

Mário Moura, Doutor em História na Universidade dos Açores

Das incertezas da cultura do chá aos êxitos da sua produção em São Miguel com exportações para os mercados nacional e europeu

“A primeira notícia, até agora conhecida e confirmada de chá na ilha de São Miguel, identifica as Furnas, o ano de 1854 e José do Canto. Porém, terá sido entre 1860 e 1866 que ocorreram as primeiras tentativas sérias (mas sem êxito) de cultivo e produção de chá, pela mão de José Jácome, de José do Canto e de Ernesto do Canto, para mencionar os identificados. Edmond Goeze, a propósito da visita de recolha e de estudo que efectuara em Setembro de 1866, confirma-o”.

Correio dos Açores: Começo por perguntar-lhe porque se aventurou a fazer um Doutoramento em História na Universidade dos Açores?

Mário Moura: Porque sou danado por desafios. Sempre fui assim. Tal como fiz no Mestrado na Universidade Nova em Museologia e Património, o primeiro Mestrado do País em Museologia e Património. Em cada disciplina estudei o Arcano de um ângulo e a tese foi o somatório aprofundado de tudo. Entretanto, defendi tese de mestrado. Publiquei os trabalhos do Arcano. Foi feito o Museu. Restaurada/conservada a peça. Classificada como 1.º Tesouro Regional. Prémio Vilalva – Gulbenkian. Havia sido homenageado pela Junta de Freguesia. Assembleia Municipal. Amigos da Ribeira Grande da diáspora. E agora? Estava a cair no marasmo. Quase o limbo. Detesto. Falei com os meus superiores hierárquicos. Queria começar de novo de baixo, como se não tivesse ainda feito nada.

Porque optou pela Universidade dos Açores?

Apesar de ter sido aceite em outras Universidades, escolhi a Universidade dos Açores por ser a minha Universidade. Entrei no segundo ano de funcionamento do então Instituto Universitário dos Açores, era tudo muito precário e incerto. Fui seu assistente por duas vezes. Tenho uma dívida de gratidão com os seus Serviços de Documentação também.

Porquê o chá?

Apesar de já levar trabalhos quase feitos, Moínhos, Biografia de José Nunes da Ponte e a História da Introdução do Futebol em São Miguel, fui facilmente convencido a escolher o chá por dois argumentos. Mário Moura, tu que és “louquinho pela tua Ribeira Grande,” atirou-me o meu primeiro orientador (Carlos Riley), escolhe o chá porque o chá é o que mais internacionaliza o nome da Ribeira Grande. Pensei. E aceitei porque o desafio era do tamanho do pico da Barrosa. E adoro começar do zero. Nem distinguia chá preto de verde. E levei 7 anos. Levara intermitentemente 20 com o Arcano. E precisava de um desafio que me satisfizesse a curiosidade e me devolvesse alma aos neurónios.

Que razão o motivou a passar a tese a livro?

Pela mesma razão porque dou esta entrevista. Porque acho que o conhecimento deve ser partilhado de modo simples e directo a todos os que queiram e não fique pela poeira das estantes.

Qual o objectivo deste livro?

Dar o meu contributo para a criação de uma base científica de proposta de musealização da História da Cultura e do Fabrico do Chá na Ilha de São Miguel.

Qual o âmbito geográfico do chá nos Açores?

A Ilha de São Miguel, pois, tirando a ilha do Faial para finais do século XIX, iniciativa de alguém da Ribeira Grande, é algo desta Ilha, sobretudo da Ribeira Grande e da Costa Norte.

E o seu âmbito cronológico?



Mário Moura, Doutor em História pela Universidade dos Açores

Da década de sessenta do século XIX, tempo inicial das iniciativas dos irmãos José e Ernesto do Canto e do primo José Jácome Correia, ao ano de 1898, ano da morte do primeiro, que coincide com o início formal (assente em registos Alfandegários) da exportação do chá.

Vejo que escolhe a Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense (SPAM) e José do Canto como elementos centrais deste estudo. Pode apontar as razões que o levaram a tal opção?

São os dois eixos principais em torno dos quais agem e interagem os demais. É no cruzamento entre o ímpeto de José do Canto e a dinâmica da SPAM e da sua geração que a cultura do chá emerge.

Porque considera incontornável a acção de José do Canto?

