, e de um gosto mais áspero do que as folhas colhidas nos arrabaldes de King-po aos 30° de Latitude Norte, mas, além disso, contêm de mais um princípio acre e levemente corrosivo que irrita vivamente a conjunção [*sic*], e torna avermelhada a pele das mãos dos trabalhadores ocupados com a manipulação dessas folhas. Tira-se-lhes esse princípio e modifica-se o excesso do princípio amargo e do tanino que elas contêm, deixando-as fermentar algum tempo expostas ao ar; e note-se que esta operação é totalmente desusada para o Norte.

Espero ser facilmente desculpado de ter insistido por tanto tempo num fato à primeira vista sem importância, pois que a reflexão mostra que de tal fato deixaram consequências muito importantes para a cultura do chá do Brasil; e vem a ser, em primeiro lugar, a certeza de poder melhorar pela fermentação o chá do Rio de Janeiro e o chá de São Paulo; e, em segundo lugar, a possibilidade de obter chá verde de boa qualidade nas Províncias do Sul, principalmente na Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul. Há alguns anos que eu fiz experiências comparadas de chá da China e de chá do Brasil que me tinha ministrado o Sr. Hericart de Thury, Presidente da Sociedade Central de Agricultura de Paris, e verifiquei então que, dados pesos iguais, há no chá do Brasil uma proporção muito mais considerável do princípio amargo. Este resultado, perfeitamente análogo ao que eu tinha observado na China, me confirmou na opinião

⁴⁰ Possivelmente refere-se ao atual Vietnã

de que é possível chegar à imitação completa das diversas sortes de chá da China, submetendo o chá bruto do Brasil a uma fermentação suficientemente demorada. Contudo, releva notar que exige esta operação um cuidado extremo e conhecimentos exatos de química.

Os Chinas pela prática somente alcançam a desteridade⁴¹ de que fazem prova em processos de semelhante natureza, mas a ciência unicamente pode evitar à prática os erros e as hesitações tão nocivas sempre a qualquer indústria nova.

Afora as duas classes gerais de chá negro e de chá verde produzidas pela China, encontram-se no comércio 14 ou 15 variedades particulares; e os Chinas contam muito maior número delas. Em um catálogo publicado há vinte anos pelo sinólogo Klaproth se designam os nomes de mais de trezentas. Neste fato nada vejo que possa causar estranheza a quem considera que somente na França existe, sem dúvida, número igual de variedades particulares de vinho cabalmente distintas para todos os amadores um pouco exercitados. Estas diferentes sortes de chá pertencem todas a uma só espécie de planta, que assim como a vinha, e em geral todas as plantas cultivadas por longo espaço de tempo, produz um grande número de variedades. Estas variedades, além disso, dependem da natureza do solo, da exposição, do grau de temperatura e, numa palavra, de circunstâncias peculiares a certas localidades, ou antes de certos terrenos (crus), que desde tempo imemorial estão na posse de ministrar essas variedades ao comércio. Não é possível indicar aqui todas as circunstâncias que podem influir na produção de tal ou tal famosa espécie de chá. Porém, as observações que fiz acerca das plantações de chá da Província de Tchi-Kiang, e que foram compiladas numa memória dirigida por intermédio do Sr. Mirbel, em 1843, ao Sr. Marechal Soult, Presidente do Conselho, dão lugar a considerações muito importantes pelo que respeita à cultura do chá. Recordarei sucintamente as mais essenciais. A localidade submetida às minhas observações era de um solo muito irregular e montuoso⁴²; e por isso, à primeira vista, para assim dizer, conheci o efeito produzido nas plantações por uma maior ou menor elevação de terreno. As plantações situadas na planície eram notáveis pelo vigor das árvores, pelo espesso de ramos e folhas, e pelo grande tamanho destas. No mês de Outubro, época do ano em que eu vi essas árvores, estavam elas carregadas de flores e de frutos ao mesmo tempo. Nas plantações situadas no declive das elevações, a altura das árvores do chá e a densidão das suas folhas e ramos era já consideravelmente menor. Nos tabuleiros elevados e na crista das montanhas as árvores do chá estavam reduzidas às proporções de um arbusto de 3 a 4 pés de altura. As folhas não tinham mais da metade das dimensões das folhas das árvores da planície. As flores e os frutos eram mui raros. Segue-se, pois, que em quanto à atividade e

⁴¹ O mesmo que destreza, habilidade.

