

# História do Chá em S. Miguel (Séc. XIX)

## - um livro de Mário Moura



Por Onésimo Teotónio Almeida

Estava eu em vésperas de partida dos EUA rumo a Portugal quando recebi um email do Mário Moura a dizer-me que tinha visto a notícia da minha vinda à Ribeira Grande para falar na sessão comemorativa dos 38 anos da elevação a cidade, e a pedir-me um “já-que”. Já que... eu estaria por cá, se não lhe fazia a apresentação do seu mais recente livro. Ora eu, que ainda nem tinha escrito o texto para a sessão na Ribeira Grande, e também não tinha lido um outro livro que aceitara apresentar em Lisboa e, além disso, levava comigo uma série de compromissos de escritas enquanto andasse pelo Rectângulo Continental, senti-me impellido a dizer: *Mário, tem dó de mim*. Contudo não o fiz, pois não queria ter um gesto desses com um velho amigo.

Sei que há quem apresente livros sem os ler. Até há dias tomei conhecimento de um livro de Pierre Bayard, intitulado *Comment parler des livres que l'on n'a pas lus?* (Como falar dos livros que não lemos?), que oferece divertidas dicas a quem tiver de se desentessar. É óbvio que funciona, porque eu já comecei aqui a falar desse livro como se o tivesse lido.

Existe também a solução daquele crítico inglês, que dizia nunca ler um livro antes de escrever sobre ele, porque não queria deixar-se influenciar.

Todavia não irei por nenhuma dessas vias. O livro não estava ainda pronto e, se estivesse, não valeria a pena enviar-mo para os States pois não chegaria a tempo de me apanhar antes da minha partida para Lisboa. Felizmente dispomos hoje dos recursos electrónicos. A solução foi o Mário enviar-me um PDF com o texto. Abri. Fiquei menente. Era um textão. Nada mais nada menos que a tese dele, se bem que sem o volume de Apêndices Documentais. Ainda assim, dava um total de 586 páginas. Assaltou-me o pensamento: Mas isso é coisa que um cristão faça a outro? Bom, sempre são 110 páginas de bibliografia e notas que poderei ignorar, mas a verdade é que ainda restam 450 (448 para sermos exactos; estamos aqui a falar de uma tese e há que ser rigoroso).

Deixemo-nos, porém, de preâmbulos e passemos então ao livro.

Começo por honestamente confessar que poderia pura e simplesmente parafrasear aqui o texto introdutório do Professor Nuno Rosmaninho, que faz um conjunto de observações e comentários certos e justos sobre a obra, cuja erudição, minúcia e novidade elogio sem rodeios, acrescentando tratar-se do trabalho de um autor “criterioso”, “consciencioso” e “honesto”. Não vou, porém, servir-me dessa cábula e, por isso, passarei de imediato ao texto.

Por se tratar de uma tese académica, o leitor espera à partida um livro pesado. Fisicamente ele é-o, está claro, mas refiro-me a uma escrita pesada e académica, repleta de teoria enrolada em jargão. Ora não nos deparamos com nada disso. O texto abre logo com uma epígrafe que, em tom delicioso, estabelece um conjunto de diferenças entre o chá e as bebidas suas competidoras. É uma frase retirada de *The Book of*

*Tea*, do erudito japonês do século XIX Kakuro Okakura. Diz ele: “*Há um charme subtil no sabor do chá que o torna irresistível, capaz de idealização. Os humoristas ocidentais não demoraram a misturar a fragrância do seu pensamento com o aroma dele. O chá não tem a arrogância do vinho, a autoconsciência do café, nem a inocência afectada da cocoa.*”

Digamos que é um abrir com chave de ouro.

Numa linguagem narrativa corrente, muito colada a dados e a factos, portanto preocupada com o rigor empírico e histórico, o leitor é guiado numa viagem bastante informativa e ilustrada sobre a história do chá; e convidado a debruçar-se mais demoradamente num balanço das tentativas de aclimação do chá fora da China. O autor recorre, com frequência, a citações de textos que resumem momentos importantes desse percurso. Digamos que nos deixa perante uma história condensada do chá, dentro e fora da China. Fiquei, por exemplo, a saber que os portugueses não se interessaram quase nada pelo consumo de chá; apenas se empenharam no seu comércio como valor de troca, o que altera significativamente a imagem apregoada por nós de introdutores do chá na corte inglesa, para lá alegadamente levado por Catarina de Bragança. Quer dizer: mantivemo-nos sempre fiéis ao vinho. Não tinha, por isso, hipótese a proposta de Caetano de Andrade, em 1881, de se substituir a cultura do chá à então moribunda cultura do vinho nas margens do Douro. (p. 320)

Também fiquei a saber que o meu mui estimado Abade Correia da Serra, sobre quem já escrevi bastante, quando ainda estava em Londres foi intermediário no processo de difusão dessa planta, enviando para Portugal “cem árvores de chá”. Mas esses são apenas dois dos inúmeros pequenos nacos de curiosidade que a cada momento ressaltam das páginas deste livro.

O capítulo seguinte concentra-se na ilha que irá constituir um dos locais, fora da China, onde a cultura do chá foi tentada com êxito: S. Miguel, está visto. Porventura a secção com menos novidade para os conhecedores da história da ilha, não deixa de constituir um retrato importante para os leitores não-familiarizados com ela. Além disso, mesmo os conhecedores da história micaelense reconhecerão que o autor procura cingir-se àqueles aspectos que vão ajudar a compreender melhor o contexto ecológico, histórico e sócio-cultural em que irá surgir um punhado de empreendedores da burguesia local, no século XIX, que se empenhará na introdução da cultura do chá neste exiguo espaço no meio do Atlântico.

