



Jiaqi Zhu

O Café e O Chá nas Culturas da China e de Portugal



Jiaqi Zhu

O Café e O Chá nas Culturas da China e de Portugal

Dissertação apresentada à Universidade de Aveiro para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Línguas, Literaturas e Culturas, realizada sob a orientação científica do Dr. António Nuno Rosmaninho Rolo, Professor Auxiliar com Agregação do Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro

Dedico este trabalho aos meus pais,
às pessoas que têm interesse pela cultura chinesa.

献给我的父母
献给那些对中国文化感兴趣的人

o júri

presidente

Prof. Doutor Paulo Alexandre Cardoso Pereira
Professor Auxiliar do Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro

vogais

Prof. Doutor Manuel Fernando Ferreira Rodrigues
Professor Auxiliar do Departamento de Educação e Psicologia da Universidade de Aveiro
(arguente)

Prof. Doutor António Nuno Rosmaninho Rolo
Professora Auxiliar com Agregação do Departamento de Línguas e Culturas da Universidade de Aveiro (orientador).

agradecimentos

Gostaria de agradecer a todos que me apoiaram durante a realização deste trabalho, acima de tudo, ao Prof. António Nuno Rosmaninho Rolo, meu orientador, por me continuar a acompanhar nesta jornada e por estimular o meu interesse pelo conhecimento e pela vida académica.

Aos meus pais e aos meus amigos, que me estimularam nos momentos difíceis, me dar força interior para superar as dificuldades, mostrar os caminhos nas horas incertas.

palavras-chave

relações interculturais, histórias, chá, café, Portugal, China

resumo

O presente estudo pretende estudar a cultura do café e do chá na China e em Portugal, através da análise das culturas e do folclore, especialmente das casas de chá e dos cafés. É constituído por quatro capítulos: as origens do chá e do café, o chá e a China, o café em Portugal e uma visão do presente. O trabalho mostra ainda o lugar ocupado pelo chá e pelo café nas culturas da China e de Portugal e salienta a ligação entre estas duas culturas.

keywords

cross- culture, history, tea, coffee, Portugal, China

abstract

This study aims to study the culture of coffee and tea in China and Portugal, by analyzing the cultures and folklore, especially the teahouses and coffee house. Our study is constructed by four chapters: the origins of tea and coffee, tea and China, coffee in Portugal and a vision of the present. Our work shows how the tea and coffee in the cultures of China and Portugal in order to get the connection between these two cultures.

关键词

跨文化, 历史, 茶, 咖啡, 葡萄牙, 中国

摘要

本文通过分析中国和葡萄牙的茶与咖啡文化与民俗, 尤其是通过茶馆和咖啡馆的分析, 旨在在这两种不同的文化在中国和葡萄牙的发展与不同。此论文由四部分构成: 茶和咖啡的起源, 茶和中国, 咖啡馆在葡萄牙。本研究展示了茶和咖啡如何存在与中国文化和葡萄牙文化, 从而寻求这两种文化的联系。

Índice

Introdução	3
I – As origens do chá e do café	4
1. Breve história do chá	4
2. Breve história do café	9
II – O chá e a China	15
1. O nascimento da cultura do chá	15
2. As casas de chá na China	19
2.1. As casas de chá do Norte	25
2.1.1 As casas de chá de Pequim	25
2.1.2 As casas de chá de Tianjin	28
2.2. As casas de chá do Centro	29
2.2.1 As casas de chá de Hangzhou	29
2.2.2 As casas de chá de Shanghai	31
2.3. As Casas de chá do Sul.....	36
2.3.1 As casas de chá de Cantão	36
3. O folclore e o chá na sociedade chinesa	39
3.1 A cortesia e o chá chinês	40
3.2 O casamento e o chá chinês	43
4. A chegada e difusão do chá na Europa e em Portugal	46
III – O café em Portugal	55
1. A chegada e difusão do café em Portugal	60
2. Os cafés em Portugal nos séculos XVIII a XX	63
2.1. Os cafés de Lisboa	63
2.2. Os cafés de Coimbra	74
2.3. Os cafés do Porto	78
3. Os cafés como espaços de lazer e sociabilidade	89
IV – Uma visão do presente	97

1. Os cafés e as casas de chá na China	97
2. Os cafés e as casas de chá em Portugal	99
Conclusão	103
Bibliografia	106
Anexo	112

Introdução

O chá e o café como os símbolos oriental e ocidental, têm uma história muito longa. A origem do chá está na China, e o primeiro país europeu que consumiu chá foi Portugal. Logo a seguir, a princesa Catarina introduziu o chá em Inglaterra. O café também foi transportado pelos marinheiros portugueses para o Brasil. Então, não é exagero dizer que Portugal contribuiu muito para divulgar o chá e o café em todo o mundo. O Portugal como o intermediário em receber e difundir estas duas bebidas. Hoje em dia, a bebida de chá e do café tornam-se duas bebidas imprescindíveis na cultura quotidiana portuguesa.

Segundo as minhas pesquisas bibliográficas, há vários documentos sobre o chá e o café. Em entanto, nessas leituras, achei lamentável não ter encontrado qualquer estudo comparativo destes dois símbolos. Portanto, decidi conhecer mais as sociabilidades relacionadas com os atos de tomar chá e café e, com isso, as culturas chinesas e portuguesas.

A minha dissertação é composta pelos quadros capítulos: o primeiro capítulo trata-se das origens do chá e do café; o segundo e o terceiro capítulo chegamos a saber algumas diferenças culturais sobre o café e o chá através da apresentação dos cafés de Portugal e as casas de chá na China, de forma a conhecer melhor os hábitos do povo e as diferenças culturais das duas culturas; o ultimo capítulo, através de uma visão do presente, queria indagar como é que a situação destes dois símbolos em hoje em dia.

Através da comparação de alguns aspetos da cultura do chá de do café, promover o conhecimento do encontro cultural entre Portugal e a China.

Metodologia

Para atingirmos os objetivos propostos, proponho os seguintes formas, como por exemplo, pesquisar e recolher os documentos das referências bibliográficas em português, em inglês e em chinês; visitar os cafés de Portugal e as casas de chá na China; levantar informações através de website, entre outros.

I. As Origens do Chá e do Café

1. Breve história do chá

“Bebo em goles apequenados.

*Na boca o calor
da água perfumada.*

*O gole prolonga
a indefinição do instante*

*no perfume retirado
do gosto amargo
em gesto de regresso.”*

<<Chá>>

Pedro Du Bois, Inédito

De acordo com as lendas chinesas, a bebida de nome *chá* terá nascido quando o imperador Sheng Nung, o Divino Lavrador cujo reinado data tradicionalmente de 2737 a 2697 a.C., revelou aos chineses o segredo da agricultura. Por razões de higiene, não bebia água sem ser fervida. Um dia, Sheng Nung adormeceu à sombra de uma planta selvagem de chá com um pote de água. Uma brisa ligeira sacudiu a planta e deixou cair algumas folhas dentro da água. O Imperador bebeu a infusão e achou-a deliciosa, além de lhe proporcionar vitalidade de espírito. Esta história provém da obra o *Shennong Bencaojing*, que foi compilada durante o Período dos Reinos Combatentes (475- 221 a.C.). Registrou-se nesta obra que *“dissipa a sede, reduz o desejo de dormir e alegra e anima o coração”*. Portanto, podemos dizer que pelo menos nesta altura, o chá foi conhecido para fins medicinais.

A primeira alusão escrita ao chá remonta ao terceiro milénio antes da nossa era e refere que um cirurgião chinês receitava as folhas de chá para aumentar o poder de

concentração. Por isso, o chá era um remédio e um ingrediente culinário antes de ser uma bebida. Da mesma época, existe um relato de um general chinês que, ao sentir-se velho e cansado, bebia o *tu*¹, palavra chinesa que significa chá. Nas cerimónias religiosas, passaram a ser utilizadas as infusões de folhas tenras da planta *camélia sinensis* que proliferava nas montanhas do sul da China.

Na Índia, a lenda do chá está relacionada com o esforço que o príncipe Bodhidarma fazia para se manter acordado. Desesperado, cortou as pálpebras e ao atirá-las para o chão, estas transformaram-se na planta do chá.² No Japão, o chá também começou por ser servido como remédio. Eisai³ salientou a função do chá para a saúde.

Na dinastia Han (206-220), o imperador ordenou que a pronúncia passasse a ser *chá*. Os portugueses aceitaram esta norma e adotaram a palavra indicada, tal como os



Imagem 1 A pronúncia do chá em diferentes países

Fonte: <http://relvateresa.blogspot.pt/2011/09/tea-time-uma-pausa-para-o-cha.html> 2016/4/6

persas, japoneses e hindus. Os árabes dizem *shai*, os tibetanos *já*, os turcos *chay* e os russos *chai*. Todos os outros países adotaram palavras semelhantes ao *tu* do dialeto chinês: os holandeses dizem *thee*, os alemães e finlandeses *tee*, *te* em italiano, espanhol, dinamarquês, norueguês e malaio,

os ingleses adotaram a palavra *tea* e os franceses *thé*.⁴ Curiosamente, durante a dinastia Han, os chineses

que começam a gostar de beber chá eram intelectuais: escritores, políticos, historiadores,

¹ Em carácter: 茶, significa originalmente legume magro no *Clássico da Poesia* ou *Shi Jing*.

² Jornal *O semanário*, artigo de Susana Adrião, 31 de Outubro, 1997, p.64

³ Foi em 1191 que os mais recentes conhecimentos chineses sobre o chá – quanto a seu cultivo, colheita, preparação e modo de beber – foram traduzidos para todo o país por Eisai. Por volta do século XIV, o chá já se tinha difundido por todos os níveis da sociedade japonesa.

⁴ <http://gotrip.zjol.com.cn/system/2015/12/07/020942028.shtml>, consultado no dia 1 de abril de 2016.

etc. O ato de tomar chá, adotado pelos intelectuais, fê-lo entrar na área cultural. Quase todas as áreas culturais e espirituais mantinham uma relação bastante íntima com o chá. Para os políticos, o chá era a ferramenta para contrariar o luxo e a corrupção; para os poetas, o chá era uma boa maneira para expressar os pensamentos; para os taoistas e os budistas, o chá era uma boa forma para obter a paz e serenidade e até ajudava a comunicação entre as pessoas e os fantasmas.

Durante o período das Cinco Dinastias e dos Dez Reinos (907- 960)⁵, surgiu o *tangshe*⁶ que era a associação do chá. Ele facilitou as atividades de apreciar o chá. Os *tangshes* dos intelectuais podiam comentar e discutir as qualidades do chá. Isto não só dá início às atividades de *doucha*⁷ da dinastia Song, mas também influenciou os especialistas do chá até hoje em dia. Durante esta época, surgiu também a “agitação do chá” que suscitou o aparecimento de algumas teorias da dinastia Tang.

Antes da dinastia Tang (618-907), ainda não tinha aparecido o caracter *chá*. Sob a difusão do *Clássico do Chá* de Lu Yu, o caracter *tu* tornou-se em *chá* e passou a ser aceitável até hoje. O historiador Wang Congren acha que a evolução do nome do chá traduz a evolução da função do chá, isto é, da função medicinal da bebida.⁸ O chá passou a ser popular cerca do século IV d.C. e foi necessário começar a cultivá-lo deliberadamente, em vez de simplesmente colher as folhas nos arbustos selvagens.⁹ E mesmo durante a dinastia Tang, o chá tornou-se uma bebida nacional. A degustação e a apreciação do chá tornaram-se altamente bem-vistas, sobretudo a capacidade de se reconhecer os diferentes géneros. O preparo do chá passou a ser uma honra reservada ao chefe da casa, e a incapacidade para se preparar bem um chá de modo elegante, era considerada uma desgraça. As festas ou os banquetes cujo foco era o chá tornaram-se populares na corte,

⁵ Foi uma época de instabilidade política situada cronologicamente entre as Dinastias Tang e Sung. Durante este período, cinco Dinastias sucederam-se rapidamente no norte e mais de uma dúzia de estados independentes, principalmente no Sul, foram criados, ainda que só dez deles sejam enumerados tradicionalmente, daqui o nome dos "Dez Reinos".

⁶ em caracter: 汤社

⁷ em caracter: 斗茶

⁸ WANG Congren, *Cultura do chá chinês*, 5.^a ed. Shangai: Shangai Livros Editora, 2011, p.21

王从仁,《中国茶文化》第五版,上海,上海古籍出版社,2011,p.21

⁹ STANDAGE, Tom, *História do Mundo em 6 copos*, edição brasileira, Nova York: Walker& Company, 2005, p.395

onde o imperador tomava chás especiais, feitos com água transportada de nascentes específicas. Isso conduziu à tradição de se oferecer tributos do chá ao imperador todos os anos. Nesta dinastia, eram principalmente os intelectuais, budistas e taoistas que apreciavam a bebida do chá. Não está claro como e quando o chá se espalhou pela China, mas parece que foi ajudado ao longo do caminho por monges budistas, seguidores da religião fundada na Índia no século VI a.C. Os monges budistas, tal como os taoistas, descobriram que beber chá era uma ajuda para a meditação. Durante a dinastia Tang, as folhas do chá eram aquecidas através de vapor, sendo depois esmagadas e misturadas com o sumo de ameixa que servia de produto de ligação. Esta pasta era enformada numas caixas e era depois cozida. Para se fazer o chá, torravam-se estas placas e reduziam-se a pó, que se deitava posteriormente em água a ferver. Para enriquecer o aroma, os chineses misturavam gengibre, raspas de laranja, cravinho e menta em pó no recipiente onde bebiam o chá.



Imagem 2 *Doucha* por autor Gubing, Dinastia Ming

Na dinastia Song (960-1279), o consumo do chá passou a ser acessível ao povo. Por um lado, as cortes bebiam mais chá do que antes. Sabemos que o imperador era o líder do país, possuindo os poderes mais altos. Por outro lado, o chá tornou-se popular e surgiu o *Doucha*, ou seja, o *Mingcha*.¹⁰ O costume de tomar chá espalhou-se pela etnia do norte do país, não se limitando ao Centro como na dinastia Tang.

Portanto, o chá também servia como o laço de comunicações, de cultura e de economia entre o Norte e o Sul. O ritual do chá já foi introduzido nos casamentos. Durante a dinastia Song, o chá passou a ser perfumado com jasmim, lótus e crisântemo. Nesta altura, o chá produzido na China era o chá verde que servia de moeda de troca.

A dinastia Yuan ou Mongol foi a primeira estrangeira e governou a China entre 1279 e 1368, estabelecendo o maior império da história. No início da dinastia Yuan, os

¹⁰ Em carácter: 斗茶; 茗茶. É o passatempo de identificar as qualidades do chá.

chineses bebiam mais *kumiss*, que é feito de leite de égua, em vez do chá. Os governantes da China não mostraram nenhum interesse pela bebida local e mantiveram as suas próprias tradições culturais. Aliás, para enfatizar a extensão e diversidade do império mongol, o renovado entusiasmo pelo consumo do chá foi então uma maneira pela qual a cultura chinesa se reafirmou depois da expulsão dos mongóis e com o estabelecimento da dinastia Ming (1368-1644).¹¹ Os chineses neste momento bebiam grandes quantidades de chá.

A preparação e o consumo do chá começaram a ficar cada vez mais elaborados; a atenção meticulosa a detalhes defendida por Lu Yu foi revivida e estendida. O chá passou a ser visto como uma forma de alívio tanto espiritual como físico.¹²

Marco Polo esteve então ao serviço da corte e descreve o consumo excessivo desta bebida. A partir da dinastia Yuan, tornou-se corrente o provérbio, famoso até hoje, que diz que “os setes elementos essenciais do lar são: lenha, arroz, óleo, sal, molho de soja, vinagre e chá”¹³. Podemos dizer que o chá estava intimamente ligado à vida diária dos chineses. Para não perderem o aroma e fomentarem os lucros, na dinastia Ming, os produtores inventaram duas outras qualidades de chá: o chá preto e o chá perfumado com flores. Para conservarem o perfume das folhas do chá, os produtores descobriram o processo de fermentação ao ar que decorria até que as folhas ficassem com uma cor vermelha, cozendo-as depois para fazer parar o processo natural de decomposição. O chá estava pronto para ser transportado a longas distâncias. Assim apareceu o chá preto. Mas na China, o chá preto chama-se chá vermelho.

Durante a dinastia Ming (1368-1644), chegaram os primeiros europeus à China. O

¹¹ STANDAGE, Tom, História do Mundo em 6 copos, edição brasileira, Nova York: Walker& Company, 2005. P.403-405

¹² WANG Ling, A cultura do chá chinês. Pequim: Novo Continente Editora, 2013, p.256
王玲,《中国茶文化》第六版,北京,九州出版社,2013 p.256

¹³ A tradução é minha. O provérbio original em caracteres: “早晨开门七件事,柴米油盐酱醋茶”.

chá preto logo dominou nas exportações para a Europa. Durante muito tempo, os europeus acreditavam que o chá verde e o chá preto advinham de plantas diferentes. No entanto, em 1848, o botânico Robert Fortune desmistificou esta ideia e provou que ambos eram feitos a partir da mesma planta, a *camélia sinensis*. O que os diferencia é o método de tratamento das folhas.

Na dinastia Qing (1616- 1912), o ambiente para tomar chá mudou radicalmente. Os chineses preferiam apreciar chá nos lugares domésticos. Mas surgiram muitas casas de chá. Por exemplo em Pequim, no final da dinastia Qing, encontravam-se casas de chá por toda a cidade. Havia muitos tipos de casa de chá para as diferentes classes sociais. Sabemos que anteriormente os intelectuais tinham tomado chá e considerado o chá uma bebida elegante. Mas na dinastia Qing, surgiram também muitas maneiras de tomar chá. Por exemplo, o chá *kongfu* e o chá *ganwan* apareceram nessa época.

2. Breve história do café

“Café, a bebida sóbria, o poderoso alimento do cérebro, que, ao contrário de outros destilados, eleva a pureza e a lucidez; o café, que remove da imaginação as nuvens e seu peso sombrio e que ilumina a realidade das coisas de repente com o brilho da verdade.”

——Jules Michelet, historiador francês (1798-1874)

O café provém das terras quentes do nordeste de África. A palavra “café” vem do árabe Kahwah ou Qahwah, cujos significados originais se encontram ligados ao vinho. O radical da Qahwah – verbo qahā – em árabe quer dizer “falta de fome”.¹⁴ Por outro lado, também tem o significado alternativo de “força ou energia”.

Sobre a origem do café, existem principalmente duas histórias relacionadas com a sua descoberta em manuscritos de Abd-al-Kadir, do ano de 575. A mais conhecida é a Lenda de Kaldi. Conta que as cabras do pastor etíope Kaldi ao comerem os frutos de

¹⁴ *Oxford English Dictionary*, 1st ed. "coffee, n." Oxford University Press (Oxford), 1891.

determinado arbusto se tornavam particularmente agitadas e percorriam quilómetros de subidas íngremes. Ele então experimentou comê-las e confirmou os seus poderes estimulantes. Esta notícia propagou-se pela região e conduziu à invenção de uma maneira nova de preparar os grãos, torrando-os e colocando-os em água fervida.

A outra história fala de um homem chamado Omar que um dia foi condenado ao exílio num deserto perto de Mocha, uma cidade do Iêmen, no canto sudoeste da península árabe. Ao passar por um cafeeiro, comeu alguns frutos, que lhe deram muita energia para retornar a Mocha. A sua sobrevivência foi considerada um sinal de que Deus o tinha poupado a fim de transmitir à humanidade o conhecimento do café, que então se tornou uma bebida popular.¹⁵

Quando ao nascimento do café, sabemos que o verdadeiro café selvagem nascia no interior da Etiópia.¹⁶ Mas foram os árabes que iniciaram o domínio da técnica de preparação do produto. A primeira região que recebeu as sementes do fruto foi o Iêmen onde o hábito de tomar café parece ter-se tornado popular primeiramente em meados do século XV. Embora África seja o território de origem, o café foi primeiro consumido no mundo islâmico, onde as pessoas o usavam para se manterem acordadas durante as cerimónias religiosas ao longo da noite. Por volta de 1510, o café chegou a Meca e ao Cairo. Só que nessa altura, como descreve Standage:

“O papel do café transformou-se numa bebida social. Vendia-se em chávenas nas ruas, na praça do mercado e depois em cafés públicos devotados à bebida. Foi adotado como alternativa legal ao álcool por muitos muçulmanos. Os cafés públicos, ao contrário das tabernas ilícitas que vendiam álcool, eram lugares onde pessoas respeitáveis se podiam permitir ser vistas”.¹⁷

¹⁵ STANDAGE Tom, *História do Mundo*, edição brasileira, Nova York: Walker& Company, 2005, p. 301.

¹⁶ BENNETT Alan Weinberg, Bonnie K. Bealer (2001). *The world of caffeine*. Routledge. p. 3–4.

¹⁷ STANDAGE Tom, *História do Mundo*, edição brasileira, Nova York: Walker& Company, 2005, p. 270.

Logo no ano seguinte, o consumo de café foi banido por Khair Beg, o governador de Meca, que lhe apontou efeitos intoxicantes. Mas essa regra foi logo cancelada sob a intervenção da autoridade mais alta do Cairo. Por isso, o café tornou-se novamente um produto de consumo livre. Em 1520, a cidade de Mocha, na costa do Mar Vermelho, no Iêmen, era uma importante exportadora de café, especialmente para áreas ao redor da Península Ibérica.

Sabemos que a Turquia foi pioneira no hábito do café. O consumo de café popularizou-se e tornou-se um ritual de sociabilidade. Talvez porque a capital Constantinopla era nessa época o centro dos três continentes, aqui se abriu o primeiro café do mundo – o Kiva Han. Segundo a autora Ana Luiza Martins, “desde então, tomar café passou a ser um ritual que se propagou pelo mundo fora.” Em 1575, os cafés do Cairo e de Meca eram locais muito procurados, sobretudo por artistas e poetas.