⁴² Montanhoso

formosura da vegetação toda a vantagem estava em favor das plantações da planície; mas não era o mesmo em quanto à qualidade das produções; e, com efeito, as plantações dos lugares altos produziam chá perfumado e aromático mui procurado nos mercados vizinhos; as plantações do declive ofereciam apenas produtos de um valor medíocre, e as folhas grosseiras da planície mal serviam para um chá de refugo. De mais, como vim a saber depois, estas últimas plantações eram cultivadas por causa do azeite que se extrai das bagas da árvore, e não por causa das folhas com que se fabrica o chá. As bagas das árvores do chá são mui oleosas; mas o azeite que elas dão é picante e cáustico, de maneira que serve somente para luzes.

Estas observações me confirmaram na opinião que tinha abraçado nos primeiros tempos da minha residência na China. O chá mais caro e mais estimado é todo proveniente das montanhas mais elevadas do So-Kiang⁴³, de Tchi-Kiang⁴⁴ e de outras Províncias de que já se tratou. Isto se prova com a lista das diversas espécies de chá composta pelo Sr. Klaproth. A maior parte dos nomes de lugares são nomes de montanhas célebres no país. Além disso, os comerciantes de chá estabelecidos em Cantão sabem otimamente que o preço de uma sorte qualquer de chá sempre cresce na razão direta da elevação do solo que a produziu. É mais uma semelhança entre a cultura do chá e a cultura da vinha; mas é singular que não tenham notado isto os viajantes que viram plantações de chá em lugares diversos de Cantão; e, todavia, tal circunstância devia ser tomada em consideração pelos agrônomos que pretenderam naturalizar a cultura do chá em terras onde não há elevações, como a Bretanha ou as planícies de Argel. Que se diria na França (no Rousillon, por exemplo) de um proprietário de vinhas situadas nos plainos de Perpignan que pretendesse com uvas produzidas por essas vinhas fabricar vinhos semelhantes aos vinhos açucarados dos outeiros de Fort-Vendre? Na Memória acima citada procurei dar a conhecer, da maneira mais circunstanciada que me foi possível, os principais caracteres da constituição atmosférica da localidade de que se trata. Indiquei a composição do solo, suas propriedades físicas as mais essenciais e a natureza dos minerais e rochas que observei. Deixar-me-ia arrastar agora mui longe do meu assunto, se quisesse recordar-me de todas essas observações. O ponto verdadeira e praticamente importante consiste na conclusão que de tais observações se deduz; e eu delas deduzi que a árvore do chá é uma planta mui

⁴³ Atual Fujian, romanizado como Fukien ou Hokkien, é uma província na costa sudeste da China que faz fronteira com Zhejiang ao norte, Jiangxi a oeste, Guangdong ao sul e o Estreito de Taiwan a leste. Sua capital é Fuzhou. Muitos chás conhecidos são originários de Fujian, incluindo oolong, Wuyi Yancha, Lapsang souchong e chá de jasmim Fuzhou. As técnicas de processamento de chá para três classes principais – oolong, branco e preto – foram todas desenvolvidas na província. A palavra inglesa "chá" é emprestada de Hokkien das línguas Min Nan. O mandarim e o cantonês pronunciam a palavra chá. (Disponível em: < <https://en.wikipedia.org/wiki/Fujian> > Acesso: 23 fev. 2022)

