

ENTIDADE PROMOTORA: DIREÇÃO REGIONAL DA CULTURA ENTIDADE GESTORA: CRESAÇOR ENTIDADES PARCEIRAS: MUSEU CARLOS MACHADO | INSTITUTO CULTURAL DE PONTA DELGADA
CONSELHO EDITORIAL: DRaC – DIRETOR REGIONAL DA CULTURA CONSELHO DE REDAÇÃO: PEDRO PASCOAL (COORDENAÇÃO), DUARTE MELO, CÉLIA PEREIRA, ARTUR MARTINS, FILIPA GRELO

A Cultura do Chá em São Miguel



Os chineses Lau-a-Pan, mestre manipulador e Lau-a-Teng, intérprete (fotografia, ca. 1878)

A cultura, manipulação e consumo do chá (*Camellia sinensis*) tiveram origem na China e no Japão há muitos séculos atrás. Com uma utilização milenar no Oriente o chá só começou a ser experimentado na Europa a partir do século XVII, inicialmente como uma infusão exótica e com fins medicinais, tornando-se depois numa bebida social e de fruição, tendo-se generalizado o seu uso. Em S. Miguel a história da cultura do chá remonta ao século XIX, primeiro com a importação da planta logo no primeiro quartel da centúria, depois com os começos da indústria de transformação da folha a partir de 1878, data em que a Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense traz à ilha dois chineses de origem macaense, Lau-a-Teng (intérprete) e Lau-a-Pan (mestre), para ensinar os rudimentos daquela arte. Essa atividade iria apaixonar algumas das personalidades mais interessantes da segunda metade do oitocentos micaelense, destacando-se aqui a figura incontornável de José do Canto (1820-1898), grande proprietário e homem de Cultura, promotor da introdução de novas espécies botânicas e tecnologias agrícolas na sua ilha natal. Sob influência de uma série de elementos favoráveis ao seu cultivo, como o clima, o relevo e a qualidade do solo, rapidamente a planta do chá vingou na ilha, de modo particular nas encostas norte de S. Miguel. A colheita da folha do chá, realizada entre Abril e Setembro, era maioritariamente efetuada por mulheres e crianças

que assim ajudavam ao orçamento familiar. No final do século XIX os chazeiros marcavam já de forma indelével trechos da paisagem micaelense, havendo mais de duas dezenas de produtores, entre plantadores e fabricantes, que aproveitavam o valor comercial da nova planta. Cedo se passou da manufatura para o fabrico industrial; ao chá Canto deve-se a iniciativa de mandar vir as primeiras máquinas, que chegaram da Inglaterra e foram instaladas junto às suas plantações da Caldeira Velha. Este processo de mecanização permitiu não só aumentar a produção como também melhorar a qualidade do chá. O século XX foi um período conturbado para o chá micaelense. A primeira metade foi caracterizada pelo aparecimento de novas fábricas e pela modernização das já existentes, nomeadamente das fábricas Athayde, Barrosa, Bensaúde, Canto, Gorreana, Correia-Real (mais tarde designada por Maftoma), Porto Formoso, Seara e Visconde de Faria e Maia. Nas primeiras décadas do século muitas dessas unidades industriais viram a excelência do seu trabalho reconhecida através de várias medalhas ganhas em exposições nacionais e internacionais. Num estudo realizado por Aníbal Gomes Ferreira Cabido, na segunda década do século existiam 10 fabricantes de chá que recorriam à utilização de processos mecânicos, ocupando cerca de 180 operários de ambos os性es, apenas no trabalho realizado no interior das unidades produtivas, e ainda 38

DIREITOS RESERVADOS



Plantação de chá (fotografia, 1.ª metade do século XX)



Mulheres transportando a folha de chá para a fábrica (fotografia, 1.ª metade do século XX)



Enroladores de chá Marshall, Sons & Co. (fotografia, 2012)

manipuladores de chá, que o cultivavam e preparavam exclusivamente pelo processo primitivo chinês. O protecionismo oferecido pelo Estado ao chá oriundo da África portuguesa, ao mesmo tempo que sobrecreava de taxas o micaelense, entre outros fatores, levou a partir da década de 50 do século XX ao encerramento sucessivo das várias fábricas da ilha, acabando por só sobreviver o chá Gorreana. Mesmo no final do século iria assistir-se ao relançamento do chá Porto Formoso que desde então tem-se mantido ativo. Não poderíamos deixar de referir também o Museu do Chá, criado pelas proprietárias das instalações da fábrica da Maftoma,

O Chá Gorreana, uma fábrica-museu

Fundada por D. Ermelinda Gago da Câmara, a Gorreana iniciou a sua produção em 1883, data em que obteve o primeiro quilo de chá seco, manufaturado a partir de folha produzida nas suas plantações. Em 1910 industrializou o processo de fabrico, com a chegada de um enrolador e um peneiro que ainda hoje funcionam. A inglesa Marshall, Sons & Co., célebre pela excelência da sua maquinaria, foi desde sempre um dos seus principais fornecedores. Hoje a Gorreana assume-se como uma autêntica fábrica-museu, guardando no seu interior um importante conjunto industrial em plena atividade, a par com um saber fazer chá maturado por gerações de operários ao longo de 130 anos de produção ininterrupta. ♦

PEDRO PASCOAL
INSTITUTO CULTURAL DE PONTA DELGADA
pedro_pascoal@hotmail.com

ma, após o fecho desta, com maquinaria e apetrechos de sua pertença e outros cedidos por diversos produtores, que no último quartel do século XX teve uma breve existência. Hoje, dois séculos após a sua introdução em S. Miguel, e passados 130 anos sobre a chegada dos chineses que aqui vieram ensinar a manufatura do chá, esta cultura continua viva na ilha, apesar de todas as adversidades e crises subsistidas, constituindo-se como parte integrante do património identitário micaelense. A este respeito importa ainda referir que, reconhecendo a importância económica, social e cultural do chá em S. Miguel, o Museu Carlos Machado, no ano em que comemora o centenário da secção de Etnografia Regional, criada em 1912, por proposta de Luís Bernardo Leite de Ataíde (1883-1955), aceitou com entusiasmo o alvitre da Confraria do Chá Porto Formoso para a realização de uma exposição sobre o *Chá em São Miguel, sua cultura e vivências*, que estará patente no Núcleo de Santa Bárbara de 21 de abril a 22 de julho do corrente ano. ♦

SÍLVIA FONSECA E SOUSA
MUSEU CARLOS MACHADO
sílvia.mb.sousa@azores.gov.pt

PROMOTOR



Governo dos Açores
PRESIDÊNCIA DO GOVERNO
Direção Regional da Cultura