Nessa época, a bebida era uma novidade pouco conhecida na Europa, exceto pelos botânicos e médicos. Prospero Alpino (1553-1616), botânico veneziano, professor da Universidade de Pádua, visitou o Egito em 1580 e realizou na sua obra mais conhecida *De Medicina Egyptiorum* (1591) a primeira descrição europeia do cafeeiro: “Os turcos têm uma bebida preta, que bebem a grandes tragos, não durante as refeições, mas depois delas, como uma sobremesa. Bebem-na para estar com os amigos – e não há reuniões que se façam sem café.”

No início do século XVII, os visitantes europeus começaram a dar importância aos cafés públicos populares no mundo árabe e ao seu papel como locais de reunião e fontes de notícias. William Bidduplh, capitão da Empresa Inglesa Levant, escreveu numa carta publicada em 1609 que “os cafés públicos deles são mais comuns do que as cervejarias na Inglaterra... se há novas notícias, é lá que são discutidas”.¹⁸ Outro viajante, George Sandy, observou que

¹⁸ BIDDULPH, W., 1609. *A letter written from Aleppo in Syria Comagena*. In: Lavender, L. (Ed.), *Travels of Certain Englishmen into Africa, Asia, Troy, Bythinia, Thracia, and to the Black Sea*. Th. Haveland for W. Aspley, London, p. 31–85.

Embora eles não tenham tabernas, mesmo assim têm seus cafés públicos, que se parecem sob alguns aspetos. Lá eles se sentam, conversam a maior parte do dia e ficam a beber uma bebida chamada café (do grão de que é feito), em pequenos pratos de porcelana, numa temperatura tão quente quanto se pode suportar, uma bebida de cor preta como fuligem, e com gosto não muito diferente.”¹⁹

O impacto da introdução do café na Europa durante o século XVII foi particularmente notável, passando a ser uma das bebidas mais comuns da época. O primeiro porto que recebeu cafés em grão foi o de Veneza em 1615. Trinta anos depois, abriu o primeiro café público, o "Café Florian". O café juntou-se ao grande mercado de luxo das especiarias, sendo daqui distribuído por todo o continente europeu. O café era tão considerado como as especiarias. Já se tinha total conhecimento da torrefação e moagem para a preparação da bebida. A infusão do grão negro, rara e cobiçada, acessível a poucas mesas luxuosas e elegantes, era conhecida como “Licor do Oriente” e, em breve, como “Licor dos Trópicos”. O café chegou pouco depois a França (1659), onde o consumo se expandiu rapidamente e em grande escala. As "casas de café" tornaram-se na Europa, desde então, lugares influentes, frequentados por artistas, intelectuais, mercadores, banqueiros, etc., sendo um fórum para atividades políticas e para o desenvolvimento da sociedade.

Aliás, logo depois da chegada do café a Roma, de acordo com algumas lendas, o café foi ameaçado pela religião.²⁰ Sob a influência da Contrarreforma, a propagação da bebida causou polémica. Alguns religiosos consideraram que o café devia ser proibido: como os muçulmanos não podiam beber vinhos, a bebida sagrada dos cristãos, diziam que o diabo os tinha punido com o café. Um mercador veneziano ofereceu uma amostra para inspeção, e o papa Clemente VIII decidiu prová-la antes de tomar uma decisão. Conta-se que ficou tão encantado pelo gosto e pelo aroma que aprovou o consumo pelos cristãos.

Por outro lado, os mercadores de vinho também se sentiram ameaçados pela

¹⁹ P.D. Smith, *City: A Guidebook for the Urban Age*. London: Bloomsbury Publishing, 2012.

²⁰ UKERS, William H. *All About Coffee*. New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1922, p.24.

popularização do café. Para beneficiar da grande demanda, o rei da Prússia, Frederico, o Grande, tornou a comercialização do café um monopólio estatal.²¹

No final do século XVII, a Arábia era o principal produtor mundial de café. Como explicou um escritor parisiense em 1696:

“O café é colhido na vizinhança de Meca. Depois, é conduzido para o porto de Jedá. Em seguida, é embarcado para Suez e transportado por camelos para Alexandria. Ali, nos armazéns egípcios, comerciantes franceses e venezianos compram o estoque de grãos que precisam para as suas respectivas terras de origem.”²²

À medida que a popularidade do café crescia, os países europeus queriam estabelecer os seus próprios fornecimentos. Os primeiros a quebrar o monopólio árabe foram os holandeses, que tomaram o lugar dos portugueses como a nação europeia dominante nas Índias Orientais durante o século XVII. Segundo os historiadores, os marinheiros holandeses roubaram pedaços de cafeeiros árabes que foram levados para Amsterdão e cultivados com sucesso em estufas. Em seguida, foram plantados nas colónias holandesas. Apostando no produto, os holandeses deram início ao cultivo sistemático do café procedente de Mocano no ano de 1658, em Java, a leste da Índia – origem da famosa mistura de grãos Mocha-Java. Em 1781, plantaram no Suriname, na América do Sul. Sempre sob o controlo da Holanda, essas regiões figuram como os primeiros exportadores de café comercial do mundo. Amsterdão tornou-se um poderoso centro difusor do produto.²³

Embora o café se tenha espalhado, conseguimos sucesso de uma forma global, como uma bebida da moda dos séculos XVII e XVIII, localizar os

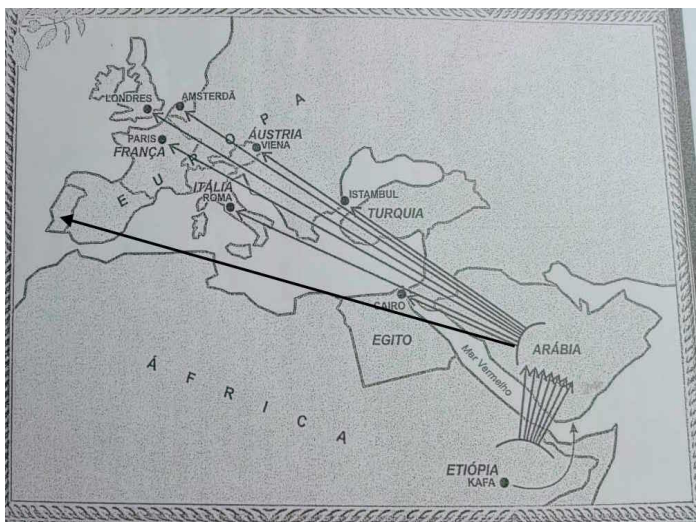
²¹ MARTINS, Ana Luíza, *História do café*, 2.^a ed. São Paulo: Contexto, 2012, p. 25.

²² STANDAGE, Tom, *História do Mundo*, edição brasileira, New York: Walker & Company, 2005, p. 287.

²³ MARTINS, Ana Luíza, *História do café*, 2.^a ed. São Paulo: Contexto, 2012, p. 26.

países onde o capitalismo e os valores da classe média se enraizaram mais na sociedade, como é o caso da Inglaterra, Holanda e França. Nestes países do Norte da Europa foram escritos os artigos literários e médicos que realçavam os efeitos estimulantes desta bebida, a nível intelectual e físico. Nestes locais os botequins atingiram o significado socio-económico sem paralelo, símbolo da burguesia, a classe social em ascensão.²⁴

Depois vieram os franceses. Um francês chamado Gabriel Mathieu de Clieu foi apresentado em 1746 a Luís XV, que demonstrava mais entusiasmo pelo café do que seu pai. Por volta da mesma época, os holandeses introduziram o café no Suriname, uma colónia na América do Sul. Descendentes da planta original de De Clieu, estavam também proliferando na região, no Haiti, em Cuba, na Costa Rica e na Venezuela. Por fim, o Brasil tornou-se o principal fornecedor de café no mundo.



Mapa da divulgação do café²⁵

²⁴ ABREU, Ana Clara, *As Bebidas Exóticas e as Artes Decorativas: o Chá, o Café e o chocolate*. Porto: Câmara Municipal do Porto, 2002, p. 28.

²⁵ MARTINS, Ana Luíza, *História do café*, 2.a ed. São Paulo: Contexto, 2012, p. 20. A imagem foi adaptada.

II. O chá e a China

1. O nascimento da cultura do chá

"The first cup moistens my lips and throat,
the second cup breaks my loneliness,
the third cup searches my barren entrail but to find therein some five thousand volumes of
odd ideographs-
The fourth cup raises a slight perspiration, all the wrong of life passes away through my
pores.
At the fifth cup I am purified;
the sixth cup calls me to the realms of immortals.
One cannot finish the seventh cup, but feels only a light breeze spring up under the arms."

<<Song of Seven Cups>>

By Lotung

Dinastia Tang²⁶

A cultura é o reflexo da sociedade, e também é o produto da mistura das diferentes civilizações. Na opinião da historiadora chinesa Wang Lin, a maior diferença entre a cultura ocidental e a cultura oriental é que os orientais, particularmente os chineses, costumam utilizar utensílios ou objetos de modo a expressar ideologias e estados de espírito, o que é totalmente diferente da cultura ocidental, na qual os objetos e o espírito ficam separados um do outro. Por exemplo, o *Tao*²⁷ para os chineses é a fonte e essência de todas as criações universais. Não é só um caminho físico e espiritual, mas também é identificado com o absoluto, que na divisão gerou os opostos, o *ying*, e o *yang*. Laotse, o

²⁶ O poema original: 《走笔谢孟谏议寄新茶》《七碗茶歌》唐 卢仝 一碗喉吻润，二碗破孤闷，三碗搜枯肠，惟有文字五千卷，四碗发轻汗，生平不平事，尽向毛孔散，五碗肌骨清，六碗通仙灵，七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生. KAKUZO, *Okakura, the Book of Tea*, Tuttle Publishing, 1989, p. 98.

²⁷ Significa literalmente o caminho. Mas é um conceito que só pode ser apreendido por intuição.

fundador do taoísmo, acreditava que o chá era um ingrediente essencial para a criação do elixir da vida.

No primeiro capítulo, ficámos a saber que o chá tinha aparecido como uma simples bebida, mas quando chegou a dinastia Tang, período considerado a idade dourada da história chinesa, o chá começou a ter função cultural, espiritual e social. Tornou-se a bebida nacional, não só devido à popularidade do chá, como também pelas razões económicas e culturais a ela associadas. Durante essa época, a China era o maior, mais rico e mais poderoso império do mundo. A população ultrapassava os 50 milhões de habitantes.²⁸ A China estava particularmente aberta a influências externas. O comércio prosperava ao longo da Rota da Seda terrestre, e na rota marítima com a Índia, o Japão e a Coreia. O estilo das roupas e dos edifícios, os hábitos e costumes eram imitados por muitos países estrangeiros. A China também exportava seda, chá, papel, porcelana e especiarias. Sob o contexto interno e externo, a escultura, a pintura e a poesia chinesas floresciam. Por isso, os chineses normalmente assumem que foi na dinastia Tang que surgiu a cultura do chá, pelas razões seguintes²⁹:

i. O desenvolvimento do budismo.

O budismo chegou à China na dinastia Han, desenvolvendo-se sob o suporte do governo local durante a dinastia Tang. Portanto, os templos espalharam-se rapidamente por todo o país. Neste período, os monges já tinham o costume adquirido de tomar chá, e consideravam-no uma ajuda inestimável à meditação, aumentando a concentração e diminuindo a fadiga.

Eles conjugavam o chá com a meditação de modo a obter o nível mais alto de serenidade da alma. Portanto o chá tornou-se o elemento essencial da vida budista. Assim, os seguidores imitavam o consumo do chá, ajudando a proliferá-lo pelo país todo.

²⁸ https://pt.wikipedia.org/wiki/Dinastía_Tang 2016/2/10

²⁹ WANG Ling, *A cultura do chá chinês*. Pequim: Novo Continente Editora, 2013, p. 24-34.

王玲,《中国茶文化》第六版,北京,九州出版社,2013,p.24-34.

ii. O lançamento dos exames imperiais.

Na dinastia Tang foram levados a cabo exames imperiais para selecionar a quem, entre a população, seria permitida a entrada na burocracia estatal.³⁰ Os candidatos tinham de suportar três dias e duas noites nas suas celas estreitas, ao ar livre. Além disso, eram expostos aos elementos, em pleno outono, ao vento, à chuva, ao frio, e a toda a classe de insetos.

Os examinadores tinham de manter os candidatos sob vigilância e, por isso, as autoridades competentes ofereciam, de vez em quando, alimentação e chá para ajudar os examinadores a fazerem o exame.

iii. A prosperidade da poesia.

O exame imperial teve uma parte de escrita poética. Conseguir ter aprovação no exame através da composição era considerado bastante honroso pelos chineses nesse período. Os escritores procuravam inspiração através da apreciação do chá. O chá devia ser infundido em água transportada de nascentes específicas de zonas naturais selvagens. A poesia ficou ligada à natureza e tornou o consumo de chá numa atividade artística.

iv. A explosão populacional.

O crescimento da população foi apoiado pela adoção generalizada do consumo de chá. A capital da época, Chang'an, era uma cidade cosmopolita. O chá era muito conveniente para os chineses, porque podia ser preparado rapidamente e com facilidade. Os chineses bebiam chá em água a ferver, com capacidades medicinais que aumentavam a resistência a doenças e a esperança média de vida.

v. A substituição das moedas.

Os comerciantes de Fujian, onde se produzia grande quantidade de chá, foram os pioneiros na invenção do papel-moeda. O chá, em forma de blocos, também veio a ser usado como moeda. Este uso manteve-se nalgumas partes da Ásia

³⁰ As provas representavam o caminho mais curto para ascender na escala social e, portanto, representavam também um objetivo fundamental para os membros das classes cultas.

Central até aos tempos modernos.

vi. A imposição dos tributos do chá.

Quando o chá começou a ser uma parte imprescindível da vida imperial, os imperadores impuseram tributos ao requinte do chá em todo o país. Por isso, não só surgiram os chás mais famosos nesta época, como também surgiram muitos utensílios próprios para servir chá.

vii. As medidas tomadas para a proibição do consumo de aguardente.

Em 758, o imperador ordenou que fosse proibido o consumo de aguardente em Chang'an, devido à quebra no consumo de produtos alimentares.

Os chineses precisavam de bebidas para restaurar as suas forças, sendo que muitos optaram por trocar a aguardente pelo chá. O chá era promovido pelo imperador, pelo que esta medida acabou por ajudar ainda mais a expansão do consumo do chá.

viii. O lançamento e o sucesso de *O Clássico do Chá*, de Lu Yu.

Durante a dinastia Tang, foi lançado o primeiro tratado sobre o chá, intitulado *O Clássico do Chá*, ou *Cha Jing*, cujo autor era Lu Yu. Taoista, diz-se que era capaz de identificar as qualidades da água apenas pelo seu gosto. Escreveu, também, muitos outros livros sobre o tema.

A obra foi escrita em dez capítulos:

- 1) Origem: referia-se à origem do chá. O clima, o tipo do solo, o ambiente, as vantagens de tomar chá e as qualidades dos vários géneros de folhas de chá;
- 2) Ferramentas utilizadas para produzir chá;
- 3) Processo de produção do chá;
- 4) Utensílios e recipientes para preparar e servir o chá;
- 5) Infusão do chá. Aqui, Lu Yu refere que o melhor tipo de água para usar na preparação é a água de correntes montanhosas de fluxo lento.

A água de poço de nascente somente deveria ser usada se não houvesse

nenhuma outra disponível. “Quando a água estiver a ferver, deve parecer ter olhos de peixes, e estes não se devem desprender ou produzir sons. Quando nas bordas começar a fazer barulho, como uma fonte borbulhante, e se tornarem em pérolas numerosas e reunidas, terá atingido o segundo estágio. Quando se soltarem, com ondas majestosas, e soarem como uma vaga que cresce, já estará no seu pico. Mais um pouco e a água vai se evaporar, e já não pode ser usada.”³¹

- 6) Maneiras de tomar e apreciar chá;
- 7) Histórias e lendas do chá, a partir da era de Sheng Nung;
- 8) Regiões que produzem chá;
- 9) Quando e como se usam os utensílios para servir o chá;
- 10) O autor propõe que os capítulos anteriores sejam seguidos no dia-a-dia do leitor.

O autor assume o consumo de chá como um processo artístico, pela primeira vez numa publicação, enfatizando a importância do espírito durante o processo de apreciação do chá. Além disso, Lu Yu integrou as culturas espirituais (o budismo, o taoísmo e o confucionismo) na cerimónia do chá. De qualquer modo, Lu Yu transformou o chá, de uma bebida simples para matar a sede, num símbolo de cultura e sofisticação.

Tendo em conta o que foi mencionado até agora, podemos então conhecer melhor o nascimento da cultura do chá.

2. As casas de chá na China

“Tea ... is a religion of the art of life.”

³¹ Traduzido por Tom Standage na sua *História do Mundo em 6 copos*, edição brasileira, Nova York: Walker& Company, 2005, p. 402.

As casas de chá chamam-se *Cháguan* em mandarim, na maioria das regiões da China. Semelhantes aos cafés europeus, as casas de chá muitas vezes servem também como espaço de lazer e de socialização. É como um espelho capaz de refletir as rotinas diárias dos chineses.

Durante a dinastia Tang, a casa de chá passou a ser denominada por *Mingpu*, que significa, literalmente, “lojinha do chá”. Logo a seguir, na dinastia Sung, passou a chamar-se *Chasi*, até à dinastia Ming, onde passou a ser intitulada de *Cháguan*, tendo permanecido assim até à atualidade. Hoje em dia, os nomes das casas de chá ainda variam de região para região. No Sul chamam-se *chálou*, literalmente “edifícios altos de chá”. Em Pequim, a população local prefere tratá-las por *cháting*, isto é, “quiosque de chá”. Mas na maioria das regiões da China, costumam chamar-lhes *cháguang*. Mesmo que os nomes tenham mudado ao longo dos anos, todos remetem para “o estabelecimento onde as pessoas bebem chá”, entre outras bebidas.

Lu Yu referiu uma história na sua obra *O Clássico do Chá*, em que uma manhã, durante a época do imperador *Jin Yuan*, um homem idoso chega ao centro da cidade com um bule cheio de chá. Toda a gente seguia os passos do homem para comprar chá. Deduz-se por aí que o início da casa de chá remonta à dinastia do Norte e do Sul (220-580), e, se calhar, este é o protótipo da casa de chá dos dias de hoje. Diz-se também que *Chálio*³² oferecia aos passageiros, particularmente, chá e abrigo. Esta será a casa de chá mais antiga.

Sabemos que durante a dinastia Tang surgiu a cultura do chá por vários motivos.

À medida que a cultura do chá se consolidava, apareceu sucessivamente a cultura da casa do chá. De acordo com descrições oficiais da dinastia Tang, o início das casas de

³² Em caracteres: 茶寮 é o quarto privado ou casinha individual que serve para apreciar o chá ou organizar-se as cerimónias do chá.

chá pode estar na dinastia Tang, entre 713 e 741. Nesta altura multiplicaram-se as casas de chá para consumo desta bebida, não só pelas suas qualidades fortificantes, mas também pelo prazer que proporcionava. O consumo e a venda do chá eram bastante populares, surgindo também vários nomes ligados às casas de chá por todo o país, como por exemplo: *chási*, *cháfang*, *chálou*, *cháyuan*³³ e *chási*. No entanto, todas as casas de chá dependiam dos restaurantes e hospedarias, não tendo um estatuto sociocultural próprio.

As primeiras casas de chá eram lugares onde os cidadãos ou os comerciantes podiam descansar e aliviar a sede. Mas depois da dinastia Sung, as funções da casa de chá começaram a abranger mais que o simples abastecimento.³⁴ A animação económica e a popularidade da cultura do chá entre os habitantes ofereceram uma ótima oportunidade para o desenvolvimento das casas de chá. Durante este período, disseminaram-se rapidamente as casas de chá por todo o país. Não só as cidades tinham casas de chá, mas também se podiam encontrar em quase todos os burgos e bairros. A partir daqui, as casas de chá começaram a ser construídas em edifícios exclusivos.

A novela *Margem da Água*³⁵ foi publicada na dinastia Ming, mas as suas histórias já tinham sido divulgadas pelos chineses da dinastia Sung. Nela, podemos encontrar as descrições das casas de chá. Há diversas ocasiões em que o livro refere às *chási*. Mostra-nos que, durante a dinastia Sung as casas de chá podiam ser o lugar de encontro de amigos ou de refúgio para namorar. Além disso, as casas de chá neste livro estão separadas das tabernas. Conta-se que o encontro dos desconhecidos passou a chamar-se coloquialmente de *huicha*, que literalmente significa “o encontro do chá”.

Segundo a descrição, as personagens bebiam o chá misturado com gengibre,

³³ significa literalmente “parque de chá”.

³⁴ WANG Ling, *A cultura do chá chinês*. Pequim: Novo Continente Editora, 2013, p.132.

王玲, 《中国茶文化》第六版, 北京, 九州出版社, 2013, p. 132.

³⁵ É uma novela histórica chinesa do século XIV atribuída a Shi Nai'na. É considerado um dos Quatro Grandes Romances Clássicos da literatura chinesa. Narra a história de um grupo de foras-da-lei no monte Liang durante a dinastia Ming e que formaram um exército antes de serem amnistiados pelo governo e de serem mandados em campanhas de residência contra invasores estrangeiros e em operações de combate a forças rebeldes. A obra apresenta alguns dos mais conhecidos personagens da literatura nacional. Wu, Yenna (2001). "Full-Length Vernacular Fiction" in Victor Mair, *The Columbia History of Chinese Literature* Columbia University Press [S.l.] pp. 627–629.

menta, ameixa e outros ingredientes, para enriquecer o aroma.³⁶

As casas de chá são decoradas por flores, pinturas feitas por personalidades...Vendem-se vários tipos de chá durante todo o ano; No inverno vende-se chá de alho francês, chá de *qibao*... o chá é servido numa chávena com pires... há sempre casas de chá abertas durante a noite... Os clientes pedem chá e sentam-se tranquilamente a observar os transeuntes. Os frequentadores de *chálou* são principalmente cortes ou nobres... Os cantores e os artistas trabalham nas casas de chá para ganharem a vida...»³⁷

Através desta descrição, sabemos que as decorações das casas de chá eram bastante requintadas e possuíam características muito próprias. Eram frequentadas não só por habitantes, mas também pela corte, pela nobreza e por intelectuais. Para além do que foi descrito, algumas das casas de chá ofereciam, também, serviços de prostituição.