⁴⁴ Atual Zhejiang, também romanizado como Chekiang, é uma província costeira oriental da República Popular da China. Sua capital e maior cidade é Hangzhou. Zhejiang faz fronteira com Jiangsu e Xangai ao norte, Anhui a oeste e Fujian ao sul. A leste fica o Mar da China Oriental, além das ilhas Ryukyu. A província também lidera as províncias da China na produção de chá, o famoso chá Longjing é um produto de Hangzhou. (Disponível em: < <https://en.wikipedia.org/wiki/Zhejiang> > Acesso: 23 fev. 2022)

rústica, a qual, vegetando, aliás, perfeitamente em toda a espécie de solo, e até no terreno impróprio para outra cultura, dá melhores produtos: 1º – nos lugares montanhosos; 2º – nos terrenos de declive situados à beira das torrentes, mas não úmidos; 3º – no solo arenoso ou um tanto pedregoso, mas não muito compacto, nem muito forte; 4º – nos terrenos provenientes da decomposição de rochas feldspáticas (pegmatites – gneiss – granito etc.); 5º – enfim, nos terrenos calcários em que se encontra uma boa parte de hidrato de ferro.

Todas estas condições naturais se acham reunidas na Província de S. Pedro do Rio Grande do Sul, nos arrabaldes da Cidade de Porto Alegre. A posição astronômica é quase exatamente a mesma de King-po, situada aos 30º, e poucas léguas distante do lugar onde fiz as minhas observações, isto é, de Sin-lo-San. O clima, segundo as observações meteorológicas do Sr. A. Isabelle⁴⁵ na sua viagem a Buenos Aires e Porto Alegre no ano de 1835, não pode ser mais conveniente para plantar e cultivar o chá. Além disso, a composição geológica do solo é exatamente semelhante a que exige essa cultura, pois que aí se encontram (conforme diz o mesmo Sr. Isabelle) pegmatites descompostas unidas à argila ferruginosa (pag. 479), gneiss contendo muito quartzo (pag. 480), e metaxites, espécie de sílex com quartzo e Kaolin, provenientes da decomposição do feldspato, das pegmatites e dos granitos (pag. 481). Finalmente, para tornar mais evidente a semelhança, temos ao sul da várzea próxima a esta Cidade morros elevados e vales fresquíssimos nos quais seguramente se há de achar a exposição e sítios semelhantes dos sítios privilegiados onde os cultivadores Chinas estabelecem com preferência as suas plantações de chá.

DA CULTURA DA ÁRVORE DO CHÁ

As considerações precedentes acerca da preparação do chá e das condições naturais favoráveis à cultura das árvores, que o produzem, foram ditadas pela convicção de que a servil imitação dos processos praticados na China, longe de resolver o problema, é uma das causas principais do nenhum resultado, ou do resultado não completo a que tem chegado as experiências até hoje feitas tanto na Europa como na América. Terá, pois, notado o leitor que em vez de insistir sobre as numerosas circunstâncias desses processos por mim observados na Costa Oriental da China, ou sobre as particularidades da decomposição do solo e de suas propriedades físicas, passei rapidamente sobre tais assuntos (aliás, tratados já em outro dos

⁴⁵ Arsène Isabelle (1806-1888). Foi um comerciante, diplomata, jornalista e naturalista francês. Viajou através da Argentina, Brasil e Uruguai, entre 1830 e 1835. (Disponível em: < https://pt.wikipedia.org/wiki/Ars%C3%A8ne_Isabelle > Acesso: 23 feve. 2022)

meus escritos) e tenho procurado mais que tudo desarraigá⁴⁶ certos absurdos preconceitos nascidos de noções falsas, exageradas ou mal-entendidas pelos viajantes. Conduzido ainda pela mesma ideia, vou escrever as seguintes breves considerações sobre a cultura da árvore do chá. Deixarei, pois, de parte quanto a respeito dessa cultura publicaram os viajantes; nem teria pouco trabalho com indicar somente os erros e as contradições de que estão inçadas⁴⁷ as descrições que eles nos fizeram. De mais, que nos importa saber se os Chinas regam ou não as árvores das suas plantações? Se as regam por submersão ou lavando as folhas, como alguns escreveram e acreditaram. Para quem possui algumas noções de horticultura não é evidente que a questão depende da natureza do solo, da sua inclinação e, em uma palavra, das circunstâncias naturais de posição e influência de clima em que se acha a planta? Parece-me que a tudo isto se responde com o que expus relativamente a estas circunstâncias. É certo que as árvores plantadas no declive rápido de vales estreitos, em cujo fundo passa uma corrente d'água, não têm necessidade alguma de serem regadas, porém não estão no mesmo caso as plantações das planícies como acontece com as dos arrabaldes de Cantão, onde na estação seca em três meses não caem quatro gotas de chuva. Importa, além disso, notar que as regas favorecem a vegetação da árvore, mas prejudicam a qualidade das folhas de maneira que as melhores espécies de chá, como já fiz observar, são provenientes precisamente de lugares montanhosos e escarpados, onde seria impossível regar as plantas, ainda quando quisessem fazê-lo.