No terceiro capítulo, o autor começa por descrever as diversas tentativas de importação dessa cultura, realizadas no espaço lusófono – o continental e o do império colonial, incluindo o Brasil. É na terceira parte dele que entramos definitivamente na história da presença do chá em S. Miguel.

Existem já alguns trabalhos que nos davam notícias respeitantes a essa temática, algumas pormenorizadas, como por exemplo a referente à contratação de dois chineses (“dois Chinas” como na ilha se dizia); no entanto agora a narrativa é de um fôlego bem mais possante e dá-nos uma visão panorâmica, repleta de pormenores reveladores e por vezes deliciosos, de todo esse complexo processo.

Poderia aqui voltar a apontar novos memes curiosíssimos, como o facto de ter sido as Calhetas, a terra dos meus avós maternos – e se

calhar nalguma das terras que depois foram deles – onde primeiro se tentou produzir chá na ilha. Aprendi também que o meu Pico da Pedra entrou, várias vezes, nos planos dos empreendedores como possível lugar de cultivo do chá, e que chegou mesmo a ser “um dos três lugares conhecidos onde se fez parcialmente ou na totalidade chá” (p. 286). Eu, que toda a minha infância e adolescência bebi chá em casa (sobre a mesa da cozinha havia sempre um bule dele quente, coberto com um abafador), não fazia nenhuma ideia desse dado.

Mário Moura conta que “[e]m 1766, o Provedor da Fazenda dos Açores, Manuel de Matos Pinto Carvalho, na sua correspondência sobre administração das ilhas, descrevia S. Miguel como uma ilha muito fértil” (p. 106). E que acertada observação, como todos sabemos! Nos quintais das casas do Pico da Pedra havia de tudo. Só no nosso, lembro-me de ver - e de muitas vezes ter de regar - laranjeiras, bananeiras, um castanheiro, um limoeiro de limão galego e outro de limão branco, uma ameixeira, pereiros, uma pereira, morangueiros, pés de vinha diversos (de uva branca, uva de cheiro e uva jaqué), uma anoneira, trepadeira de maracujá, dois tipos de araçaleiros, uma goiabeira, além de legumes diversos (couve, tomates, cebolas, batatas) e plantas de açafrão e uma árvore de Maria Luísa, usada para chá. Chá propriamente dito, não.

O chá era importado da Gorreana pela “mulher do chá”, que se encarregava de o fazer distribuir pelas portas.

Na minha juventude conheci um patricio meu do Pico da Pedra que se dizia que tinha há muitos anos o hábito de beber só cachaça durante dezasseis dias seguidos, mas depois tinha o cuidado de religiosamente interromper essa sagrada regra com um intervalo de dois dias em que bebia apenas chá. O irónico é que o desgraçado morreu num dia de chá.

### Mas voltemos ao nosso livro

O capítulo quarto constitui mais um rico manancial de informações, todas urdidas de modo a proporcionarem um bem composto relato histórico da actividade da Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense. A informação é minuciosa sem ser cansativa, e documenta-se muito em cartas trocadas entre as personagens envolvidas no processo.

Há situações com autênticas características novelescas, sobretudo as relacionadas com a vinda dos dois chineses. Quando, sob o efeito do ópio que fumavam com frequência, relaxavam nos seus cuidados e deixavam escapar informações, o que de outro modo nunca fariam, um deles terá subsequentemente confessado: “Tão tolo seria eu se lhes fosse revelar um segredo da nossa raça, que constitui uma das principais riquezas do Celeste Império. Esperai por isso que tendes de esperar!” (p. 283)



O certo é que o segredo foi revelado e o chá começou a ser produzido na ilha, como todos sabemos e fica devidamente narrado no último capítulo, que se debruça sobre o papel pioneiro e fundamental de José do Canto.

A presente obra é, mais uma vez, o resultado do pertinaz e laborioso empenho de um investigador nato. O seu louvável denodo de solipsista teimoso já nos dera, aliás, obras sobre o Arcano da Ribeira Grande, bem como tantos outros trabalhos que têm trazido a público muitos aspectos importantes da história deste concelho.

Estamos perante uma tese sem tal parecer. É antes um livro que nos provoca a parafrasear um *bestseller* americano da década de 70: *Tudo o que Você Sempre quis saber sobre chá – mas não tinha a quem perguntar*. (Num aparte, deveria dizer que faltou apenas referir o “chá de Setembro”, como se chamava numa tasca açoriana de New Bedford à aguardente que era servida em chávenas, por os donos não terem licença de venda de bebidas alcoólicas.) Uma obra deveras gostosa de se ler, em que passamos páginas atrás de páginas na expectativa de mais informações sobre uma tão rica história que revela, além do mais, a extraordinária garra e o notabilíssimo espírito empreendedor de um grupo de micaelenses que marcaram para sempre a ilha do seu tempo. Quer dizer: além de uma obra sobre o chá, é-o também sobre o espírito e o arrojo dos líderes económicos de um tempo histórico que ficou, para nosso proveito, indelevelmente marcado por gente de grande fibra e rasgada visão.

Do termo pejorativo que infelizmente com frequência se aplica a muitas teses, no presente caso só a primeira sílaba serve em cheio: CHA. Da outra sílaba – o TO – este livro nada tem. O que poderia ser um uma obra de chatologia, é simplesmente uma excelentemente conseguida história do nosso chá. E por isso merece ser celebrada com uma boa chávena de chá... de Setembro.