Por isso, podemos dizer que as casas de chá na dinastia Sung serviam como lugar de encontro e de ócio. Desta forma eram facilitadas negociações, discursos e até concertos, dentro das casas de chá, durante esta época. Aliás, a relação e a comunicação entre os chineses passaram a ser cada vez mais salientadas nas conversas que se faziam nas casas de chá. Por um lado, surgiam artistas que atuavam nas casas de chá. Por outro, as casas de chá desta época também podiam ser casinos. Curiosamente, as tabernas e alguns restaurantes chegaram a ser tratados por *chá*, e por vezes os petiscos, acompanhados com aguardente, eram chamados de *fencha*, isto é, “dividir o chá”.³⁸

Na passagem da dinastia Sung para a Dinastia Yuan, houve muitos anos de conflito armado que causaram danos à sociedade e à economia. As casas de chá não foram uma exceção. Durante a dinastia Yuan, foram conhecidas por *cháfang*, que quer dizer

³⁶ WANG Ling, *A cultura do chá chinês*. Pequim: Novo Continente Editora, 2013, p.136.

王玲, 《中国茶文化》第六版, 北京, 九州出版社, 2013。

³⁷ Tradução minha. Vem das descrições do livro *Meng Liang Lu*, da dinastia Sung.

³⁸ www.28tea.com 2016/4/2

“quarto de chá”. Embora ainda existissem casas de chá nas cidades, a sua prosperidade tinha sido posta em causa.

Até à dinastia Ming, a economia das casas de chá teve um renascimento. A título de exemplo, no centro da cidade de Nanjing houve mais de 17 casas de chá, e pelo menos 13 tabernas.³⁹ A novela erótica mais famosa desta dinastia, *Lótus Dourados*, conta uma história nascida numa casa de chá. Durante a dinastia Ming foram impostas maiores exigências na qualidade da água. Algumas casas de chá transportavam água de nascente das serras para satisfazer os diferentes gostos dos clientes.

Durante a dinastia Qing, dada a prosperidade do comércio, as casas de chá tiveram uma grande oportunidade para se desenvolverem. Aumentaram-se as dimensões dos estabelecimentos, assim como a diversidade dos temas e das funções, tornando-se cada vez mais sofisticadas. Apenas na cidade de Nanjing, existiam mais de mil casas de chá.

“Sempre conseguimos encontrar nas vilas, bem como nos burgos, casas de chá decoradas com flores frescas, cheias de clientes. Os clientes pedem um doce qualquer acompanhado com uma chávena de chá. Eis a maneira mais popular de tomar chá na cidade. Há mais de 600 tabernas e mil casas de chá nesta altura.”⁴⁰ Diz-se que, no último ano da época Qianlong (1735- 1799), o imperador convidou três mil mandarins, cortesãos e habitantes, para uma casa de chá régia, localizada dentro do Palácio do Verão, para apreciar chá. Esta iniciativa não só mostrou o divino imperador como também trouxe satisfação ao povo. Na capital dessa época, Pequim, surgiram algumas casas de chá para atividades específicas. Para realizar negócios, tinha-se as *Qing Chaguan*. Para as refeições, tinha-se as *Erhunpu*. Para assistir à Ópera de Pequim, tinha-se as *Shuchaguan*;

Havia ainda as *Yechaguan*, localizadas nas zonas turísticas, que eram casas de chá de grandes dimensões com uma lotação máxima igualmente gigantesca. Nesta época, a Ópera de Pequim chegava ao auge e, por isso, os teatros de ópera chinesa e as casas de chá eram dois dos lugares mais frequentados da época.

³⁹ CHEN Tianhua, *O Estudo na Área da Cultura de Chá da China*. Pequim: Agricultura, 1996, p.183..

陈天华, 《中国茶文化学》, 北京, 中国农业出版社, 1996, p.183.

⁴⁰ A tradução é minha. Excerto da novela *The Scholars*, em mandarim: 《儒林外史》.

Portanto, colocaram-se palcos nas casas de chá. Com o passar do tempo, os teatros de ópera chinesa passaram-se a chamar *cháyuan*, “parque de chá”. Por isso, os chineses costumam dizer que “A Ópera de Pequim é a arte influenciada pelo Chá”. O famoso artista de Ópera, Mei Lanfang, diz que:

No início, os primeiros teatros da ópera chinesa chamam-se *cháyuan*, lugar onde os chineses se juntavam também, conversavam em conjunto e/ou apreciavam as Óperas de Pequim, atividade típica e comum entre os populares.

Mesmo que as casas de chá tenham tomado o lugar dos teatros, as que tinham espetáculos de ópera cobravam o consumo de chá, em vez de bilhetes de entrada.

Durante a história moderna, mais especificamente após a dinastia Qing, a China passou por um período duro e agitado. Da dinastia Qing até ao estabelecimento da República Popular da China, em 1949, a economia esteve em recessão, sobretudo sob oito anos de defesa contra a invasão japonesa, em que houve a ocupação de muitas cidades chinesas. Mesmo que as casas de chá já tenham tido o seu desenvolvimento dourado no período anterior, e tendo mesmo recebido diversos restauros no pós-guerra, as casas de chá tornaram-se menos abundantes e enfraquecidas. Em 1932 havia 585 casas de chá na cidade de Hangzhou, mas em 1949 apenas restavam 348. A partir de 1949, algumas casas de chá não conseguiram adaptar-se à reforma socialista (1953-1956) e sucumbiram sob a influência da economia planificada⁴¹ (1949-1956). Neste contexto, as casas de chá quase foram extintas no final da década de 80.⁴²

Hoje em dia, na China, quer seja nas cidades, quer seja nas vilas, nas aldeias, ou nos burgos, quase todos têm casas de chá. De acordo com os dados estatísticos,⁴³ apenas

⁴¹ Também chamada de “economia centralizada” ou “economia centralmente planeada”.

⁴² CHEN Tianhua, *O/ Estudo na Área da Cultura de Chá da China*. Pequim: Agricultura, 1996, p.187.

陈天华, 《中国茶文化学》, 北京, 中国农业出版社, 1996, p.187.

⁴³ <http://sc.winshang.com/news-524759.html>, consultado no dia 15 de janeiro de 2016.

na província de Sichuan há mais de 10 mil casas de chá. Em Guangzhou e Taipé, as casas de chá encontram-se em quase todos os lados. Há mais de 125 mil casas de chá na China⁴⁴. Podemos dizer então que a cultura de chá constituiu ao longo dos tempos, e constitui agora também, uma das culturas mais importantes na China.

Nas bacias hidrográficas do Rio Amarelo e do Rio Yangtzé nasceram duas civilizações chinesas. Os chineses normalmente atribuem à região que fica no norte do Rio Amarelo como o Norte da China, a que fica entre estes dois rios é o Centro, e o Sul na região localizada no sul do Rio Yangtzé. Conforme o clima, geografia e a população, a maioria dos especialistas costumam categorizar as casas de chá chinesas pelas respectivas regiões: as do Norte, as do Centro, e as do Sul. Entre tantas casas de chá na China, salientam-se algumas que são mais típicas das diferentes regiões:

2.1 As casas de chá do Norte

2.1.1 As casas de chá de Pequim

No que diz respeito às casas de chá do Norte, salienta-se a capital da China: Pequim. Antes, Pequim foi a capital de seis dinastias da China, assim como o centro da política e da economia, e atualmente ainda é a capital da China. A história da cidade remonta há mais de três milénios. Sendo a última das quatro grandes capitais antigas da China, Pequim tem sido o centro político do país por grande parte dos últimos 800 anos. A cidade integra culturas distintas. Portanto, as casas de chá de Pequim têm a sua própria diversidade e peculiaridade.

Os chineses costumam dizer que as casas de chá de Sichuan passaram a ser famosas pela sua diversidade, as da cidade Hangzhou pela sua elegância e tranquilidade, as de Canton principalmente famosas devido à alimentação, as de Pequim tem a sua fama por integrarem todas as características do país.

As casas de chá tradicionais de Pequim, normalmente, têm as mesas retangulares

⁴⁴ <http://sc.winshang.com/news-524759.html>, consultado no dia 15 de janeiro de 2016.

com o estilo antigo que se chama “Mesa dos Oito Seres Iluminados”⁴⁵, com cadeiras retangulares ou bancos grandes. O chá é servido no bule cúprico com a boca grande. Curiosamente, os nomes das casas de chá sempre têm a ver com os significados comerciais e tradicionais. Os frequentadores normalmente eram os habitantes que nasceram e cresceram em Pequim.

Sabemos que as casas de chá facilitam as comunicações, os negócios, o lazer, etc. As pessoas que as frequentam são de diferentes áreas: intelectuais, estudantes, comerciantes, habitantes, agricultores, etc. Eles escolhem as casas de chá conforme os seus objetivos e gostos. Por causa disso, formam-se diferentes culturas das casas de chá. De acordo com as suas funções e características, quero apresentar algumas típicas:

i. *Shu cháguan*⁴⁶



Imagem 3 *shu cháguan*

Significa literalmente “casa de chá do livro”.

Mas, na realidade, este género de casa de chá liga-se à atuação de *pingshu* que é uma arte chinesa de narração de histórias, representando uma forma de entretenimento da cultura de massas na China. Aí, as pessoas

não só apenas bebem chá, mas também assistem à atuação de *Pingshu*. Antes de começar o *Pingshu*, os chineses normalmente pediam um chá, esperando pelo espetáculo. Portanto, este tipo de casa de chá normalmente recebe clientes que têm *o objetivo de apreciar o *Pingshu*. Em *Shu cháguan*, o dinheiro para pagar o chá chama-se “o dinheiro para a atuação” em vez de “dinheiro para o chá”.

Os chineses costumam dizer que os *Shu cháguan* contribuíram bastante para o desenvolvimento da literatura chinesa, porque as mais famosas e ilustres literaturas antigas da China, particularmente os romances, eram transformados pelas literaturas orais chinesas que tinham nascido nas casas de chá.⁴⁷

⁴⁵ Esta mesa normalmente para oito pessoas. Em cada lado cabem duas pessoas ao máximo.

⁴⁶ Em chinês: 书茶馆. A tradução é nossa.

⁴⁷ WANG Guoan, *o Chá e a Cultura Chinesa*, 1 ed. Shangai: Editora dos Dicionário, 2000, p.94.

ii. *Qing cháguan e casa de chá do xadrez chinês*

O caracter “*Qing*” em chinês representa a pureza, a elegância. Podemos concluir que *Qing cháguan* são as casas de chá só para apreciar chá e, muitas vezes, para desfrutar o próprio tempo ou para sentir a paz com uma chávena de chá numa casa de chá tranquila. As mesas de *Qing cháguan* são quadradas, os seus bancos são compridos. Os frequentadores de manhã normalmente são aqueles com muito tempo livre, como por exemplo as pessoas de mais idade. Por isso, os *Qing cháguan* abrem às 5 horas para receber as pessoas de mais idade, que muitas vezes vêm com os seus passarinhos e penduram as gaiolas numa árvore, fazendo exercícios ou dando dois dedos de conversa com amigos. À tarde, as pessoas de mais idade regressam a casa, passando frequentemente pelos comerciantes e vendedores que ficam em caminho. Comos os cafés da Europa, os *Qing cháguan* também têm lugares ao ar livre onde o tempo é agradável.

Se quiserem arranjar espaço para jogar xadrez chinês e ao mesmo tempo tomar chá, então as casas de chá dedicadas ao jogo de xadrez serão uma boa escolha. Podemos imaginar que este tipo de casa de chá é o espaço ideal para jogar xadrez, ou seja, um lugar de ócio. Mas as suas decorações normalmente são simples.

iii. *Ye cháguan*



Imagem 4 Tigela de chá com tampinha e pires

Os habitantes de Pequim têm o costume de viajar pelos arredores durante todo o ano. Por isso, apareceram os *Ye cháguan*, que se encontram normalmente fora da cidade, nos lugares com paisagens pitorescas.

iv. *Casas de chá grandes*

A casa de chá grande tem várias funções. As pessoas podem tomar chá,

comunicar uns com os outros, organizar festas, assim como fazer negócios. No entanto, os utensílios do chá são mais elegantes do que os das outras casas de chá. Usa-se uma tigela de chá em porcelana que é composta de três partes: uma tampinha, uma tigela e um pires. Diz-se que a tampinha significa o céu, a tigela significa as pessoas e o pires simboliza a terra. A tigela é higiênica e consegue conservar a temperatura do chá. Os chineses tomam chá com etiqueta. Por exemplo, quando se entreabre a boca para tomar o chá, a tampinha também pode servir para tapar a boca.

Devido às diversas funções e à sua dimensão, as casas de chá grandes influenciaram imenso as casas de chá do sul.

Há uma descrição das casas de chá de Pequim,

Quem já foi a Pequim, há de ter saudades da casa de chá do Parque de Zhongshan. Especialmente aqueles que moram em Pequim, quase todos os habitantes consideram as casas de chá de Pequim como se fossem paraísos. Tenho muitos amigos que foram a países estrangeiros. Eles disseram-me que o melhor lugar no mundo era Pequim, mas o melhor lugar em Pequim é as suas casas de chá. Penso que este dito não é exagero, nem bizarro, porque mesmo ali tem ar fresco, o ambiente é calmo, as paisagens tranquilas e elegantes, os edifícios bonitos e tradicionais, as pessoas distintas. Todas as casas de chá, bem como os seus doces, são espetaculares. Ao chegar lá, descarregue o stress e a sua melancolia, sente-se num banco retangular, peça uma chávena de chá quentinha, e ganhará a paz na sua vida!⁴⁸

⁴⁸ XIE Xingyao, *A Casa de Chá do Parque Zhongshan*(《中山公园茶座》), Editora: Cultura de Shanghai, 1985, P.506-512. A tradução é nossa.

2.1.2 As casa de chá de Tianjin⁴⁹



Imagem 5 o bule de Tianjin

No século XX, o consumo de chá tornou-se rapidamente popular em Tianjin. As casas de chá serviam sobretudo *scented tea*. O desenvolvimento de *scented tea* tem uma relação íntima com o gosto dos habitantes de Tianjin.⁵⁰

Nas casas de chá de Tianjing, os bules e as tigelas são maiores que os normais. Os bules são de cobre e com a boca de dragão. Normalmente têm a largura de mais de um metro. Se se põem em cima da mesa, são mais altas que os humanos.

Os nativos de Tianjin têm o hábito de tomar chá três vezes por dia: o chá de manhã, o chá ao meio-dia e o chá à noite. Os carpinteiros e os pintores gostam de aproveitar o tempo para beber o chá de manhã e logo depois vão para o trabalho. Alguns também vêm às casas de chá para trocar informações ou fazer negócios de antiguidades. Ao meio-dia, normalmente há atuações na casa de chá, por exemplo o *Pingshu*. Os habitantes também costumam ir às casas de chá para apreciar algumas óperas chinesas depois do trabalho.

2.2 As casas de chá do centro

2.2.1 As casas de chá de Hangzhou⁵¹

Durante muitas dinastias, os centros políticos ou económicos muitas vezes localizavam-se no interior da China, ou melhor, perto das bacias hidrográficas do Rio Amarelo. A partir do período dos Três Reinos (220-280), a economia desta zona desenvolveu-se rapidamente. Até à dinastia Sui (581-618), a economia desta zona ultrapassou a economia das zonas das bacias hidrográficas do Rio Amarelo, e, hoje em dia,

⁴⁹ Importante cidade comercial que fica perto de Pequim.

⁵⁰ JIN Dongrui, Cultura da casa do chá. Chang Chun: Literatura e História Editora, 2012. P. 289.

金东瑞,《茶馆文化》, 长春, 吉林文史出版社, 2012, p. 289。

⁵¹ Hangzhou, é a capital da província Zhejiang, antigamente, esta zona chamada por Wuyue.

esta zona também é uma das zonas ricas da China. Talvez por causa disso, a zona de Hangzhou manteve a sua própria característica cultural ao longo dos anos: no início adotou a cultura da zona perto do Rio Amarelo e, ao mesmo tempo, preservou a sua própria cultura.⁵²

A especialista Wanglin considera que a zona de Wuyue é uma das zonas de produção de folhas de chá e situa-se entre as montanhas e nascentes. O seu clima é agradável para produzir folhas com qualidade alta. Ao longo dos tempos, esta zona foi um lugar de encontro de budismo, taoísmo e confucionismo. E na dinastia Sung, a capital dessa altura ficou mesmo na cidade de Hangzhou, que desta maneira, dispôs de uma ótima oportunidade para se desenvolver. Mesmo durante períodos de interrupção durante o final da dinastia Qing e a segunda metade da década de 50 do século XX, a cultura do chá nesta zona manteve-se próspera. Hoje em dia, a cultura de chá desta zona salienta-se em toda a China.

A marcha das casas de chá desta zona é a mesma referida anteriormente. A cultura das casas de chá data da Dinastia Sung. Como antes as capitais estavam localizadas no interior da China, a mudança da capital desta dinastia trouxe as culturas do confucionismo, bem como a cultura da corte imperial. “As casas de chá são decoradas por flores, pinturas feitas por personalidades...” Através desta descrição da dinastia Sung, podemos saber que as casas de chá já se tinham combinado com as pinturas.

Havia muitas maneiras para tomar chá. Salientam-se o *Leicha*⁵³ e o *Hongdou cha*⁵⁴.

⁵² WANG Ling, A cultura do chá chinês. Pequim: Novo Continente Editora, 2013, p. 139- 140.

王玲,《中国茶文化》第六版,北京,九州出版社,2013,p.139-140。

⁵³ Em chinês: 擂茶.

⁵⁴ Em chinês: 烘豆茶.



Imagem 6 Longjing, que mantém a forma original das folhas

O *Leicha* junta amendoins, chias, arroz cozido e outros ingredientes no chá. O *Hongdou cha* é o chá de ervilha junto com cenoura seca, casca de tangerina, e folhas. Os habitantes locais também preferiam adicionar alho francês e gengibre ao chá. O chá mais popular em Hangzhou é o *Longjing* que é o chá verde. Ele preserva as características do chá verde: as folhas não perdem as suas formas, o sabor é leve e a cor do chá é muito pura. Segundo Lu Yu, se querem tomar o chá perfeito, têm de ter a água perfeita primeiro. O *Longjing* pode ter as qualidades referidas, também por causa da sua água que advém do famoso “Lago Oeste”⁵⁵.

Os habitantes locais chamam *cháshi* as casas de chá, o que significa “o quarto do chá”. Não há utensílios específicos nas casas de chá de Hangzhou nem atuações animadas. Os clientes frequentam as *cháshi* para apreciar o chá e ganhar tranquilidade. Há mais de 700 casas de chá nos bairros do centro da cidade.⁵⁶ Ao longo dos anos, saíram vários géneros de *cháshi* de acordo com as suas funções. Para os clientes que gostem de apreciar a arte do chá, há casa de chá de Taiji que se tornaram famosas pelos modos sofisticados de fazer chá. Antigamente, era chamada por “o centro de cinco flores”, que quer dizer que ela possuía funções como casa de chá, taberna, alcouce, teatro e lugar para brincadeiras. Para quem prefere ir a casas de chá com ambiente natural e ecológico, tem a casa de chá *Men'er*, fundada numa floresta em 1996. Em Hangzhou, também há casas de chá com características museográficas. Ali, os clientes tomam chá e ao mesmo tempo podem apreciar as exposições como se estivessem num museu.

2.2.2 As casas de chá de Shangai

Mesmo que Shangai seja o maior centro comercial e financeiro na China

⁵⁵ Em chinês: 西湖.

⁵⁶ <http://baike.baidu.com/view/971182.htm>, consultado no dia 9 de abril de 2016.

continental e tenha sido descrita como o grande exemplo da robustez da economia chinesa, as suas casas de chá possuem o seu próprio ambiente cultural.

Diz-se que a casa de chá mais antiga em Shangai apareceu no início do reinado de Xian Feng (1851-1861). Mais tarde, espalharam-se gradualmente durante o reinado Tong Zhi(1862-1874). Há um provérbio famoso que diz que “nas casas de chá rodeadas de flores, as pessoas encostam-se aos parapeitos a degustar o chá e a cantar poemas.”⁵⁷ Portanto, as casas de chá eram os lugares procurados pelos escritores, pessoas da corte, poetas e os ricos. No final da dinastia Qing, apareceram várias tendas de chá no quintal do templo, por isso, se observou que “Quase metade das melhores casas de chá são aquelas situadas no quintal do templo.”⁵⁸



Imagem 7 yuyan, Shangai

de chá como lugares muito elegantes. Os nomes destas casas de chá eram bastante literários, como por exemplo: o edifício da lua do outono, a primavera do jade, o edifício dos nuvens, o ramo da primavera de Jiangnan, o edifício do apreciar nascente, etc.⁵⁹



Imagem 8 Deiyi lou, em 1932.

Antigamente, muitas casas de chá localizavam-se no parque chinês, por exemplo a *yuyuan*. Os frequentadores normalmente eram aristocratas, burocratas e intelectuais. Os habitantes locais consideram estas casas

Para além das casas de chá requintadas, também há as outras mais acessíveis para os chineses.⁶⁰ Tomo como exemplo uma casa de chá muito típica, a *Deiyi lou*, onde os frequentadores do rés-do-chão normalmente eram trabalhadores, que aqueles

⁵⁷ Em caracteres: “绕楼四面花如海，倚遍栏杆任品题”

⁵⁸ Em caracteres: “城中庙园茶肆十居其五”

⁵⁹ Em caracteres: 碧玉春，鹏飞白云楼，江南一枝春，品泉楼，etc.

⁶⁰ JIN Dongrui, *Cultura da casa do chá*. Chang Chun: Literatura e História Editora, 2012, p. 328.
金东瑞, 《茶馆文化》, 长春, 吉林文史出版社, 2012, p. 328.

podiam beber chá ou comer, no primeiro andar havia atuações de *Pingshu* e no último andar os clientes costumavam organizar festas.