Outro tanto se pode afirmar acerca dos estrumes. Algumas relações contêm informações minuciosas sobre uma espécie particular de composição de estrume de que os Chinas usam exclusivamente nesta cultura. Estas notícias, excelentes sem dúvida para avultar um livro, só podem servir na prática para transviar do verdadeiro caminho a todo o agrônomo que sem exame as admita. É possível que, dada certa exposição e certa qualidade de terreno, usem os Chinas de estrumes, e até de uma espécie particular de estrume. Tudo quanto sei de mais positivo a tal respeito é que as plantações das montanhas não são estrumadas. De mais, a natureza do solo e as irregularidades dos terrenos onde se encontram estas plantações tornariam impossível a condução de estrume suficiente. Segue-se, portanto, que tudo o que se escreveu sobre este assunto nas relações a que me tinha referido se deve entender a respeito das plantações vizinhas de Cantão, das quais se procura colher a maior quantidade possível de mau chá, que serve para falsificar o chá do comércio. Pelo que respeita às plantações que nas costas do Tchi-Kiang e do Fo-Kiang produzem as variedades de chá mais estimadas, eu posso assegurar que não se lhes lança estrume.

⁴⁶ Arrancar pela raiz, afastar, extirpar.

⁴⁷ Cheias, contaminadas.

De todos os trabalhos da cultura da árvore do chá o mais importante, sem dúvida, é a poda. Julgando pelo que vi, entendo que esta operação exige da parte dos cultivadores Chineses pelo menos tanta destreza e inteligência quanto exige a poda das vinhas. A operação da poda aplicada à árvore do chá tem por fim a produção das folhas, quando a mesma operação aplicada às nossas árvores frutíferas tem por fim a frutificação. Esta questão, considerada debaixo do ponto de vista da Phytocomia (altura das plantas ou cultura particular de cada planta), ponto de vista de certa maneira nova, apresenta um interesse tanto maior quanto os Chinas conhecem, há longo tempo, a maior parte de nossas práticas de horticultura de alguma das quais foram eles os inventores. Pelo que respeita, porém, a este ponto de vista pode afirmar-se que a cultura da árvore do chá é uma das obras-primas da indústria Chinesa. Para dar em poucas palavras uma ideia exata disto, será bastante lembrar que segundo as informações mais terminantes dos Missionários que viram árvores de chá silvestres na Província montanhosa de Yun-nan, estas plantas chegam aí de ordinário a 20 pés e mais de altura, circunstância que unida às irregularidades de terrenos escarpados de que essas plantações gostam, faz mui difícil a colheita das folhas. Ora, em todas as plantações da costa nunca vi árvores de chá que excedessem a altura de 5 a 6 pés; e nas cristas das montanhas a altura ordinária da planta é quando muito de 3 a 4 pés. Parece, pois, que de tais fatos se deve concluir que, por meio de bem calculados processos de poda e decote⁴⁸ aplicados durante milhares de anos à árvore de chá, foi esta reduzida pelos agricultores Chinas às verdadeiras proporções de um arbusto. Esta singular transformação, além das propriedades novas que terá dado às folhas, certamente as multiplicou a ponto de ser impossível o introduzir a mão na folhagem de uma árvore, como foi observado com razão pelo Padre Lecomte. Eu mesmo com meus próprios olhos verifiquei quanto é exata essa observação. A densidão das folhas nas plantas de chá que vi, apenas se pode comparar à das folhas dos teixos⁴⁹ de que nos servimos para estacadas das cercas de nossos jardins.