A meu ver, é incontornável por duas razões: primeira, antes de 1873 e depois de 1882, assim como durante o período em que a SPAM se ocupa do chá (de 1873 a 1882), foi ele quem mais contribuiu para o projeto; segunda, o melhor e mais completo arquivo disponível para aquele período inicial do chá é o dele.

E a razão pela qual aprofunda o papel da SAM?

A Grande Geração, gentlemen farmers, ou empresários, que lidera a SPAM é quem promove, com maior ou menor protagonismo, o processo de introdução da cultura e do fabrico do chá na Ilha de São Miguel de 1873 até 1882.

“Em 1878, houve até quem predissesse que, a partir do momento em que o chá açoriano equivalesse ao chá vendido nos principais mercados o chá inglês teria tudo a temer. Mesmo assim, em inícios do século XX, Supico achava que não e Cabido, por volta de 1913, afirmava que era chá apenas para o continente”

Se são conhecidos trabalhos à História do Chá porque entendeu escolher este tema já tratado?

Inicialmente, o nosso orientador fez-nos entender, e ao longo da pesquisa, entendemos que faltava uma narrativa que integrasse o que já se conhece relativamente ao chá e que articulasse este conhecimento com uma pesquisa sistemática aos Fundos da SPAM, de José do Canto de periódicos. Posso dizer que acampeei mais de dois anos intensos na Biblioteca Pública e Arquivo Regional de Ponta Delgada e nos Serviços de Documentação da Universidade dos Açores. Além disso, querendo

perceber o ponto de vista de outras historiografias e de me actualizar, li o que literatura histórica Britânica, Francesa, Holandesa, Brasileira diz sobre o chá.

Como estruturou o seu trabalho?

Distribuí-o por dois volumes (tese), Introdução; Capítulo 1 – O Chá: viagens de uma planta; Capítulo 2 – São Miguel a Ilha do Chá; Capítulo 3 – As primeiras experiências; Capítulo 4 – A SPAM e o chá; Capítulo 5 – José do Canto e o chá. Volume II: Anexo, Tábua Cronológica, Notas Biográficas. No livro, reduzi a um só volume, cortando notas de fim de texto.

Depois de feita a investigação, a que conclusões chegou?

Começando pelo berço inicial do chá, dar conta que os estudos actuais mais credíveis situam-no (o seu habitat) numa vasta região montanhosa dos Himalaias, hoje partilhada por diferentes países, tais como a China, o Vietname e a Índia. Foi aí que se começou a consumir o chá? Parece que sim. Todavia, a versão que alastrou para a Coreia e o Japão e inicialmente para a Europa, tem o cunho Chinês. Ainda que o Japão a tenha modificado e que a Europa o tenha igualmente feito.

Diz-se que os Holandeses foram os que conseguiram fazer do chá um produto vendável na Europa?

Sim, mas é preciso acrescentar o papel dos comerciantes portugueses na Ásia, pois, grande parte do chá que os holandeses traziam para a Europa e mais tarde os Britânicos, chegava-lhes de Macau directamente ou indirectamente por comerciantes portugueses ou associados. Isso é novidade. Sim, mas só em parte. Há que acrescentar que Macau desempenhou um papel charneira no comércio do chá até bem tarde. E participou no fabrico. Aí chegaram a existir (no século XIX), 15 ou 14 fábricas de chá.

Por que razão os europeus na Ásia começam a tentar o fabrico do chá?

Os lucros do comércio eram enormes, mas a balança comercial era-lhes desfavorável. Assim, começou-se a estudar e a tentar a sua cultura. Ao contrário do que apregoam a historiografia britânica e holandesa (repetida pela Francesa), a primeira tentativa (ou intenção) conhecida, é de Duarte de Macedo, antes de 1680, no Brasil. A tentativa dos Holandeses, ocorre pouco depois, na Ilha de Java. Houve uma intenção em finais do século XVIII e inícios do seguinte, por D. Rodrigo de Sousa Coutinho. Porém, que esteja confirmado, o primeiro chá produzido fora da Ásia por Europeus (e mesmo no âmbito dos Impérios coloniais) foi feito no Rio de Janeiro na década de 1810, com tecnologia e sementes chineses (através de Macau). Seguindo de perto o exemplo brasileiro (já independente), copiando-o até, a partir da década de trinta do século XIX, os Britânicos e os Holandeses começaram.

O Brasil é então importante?

Brasil e Macau. É depois do sucesso do Brasil que