“Ir à casa de chá” é dito pelos habitantes locais como “*fu cháguan*”, em que o caracter *fu* significa “chocar”. Tomar chá na casa de chá não significa apenas um uso casual do tempo de ócio, mas também aceitar e desenvolver as influências culturais.

Antes da década 50 do século XX, havia mais de 160 casas de chá no centro de Shangai. Por causa das perturbações sociais⁶¹, as casas de chá sofreram a decadência. Por outro lado, a venda de chá tornou-se cada vez menos lucrativa. Quer devido ao impacto político, quer ao impacto económico, algumas casas de chá fecharam, mas as outras tornaram-se mais acessíveis ao povo. Durante a década 80 e 90 do século XX, as casas de chá voltaram a florescer sob a renascença da economia. Logo a seguir, muitas foram reconstruídas, combinando os estilos da cultura chinesa antiga e os estilos modernos que vieram de Taiwan e Honkong. Então, popularizava-se esta iniciativa entre as camadas sociais diferentes. De repente, as palavras “Arte do chá” e “Casas de arte do chá” tornaram-se chiques, trazendo a prosperidade ao estudo do chá e às construções das casas de chá. Desde 1994, organiza-se todos os anos em Shangai um festival da cultura do chá, propagando e divulgando os conhecimentos do chá por todo o mundo.

Hoje em dia, as casas de chá de Shangai, de qualquer modo, podem ser consideradas como pontos turísticos.

2.3 As casas de chá do Sul

A civilização da província de Sichuan é considerada uma das mais antigas da China. A cultura típica de Bashu⁶² formou-se durante muitos anos. A origem das casas de chá de Chengdu⁶³, no entanto, é controversa. Como foi dito antes, sabemos que até à dinastia Tang surgiram várias casas de chá. Nessa época, havia casas de chá que não só

⁶¹ Nomeadamente durante a Segunda Guerra Sino-Japonesa (1931-1937) e a Guerra Civil Chinesa (1927-1937; 1946-1949)

⁶² É o outro nome dado pela província Sichuan e a cidade Chongqing que ficam no sudoeste da China.

⁶³ É a capital da provincial de Sichuan.

vendiam chá, mas também alguns medicamentos tradicionais chineses. A partir da dinastia Ming e Qing, as casas de chá começaram a multiplicar-se na cidade de Chengdu. Quanto à expansão do chá, a província de Sichuan foi a primeira paragem onde se generalizou o consumo de chá. Além disso, quase todos os primeiros *cháren*⁶⁴ eram intelectuais de Bashu. “Poucos dias fazem sol, mas há muitas casas de chá em frente dos meus olhos.”⁶⁵ É um provérbio muito popular nesta zona. Entre as casas de chá da província de Sichuan, as da cidade de Chengdu são as mais famosas. Não é por acaso que os locais costumam vangloriar-se nos seguintes termos: “as casas de chá de Sichuan são as melhores da China, mas entre todas as casas de Sichuan, as melhores são as casas de chá de Chengdu.”

As típicas casas de chá de Sichuan devem ter os cinco elementos essenciais: o bule de latão, o pires de estanho, a chávena de porcelana com tampa, o chá comprimido na forma redonda, e o mestre do chá. As dimensões das casas de chá de Chendu são diferentes das do resto da província: as grandes podiam ter mais de cem lugares sentados e as pequenas não mais de três ou cinco mesas.



Imagem 9 Uma casa de chá na cidade de Chengdu, entre 1912 e 1949

Como o relevo acidentado de Sichuan não é muito acessível, as notícias mais recentes, obtinham-se nas casas de chá. Era aqui que se trocavam notícias ou informações. Por isso, tornaram-se centros fundamentais de uma comunicação social ancestral.

Os frequentadores normalmente vinham de estratos sociais e localizações diferentes: ricos e pobres, locais e estrangeiros...

Para muitas pessoas, a primeira coisa que se faz, depois de acordar, é ir às casas de chá para pedir o pequeno-almoço e uma chávena de chá. Alguns até se lavam nas casas de

⁶⁴ Significa literalmente “pessoas que conhecem as cerimónias do chá ou colhem e produzem chá”. Hoje em dia, o *cháren* também se aplica às pessoas que gostam de chá.

⁶⁵ A tradução é minha. O provérbio origem: 头上晴天少，眼前茶馆多.

chá. Logo depois, metem conversa com os outros clientes. Os chineses podem apreciar o chá sentados ou deitadas nas poltronas. Regra geral, ao entrarem nas casas de chá, os clientes deitam-se e pedem chá. Para além disso, também podem aproveitar para assistir a uma sessão de malabarismo ou a um *sketch* sobre o tema do chá. Para eles, a casa de chá é um lugar de ócio onde os chineses podem descansar, passar o tempo, comparar os gatos, apreciar os pássaros, jogar xadrez, ouvir o *Pingshu*, ou mesmo até assistir a espetáculos. Há ainda os frequentadores que apenas aproveitam para beber o chá que sobrou do cliente anterior.

Ao servir o chá, o mestre tira a tampa com a mão esquerda, deitando água a ferver na tigela de chá com o pote na mão direita. Os habitantes de Bashu preferem o chá comprimido na forma redonda, com sabor forte. O mestre do chá sabe exatamente as regras de funcionamento das casas de chá. Por exemplo, eles conseguem gerir os lugares mais adequados para os clientes, dependendo das classes sociais diferentes, sem lhes perguntar; conseguem servir o chá perfeitamente, mesmo que a sala esteja completamente lotada; conseguem ainda distribuir a água fervida no bule com exatidão, afastados da mesa a uma distância de, mais ou menos, 30 a 60 centímetros. É por isso que, dos cinco elementos essenciais de uma casa de chá, o mestre do chá é o elemento de maior impacto no estabelecimento.

Há uma regra comum nas casas de chá: os empregados estão proibidos de despachar os clientes à pressa. Se os clientes quiserem, podem ficar na casa de chá, com a chávena de chá a seu lado, o dia todo. Nestas circunstâncias, não é de admirar que as casas de chá acabem também por ser conhecidas pelos locais como “zuò chá guan”⁶⁶. As vizinhas juntam-se em torno das mesas com chávena de chá, para pôr a conversa em dia sobre a política, os assuntos sociais, as notícias recentes, as novidades quotidianas, entre outros... Alguns clientes podem ficar nas casas de chá todo o dia, para conversar com outros clientes.

Portanto, as casas de chá podem reforçar as amizades. Todos podem colocar na

⁶⁶ Em chinês: 坐茶馆

mesa um tema de conversa que as pessoas podem comentar nas casas de chá. Uns partilham as suas experiências; outros desabafam sobre coisas insignificantes; Este ambiente cria uma ilusão de que as pessoas podem esquecer-se de todo o stress da vida. A linguagem é, então, um valor fundamental das casas de chá.

A população local chega a chamar às casas de chá por “tribunais folclóricos”. Em épocas remotas, quando os locais entravam em conflito, costumava-se pedir ajuda aos juízes para realizar o julgamento nas casas de chá.

As casas de chá de Bashu também são lugar para organização de atividades culturais. Os intelectuais juntavam-se, escreviam e faziam desenhos. Criaram-se algumas associações de estudantes nas casas de chá...

Para os comerciantes, as casas de chá de Sichuan são o lugar de eleição para fazer negócios. Curiosamente, costumam realizar-se aqui os pagamentos com conhecidos. Na cidade de Chengdu, lançaram-se casas de chá específicas para negócios.

Os naturais da cidade de Yibin, típica da zona de Bashu, gostam de beber aguardente e chá, sobretudo os mais idosos, que adoram tomar uma chávena de chá logo de manhã. O horário das casas de chá é mais acessível aos habitantes porque abrem as portas mais cedo que as outras lojas, e fecham também mais tarde. Ao nascer do sol, as casas de chá ficam cheias de gente. Normalmente os clientes costumam beber chá, ao mesmo tempo que apreciam as óperas de Sichuan. ⁶⁷

Antigamente, dizia-se que o tempo passado nas casas de chá custava quase um décimo da vida dos chineses da cidade de Chengdu. Isto não é nenhum exagero, porque não só no centro da cidade, como nas zonas urbanas em redor, também se podia encontrar as casas de chá com a mesma dinâmica já aqui descrita. Com o desenvolvimento gradual da sociedade e da economia, o consumo de chá passou a ser ainda mais popular. Hoje em dia, há casas de chá chinesas que se tornaram mais modernas.

2.3.1 As casas de chá de Cantão

⁶⁷ De acordo com os costumes de locais de Bashu.

Cantão é a primeira paragem da Rota Marítima da Seda. Sabemos que a Índia é o país com a maior produção de chá, mas foi Cantão que introduziu o cultivo de chá na Índia. O clima de Cantão é permanente, porque a temperatura não sofre grandes flutuações ao longo do ano. Em Cantão, os cantonenses gostam de designar as casas de chá por *chálou*, “o edifício alto de chá”.

Tal como os chineses da zona Bashu, os cantoneses também preferiam ir às casas de chá. Eles são capazes de se levantar às quatro horas da manhã para irem diretamente ao *chálou*. Há uma lenda que talvez explique a origem deste fenómeno: antigamente, Cantão pertenceu a Nanyue⁶⁸, cujo imperador gostava bastante de beber chá. Era normal levar um grupo de políticos para beber chá com ele. Um dia de manhã, quando o imperador estava a apreciar um chá saboroso, olhando para o rio e as paisagens pitorescas, ficou sobressaltado e ergueu-se inesperadamente, agarrou a chávena cheia de chá e atirou-a ao rio. Subitamente, as folhas de chá transformaram-se num bando de grou japonês. Logo a seguir, voltaram a transformar-se, desta vez em deusas bonitas, que dançavam e cantavam ao redor do rei. Com o passar do tempo, esta história espalhou-se entre os cantoneses, que acreditaram na história e começaram a frequentar as casas de chá para tomar o chá de manhã e tentarem a sorte de conseguir ver as deusas. Não é de admirar que os *chálous* tenham passado a ser populares entre os cantoneses.



Imagem 10 Erli Guan

Durante a dinastia Qing, surgiram os *Erli Guan*, que se tornaram na casa de chá universal de Cantão. Foram construídos nos mercados de modo a proporcionar descanso fácil aos trabalhadores. O nome deste tipo de casa de chá veio de “dois trocos”. Vendia-se chá muito barato, geralmente a dois trocos⁶⁹. O *Erli Guan* não só oferecia o chá, como também ofereciam refeições⁷⁰ a preços muito acessíveis.

⁶⁸ Antigo reino que foi composto pelas atuais províncias chinesas de Guangdong, Guangxi, e Yunnan do norte do Vietnã.

⁶⁹ Mais ou menos 0.001 *yuan*.

⁷⁰ Aqui quer dizer o pequeno almoço tradicional cantonês, por exemplo, doces, pão com recheio a vapor, etc.

Portanto espalharam-se rapidamente pelas cidades. Dizia-se que “só me custaram dois trocos, nem mais, nem menos, posso comer todos tipos de petiscos, e até refeições.” Este género de casa de chá normalmente tinha poucas mesas e umas cadeiras para os trabalhadores descansarem e conversarem.

Os cantoneses iam aos *Erli Guan* pedir bules de chá e alguns petiscos. Portanto, foi aqui que nasceu o famoso costume cantonês de “comer o chá de manhã”⁷¹. Os *Erli Guan* tradicionais enfatizavam as duas características: a sua localização em mercados e cais marinhos, para proporcionarem serviços rápidos e acessíveis aos trabalhadores, e o facto de as refeições serem substanciais mas baratas.⁷²

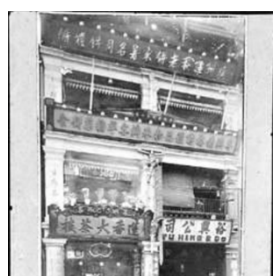


Imagem 11 Chá lou da década de 30, Cantão

Para os chineses de classe mais alta, frequentar um *Erli Guan* ia contra o seu estatuto social. Em vez de irem a um *Erli Guan*, eles preferiam ir às casas de chá mais sofisticadas. Por isso, durante a dinastia Qing, surgiram as primeiras casas de chá modernas, chamadas de *Sanyuan lou*, que ocupavam edifícios de três andares, inteiros. Alguns anos mais tarde, as casas de chá começaram a ser intituladas de *chá lou* em cantonês, os “edifícios altos de chá” como já referido. Ou também, como “as casas de chá com andares”. Os cantoneses referem o ato de beber o chá como “ir aos edifícios altos”⁷³.

Como o nome de *chá lou* muitas vezes era escrito com o caracter *ju* (em caracter: 居 significa casa, habitação, domicílio), o *chalou* passou a ser *chá ju*. O caracter *ju* tem o sentido de esconder. Muito diferentes dos *Erli Guan*, o *chá ju* oferecia serviços de ócio acompanhados com chá às classes mais altas. Não era por acaso que estas casas eram luxuosas, espetaculares e extravagantes.

Os cantoneses bebem o chá com várias especificidades. Por um lado, a qualidade do chá não só tem de ser muito alta, como também tem que corresponder aos diferentes gostos dos clientes. Por outro, a água tem de ser aquecida até ferver, e ser distribuída ainda

⁷¹ Em chinês: 吃早茶.

⁷² http://news.dayoo.com/guangzhou/201506/08/140278_41709766.htm, consultado no dia 10 de março de 2016.

⁷³ Em chinês: 上高楼

com bolhas de fervedura, porque os cantoneses acreditam que, apenas assim, a água adquire o verdadeiro cheiro das folhas. Além disso, antes de fazer a infusão, o bule do chá deve estar suspenso no ar, em vez de estar pousado na mesa. Desta forma, ao deitar água na chávena de chá, as folhas rodam dentro da chávena, de modo a melhor transferir o aroma das folhas para a água.⁷⁴

Quando se serve o chá, os clientes têm de ser mais cuidadosos, porque os mestres não os ajudam a tirar a tampa do bule. Se os clientes quiserem pedir mais água, têm de tirar eles próprios a tampa. Este é o sinal dado aos mestres de que é preciso mais água.

Este costume vem, talvez, de uma história onde se conta que, no final do reinado de *Guangxu* (1889-1908), havia uma casa de chá com muita fama, frequentada todos os dias por gente muito animada. Um dia, veio um cliente arrogante, que tinha uma relação próxima com o governo. Ao entrar na casa de chá, reparou que a sala estava cheia de gente. Ficou de tal modo aborrecido, que decidiu prejudicar esta casa de chá. Assim, no dia seguinte, quando voltou novamente para tomar chá, colocou uma codorniz no seu bule. Quando o mestre veio à mesa para repor a água no bule, ao entrar a água a ferver pelo bocal, saiu a codorniz em grande alarido. O homem fez-se de irritado por lhe servirem bules com animais vivos, agrediu o mestre do chá e exigiu uma indemnização avultada ao gerente da casa de chá. A notícia do caso, infelizmente, espalhou-se rapidamente, ferindo gravemente a reputação da casa de chá. Para evitar que casos do género voltassem a acontecer, os gerentes decidiram impor a regra da tampa aberta quando os clientes pedem água fervida e são servidos pelo mestre do chá.

3. O folclore e o chá na sociedade chinesa

De acordo com a definição da palavra folclore:

⁷⁴ JIN Dongrui, *Cultura da casa do chá*. Chang Chun: Literatura e História Editora, 2012, p. 418.

金东瑞, 《茶馆文化》, 长春, 吉林文史出版社, 2012, p. 418.

“O folclore é a tradição e usos populares, constituído pelos costumes e tradições transmitidos de geração em geração. Todos os povos possuem suas tradições, crenças e superstições, que se transmitem através das tradições, lendas, contos, provérbios, canções, festas e outras atividades culturais que nasceram e se desenvolveram com o povo.”⁷⁵

“A UNESCO declara que folclore é sinónimo de cultura popular e representa a identidade social de uma comunidade através de suas criações culturais, coletivas ou individuais, e é também uma parte essencial da cultura de cada nação.”⁷⁶

Na China, o consumo popular do chá não está relacionado com as culturas chinesas do confucionismo, do taoísmo e do budismo, que têm os seus próprios costumes e rituais. Está intrinsecamente ligado às tradições e atividades culturais, e representa bem a combinação da cultura do chá e da cultura popular.

A cultura do chá dos intelectuais chineses é geralmente complicada e reservada, enquanto a do povo é acessível e aberta, refletindo a esperança e alegria do povo.⁷⁷

Vamos conhecer melhor a relação entre o chá e a sociedade chinesa:

3.1 A cortesia e o chá chinês

A China é conhecida por “país da cortesia e da cerimónia”. A cortesia corresponde à ordem hierárquica entre os seniores e os juniores, mas também tem outros sentidos: para a família, significa a afeição e a polidez entre irmãos, familiares próximos e amigos; para o povo, significa a paz, a amizade e cordialidade da nação chinesa.

Para os chineses, a relação entre pai e filho é símbolo da autoridade e do respeito pelos mais velhos. Os irmãos têm de ser fraternais, e os casais têm de ser corteses entre si.

⁷⁵ Citado em <https://pt.wikipedia.org/wiki/Folclore>, consultado no dia 9 de abril de 2016.

⁷⁶ Comissão Nacional do Folclore. *Carta do Folclore Brasileiro*. Capítulo I - Conceito. Salvador, 1995.

⁷⁷ WANG Ling, *A cultura do chá chinês*. Pequim: Novo Continente Editora, 2013, p.120.

王玲,《中国茶文化》第六版,北京,九州出版社,2013,p.120。

Para os convidados, os anfitriões têm de ser sinceros. E mesmo para com os estrangeiros, os chineses sempre os tratam como seus amigos cordiais. É por isso que os chineses têm por tradição a “utilização do chá para expressão de respeito e de cordialidade”.

“Usar o chá para hospedagem” é a tradição universal na China. Ao chegarem os convidados, os anfitriões oferecem uma chávena de chá, como sinal de grande respeito aos presentes. Este costume começa na dinastia Sung, onde se diz que na capital desta dinastia os habitantes eram muito acolhedores. Se vinham pessoas de fora à cidade, ou se alguém mudava de casa, os habitantes locais gostavam de lhes oferecer chá, ou de os convidar para tomar chá nas suas casas. Na dinastia Ming também há descrições desta tradição do povo chinês. Durante este período, a tradição chamava-se *Qijia chá*, literalmente “O Chá das Sete Famílias”.⁷⁸ Na cidade de Hangzhou, à chegada do verão, todos os habitantes locais costumam fazer chá, acompanhado com frutas diversas, para oferecer aos amigos e familiares.

No norte da China, os habitantes, particularmente os mais ricos e influentes, têm a tradição de “prestar três chás”. Quando vêm convidados, os anfitriões saem da sala primeiro, e mandam os empregados ou os seus filhos oferecerem três chás aos convidados. O primeiro chá normalmente representa a cortesia. Não é necessário beber este primeiro chá, porque as duas partes acabaram de se encontrar, e o sabor de chá ainda não é o melhor. O segundo chá já tem de ser apreciado. É neste momento que os anfitriões e os convidados normalmente conversam bastante entre si, e o chá também atinge um sabor mais agradável. O segundo chá ajuda nas conversas. Quando se faz o terceiro chá, já se anuncia o fim da conversa. Ao chegar o chá aos convidados já não tarda a hora de se despedirem, e o sabor do chá é insípido. Há pessoas que dizem que estes três chás normalmente representam a cortesia com os desconhecidos, e o primeiro encontro entre os anfitriões e os convidados. Mas, entre amigos, já não há tantos rituais.

Na zona do estuário do Rio Yangzé, na cidade de Shangai, de Hangzhou e outras,

⁷⁸ WANG Ling, *A cultura do chá chinês*. Pequim: Novo Continente Editora, 2013, p.121.

王玲,《中国茶文化》第六版,北京,九州出版社,2013,p.121。

permanecem algumas das tradições provenientes da dinastia Sung e Yuan. Uma tradição famosa é a de se adicionar outros ingredientes ao chá, acompanhado com petiscos.

Nalgumas vilas, os chineses costumam fazer chá com azeitonas doces para os convidados. Uma vez que o aspeto das azeitonas é parecido com o *sycee*⁷⁹, o chá com azeitonas chama-se “*chá de sycee*”, que representa o desejo de riqueza para os convidados.⁸⁰

Na província de Hunan, oferece-se aos convidados o chá feito com folhas, gengibre, chias e ervas. De acordo com a tradição, os convidados têm de beber o chá todo, expressando a sua sinceridade. Para comer os ingredientes presentes na chávena de chá, o uso de pauzinhos é interdito. Tem-se de usar as mãos e bater na chávena para ajudar a tirar os ingredientes e deixá-los cair na boca.

Nalgumas cidades da província de Hubei, os habitantes locais bebem água para matar a sede em vez do chá. Mas quando há convidados, eles oferecem-lhes uma chávena de chá de pipocas, com açúcar, para expressar as suas boas-vindas e cordialidade.

Hoje em dia, não só o povo chinês usa chá para oferecer aos convidados, fazer amizade com alguém e expressar os seus estados de espíritos, mas também em grupos privados e nos órgãos públicos. Organizam-se tertúlias de vez em quando, quer seja para fazer conferências, quer seja para expressar agradecimentos. Nos restaurantes chineses, quando os clientes se sentam à mesa, os empregados trazem-lhes o bule de chá para dar as boas-vindas.

Para a maioria dos chineses, e durante a maior parte da história da China, a família era o centro da vida social, e a devoção a ela era considerada uma grande virtude. Segundo o confucionismo, uma família pacífica é a base de uma sociedade pacífica. Os pais sentiam-se responsáveis pela transmissão do conhecimento e experiência que vinha dos seus antepassados para os seus filhos, como forma de preservar a propriedade familiar. Portanto, desde a dinastia Sung que nasceu o costume de servir chá aos mais velhos. Na

⁷⁹ A *sycee* ou *yuanbao* é uma das moedas usadas no Império da China desde a dinastia Qin até ao final do século XX.

⁸⁰ <http://baike.baidu.com/view/775126.htm>, consultado no dia 10 de abril de 2016.