Não entrarei aqui no miúdo exame dos processos usados pelos agricultores Chinas; e isto, em primeiro lugar, pelas razões já expendidas; e, em segundo lugar, porque tais assuntos se explicam melhor pela prática do que pelas descrições as mais minuciosas; nós as deixaremos, pois, a um lado, e terminaremos este opúsculo por mais uma importante observação relativa a assunto que, mais do que qualquer outro, tem dado lugar a narrações pelo menos exageradas, se não falsas e inverossímeis. Eu falo da colheita das folhas do chá.

Entre as anedotas que figuram nas descrições da China e do Japão, uma das mais curiosas na verdade é a que nos representa numerosas reuniões da mocidade dos dois sexos

⁴⁸ Corte rente nos ramos das árvores.

⁴⁹ Arvore conífera da família das taxáceas.

munida de luvas perfumadas, e colhendo com a maior precaução e asseio as folhas do chá reservado pra uso da mesa do Imperador. Se os autores de tais e quejandas⁵⁰ descrições tiveram por fim o pitresco, segundo se diz em frases de folhetim, pode confessar-se que alcançaram o seu propósito sem que por isso deixem os leitores de recordar-se daquele antigo provérbio, que permite o mentir aos que vêm de terras longínquas; mas se considerarmos essas vãs palavras, confrontando-as com os fatos, veremos que perdem elas imediatamente o prestígio, e que de tão formosas narrações apenas fica a ideia de um romance contado mais ou menos agradavelmente em proveito dos comerciantes de chá e dos confeitores da capital. Deixemos, pois, de parte essas fábulas insignificantes e tratemos da realidade. Direi, portanto, que a colheita das folhas de chá não se principia antes de ter a árvore chegado a um certo grau de desenvolvimento, posto que todos os autores repetem que a colheita começa três anos depois de plantada a árvore. Há, com efeito, lugares onde a árvore necessariamente perderia todo o vigor, se antes dos três anos principiasse a colheita, mas é totalmente inverossímil que pela extensão de quase 200 léguas em latitude, siga a vegetação marcha tão igual que sejam obrigados religiosamente os cultivadores a não colher as folhas antes do termo de três anos passados. Supúnhamos, porém, que tal é a prática entre os Chinas. Daí não pode concluir-se que tal prática deva ser adotada para países a que não poderia convir. Em algumas regiões, como no Rio de Janeiro, a vegetação da árvore do chá é singularmente adiantada pela ação do calor. No meio-dia da China faz-se de ordinário a primeira colheita do chá, durante o mês de Março. No So-Kieng esta operação começa geralmente a 5 de Maio; e este dia consagrado por uma festa particular em honra do Gênio protetor dos cultivadores de chá é designado por eles com o nome de Ching-Ming. Eis aí, portanto, uma circunstância para a qual eu chamo a atenção dos agrônomos que pretenderam cultivar o chá ao norte da França, e que não refletiram nas diferenças de clima indicadas por tal desenvolvimento de vegetação na China, ao mesmo passo que em semelhante época do ano a maior parte dos vegetais da França ainda estão hibernando. Apenas em Argel aos 32 ou 33° se poderia pensar em imitar a prática dos Chinas. Haveria impossibilidade física em França, principalmente na Bretanha aos 47° de Latitude Norte. Poderia, contudo, fazer-se um juízo mais exato da temeridade dos nossos agrônomos consultando as observações meteorológicas feitas na costa oriental da China, e que se acham compiladas no opúsculo de que já se fez menção. Afirmaram alguns, e repetiram nos seus escritos o Sr. Mirbel, o Sr. Richard e outros Botânicos de primeira ordem, que das folhas do chá da primeira colheita se faz a espécie de chá mais estimada na China. Reduzem-no a pó (diz

⁵⁰ Semelhantes.