China antiga, os filhos tinham de servir chá de manhã aos mais velhos da casa.

Em suma, podemos dizer que o chá chinês pode ser a cortesia que simboliza a amizade, a cordialidade, o respeito e até a nação chinesa.

3.2 O casamento e o chá chinês

O casamento para os chineses é um dos assuntos mais importantes das suas vidas. Sob a influência do confucionismo, os chineses dão muito mais importância à família e ao casamento do que os ocidentais. O chá, como fenómeno social, pode ser observado através da tradição do casamento chinês, e tem um papel importante nesta tradição, simbolizando a pureza, a firmeza, a felicidade e fertilidade. Por isso, os chineses consideram o chá como símbolo de amor.

De acordo com as histórias chinesas, conta-se que os chineses ancestrais achavam que a *Camélia sinensis* não podia viver caso esta fosse transplantada. Por isso, a *Camélia sinensis* também se chama *buqian*⁸¹ nalgumas cidades chinesas, que significa literalmente “não se pode transplantar”. A *Camélia sinensis* apresenta uma abundância de sementes, que simbolizam muitas felicidades e muitos filhos para os chineses. Devido a estas características, os chineses também consideram o chá como o símbolo da florescência da família. A combinação entre o chá e o casamento chinês passou a ser um dos rituais importantes da vida chinesa.

Foi na dinastia Sung que o chá começou a ser usado nos casamentos. Dizia-se que se os rapazes queriam pedir as suas namoradas em casamento, precisavam de oferecer chá à família delas. Os intermediários dos casamentos chamavam-se “pessoa com bule de chá”. Nos registos chineses também há muitas descrições acerca disto. O romance “*O Sonho da Câmara Vermelha*”⁸² escrito durante as dinastias Ming e Qing por Cao Xueqin, tem uma citação famosa: “Comeste o chá da minha família, porque ainda não queres ser noiva?!”⁸³

O chá era imprescindível em muitos casos. Os noivos entregavam de dez até cem

⁸¹ Em chinês: 不迁.

⁸² Em chinês: 红楼梦.

⁸³ <http://www.enjoybar.com/content/217665.html>, consultado no dia 17 de maio de 2016.

garrafas de folhas de chá à família da noiva. No dia das bodas, o noivo vinha buscar a noiva a sua casa. Quando chegava, tinha de cumprimentar os familiares da parte da noiva e tomava chá três vezes. Isto chamava-se “o chá de abre porta”⁸⁴.

Também há muitas lendas e histórias sobre esta tradição. Entre elas, a de uma órfã chamada Luoxiang, que era muito bonita, como uma flor, e, para além disso, sabia bem colher chá. Ela morava no sopé do monte Huang⁸⁵, onde se produzia o famoso chá *chábao*. A sua beleza e fama espalharam-se pela cidade inteira, portanto havia muitas personalidades que iam à casa da menina para a pedir em namoro. Louxiang não conseguia suportar tanto incómodo, e decidiu usar o seu próprio *chábao* para escolher o seu próprio amor. No dia 8 de março, muita gente juntou-se ao pé da montanha. Louxiang pôs a mesa e fez infusões do *chábao* para os candidatos, pedindo a Deus para aparecer na chávena de chá do seu amor a sua própria figura. Todos os candidatos olhavam para as chávenas. De repente, apareceu a efígie da Louxiang na chávena de um carpinteiro que se chamava Shiyong. Assim, Luoixang e Shiyong casaram-se. A notícia espalhou-se até chegar às orelhas do imperador. O imperador também queria conhecer a magia de *chábao* e mandou Shiyong apresentar-se.

Tentou-se o mesmo ritual, mas o chá ficou esparso. O imperador ficou furioso e ordenou a execução de Shiyong por o enganar. Luoxiang ficou transtornada e trouxe o corpo de Shiyong de volta para casa. Levou-lhe o chá acompanhado com água do monte Huang. Inesperadamente, a água de Huang fez o seu marido ressuscitar... Esta bonita lenda representa o chá e o seu simbolismo no amor.

No noivado da etnia Han⁸⁶, a família do noivo precisa de oferecer “presentes de noivado”⁸⁷ à família da noiva. No sul da China, esta tradição chama-se “*xia chǎlǐ*”, literalmente “oferecer presentes de chá”. Conforme as tradições da zona do Rio Yangtzé, os nativos têm a tradição dos “três presentes de chá”. Há duas explicações para esta última

⁸⁴ Em chinês: 开门茶.

⁸⁵ A Montanha Huang é famosa pelo seu chá.

⁸⁶ A nação chinesa é construída pelas várias etnias, entre as quais a etnia Han é a maior, representando quase 91% da população.

⁸⁷ Em chinês: 彩礼.

denominação:

A primeira faz referência ao significado de cada chávena. Uma é um presente para o noivado, outra é um presente para o casamento, e a última é um presente para viver juntos⁸⁸. A segunda explicação relaciona-se com o ritual da boda, em que há três rituais de chá: o primeiro de comer pistachos, o segundo de comer sementes de lótus e jujubas, e o terceiro de tomar chá. Na boda dos noivos, após a cerimónia, os noivos precisam de oferecer chá aos mais velhos.

Na zona da produção de chá do Sul da China, o chá também tem um papel destacado. Na cidade de Liuyang, há um ditado que diz: “tomar chá decide a relação séria”. Ou seja, se a rapariga quer encontrar-se com o rapaz, fá-lo através de um intermediário. Se a rapariga gosta do rapaz, convida-o a tomar chá juntos em sua casa. Se o rapaz também tiver vontade de a conhecer melhor, após tomar chá, põe “o dinheiro do chá” na chávena. Senão, vira a chávena ao contrário e coloca o dinheiro em número par. Nalgumas cidades, este costume é chamado de “o chá do ovo”, isto porque as duas partes tomam chá e comem ovos na casa do anfitrião. Se o rapaz convidar a rapariga e quiser desenvolver a relação, oferece-lhe três ovos. Caso contrário, dois. No entanto, se é a rapariga a fazer o convite, e depois do encontro perder interesse no rapaz, não lhe retribui os ovos.⁸⁹

Ter filhos também se liga bastante ao chá. Nalgumas regiões da China, quando os bebés fazem 30 dias de idade, usa-se o chá para lavar os cabelos, como desejo de longevidade e sabedoria no futuro.

Para a minoria étnica chinesa, especialmente na região sudoeste da China, o chá representa um papel importante desde o namoro até ao casamento, como se fosse o “intermédio”⁹⁰. A famosa *Camélia sinensis* é do distrito de Menghai, da província de Yun’nan, onde existe uma tradição muito curiosa: no casamento, as noivas precisam de subir a esta *Camélia sinensis* para recolher as folhas de chá. Quanto mais folhas recolhe, quanto mais alto conseguir colher as folhas, mais felicidade terá no futuro.

⁸⁸ Segundo as tradições chinesas, os namorados só devem dormir juntos depois do casamento.

⁸⁹ <http://fo.sina.com.cn/o/2012-11-26/17493714.shtml>, consultado no dia 5 de abril de 2016.

⁹⁰ WANG Ling, *A cultura do chá chinês*. Pequim: Novo Continente Editora, 2013, p.125.

王玲,《中国茶文化》第六版,北京,九州出版社,2013,p.125。

Se perguntamos aos noivos o que quer dizer esta atividade, hão de responder com vergonha: “Recolhemos as folhas do Rei de *Camélia sinensis*, pelo que o nosso amor vai ser robusto como a sua vitalidade, e vai mais longe. Ele vai abençoar os nossos filhos como as suas folhas viçosas.” Se tivermos a sorte de encontrar este cenário, os noivos vão-nos convidar para tomar chá feito com folhas frescas, com respeito e boa vontade.

No casamento da etnia Bai, da província Yun´nan, os noivos têm de servir três chás aos convidados: o primeiro chá é um chá amargo, o segundo é um chá com açúcar e frutos secos, e o terceiro é um chá com leite. As pessoas locais conhecem estes três chás por “o primeiro amargo, o segundo doce, o terceiro saboreado.”⁹¹

Para várias etnias chinesas, o chá é indispensável no casamento. Os tibetanos, costumam usar o chá com manteiga; para os mongóis, o chá representa a riqueza; para o povo Hui,⁹² os namorados têm de oferecer prendas de chá um ao outro; etc.

4. A difusão do chá na Europa e a sua chegada a Portugal

"...A melhor das Rainhas, a melhor das ervas, nós a devemos à intrépida Nação que nos mostrou o caminho da clara região onde nasce o sol, cujos fecundos frutos tao justamente apreciamos..."⁹³

Edmund Waller

1662

Quanto à difusão do chá na Europa, é costume falar disso a partir da Companhia das Índias Orientais no século XVII. Mas na realidade, a difusão começou muito antes. Podemos dizer que o processo da difusão do chá remonta à dinastia Yuan. Marco Polo passou muitos anos na corte chinesa durante esse período, é um dos primeiros ocidentais a

⁹¹ A tradução é minha, em chinês: 一苦, 二甜, 三回味。

⁹² É um grupo étnico chinês tipicamente distintos pela sua prática do Islão.

⁹³ Edmund Waller, Poeta da Corte Inglesa, para o aniversário de Catarina de Bragança pouco tempo depois de ter chegado a Londres.

percorrer a Rota da Seda⁹⁴. A sua obra *As Viagens de Marco Polo* indica que ele levou porcelana e chá para o Ocidente.

Durante a dinastia Ming (1368-1644), os primeiros ocidentais que chegaram à costa chinesa por mar e lançaram negócios com os chineses foram os portugueses Jorge Álvares em 1513 e Rafael Perestrelo em 1515. Neste ano preparou-se em Lisboa uma armada com destino à China que ia em missão diplomática, encabeçada por Tomé Pires, o autor da *Suma Oriental* que é a primeira descrição europeia do Oriente.

Os mercadores portugueses estabeleceram contactos frequentes com as populações chinesas do litoral. Tiveram a oportunidade de visitar algumas cidades, permitindo-lhes assim, obter um conhecimento mais aprofundado da nova civilização. Surgem, em simultâneo, os missionários jesuítas estabelecidos na Índia desde 1542. A China tornou-se para os portugueses o padrão de uma civilização exemplar e fonte de inspiração na literatura portuguesa do século XVI. Frei Gaspar da Cruz escreveu no *Tratado das Cousas da China*:

Qualquer pessoa ou pessoas que chegam a qualquer casa de homem limpo, têm por costume oferecerem-lhe em uma bandeja galante uma porcelana, ou tantas quantas são as pessoas, com uma água morna a que chamam chá, que é tamalavez vermelha e mui medicinal, que eles costumam a beber, feita de um cozimento de ervas que amarga tamalavez. Com isto agasalham comumente todo género de pessoa[s] que têm algum respeito, quer conhecidos quer não, e a mim ma ofereceram muitas vezes.⁹⁵

Nesta obra, refere várias características da cultura chinesa, entre as quais o

⁹⁴ Era uma série de rotas interligadas através da Ásia do Sul, usadas no comércio da seda entre o Oriente e a Europa. Conectava Chang'an (atual Xi'na) na República Popular da China até Antioquia na Ásia, assim como a outros locais. Sua influência expandiu-se até à Coreia e ao Japão. Formava a maior rede comercial do mundo antigo.

⁹⁵ “História e Antologia da Literatura Portuguesa – Século XVI – Literatura de Viagens – II” – Fundação Calouste Gulbenkian, Boletim nº 23, Dezembro de 2002 – a partir de “Tratado das Coisas da China”, Introd., modernização do texto e notas de Rui Manuel Loureiro, Lisboa, Edições Cotovia, 1997

consumo do chá verde.

No ano de 1540, os portugueses foram autorizados a permanecer na China, mas limitados ao território de Macau que estava sob a legislação chinesa e que os obrigava a pagar impostos alfandegários e de bens de raiz.⁹⁶ Após a concessão de Macau aos portugueses em 1553, formou-se uma comunidade com governo autónomo onde os missionários e a tripulação dos navios tiveram o privilégio de serem os primeiros habitantes da Europa a beber o chá verde da China que veio a ser posteriormente exportado para o ocidente.⁹⁷

Os portugueses atingiram as ilhas do Japão pela primeira vez entre 1542 e 1543, realizando um lucrativo comércio triangular que unia Malaca aos portos chineses e estes ao Japão. O Mar do Sul da China era então frequentado por mercadores privados e por navios portugueses, que detinham o monopólio do comércio no Oriente. E durante esta época, os chineses consideram que a China se situava no centro do mundo, sendo o Império Celestial. A China era auto-suficiente e não lhe faltava nada. Os portugueses acederam a pagar tributos ao imperador em troca do direito de comercializar e mantiveram o contacto comercial com a China por muitos anos. No final das contas, em 1557, as autoridades competentes chinesas permitiram aos portugueses que estabelecessem um posto comercial em Macau, no estuário de Cantão, pelo qual todas as mercadorias seriam transportadas.⁹⁸

A primeira referência ao chá nas obras ocidentais foi em 1559, em *Delle navigatione et viaggi*⁹⁹, do autor Giovan Battista Ramusio. No século XVI, os portugueses mantinham o monopólio da rota do Cabo, impedindo o acesso de navios europeus aos mares da China. Lisboa era na altura o mercado que abastecia a Europa de riquezas orientais, entre elas o chá, símbolo de exotismo e de poder de compra. As mercadorias, notícias, técnicas e costumes chegavam à Europa pela via de Macau. Surgem na cidade de

⁹⁶ FERRÃO, José E. Mendes, *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*. IICT, Lisboa: CNCDP e F. Berardo, 1992.

⁹⁷ PTAK, Roderich, Mercadorias em trânsito em Macau durante o seu período histórico: seda preta, sândalo, chá, pimenta, almíscar. In *Os Fundamentos da Amizade: Cinco Séculos de Relações Culturais e Artísticas Luso-Chinesas*. Lisboa, 30 de Novembro, 1999-2000. (Cat. Exp.)

⁹⁸ STANDAGE, Tom, *História do Mundo em 6 Copos*, edição brasileira, Nova York: Walker & Company, 2005, p.411

⁹⁹ Obra sobre as descobertas marítimas que é a segunda antologia mais importante do século XVI.

Lisboa postos de desembarque destas mercadorias, salientando-se a Casa da Índia. Pequenas quantidades eram trazidas para Lisboa por marinheiros portugueses.

Ao mesmo tempo que o comércio da pimenta decaiu, devido à estrutura desequilibrada do tráfego ultramarino português, as importações dos produtos orientais decrescem de uma forma geral. Os holandeses trouxeram o primeiro carregamento comercial para a Europa. Sem dúvida que foi visto como uma novidade. Desde 1580, o rei de Portugal Filipe II tentou impedir os contactos holandeses com Lisboa, uma vez que estava em guerra com os Países Baixos. Comerciantes holandeses decidem organizar o tráfico de produtos do Oriente e criam-se várias Companhias para o comércio com as Índias Orientais que competiam entre si.

A Companhia Holandesa das Índias Orientais foi criada em 1602 exercendo a monopolização do comércio na região a oriente do Cabo da Boa Esperança; tal facto trouxe a esta companhia poder para estabelecer forças armadas, construir fortalezas e firmar acordos políticos com os povos asiáticos. Os portugueses perdem nesta altura os seus monopólios comerciais. Cerca de 1610, registou-se o primeiro carregamento de chá para a Europa através a Companhia Holandesa das Índias Orientais¹⁰⁰.

O chá era um dos produtos mais importantes do comércio e era apenas cultivado na China. O primeiro género de chá que chegou à Europa foi o chá verde que era o mais consumido pelos chineses. Com a expansão comercial europeia, o hábito de beber chá espalhou-se lentamente, durante a segunda metade do século XVII e foi introduzido na Europa pelas pessoas que tinham tido contactos com o Oriente, como os tripulantes dos navios, mercadores e aventureiros. Inicialmente era visto sobretudo como um remédio eficaz para uma grande quantidade de males.

Na Holanda, em 1606, o chá aparece registado nas listas de mercadorias vindas do Oriente sendo o seu consumo oficializado em 1637.¹⁰¹ Os médicos, ao elogiarem as qualidades excelentes deste produto, eram acusados de serem agentes da Companhia Holandesa das Índias Orientais. Na mesma época, os comerciantes venezianos

¹⁰⁰ http://www.sabores-da-india.net16.net/_spices_pl_tea_history.html, consultado no dia 6 de abril de 2016.

¹⁰¹ WIDE, Antony, *The East India Company Book of Tea*. Harper Collins Publishers, 1994, P. 21.

introduziram o café na Europa em 1615.¹⁰²

O interesse das várias classes sociais pela nova bebida deu lugar a um crescente mercado, muitas vezes de contrabando. Os contrabandistas, aproveitando a enorme procura e o preço elevado do chá, misturavam às verdadeiras folhas de chá folhas de alcaçuz de abrunho bravo ou utilizavam folhas de chá verde já servidas que eram secas, pintadas com melaço e novamente secas, cozidas e peneiradas. Para evitar esta fraude, os compradores procuravam o chá preto já tratado segundo os métodos artesanais. Este foi um dos motivos pelo qual este chá teve maior divulgação na Europa.

O chá tornou-se numa bebida muito popular nos Países Baixos e em Inglaterra. Mas no século XVII o chá difundiu-se menos do que o café na Europa porque era muito mais caro. Era considerado uma bebida de luxo e também servia para o uso medicinal nos Países Baixos. O chá não teve uma aceitação total entre os europeus. Conta-se que o rei da Suécia arranhou dois gémeos, deixou um deles beber chá algumas vezes por dia e o outro tomar café de modo a verificar qual o efeito destas bebidas. O teste teve grande sucesso e aquele que tomava chá viveu até aos 83 anos.¹⁰³ Assim, o chá passou a ser considerado aceitável pelos europeus.

Em França, o chá foi introduzido no final do reinado de Luís XIII, no século XVII. O cardeal Mazarino bebia-o para se curar da gota e a marquesa de Sébigné era uma das suas grandes consumidoras.

A moda desta bebida foi introduzida em 1662 na Inglaterra por Catarina de Bragança, filha de D. João IV e casada com Carlos II de Inglaterra. O poeta inglês Edmund Waller escreveu um poema com título a Rainha do chá: "...A melhor das Rainhas, a melhor das ervas, nós a devemos à intrépida Nação que nos mostrou o caminho da clara região onde nasce o sol, cujos fecundos frutos tão justamente apreciamos..." O gosto pelo chá teve uma imediata adesão na corte e entre a aristocracia inglesa. O chá, para além das suas propriedades medicinais, assumiu um papel social de relevo na Europa. Tomar chá

¹⁰² UKERS, William H. *All About Coffee*. New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1922, p. 25

¹⁰³ HARLER, C. R. *The culture and marketing of tea*. Londres: Oxford University Press, 1933, p.312.

tornara-se um hábito de corte e todas as famílias da aristocracia britânica seguiram esse costume. Thomas Twing funda uma célebre empresa de chá e abre a casa Golden Lyon onde se vendia e bebia chá. Até esta altura, o chá era procurado pelas suas qualidades medicinais.

Eram precisas grandes quantidades de chá para satisfazer o novo hábito de consumo que se espalhou pela Europa e as companhias orientais apressaram-se a fornecê-lo, obtendo com isso elevados lucros. Os franceses e os ingleses começaram a comprar chá diretamente no forte de Cantão, o centro chinês para o comércio de exportação, de forma a assegurarem uma melhor qualidade e um preço mais baixo do produto.

A Companhia das Índias Holandesa estabeleceu-se em Batávia, onde velas chinesas traziam todos os artigos da China, inclusive o chá que tinha de passar por um transbordo que afetava a sua frescura. Este fator diminuiu a competitividade dos holandeses em relação aos ingleses que forneciam melhor qualidade de chá.

Neste contexto, surge a Companhia da Índia Oriental de Ostend, apoiada por Carlos VI da Áustria e por ricos comerciantes de Antuérpia que trouxe para a Europa lucros elevados. O chá constituía 55,68% da carga e a porcelana 8,02%.¹⁰⁴ No século XVIII, mais de metade do consumo europeu de chá foi garantido pela Companhia Holandesa das Índias Orientais que, face ao decréscimo dos lucros, decidiu começar um comércio direto de chá com Cantão, tornando-se num dos parceiros comerciais europeus mais importantes para os chineses. No século XVIII, esta companhia recebe o chá através de velas de Fujian – centro de produção de chá – que transportavam o chá diretamente para a Batávia e também dos portugueses que compravam o chá em Guangzhou, podendo assim determinar o preço da venda e obter altos lucros. Estabeleceu ao mesmo tempo um comércio direto com Guangzhou, outro centro de produção de chá.¹⁰⁵ Nesta altura, a comercialização do chá rendia elevados lucros sendo feito a par com o comércio livre da

¹⁰⁴ MATOS, Maria Antónia Pinto, Porcelana chinesa de presente régio a produto comercial- *in Caminhos da Porcelana*, Lisboa, Fundação Oriente, 1998, p. 198.

¹⁰⁵ WIDE, Antony, *The East India Company Book of Tea*. Harper Collins Publishers, 1994, P. 23-30.

porcelana, servindo muitas vezes o chá para acomodar a loiça.

Outro ciclo do comércio com o Oriente prolongou-se até finais do século XVIII, altura em que outros europeus começaram a negociar diretamente com Guangzhou, evitando Macau, centro tradicional de exportação de mercadorias chinesas. O chá tornou-se a principal mercadoria de exportação da China e Sudeste Asiático. Comerciantes ingleses, franceses e escandinavos atracavam regularmente em Guangzhou, onde obtinham o chá preto, o chá verde e o chá *Bohea* das montanhas Wuyi, em troca de prata e outras mercadorias.

Os ingleses detinham uma quota de cerca de 75% do mercado neste centro de produção de chá e compartilharam com Portugal o tráfego de ópio a partir de Macau, o que originou uma declaração de guerra entre a Inglaterra e a China com o embargo das exportações de chá. Habitados à nova bebida, tiveram que procurar mercados e fornecedores alternativos.¹⁰⁶

No século XIX, cerca de 1823, os ingleses descobriram plantas da espécie *camíllia assamica* no Norte da Índia, em Assam. Ali criaram plantações de chá a uma escala industrial e adotaram métodos inovadores para a sua exportação.

A plantação de chá a nível mundial foi uma constante nos vários continentes, onde o clima e a altitude eram favoráveis a esta cultura. Atualmente, o Quênia, a África do Sul, a Tanzânia, os Camarões e o Sri Lanka produzem chás de grande qualidade. O Japão produz unicamente chá verde de folhas finas. Os chás pretos ortodoxos, ou seja, com tratamento manual das folhas são também produzidos na América do Sul, nomeadamente Argentina, Brasil e Equador.

A Portugal e Espanha, o chá chegava através dos Açores, a bordo de navios que faziam escala em Ponta Delgada ou Angra do Heroísmo. Portugal não consumia chá em grande quantidade, uma vez que era um produto caro e raro, acessível a uma minoria.

Na centúria de Novecentos surgiram grandes empresas exportadoras de chá, tais

¹⁰⁶ WANG Ling, A cultura do chá chinês. Pequim: Novo Continente Editora, 2013, p. 225.

王玲,《中国茶文化》第六版,北京,九州出版社,2013,p.225.

como a Assam Tea Company que exportava chá da Índia. O escocês James Taylor exportava chá do Ceilão e Thomas Lipton popularizou esta bebida ao adquirir as suas próprias plantações e produzir chá que vendia diretamente para as suas lojas, obtendo assim elevados lucros.

Os mercadores e missionários portugueses tiveram o primeiro contato com a bebida que eles designaram de chá, a que aderiram pelo conforto da alma e pelo perfume dos sentidos. A mais antiga referência da existência desta planta nos Açores data do século XVI, na Ilha Terceira.¹⁰⁷ As plantações criadas na ilha de S. Miguel, que advieram da China através de Macau, são consideradas até hoje, as únicas do género na Europa. Desta forma, Jacinto Leite, comandante real da corte de D. João VI, criou a primeira plantação de chá na Ilha de S. Miguel com sementes que trouxe do Brasil em 1820.

O cultivo do chá nos Açores foi impulsionado pelos “Barões da Laranja” no século XIX ao tentarem encontrar culturas alternativas, uma vez que a laranja foi descoberta destruída pela gomose. O chá produzido nos Açores passou a ser uma bebida popular, uma vez que muitos habitantes cultivavam a planta e preparavam as folhas em casa. Desde 1966, das 14 fábricas de chá nos Açores, restam apenas duas fábricas de chá artesanais, a da Gorreana e mais recentemente, a reabilitada fábrica de Porto Famoso, as únicas na Europa a produzir um excelente chá preto e chá verde.¹⁰⁸

A maioria do Chá da Gorreana é comercializada nas ilhas açorianas, embora os países do Norte da Europa, como a Alemanha, o prefiram dadas as suas componentes biológicas. A fábrica de chá do Porto Formoso, localizada numa zona privilegiada, produziu entre os anos de 1920 e 1980. Em 1998, os atuais proprietários apostaram numa

¹⁰⁷ ABREU, Ana Clara, *As Bebidas Exóticas e as Artes Decorativas: o Chá, o Café e o chocolate*. Porto: Câmara Municipal do Porto, 2002, p. 39.

¹⁰⁸ CUNHA, João Teles, *Chá — A Sociabilização da Bebida em Portugal: séculos XVI-XVIII*. Centro de História de Além-Mar, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, 2002, p.45.

exploração com uma vertente turística de divulgação do património – a cultura do chá açoriano.¹⁰⁹ A Quinta de Porto Formoso tem instalações para alojar visitantes e um espaço etnográfico com objetivos ligados a esta atividade agrícola, desde o cultivo e a recolha até à transformação industrial, ao tratamento das folhas e à embalagem do chá.¹¹⁰

Em Portugal continental sucederam-se várias iniciativas para a plantação do chá em Trás-os-Montes e no Alentejo. Sabe-se que o rei D. Fernando II mandou plantar na Serra de Sintra, no local denominado “Alto do chá”, plantas do chá e delas se obtiveram colheitas, resultando num chá de fino aroma.¹¹¹

¹⁰⁹ MACHADO, Margarida Vaz do Rego, «A Cultura do Chá na Ilha de S. Miguel», in Chá em S. Miguel. Cultura e Vivências, Presidência do Governo dos Açores, Direção Regional da Cultura, Museu Carlos Machado e Confraria do Chá do Porto Formoso, Ponta Delgada, 2012.

¹¹⁰ http://www.chaportoformoso.com/principal_portugues.php, consultado no dia 21 de março de 2016.

¹¹¹ <http://gorreana.pt/pt/>, consultado no dia 20 de março de 2016.

III. O café em Portugal

1. A chegada e difusão do café em Portugal

“Negro como o inferno, doce como o pecado, quente como o amor.”

Prevérbio turco

“A insónia causada pelo café não é incómoda; apenas se têm perceções muito claras e nenhuma vontade de dormir. Não se fica agitado ou infeliz, como quando a insónia tem outra causa...”

Brillat- Savarin,

A Fisiologia do Gosto, p.117

Os cafés divulgavam-se por toda a Europa no século XVIII, sob a influência da Revolução Francesa, cujos efeitos se espalhavam por todo o mundo: o teatro e a ópera tornam-se mais comerciais e mais acessíveis ao grande público; as pessoas saem de casa para se divertirem, passeiam nas avenidas para verem e serem vistas e frequentam os primeiros restaurantes.¹¹² Por isso, as novas formas de sociabilização deslocam-se para academias, salões e cafés.¹¹³ Ali, as pessoas debatem ideias e trocam informações.

No que diz respeito a Portugal, os cafés surgiram no início do século XVIII quando chegaram as influências francesas, acompanhado com as novas formas de socialização. A chegada do café a Portugal é mais tardia que em outros países europeus. Por isso, há pessoas a dizerem que “entre nós, os cafés têm sido apenas umas vezes a cópia grotesca, caricatural, outras vezes a fotografia pessimamente retocada dos lá de fora”¹¹⁴.

No princípio, os cafés situavam-se em zonas degradadas de Lisboa antes do terramoto de 1755. Eram lugares frios, sombrios, com mesas e bancos nada agradáveis e

¹¹² MOURA, Fátima, *Conversas de Café*, Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios, 2015, p. 24.

¹¹³ PHILIPPE, Sylvestre Dufor, *Tratado Novo & Curioso do Café, do Chá e do Chocolate*, 4.^a ed., Lisboa: Junta da Exportação do Café, 1961. P.45.

¹¹⁴ CARVALHO, Pinto, *Lisboa d'outros Tempos, vol. II, os cafés*, Lisboa: Fenda, 1991, p.21.

que se destinavam essencialmente a boémios e a gente menos abastada.

Na reconstrução de Lisboa, o Marquês de Pombal mandou que todos os botequins ostentassem tabuleta publicitária e fomentou a proliferação destes letreiros pelas ruas da Baixa reconstruída. Foi sempre tido como frequentador das tertúlias de botequim.¹¹⁵ Nesta altura, os portugueses preferiam beber álcool em botequins, tabernas ou tabulagens. Nestes botequins, os portugueses costumavam discutir, lutar e jogar. Segundo a autora Fátima Moura¹¹⁶, a paixão pelo jogo – qualquer tipo de jogo – juntava desde marginais a nobres, apesar de a lei ser bem clara no Regimento dos Taberneiros de 1797: “Nenhum taberneiro consentirá nas suas tabernas qualidade alguma de jogo às pessoas que a elas forem comer; e muito menos aos criados de servir e escravos.”¹¹⁷

De acordo com Fátima Moura, quando os cafés finalmente chegaram a Portugal, causaram alguma confusão com o conceito de botequim que quer dizer estabelecimento comercial popular onde se servem bebidas, lanches, tira-gostos e eventualmente, alguns pratos simples. É como se fossem os cafés portugueses: para além de chá e café, também se podia beber álcool, deixando para as tabernas o tradicional vinho barato a copo. Regra geral, o botequim era um espaço de dimensões reduzidas com um aspeto pouco limpo: a entrada de luz restringia-se a uma ou duas janelas e uma porta.

Segundo Dias¹¹⁸, que entende que cafés e botequins são a mesma coisa, os primeiros botequins chegaram a Portugal em 1740, por exemplo as casas Rosa e Madama Spencer, ambas na antiga Rua Nova (Rua dos Capelistas) e anteriores ao Terramoto. Ela referiu que os primeiros botequins surgiram em Lisboa em 1777, enquanto no Porto eles chegariam no início do século XIX.

Pinto de Carvalho descreveu-os assim:

Em Portugal, nunca se conheceu a vida de café, tal como a compreendem

¹¹⁵ DIAS, Maria Tavares, *Os cafés de Lisboa*. Lisboa: Quimera, 1999, p.19.

¹¹⁶ MOURA, Fátima, *Conversas de Café*, Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios, 2015, p. 36.

¹¹⁷ SILVA, António Delgado, *Collecção da Legislação Portuguesa desde a última compilação das ordenações, Legislação de 1791 a 1801*, Lisboa: Typ. Maígrense, 1828, p. 367- 368.

¹¹⁸ DIAS, Maria Tavares, *Os cafés de Lisboa*. Lisboa: Quimera, 1999.

na Espanha, na França e na Itália. Aí, os cafés como que são entrepostos intelectuais, onde se permutam opiniões, onde a imaginação dá valor aos voadouros ou a retórica desdobra as asas de poderosa envergadura. São pontos cêntricos de reunião onde, à luz crua do gás – esse grande ilusionista –, ou à luz poeirenta e vacilante dos globos elétricos, se vai procurar a alegria dentro de uma chávena de café...¹¹⁹

À medida que os primeiros cafés se iam estabelecendo em Portugal, os portugueses começaram a reunir-se nos diferentes cafés conforme os seus gostos. Alguns cafés eram o espaço ideal para boémias, e outros pareciam favorecer a discussão política, literária e artística. Por isso, Norberto Araújo diz que

O café do Arco Bandeira principiou por ter uma clientela de políticos, vigiados ou suspeitos – os políticos são sempre suspeitos uns aos outros, conforme os ventos da governação – e acabou numa frequência de Marialvas da tauromaquia.¹²⁰

Mas também, segundo as palavras de Pinto de Carvalho:

Para uns vão os letrados, os sabichões, fazer frases ou cravar a conversação de adjetivos rútilos...; para outros vão os leônuculos da moda engranzar parvulezas no fio do cavaco, ou narcisar-se nos vidros luzentes das ventanas e nas couçoeiras polidas dos portais; para outros vão os janotas toureiros, os pandilhas valentões – uma loja de pataus e de pategos – que passam o tempo a falar em malessos e boiantes, ou muito bexigueiros, a fazer ingranzéu com pachochadas tresandando um cheirete catingueiro. Tais são as casas de café nesta nesga da mal tosada gleba lusitana, e neste momento

¹¹⁹ CARVALHO, Pinto, *Lisboa d'Outros Tempos*, vol. II, *Os cafés*, Lisboa: Fenda, 1991, p. 21.

¹²⁰ ARAÚJO, Noberto, *Peregrinações em Lisboa*, vol. XVIII, Lisboa: Veja, 1993, p.39.

do século.¹²¹

A partir do século XIX, a principal atração de alguns cafés era a tertúlia, literária ou política. Nos cafés se congregaram revoluções e assassinios e até deles se saiu para os pôr em prática.

No século XVIII em Portugal, durante o reinado do rei D. João V, Francisco de Melo Palheta conseguiu introduzir o café na ex-colónia do Brasil e transformá-lo no maior produtor de café mundial. A partir do Brasil o café foi levado para as ex-colónias de Cabo Verde e S. Tomé e Príncipe.¹²² Embora seja um país de minúsculas dimensões, a partir do século XVIII e ao longo de mais de dois séculos, Portugal tornou-se um grande produtor de café devido às suas diversas colónias. Não houve território português onde não tivesse sido ensaiada a cafeicultura, desde as regiões vizinhas da Madeira e dos Açores às mais longínquas, como Timor.¹²³ O cafeeiro Arábica foi introduzido em S. Tomé a partir do Brasil por volta de 1800. Pela mesma época, o cafeeiro foi introduzido pelos portugueses em Cabo Verde.

Por causa da propagação grave de oídio na vinha, a ilha da Madeira começou a receber culturas alternativas nos finais do século XIX, nomeadamente o café, sem êxito na altura nem em posteriores tentativas, levadas a cabo no século XX.

De acordo com a lenda, dizia-se que em 1727, o café chegou ao Brasil pela mão de um astuto português que pusera ao serviço da coroa portuguesa todas as suas artes de galanteio diplomático, Francisco de Melo Palheta. Ele queria roubar sementes da Guiana Francesa, sob o pretexto de mediar uma disputa de fronteiras. Em vez de tentar penetrar nas fortemente guardadas fazendas de café, ele usou a sua qualidade pessoal para persuadir a Primeira-dama, que não foi capaz de resistir e lhe deu uma muda da planta num jantar de

¹²¹ CARVALHO, Pinto, *Lisboa d'Outros Tempos*, vol. II, *Os cafés*, Lisboa: Fenda, 1991, p. 21.

¹²² <https://www.facebook.com/460952373946869/photos/a.467318943310212.99321.460952373946869/482717595103680/?type=3>, consultado no dia 13 de março de 2016.

¹²³ MOURA, Fátima, *Conversas de Cafê*, Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios, 2015, p. 24.

Estado na sua despedida antes de voltar para o Brasil.¹²⁴ Em 1750, os irmãos portugueses João Francisco Junqueira e Gabriel Junqueira saíram de Portugal atraídos pela descoberta de minas de ouro no Brasil. Alguns anos depois da chegada deles, tornaram-se agricultores de café na área de Ribeirão Preto, que fica a norte de São Paulo, conforme a descrição de MARTINS:

Já na região de Ribeirão Preto coube à família Junqueira liderar a produção cafeeira e imprimir novas práticas não só no trato do cafezal e na administração das unidades de produção em moldes empresariais, mas também na diversificação dos lucros advindos com a renda da produção. Estas modernidades, porém, serão mais bem compreendidas posteriormente, no contexto da República do café.¹²⁵

Podemos dizer então que os irmãos portugueses desempenharam um importante papel na história do café no Brasil.

Em Angola, pensa-se que o café foi introduzido pelos missionários portugueses. No século XIX, chegou um português chamado Francisco de Carvalho Seixas que seria um grande produtor de café. Os seus descendentes também se mantiveram ligados ao cultivo do café nesta colónia. Francisco de Carvalho Seixas lançou a empresa Marques, Seixas e C.^a Lda., que as gerações seguintes engrandecerão, ativa nos sectores do café, do comércio e da pecuária.

Ao longo dos anos, irá crescer uma relação muito especial das várias gerações da família com o café, que terminará com a independência da província em 1975. Pelo caminho ficaram muitas histórias e as vidas de várias gerações dedicadas a fazer de Angola, e de Portugal, o quarto maior

¹²⁴ <https://inedcoffee.com/coffee-and-brazil-how-coffee-molded-the-culture-of-a-country/>, consultado no dia 14 de março de 2016.

¹²⁵ MARTINS, Ana Luiza, *História do café*. São Paulo: Editora Contexto, 2012, p.81.

produtor mundial de Robusta.¹²⁶

Graças aos portugueses, Portugal e Angola fizeram um grande esforço no sentido de modernizar o cultivo do café. Mesmo que o café fosse plantado em Angola nos princípios do século XIX, um século mais tarde, ganhava importância na economia, e cento e cinquenta anos depois era a mais importante exportação da província, só ultrapassada pelo petróleo em 1973.¹²⁷ Angola até ocupava o terceiro lugar entre os países exportados de café até 1973.¹²⁸ No entanto, a Guerra da Independência, destruiu a plantação do café e muitos agrónomos emigraram para o Brasil. Diz-se que as últimas colheitas de 1975 ainda tinham conseguido sair de Angola para Portugal.

Em Timor, antes da chegada dos portugueses já existiam cafeeiros trazidos de Java pelos holandeses e havia algumas empresas locais. No entanto, durante a década de cinquenta do século XX, os diversos governos coloniais portugueses dinamizaram a sua cultura através da construção de viveiros e da distribuição de plantas, da obrigatoriedade da sua plantação.¹²⁹ O governo português resolveu organizar e desenvolver o cultivo do café Arábica que era a única atividade agrícola rentável por todo o território timorense. Com o tempo, o café passou a ser o principal produto de exportação no sector agrícola, apresentando-se como a maior fonte de rendimento hoje em dia.

2. Os cafés em Portugal nos séculos XVIII a XX

“Um visitante experimentado e fino chega a qualquer parte, entra no café, observa-o,

¹²⁶ MOURA, Fátima, *Conversas de Café*, Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios, 2015, p. 121-133.

¹²⁷ MOURA, Fátima, *Conversas de Café*, Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios, 2015, p. 121-142.

¹²⁸ http://www.portalangop.co.ao/angola/en_us/noticias/economia/Coffee-Production-Angola-Rises, consultado no dia 18 de março de 2016.

¹²⁹ <https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/13462/1/2014O%20PAPEL%20DA%20AGRICULTURA%20FAMILIAR%20E%20A%20PRODUÇÃO%20DE%20CAFÉ%20EM%20TIMOR-LESTE.pdf>, consultado no dia 13 de março de 2016.

examina-o e tem conhecido o país em que está, o seu governo, as suas leis, os seus costumes, a sua religião.”

Almeida Garrett

Os cafés são um espelho da vida económica, social, cultural e artística da cidade, durante os séculos XIX e XX. Foram assim, os verdadeiros locais de intervenção cultural, social, económica e até religiosa. Compreendemo-nos, assim, “a existência de cafés de elite económica, de contestação, do operariado, de pequenos comerciantes, de marítimos ou de professores”¹³⁰

Sabemos que os cafés são lugares de diversão e convívio, de encontro de pessoas, de sociabilidade, de tertúlias, de debates, de encontros amorosos, de negócios, de circulação de notícias. Balzac disse que “o café é o parlamento do povo”. É o lugar onde se jogava bilhares, damas, xadrez, cartas e dominó¹³¹; é o lugar onde se conversa sobre cultura, política, artes, enfim, onde o conhecimento circula e se expande. São a “referência, onde toda a gente se encontra para prolongar um passeio... Neles, à volta daquelas mesas, uma pessoa, mesmo só, passa o tempo envolvido com o movimento, o barulho ou o sussurro do ambiente.”¹³² Os cafés são uma forma de modernidade, um espelho da dinamização social e das novas ideias. Como observou Júlio Dantas, o café converteu-se “numa instituição nacional quando, com o advento das ideias liberais, o português reivindicou o direito de ‘pensar’, durante algum tempo confundido com o direito de ‘perturbar’.”

Na Europa, a partir da segunda metade do século XVII, o consumo de café espalhou-se rapidamente. Com as outras bebidas e iguarias, os cafés “passaram a dar lugar a um novo ramo de negócios que iria ser muito explorado, acabando a designação de café por se sobrepor à de botequim para apelidar os estabelecimentos comerciais em que era

¹³⁰ FERNANDES, José Alberto Rio; MARTINS, Luís Paulo Saldanha, *Fragments de Um Século de Vida dos Cafés, Restaurantes e Hotéis do Porto*. Porto: Ateneu Comercial do Porto, 1989, p. 3.

¹³¹ Cf. SANTOS, Paula M. M. Leite, *Rotas dos cafés históricos do Porto*, Porto: O Tripeiro, 2004, p. 147.

¹³² PACHECO, Hélder, *Porto: da Cidade e da Gente*. Porto: Edições Afrontamento, 2003, p. 198.

servido...”¹³³ Ao mesmo tempo, tornaram-se verdadeiros ícones sociais por toda a Europa. Portugal, à semelhança de outros países europeus, também tem a tradição dos cafés. Durante o século XVIII, apareceram os primeiros cafés públicos em Portugal, inspirados nas tertúlias francesas do século XVII e influenciados pela Revolução Francesa de 1789 na qual os cafés ganharam popularidade por todo o mundo. Por outro lado, após o Terramoto de 1755, o Marquês de Pombal tomou algumas iniciativas urbanísticas e comerciais. Os cafés tornaram-se então espaços de animação cultural e artística. Surgiram, assim, vários cafés em Portugal, entre os quais se salientam o Martinho da Arcada, o Marrare, a Brasileira, o Majestic, entre outros.

Estes cafés públicos foram autênticas academias de moda e de pensamento. Em Portugal, os cafés foram sede de tertúlias literárias, artísticas e políticas. “Do romantismo à Geração de 70, dos modernistas aos surrealistas, dos presencialistas aos neo-realistas, todos escreveram sobre o mármore das mesas”,¹³⁴ como se conclui da descrição seguinte:

Para uns vão os letrados, os sabichões, fazer frases ou cravar a conversação de adjetivos rútilos...; para outros vão os leônuculos da moda engranzar parvulezas no fio do cavaco, ou narcisar-se nos vidros luzentes das ventanas e nas couçoeiras polidas dos portais; para outros vão os janotas toureiros, os pandilhas valentões- uma loja de pataus e de pategos- que passam o tempo a falar em malessos e boiantes, ou muito bexigueiros, a fazer ingranzéu com pachochadas tresandando um cheirete catingueiro. Tais são as casas de café nesta nesga da mal tosada gleba lusitana, e neste momento do século.¹³⁵

Os cafés do século XX eram também um lugar de ócio como hoje em dia, onde estavam vulgarizados o bilhar, o dominó, as damas, o xadrez, e diversos jogos de cartas.

¹³³ <http://www.ojs.unito.it/index.php/ricognizioni/article/download/573/525>, p.254, consultado no dia 3 de abril de 2016.

¹³⁴ DIAS, Maria Tavares, *Os cafés de Lisboa*. Lisboa: Quimera, 1999, p. 9.

¹³⁵ CARVALHO, Pinto, *Lisboa d'Outros Tempos*, vol. II, *Os cafés*, Lisboa: Fenda, 1991, p. 21.