a este respeito o Sr. Richard⁵¹ no Dicionário de Medicina. [S. 29] pag. 397); e como é o mais caro e dele faz uso o Imperador da China, deram-lhe o nome de Chá Imperial. Eu não compreendo por que motivo um autor tão estimado, um observador tão exato como *Mr.* Richard aceitou sem exame um fato que estaria em oposição manifesta com as leis da fisiologia vegetal. Na verdade, a análise química demonstrou, há muito, que a folha do chá deve o aroma, que a faz tão preciosa, a um óleo essencial. Nós sabemos que os produtos hidrocarbonizados das plantas, os óleos fixos, os óleos essenciais, os bálsamos, as resinas etc. se desenvolvem nos tecidos vegetais, e principalmente nas folhas debaixo da influência do calor e da luz, quando pelo contrário os produtos neutros, o açúcar, a goma, a fécula existem nos tecidos de nova formação que não foram ainda submetidos a essa influência; e daí vem que as folhas de certas plantas umbelíferas cultivadas nas hortas não podem comer-se desde que se não conservam em certas condições de calor e abrigadas da luz. Essas folhas, logo que se acham expostas ao ar, carregam-se de princípios amargos e aromáticos, de maneira que se tornam impróprias para os usos da mesa. Desta regra geral não se excetuam as folhas da árvore do chá que se conservam doces e mucilaginosas⁵² até que em consequência dos progressos da vegetação tomam uma cor verde mais ou menos carregada. As diversas variedades desta cor bem conhecida dos cultivadores designam o ponto de madureza, isto é, o momento em que as folhas contêm maior quantidades de princípio amargo e de óleo essencial. Portanto, é claro que os Chineses não procuram o chá fabricado de folhas tenras, por causa dos princípios de açúcar e mucilagem que dão à sua bebida estimada um sabor suave e doce mui apreciado dos amadores. Estas espécies de chá nunca se encontram no comércio; e na verdade seriam pouco estimadas na Europa, onde é costume geral tomar chá com açúcar. De mais, precisamente por causa do açúcar e da mucilagem que contêm, tais espécies de chá não poderiam preservar-se da fermentação, como eu mesmo experimentei.

A verdadeira colheita do chá destinado para o comércio ao menos no Fo-Kieng é a que se faz pelos fins do mês de Abril, quando as folhas de nova formação têm adquirido o seu completo desenvolvimento. Passada esta época, tornam-se coriáceas⁵³ e cheias de fibras, de maneira que uma segunda colheita apenas pode ter lugar para o fabrico de qualidades de chá mui inferiores às primeiras. As primeiras folhas contêm na verdade metade menos dos princípios solúveis na água do que contêm as últimas folhas. Eu o verifiquei, servindo-me de método de que usam os provadores de chá do Cantão.

⁵¹ Achille Richard (1794-1852) Médico e botânico francês. De 1821 a 1828, dirigiu a publicação dos vinte volumes do Dicionário de Medicina (Paris). (Disponível em: < https://pt.frwiki.wiki/wiki/Achille_Richard > Acesso: 22 fev. 2022)

⁵² Espesso, gomoso.

⁵³ Em botânica, diz-se que uma folha é coriácea quando a sua textura é semelhante a couro e se quebra facilmente.

De resto eu repetirei, a propósito da colheita das folhas de chás, o que já disse da cultura da planta e da preparação das mesmas folhas. Para determinar com precisão a época própria para essa colheita, importa menos imitar à risca os usos dos Chinas do que recorrer à observação prática e aos conhecimentos da química orgânica e da fisiologia vegetal. Quanto a mim é este o único método que pode levar com segurança a um êxito feliz as tentativas de cultura da árvore do chá; e persuadido estou de que os cultivadores de chá nas Províncias do Sul do Brasil, seguindo esse método chegarão infalivelmente a obter todas as espécies de chá da China até hoje conhecidas no comércio, pois que nessas Províncias se encontram exatamente as mesmas condições naturais que se encontram na China, ou pelo menos aquelas que são mais essenciais à cultura da árvore do chá.

Montevideú, 10 de Setembro de 1850.

(Assinado) Liataud