Constituía um espaço físico privilegiado para finalizar transações, funcionando como escritório para muitos negociantes ou como sucursal do estabelecimento para outros. Era local de atualização e inspiração para artistas, fonte de informação para jornalistas e meio de difusão de ideias e ideais para políticos. O hábito de consumir café criou raízes e tornou-se berço das modas elegantes. Como vimos, o hábito chegou de mais longe e espalhou-se através de diversas influências.

Logo a seguir, os cafés passaram a servir todos, e não apenas as elites económicas ou intelectuais. Conforme Dias, os cafés de Lisboa depararam-se com problemas muito concretos de falta de civismo, asseio ou fidelidade dos seus clientes novos. Entretanto, a cidade ia precisando de mais dependências bancárias, mais seguradoras. No final do século XX, quase todos os cafés sofreram a influência da finança e vieram substituídos por dependências bancárias. Os trespases eram milionários porque as rendas tinham sido congeladas, os empregados deixaram de ser pagos com gorjetas, os fluxos migratórios traziam para Lisboa quem nunca se importava de comer em pé com pré-pagamento.¹³⁶ Nos anos 70, com o café já muito decadente em termos de frequência, os proprietários tentaram viabilizá-lo instalando ali um salão de jogos.¹³⁷ Os cafés passaram a encerrar portas a uma boa média anual, sem complacências ou salvação.

No entanto, Segundo as opiniões de Moura¹³⁸, a finança limitou-se apenas a ocupar o vazio causado pela televisão. Desde do início, a televisão trouxe pessoas ao café, mas logo depois, quase todas as casas possuíam televisões. Por isso, alguns cafés sobreviveram, como por exemplo o Martinho e a Brasileira que foram transformados em marcos turísticos devido à Internet.

Então vamos ver como eram os cafés de Portugal durante os séculos XVII a XX.

2.1 Os cafés de Lisboa

Podemos conhecer o início dos cafés de Lisboa através a descrição de Moura,

¹³⁶ DIAS, Maria Tavares, *Os cafés de Lisboa*. Lisboa: Quimera, 1999, p. 9.

¹³⁷ Idem, p. 98.

¹³⁸ MOURA, Fátima, *Conversas de Café*, Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios, 2015, p.51.

No fim de Setecentos deu-se o aparecimento de um grande número de cafés em Lisboa, dotados de atrações semelhantes. Estes cafés eram decorados com alguma qualidade, serviam-se vários géneros de bebidas e a célebre neve, o sorvete feito com gelo, penosamente trazido, no dorso de mulas e de barco, Tejo baixo, de poços situados nas serras mais altas.¹³⁹

Segundo Pimentel, os primeiros cafés portugueses, ou melhor, os primeiros botequins portugueses, surgiram em Lisboa em meados do século XVIII.¹⁴⁰ Mas não deixaram de ser verdadeiros espaços públicos de socialização. No capítulo anterior, ficámos a saber que antes do terramoto de 1755 as condições dos cafés não eram boas como as de hoje em dia. Depois, a iniciativa de reconstrução mandada pelo Marquês de Pombal, que era um dos fregueses famosos e era intitulado de “Casaca” pelos portugueses, os cafés lisboetas reviveram. Nos finais do século XVIII e durante o século XIX, os cafés passaram a ter um lugar privilegiado na vida dos lisboetas. A maioria destes estabelecimentos funcionava como botequim, hospedaria, tavolagem e até casa de penhores.¹⁴¹

Desde o século XVIII, a formação política dos lisboetas passou sempre pela mesa dos cafés. Assim como Pina Manique tentara, outrora, controlar as reuniões revolucionárias no Nicola ou no Botequim das Parras, também Salazar criticou as tertúlias conspiradoras que afastavam do trabalho os “netos dos antigos marinheiros”. O dono do Botequim do Grego foi preso, no início do século XIX, por jacobinismo. Em 1959, o Café Chave d’Ouro encerrou portas após ter abrigado uma conferência de imprensa da campanha eleitoral de Humberto Delgado.¹⁴² Por isso, nesse sentido, Dias considera-os o primeiro fórum verdadeiramente popular, o primeiro reflexo público da própria *polis*.

¹³⁹ MOURA, Fátima, *Conversas de Café*, Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios, 2015, p. 39.

¹⁴⁰ <http://www.ojs.unito.it/index.php/ricognizioni/article/download/573/525>, p.255, consultado no dia 3 de abril de 2016.

¹⁴¹ Carvalho, J. Pinto (Tinop), *Lisboa de outrora*, pub. póstuma coordenada, revista e anotada por G. de Matos Sequeira e L. Macedo, I-III, Lisboa, Grupo «Amigos de Lisboa», 1938, p.86.

¹⁴² DIAS, Maria Tavares, *Os cafés de Lisboa*. Lisboa: Quimera, 1999, p. 9.

Antes do terramoto, os botequins ainda não se tinham tornado muito populares. Mesmo assim, o Café do Rosa e o Madame Spencer eram os mais conhecidos, ambos localizados na Rua Nova, que era a zona principal de Lisboa. Os frequentadores eram sobretudo negociantes estrangeiros que tinham hábitos diferentes dos portugueses.¹⁴³ Após o terramoto, no âmbito da reconstrução da cidade, surgiu o primeiro café de luxo em Lisboa – o café de Marcos Filipe (também conhecido por Campadónico), cujo proprietário esteve em Londres durante o seu percurso de embaixador. Construiu-se assim o modelo de café londrino, cuja inauguração contou com a presença do Marquês Pombal.¹⁴⁴ Conforme Dias, durante essa época, os lisboetas costumavam pedir o chá para acompanhar as torradas feitas com pão de Meleças.¹⁴⁵ Infelizmente, encerrou na década de 50 do século XIX.

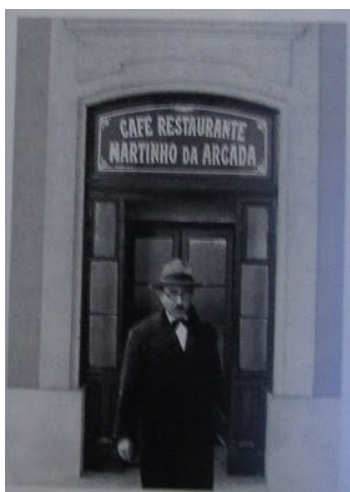


Imagem 12 o Café da Arcada com Fernando Pessoa

No fim do século XVIII, apareceram em Lisboa vários botequins de qualidade onde se serviam bebidas e “neve” que se tornou um novo hábito para os portugueses isto é, sorvete derivado do gelo puro. Destacam-se o Café do Casaca. Curiosamente, a neve era recolhida nas serras mais altas, conservada em poços e transportado com muitos cuidados até à cidade. Tomar neve passou a ser o ato mais chique nos cafés em Lisboa e tornou-se mais popular nessa época, até mais

servido que o próprio café. Os portugueses iam lá passar o tempo e recrear-se no bilhar, no gamão, nas cartas e noutros jogos de sorte. Entre os primeiros botequins, contam-se o do Rosa, o de Madame Spencer, o Casaca e o Martinho da Arcada. Tinop considera este último anterior a 1782 e o mais antigo de Portugal¹⁴⁶.

¹⁴³ <http://www.ojs.unito.it/index.php/ricognizioni/article/download/573/525>, p.255, consultado no dia 3 de abril de 2016.

¹⁴⁴ <http://asverdadeirashistriasdeportugal.blogspot.pt/2013/03/cafes-com-historia-de-lisboa.html>, consultado no dia 20 de abril de 2016.

¹⁴⁵ DIAS, Maria Tavares, *Os cafés de Lisboa*. Lisboa: Quimera, 1999, p. 70.

¹⁴⁶ Carvalho, J. Pinto (Tinop), *Lisboa de outrora*, referido através de DIAS, Maria Tavares, *Os cafés de Lisboa*. Lisboa: Quimera, 1999, p. 19.

Durante essa época, destacou-se o Café da Arcada, situado no Terreiro de Poço, cujo proprietário se chamava Martinho Bartolomeu Rodrigues¹⁴⁷ – o Martinho da Neve. A revista *Serões* de outubro de 1909, em artigo intitulado “Os cafés de Lisboa”, refere que “o Café da Arcada do Terreiro do Paço (chamada a Arcada do Anselmo) já existia em 1782 com a denominação de Casa de Neve, que passados dois anos, trocou pela de Casa de Café Italiano. Pertencia a Domingos Mignani e passou, mais tarde, a Martinho Rodrigues, criador do Café Martinho”¹⁴⁸. Fica assim bem assente que a sua fundação é anterior a 1782 e que é o botequim mais antigo de Lisboa. Foi nessa altura que o café passou a ser uma bebida largamente apreciada em Portugal. Desde o século XVIII que a configuração do interior do Martinho da Arcada pouco mudou. Tem tido alterações no nome consoante o nome do proprietário. O último chamava-se Martinho Bartolomeu Rodrigues, que o adquiriu em 1845. Em 1892, ficou conhecido por “Casa de Neve”. Para Dias, o segredo do êxito destes dois cafés não teria sido a bebida negra, mas o sorvete, como se deduz da descrição de Gervásio Lobato:

De verão, toma-se lá neve, e, de vez em quando, alta noite, quando as onze horas têm soado há muito, e a sineta do passeio público está soando, entram por ali dentro, aos bancos, as meninas esguias, macilentas, todas do mesmo formato, formato dos algibebees, com encadernação vistas de percales espantadiças, com os pais gordos e lojistas atrás, de bengala de cana-de-índia e castão em esquadria de marfim, com serrilha por baixo, ao ombro, e mulher frescalhona ainda, trigueira e luzidia, ao braço, melhor do que as filhas... quando a «neve» se deita nos copos, há conversação. – Nada, no passeio é uma tolice tomar neve. É mais caro um vintém em copo, e não presta para nada. Aquela é que é boa – a neve do Martinho. – Tem fama!¹⁴⁹

¹⁴⁷ Ele fundou dois cafés Martinhos: um é o Café da Arcada, e o outro chama-se o Café Martinho. Falamos do segundo depois.

¹⁴⁸ <http://restosdecoleccion.blogspot.pt/2014/06/cafe-martinho.html>, consultado no dia 20 de abril de 2016.

¹⁴⁹ Gervásio Lobato, *A Primeira Confessada*, referido através de DIAS, Marina Tavares, *Histórias de Lisboa*, Lisboa: Quimera, 2002, p. 148.

O Martinho da Arcada transformou-se em restaurante desde 1989. Em 1809, o café da Arcada tinha como frequentadores habituais literatos e jacobinos, talvez atraídos pelo jogo clandestino ali praticado. Ele é um dos cafés com uma tradição literária bastante antiga. É provável que Bocage, antes da sua fase do Café Nicola, por lá passasse habitualmente. Fernando Pessoa também foi um dos clientes assíduos. Tinha sempre uma mesa reservada, e hoje em dia, a sua mesa continua assinalada. Mas havia outros nomes ligados ao mundo da cultura e da política que o frequentaram, com por exemplo: Almada Negreiro (pintor), António Ferro e Afonso Costa (políticos), António Botto e Cesário Verde (escritores) e muitas outras personalidades.

Na atualidade, servem-se almoços e jantares, o que tem pouco ver com a tradição dos cafés. Está transformado em restaurante. O serviço de café foi transferido para uma diminuta área, outrora destinada à cozinha e remodelada entre 1989 e 1990. Ainda hoje o “Martinho da Arcada” é um café agradável para entrar e tomar qualquer coisa ou sentir o ambiente sentado a uma mesa de madeira quadrada com o tampo em mármore.

Durante o século XVIII, salientou-se também o Botequim do Nicola, fundado em 1787 por um italiano que chamado Nicola Breteiro. Ficou ligado ao poeta Bocage que o frequentava. Segundo Carvalho, Bocage “rompeu com a esnoga literária em 1793, e sem



Imagem 13 Café Nicola

dar tento ao coaxar das rãs parnasianas, passou a frequentar o café do Nicola.”¹⁵⁰

Ainda que o café Nicola tenha encerrado em 1827, o seu nome mantém-se tão forte na sociedade lisboeta que em 1929, no mesmo lugar, Joaquim Fonseca e Albuquerque lançou o novo Nicola. A porta foi decorada ao estilo neoclássico. Em 1935, o seu interior sofreu uma remodelação modernista com projeto de Raul Tojal, mantendo-se em destaque a estátua de Bocage.

Um empregado do Nicola, José Pedro da Silva, abriu na porta do lado do café Nicola, o Botequim das Parras, levando uma parte dos clientes. Por ocasião da saída das

¹⁵⁰ CARVALHO, Pinto, *Lisboa d'Outros Tempos*, vol. II, *Os cafés*, Lisboa: Fenda, 1991, p.56.

tropas francesas de Junot da capital, a festa fez-se no Rossio, e tantas foram as luzes que enfeitaram o botequim nessa noite memorável, que o seu proprietário ficou para sempre conhecido por José Pedro das Luminárias. Este café existe desde 1787 e também foi, ao longo dos anos, frequentados pelas pessoas ligadas às letras e à política. Contudo, tornou-se famoso pela presença constante do poeta Bocage em pleno século XVIII. Era lá que à porta declamava alguns dos seus sonetos satíricos e improvisados, levando a que muitos intelectuais e políticos ali se concentrassem não só para o ouvir, mas também para discutir sobre a realidade política do país. Faziam-se autênticas tertúlias neste café. Após a morte de Bocage, os amigos continuaram a frequentar o “Nicola” e a organizar as tertúlias, sendo que foi um dos empregados, que tinha tido bastante estima e admiração pelo poeta (diz-se que o ajudou algumas vezes em termos financeiros), que lhe pagou o funeral. O “Café Nicola” era, de facto, como uma casa de família.

Costumava-se inclusive afirmar que enquanto no Porto e em Coimbra se estudava ou trabalhava, em Lisboa conversava-se e faziam-se revoluções.¹⁵¹ Durante o século XVIII, os cafés portugueses tomavam o papel de tribunas de difusão de ideias e de formação de uma opinião. Na última metade do século XVIII, o café tornou-se o “órgão da



Imagem 14 Café Marrare nos meados do séc. XIX, imortalizado por Eça de Queirós nos <<Maias>>

soberania popular”, “válvula de segurança duma sociedade sob pressão”, “o salão da democracia, o centro de informação política, o posto de observação daqueles que não dispõem – ou não dispunham – de outras antenas para a captação do boato, nem de outra tribuna para a exposição dos seus pontos de vista, nem, ainda de outro meio de contacto com os problemas, os acontecimentos e os homens”.¹⁵² Ou conforme afirma Carvalho,

¹⁵¹ <http://www.cafeexpresso.pt/conheca-origem-da-bica-e-beba-isto-com-acucar/>, consultado no dia 28 de março de 2016.

¹⁵² Dantas, J., *Lisboa dos nossos avós*, Lisboa: Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa, 1962, p.72-74.

“ Por lá tudo cheirava a jacobinice, a maçonaria, e outros nomes com que o Intendente batizava esta gafaria de sarampelo político, que atacara muito bom português... com todo o segredo e recato, se nas casas públicas e cafés se proferiam proposições e referiam factos, com que se intentasse alterar a tranquilidade pública.”¹⁵³

A partir do século XIX, os botequins começaram a ser intitulados definitivamente por cafés. E a partir de meados do século XIX, as senhoras da sociedade começaram a frequentar os cafés apesar de terem um gabinete privado.¹⁵⁴ Para além disso, cada vez mais senhoras da alta sociedade e burguesas preferiam frequentar os cafés.

O Marrare inaugurado em 1820 por António Marrare, de certo modo sucessor do Botequim das Parras, era o mais requintado dos quatro cafés (o de São Carlos, o da Sete Portas, o do Cais do Sodré e o do Polimento) que o napolitano António Marrare abriu em Lisboa. Localizou-se em pleno Chiado, que passou a ser no “liberalismo vitorioso, mais do que um local, um sítio, ou o sítio por excelência da capital”¹⁵⁵, onde conviviam lado a lado clubes aristocráticos, modistas, alfaiates, joalheiros, livrarias, lojas de modas e de decoração e, claro, o Marrare do Polimento.¹⁵⁶ Destacava-se também porque inicialmente, ali não se permitia fumar, o que de facto era invulgar na época.¹⁵⁷

Um luxo, a decoração de madeira polida, que logo lhe valeu o sobrenome de Marrare do Polimento. Além da sala de bilhar, tinha ainda um pequeno pátio coberto por uma clarabóia envidraçada onde, no Verão, as senhoras podiam comer os melhores gelados da cidade. Polido era também o atendimento: criados de libré serviam excelente café em

¹⁵³ Carvalho, J. Pinto (Tinop), *Lisboa d'outros tempos, I-II*, Lisboa: Parceria António Maria Pereira-Livraria Editora, 1899, p.23.

¹⁵⁴ Carvalho, J. Pinto (Tinop), *Lisboa de outrora*, pub. póstuma coordenada, revista e anotada por G. de Matos Sequeira e L. Macedo, I-III, Lisboa: Grupo «Amigos de Lisboa», 1938, p.204.

¹⁵⁵ FRANÇA, José- Augusto, *História Física e Moral*, Lisboa: Livros Horizonte, 2009, p.527.

¹⁵⁶ MOURA, Fátima, *Conversas de Café*, Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios, 2015, p.45.

¹⁵⁷ Carvalho, J. Pinto (Tinop), *Lisboa d'outros tempos, I-II*, Lisboa: Parceria António Maria Pereira-Livraria Editora, 1899, p.122.

cafeteiras de prata, e a sua qualidade muito gabada, Requisites para uma clientela ávida de mudança. O Marrare tornara-se “o lugar de reunião de todos os elegantes e todos os homens de Lisboa”, como escreveu Bulhão Pato. Basta lembrarmos alguns dos indefetíveis: Almeida Garrett, Alexandre Herculano, Passos Manuel, José Estêvão. Em 1848, o Chiado foi a primeira zona de Lisboa a receber a iluminação de gás, e o Marrare foi um dos primeiros estabelecimentos que a tinha. Fechado em 1866, o Marrare reviveria em «Os Maias» de Eça de Queirós.¹⁵⁸ Júlio César Machado até descreveu o Marrare nos seguintes termos: “Portugal era Lisboa, Lisboa era o Chiado e o Chiado era o Marrare”¹⁵⁹.

O célebre café – que com inteira justiça alcançou a honra de fazer parte da crónica citadina – possuía fama de fornecer bom café, excelente chocolate, fino chá, muito boas gemadas e deliciosas torradinhas de Meleças. Este magnífico botequim era procurado pela melhor roda de Lisboa. Conforme as horas, lá se reuniam famílias distintas, argentários, políticos e artistas. Esteve ali por muitos anos um criado dos maiores simpatias de todos os fregueses. com as propinas que apanhava juntava sempre um bom pecúlio, que de três em três anos levava para a sua terra na Galiza onde comprava mais uma casa. À volta vinha sempre alegre e expansivo, porque tinha conhecido mais um filho.¹⁶⁰

¹⁵⁸ <https://www.facebook.com/lisboadeantigamente/posts/1503687846523352>, consultado no dia 13 de abril de 2016.

¹⁵⁹ <http://www.ojs.unito.it/index.php/ricognizioni/article/download/573/525>, consultado no dia 13 de abril de 2016. P. 259.

¹⁶⁰ António de Sousa Bastos, *Lisboa Velha*, referido através de DIAS, Marina Tavares, Histórias de Lisboa, Lisboa: Quimera, 2002, p. 146.

Logo a seguir, como referimos, surgiu o Café Martinho. Em princípio, houve dois cafés Martinhos em Lisboa. Um Martinho foi fundado em 1846 por Martinho Bartolomeu



Rodrigues e ficou famoso como o Martinho do Rossio onde se servia a famosa neve, feita com gelo trazido da serra da Lousã que atraía as senhoras a um ambiente pouco feminino. O café tinha o espaço reservado no fundo da sala

Imagem 15 A imponência do Martinho do Rossio onde as senhoras encontravam alguma privacidade. Também foi um local de reunião de todos os nomes famosos da literatura portuguesa e da vida política, como por exemplo: Garrett, Herculano, Camilo, Eça de Queirós, entre outros. Mais tarde, com outras personalidades portuguesas ilustres, aqui floresceu a ideia da publicação de *Orpheu*. Para além disso, conspirou-se contra o Estado Novo e planeou-se a estratégia das greves estudantis de 62. Alguns escritores apelidaram o “Café Martinho” de “espelho da cidade”.¹⁶¹

Ele também era conhecido pelas suas confeções culinárias, pelas “torradinhas de Meleças, pelo chá verde com limão e pela neve, a par das desinteligências políticas e literárias que nele ocorreram.¹⁶² Mas em 1968, sob a influência da abertura de bancos, o Martinho do Rossio encerrou.

Conforme Maria Costa, sabemos que desde os últimos vinte anos do século XX, os cafés de Portugal voltaram a entrar num processo de encerramento geral, dando lugar a “bancos e empresas, que os desmantelaram para construir as suas sedes ou abrir balcões [...] e o ataque que surgiu dos seus concorrentes de modos e feições estrangeirados que são os snacks e os pubs”¹⁶³ Sob os impactos das modas e da banca, os cafés têm vindo a desaparecer no centro de Lisboa. Por outro lado, em meados do século XX, vivia-se o tempo da opressão da vida quotidiana. Escreve Egito Gonçalves: “trabalhamos em silêncio,

¹⁶¹ <http://restosdecoleccion.blogspot.pt/2014/06/cafe-martinho.html>, consultado no dia 20 de abril de 2016.

¹⁶² <http://restosdecoleccion.blogspot.pt/2014/06/cafe-martinho.html>, consultado no dia 20 de abril de 2016.

¹⁶³ PACHECO, Hélder, *Tradições Populares do Porto*, 3ª.ed., Lisboa: Editorial Presença, 1991, p. 42.

comemos em silêncio, bebemos em silêncio, andamos e morremos feridos de silêncio”¹⁶⁴ Era o tempo da ditadura, que tinha reforçado o seu domínio opressivo sobre a sociedade, depois dos intensos anos de luta anti-facista da Segunda Guerra Mundial, tendo o poder salazarista alcançado uma espécie de renovação e modernização revitalizadoras. Os cafés tomavam o papel escondido e fundamental, face ao receio da Polícia Internacional e de Defesa do Estado (PIDE) que era responsável pela repressão de todas as formas de oposição à política vigente. Sob o contexto salazarista, praticamente apenas os homens frequentavam os cafés.¹⁶⁵ No entanto, o aparecimento dos meios modernos de comunicação, como por exemplo a televisão, trouxe pessoas ao café, mas, logo depois, quase todas as casas se dotaram de televisões. Alguns cafés sobreviveram, como por exemplo o Martinho e a Brasileira, porque foram transformados em pontos turísticos devido à Internet.

Durante o século XX, surgiu o café “A Brasileira” que é considerado um dos mais



Imagem 16 Café A Brasileira

antigos e famosos cafés de Lisboa. Encontra-se ainda hoje na Rua Garrett. Foi fundado em 1905 e é um dos poucos sobreviventes desse tempo. O seu nome teve origem no facto de ali se vender (em época remota) o genuíno café do Brasil, isto é, de ali se praticar a “venda do grão de café a peso e de lotes especiais, importados do Brasil, oferecendo, gratuitamente uma chávena de

café a cada cliente”.¹⁶⁶

O seu fundador, Adriano Telles, foi emigrante no Brasil em finais do século XIX, ali tendo enriquecido no negócio do café. Ele constituiu a sociedade comercial A. Telles & C.^a, criando assim uma rede de estabelecimentos de consumo público com o nome “A

¹⁶⁴ Egito Gonçalves. Citado por LOFF, Manuel; FERREIRA, Silva, *História do Porto – Insubmisso à Tirania: A Cidade Durante a Ditadura*. Vol. 14. Matosinhos: QN – Edição e Conteúdos, S.A., 2010, p. 66. Nesta citação, Manuel Loff e Silva Ferreira não especificam a obra de Egito Gonçalves a que se referem.

¹⁶⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=1zhDk6GjoH8>, consultado no dia 20 de abril de 2016.

¹⁶⁶ DIAS, Marina Tavares; MARQUES, Mário Morais – *Porto Desaparecido*, p. 173.

Brasileira”.¹⁶⁷ Em 1903, lançou o seu primeiro estabelecimento no Porto. Em 1905, inaugurou o outro, “A Brasileira” do Chiado de Lisboa, e em 1921, “A Brasileira” chegou a Coimbra. Cada estabelecimento mantinha-se fiel à sua chávena, diferentes mas todas com a “imagem de um típico bebedor de café”.¹⁶⁸ Logo a seguir, Adriano mandou imprimir os pequenos jornais publicitários, distribuídos gratuitamente, onde se anunciavam os produtos d’A Brasileira. A venda do café do Brasil, “o mais aromático e saboroso de todos os cafés”, como era anunciado na época, “produto pouco apreciado ou mesmo evitado pelas donas de casa lisboeta”¹⁶⁹, conquista os clientes pela divulgação. O célebre logótipo de um homem velho desdentado com um café data da abertura, juntamente com o conhecido slogan “o melhor café é da Brasileira”.

O sucesso e fama conquistam a elite da cidade. O novo estabelecimento passou a ser um ponto obrigatório de advogados, médicos, jornalistas, revolucionários, escritores, pintores, poetas ou mesmo dos trabalhadores e estudantes da Biblioteca Nacional, da Faculdade de Letras e da Escola de Belas-Artes e frequentadores do Teatro São Carlos.¹⁷⁰ A Brasileira de Lisboa recebeu muitas personalidades ilustres, tais como Almada Negreiros, José Pacheco, Fernando Pessoa ou Santa Rita Pintor que permaneciam eternamente sentados a uma mesa da esplanada.

Surgiu então a famosa “bica”, o nome designado para a chávena de café em Lisboa. Conta-se que este nome surgiu na Brasileira do Chiado.¹⁷¹ Na altura, o café expresso era uma novidade e poucos estavam habituados à sua intensidade. A estranheza fez com que a bebida se tornasse pouco popular entre os clientes e, como solução, foi colocado um cartaz com a expressão “Beba isto com açúcar”.¹⁷² Também apareceram as máquinas de café expresso, vindas de Itália, da marca La Cimbali, e logo no Porto se passa

¹⁶⁷ [https://pt.wikipedia.org/wiki/Café_A_Brasileira_\(Lisboa\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Café_A_Brasileira_(Lisboa)), consultado no dia 20 de março de 2016.

¹⁶⁸ VILAÇA, Alberto, *À Mesa d’A Brasileira*. St. Maria da Feira: Calendário, 2005, p. 15.

¹⁶⁹ [https://pt.wikipedia.org/wiki/Café_A_Brasileira_\(Lisboa\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Café_A_Brasileira_(Lisboa)), consultado no dia 20 de março de 2016.

¹⁷⁰ VILAÇA, Alberto, *À Mesa d’A Brasileira*. St. Maria da Feira: Calendário, 2005, p. 23.

¹⁷¹ Outra teoria remonta à primeira década do século XX, altura em que não havia máquinas expresso. Nesses tempos, o café era de saco e saía lentamente a partir de uma pequena torneira – a bica

¹⁷² <http://www.cafeexpresso.pt/conheca-origem-da-bica-e-beba-isto-com-acucar/>, consultado no dia 28 de março de 2016.

a pedir não um café ou bica, mas sim um “cimbalino”.¹⁷³

A pouco e pouco, quer seja à mesa d’A Brasileira de Lisboa, quer seja à mesa da de Coimbra, pedem-se bicas curtas e bicas cheias, com espuma ou sem espuma. Também há pessoas que pedem “bicas” de “uma bombada” e de “duas bombadas”¹⁷⁴. Surge também em Lisboa um tipo de café com a chávena não cheia. E ao gosto de cada um lá se vão pedindo bicas “curtas” ou “cheias”.

O aparecimento dos cafés em Lisboa, e mais tarde no resto do país, está ligado a um novo tipo de sociabilidade e de convivência da população das cidades. Conforme Moura,

A Revolução Francesa é o golpe de misericórdia na vida da corte, fechada sobre si mesma; ao mesmo tempo, franqueia o acesso de todas as classes sociais aos espaços públicos, como os restaurantes iluminação e policiamento... (sob esse contexto, em Portugal) surgiram os primeiros restaurantes e cafés portugueses, locais privilegiados para conviver, mas também para mudar o mundo. Esta missão fê-los atravessar os tempos e manteve-os vivos até hoje.¹⁷⁵

2.2 Os cafés de Coimbra

Com as ruas estreitas, pátios, escadinhas e arcos medievais, Coimbra foi berço de nascimento de seis reis de Portugal da Primeira Dinastia e local de permanência secular da primeira Universidade do país e uma das mais antigas da Europa. Ali está sepultado o primeiro rei de Portugal, D. Afonso Henriques, que a fez capital do Condado Portucalense. Coimbra é considerada uma das mais importantes cidades portuguesas, não só devido a sua história longínqua, mas também por causa da sua localização privilegiada

¹⁷³ A primeira máquina de café expresso surgiu nos anos 30, pela mão de Giuseppe Cimbali.

¹⁷⁴ VILAÇA, Alberto, *À Mesa d’A Brasileira*, St. Maria da Feira: Calendário, 2005, p. 16.

¹⁷⁵ MOURA, Fátima, *Conversas de Café*, Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios, 2015, p.37.

No que diz respeito aos cafés de Coimbra, salienta-se o Café Santa Cruz que fica ao lado do famoso Mosteiro de Santa Cruz, na praça 8 de Maio. É um dos mais tradicionais cafés da cidade.

A história do espaço do Café Santa Cruz remonta ao século XVI, data em que, após a passagem de D. João III por Coimbra, a reforma do Mosteiro de Santa Cruz e a instalação da Universidade iam alterar profundamente a cidade.

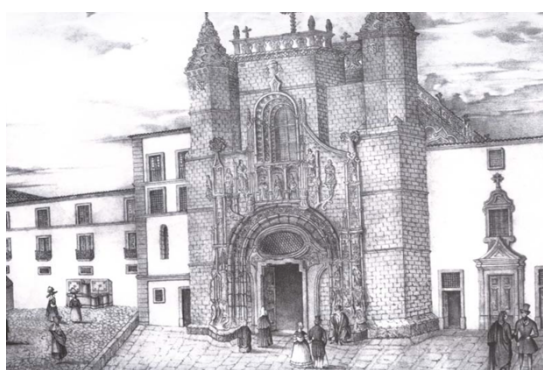


Imagem 17 Frontaria do Mosteiro de Santa Cruz e da Igreja de S. João das Donas, no século XIX (cerca de 1840). *Litografia a partir do desenho de Lopes Júnior.*

Como mostra a imagem ao lado esquerdo, a Igreja de S. João das Donas, atual café de Santa Cruz, no final do século XIX, estava já transformada em estabelecimento comercial e a igreja de Santa Cruz possuía a imagem com que chegou à década de 90 do século XX. Em 1940, um ano depois do início da II Guerra Mundial, a Igreja de Santa Cruz foi protegida contra um eventual bombardeamento, que felizmente nunca ocorreu. Foi também nesta década que se construiu uma nova e moderna frontaria no edifício atual café de Santa Cruz anteriormente ocupado pela Igreja de S. João das Donas.

Instalado na antiga Igreja de São João das Donas, contígua ao Mosteiro de Santa Cruz, o café Santa Cruz constitui um dos espaços mais característicos da cidade de Coimbra, cujas instalações remontam à primeira metade do século XVI. De facto, este templo renascentista data de cerca de 1530, devendo-se a sua fundação a Frei Brás de Braga, o reformador e prior dos frades de Santa Cruz, e à necessidade de libertar a igreja do Mosteiro de um excesso de fiéis, devolvendo-a exclusivamente aos monges. Esta intervenção insere-se na reforma integral do mosteiro, ordenada por D. Manuel, e que incluiu o complexo monástico, a igreja e os túmulos de D.

Afonso Henriques e seu sucessor, D. Sancho I, a Sala do Capítulo, a Capela de São Miguel e o claustro do Silêncio.¹⁷⁶

No início do século XX, serviu de carpintaria e depois como agência funerária.



Imagem 18 O Café Santa Cruz no século XX.

Também serviu nas seguintes funções: armazém de ferragens, esquadra de polícia, armazém de canalizações, estação de bombeiros, entre outras.

A instalação de um café e restaurante em estilo neomanuelino, junto da Igreja de Santa Cruz gerou muita e demorada controvérsia.

Mesmo assim, o estabelecimento comercial foi inaugurado no dia 8 de Maio de 1923. A sua fundação foi notícia em todos os periódicos da altura. Esta data foi escolhida porque o café se localiza na Praça 8 de Maio (denominado Largo de Sansão até ao ano de 1874) que pretende homenagear a entrada do exército liberal na cidade, comandado pelo Duque da Terceira, no ano de 1834.¹⁷⁷

A fama do Café Santa Cruz não provém apenas da sua história remota, como também as suas características arquitetónicas, segundo Borges:

O seu interior mantém a estrutura primitiva atribuída a Diogo de Castilho, cujo espaço de planta retangular pouco acentuada corresponde à nave da igreja, e onde se distingue, ao fundo, aquela que foi outrora a capela-mor. Ambos os espaços são cobertos por abóbadas de nervuras, da autoria de Castilho. Nas paredes da nave rasga-se uma capela de cada lado, com arcos semi-circulares renascentistas. O pavimento encontra-se num nível superior ao original, que era idêntico ao de Santa Cruz. Os vitrais sobre a entrada conferem uma luz muito particular a um ambiente sóbrio, cuja decoração

¹⁷⁶ http://www.coimbravivasru.pt/pdf/praca_oito_de_maio.pdf, consultado no dia 16 de março de 2016.

¹⁷⁷ <http://www.cafesantacruz.com/historia.html>, consultado no dia 17 de março de 2016.

exibe motivos de madeira exótica nas paredes, mesas hexagonais com tampo de mármore e cadeiras de madeira e couro.¹⁷⁸

Na página oficial do Café Santa Cruz, sabemos que o edifício original sofreu várias alterações desde a sua fundação. O mais significativo foi em 1923, quando foi adaptado às funções de café e restaurante.

A sua construção neste momento foi abobadada dividida em três tramos (enquanto igreja apenas dois). O arco cruzeiro marca a divisória para aquilo que teria sido outrora a capela-mor, também ela abobadada em forma estrelada. A iconografia utilizada, e ainda hoje visível, é variada: flor de lótus, o cordeiro, o sol, a lua, folhas de acanto, entre outras tipicamente cristãs. A fachada primitiva seria muito singela apenas com um portal com três pequenas aberturas na parte superior. Aquando da referida reforma de 1923, esta é bastante alterada e após acesa polémica fica com o aspeto atual adotando um tom revivalista renascença, abrilhantado por um conjunto de vitrais de muito bom gosto. O interior agora revestido por espaldares de madeira, é também dos inícios do século XX.¹⁷⁹

A renovação do espaço ocorrida em 2002, feita pelos arquitetos Luísa Marques e Miguel Pedreiro, vieram dar maior relevo a todo o espaço construído em 1530 pelo arquiteto Diogo de Castilho.

Desde a sua fundação, o Café Santa Cruz assume o papel de local de tertúlia desportiva do União de Coimbra, em competição como o Café Arcádia, símbolo da Académica. Atualmente é frequentado por estudantes, e as suas características arquitetónicas atraem inúmeros eventos culturais. Hoje em dia, tornou-se um dos pontos turísticos mais atraentes da cidade. Quer seja viajante ou habitante local, este café é sempre

¹⁷⁸ BORGES, Nelson Correia, *Coimbra e Região*, Lisboa: Editorial Presença, 1987, p.86-87.

¹⁷⁹ <http://www.cafesantacruz.com/arquitectura.html>, consultado no dia 17 de março de 2016.

um lugar bastante agradável para toda a gente. A sua filosofia é a seguinte:

Preservar no seu espaço hábitos que são apenas visíveis em cafés carismáticos, onde folhear um jornal, ler um livro, conversar são rituais a preservar neste espaço onde as tertúlias acontecem de uma forma informal. Com propostas que passam pela projeção de documentários, pela apresentação de contadores de histórias, pelo lançamento de livros e de revistas, de música ao vivo, num espaço que se pretende de divulgação da cultura.¹⁸⁰

2.3 Os cafés do Porto

Portugal é a segunda cidade de Portugal e aquela que deu o nome a Portugal. Na época romana designava-se *Cale* ou *Portus Cale*, sendo a origem do nome de Portugal. Conforme as palavras de Luís Ramos, “o Porto não só é ponto de encontro como tem uma multiplicidade de pontos de encontro que cada um tece à sua maneira”¹⁸¹. Camilo Castelo Branco definia assim a cidade do Porto: “um botequim onde a mocidade esperançosa joga o dominó até à meia-noite, por não poder aturar a família.”¹⁸² Os cafés desempenhavam um papel fundamental nesta cidade maravilhosa.

No Porto, as primeiras casas de café, bem como de outros géneros de bebidas, remontam ao início do século XIX.¹⁸³ Também nos informa Ramos:

A cidade elegante, que se pretende herdeira do Romantismo, que desde 1853 esgota a edição de *A Rua Escura 216*, de Coelho Lousada, e frequenta, com um entusiasmo difícil de encontrar em qualquer outra, as temporadas

¹⁸⁰ <http://www.cafesantacruz.com/filosofia.html>, consultado no dia 17 de março de 2016.

¹⁸¹ RAMOS, Luís António de Oliveira, *História do Porto*. Porto: Porto Editora, 1994, p. 626-627.

¹⁸² De *Jornal Grande Porto*, Silva, Germano, *os Botequins que a cidade teve*, p.13.

¹⁸³ ABREU, Ana Clara, *As Bebidas Exóticas e as Artes Decorativas: o Chá, o Café e o chocolate*. Porto: Câmara Municipal do Porto, 2002.

líricas do Teatro S. João, começando, também, a iniciar-se no vício do café e do dominó.¹⁸⁴

Durante os séculos XIX e XX, o Porto ficou marcado pela abertura e pelo encerramento sistemáticos de diversos botequins, que tiveram um papel muito importante no desenvolvimento da identidade portuense. Surgiam tertúlias desenvolvidas antes dos meios de comunicação atuais e depois do seu surgimento, na formação de correntes políticas, artísticas e literárias.¹⁸⁵ Nessa época, o botequim era o centro de toda a vida portuense, local de encontro e de convívio, onde se conversava, se jogava e se divertia; era o palco de animadas tertúlias e discussões, por vezes intensas, não sendo raro os copos e as cadeiras cruzarem os ares; até os cafés tinham a ver com a religião. Discutia-se sobre arte, ouvia-se pela primeira vez poemas recém-criados e até se congeminaram revoluções. Eram frequentados por algumas das mais relevantes personalidades da cultura, da política, das artes e da literatura. “Os cafés portuenses certamente foram as principais superfícies públicas de frequências assíduas e diárias destes muitos outros vultos, adamados ou anónimos, do burgo portuense da centúria de oitocentos.”

O testemunho de Paulino António Cabral de Vasconcelos em 1786 é uma das mais antigas alusões ao hábito portuense de tomar café: “Ide, damas do Porto, ide ao passeio, ao teatro, ao café, ao jogo, à dança.”¹⁸⁶ Percebemos que já nessa época, a bebida negra fazia parte da vida dos cidadãos portuenses. E seguindo Hélder Pacheco, ficamos a saber que os cafés foram a alma desta cidade: “a fina-flor das letras, artes, dandismos, negócios e estroinices do burgo por eles passou”.

Os cafés do Porto do século XIX eram os lugares de um poder elitista, como refere Camilo Castelo Branco:

¹⁸⁴ RAMOS, Luís António de Oliveira, *História do Porto*. Porto: Porto Editora, 1994, p. 488.

¹⁸⁵ <http://www.apha.pt/boletim/boletim2/pdf/CafesDoPorto.pdf>, consultado em 21 de março de 2016, p. 1-2.

¹⁸⁶ Paulino António Cabral de Vasconcelos. Citado por DIAS, Marina Tavares, *Os Cafés de Lisboa*, p. 139. Nesta citação, Marina Dias não especifica a obra de Paulino Vasconcelos a que se refere.

Um botequim onde a mocidade esperançosa joga o dominó até à meia-noite por não poder aturar a família; dez jornais que, todos juntos, não produzem nada em lhes faltando a polémica do preto José Maria ou a estrada concelhia de Bouças; um passeio público onde se constituem grupos de inofensivos leões que conversam de manhã com o alfaiate, de tarde fumam o reservado charuto de pataco, à noite vão ao teatro domesticar com as piruetas da cabeça o colarinho percuciente e educar os pés ao polimento milagroso.¹⁸⁷

Segundo Artur de Magalhães, o testemunho de Camilo permite-nos perceber o ambiente boémio dos cafés do Porto durante o século XIX:

Era o tempo dos fumarentos e baços lampiões de purgueira nas esquinas, da escuridão nas ruas, propícia ao amor e às escadas de seda, com as concomitantes e audaciosas escaladas dos Romeus aos quartos andares das Julietas [...]. Era, sobretudo, a época dos estroinas endiabrados, dos boémios incorrigíveis e de se lhes tirar o chapéu, que faziam o seu quartel-general no legendário *Café do Guichard*, da Praça Nova [...]. Mente às Musas dada e braço às armas feito – quasi todos eles perpetravam versos lamurientos à lua, aos ciprestes e às tempestades, com incontestáveis desenvoltura e valentia, o pingalim, o *casse-tête*, o bengalão ou o varapau – nos cafés, nas ruas ou nas romarias. Para se divertirem, não hesitavam muitas vezes... em invadir, noite alta, o tenebroso *Botequim do Pepino de Cima do Muro*, onde se reuniam rufias e marafonas que batiam o fado *com entreactos de facadas e muito banzé* e, de repente, aí provocarem desordens

¹⁸⁷ Camilo Castelo Branco. Citado por BASTO, Artur de Magalhães, *O Porto do Romantismo*. Coimbra: Caminhos Romanos, 1932, p. 133. Nesta citação, Artur de Magalhães Basto não especifica a obra de Camilo Castelo Branco a que se refere.

muito sérias e sangrentas, em que desafiavam todo o mundo [...]. Um dos mais queridos passatempos dessa ardente rapaziada, da *jeunesse-dorée* do Porto de há noventa anos era o Lírico, e, uma das suas mais constantes preocupações, as respetivas atrizes...¹⁸⁸



Imagem 19 o botequim da Porta do Olival

Curiosamente, os cafés desta época serviam para tiradas anti-religiosas. António Cruz escreve que neles se falava “com liberdade nas matérias mais sagradas dos santos mistérios da nossa religião, que temos a fortuna de professar, e na soberana com pouco respeito.”¹⁸⁹

Para além disso, o jogo e a música, tal como nos cafés lisboetas, também eram atividades relevantes nos cafés do Porto. Alfredo Mourão refere “o bilhar, o dominó, as damas, o xadrez, o quino e os jogos de cartas (de entre os quais, o monte, que fazia reunir, em torno do pano verde, jogadores inveterados)”¹⁹⁰ Merecem destaque os espetáculos nos Cafés Suisso e Lisbonense nos séculos XIX e XX. Nestes estabelecimentos decorriam concertos em muitas noites.

Os primeiros botequins de que há notícias no Porto datam de 1820: o botequim do Sr. Frutuoso, o botequim das Hortas, o botequim da Porta do Olival, o botequim da Neve, o botequim do Pepino, o Águia d’Ouro, o Café Brasil, entre outros. O Café Brasil, que se localiza na Rua da Madeira, é um dos poucos cafés desta época que felizmente ainda se encontra ativo. Vamos ver alguns mais famosos e típicos desse período:

O Botequim das Hortas, na Rua das Hortas (hoje Rua do Almada), encerrou em 1880. O café foi transformado em restaurantes e os pisos superiores deram lugar ao Hotel

¹⁸⁸ BASTO, Artur de Magalhães, *Silva de História e Arte: Notícias Portucalenses*. Porto: Livraria Progredior, 1945, p. 307-308.

¹⁸⁹ CRUZ, António, *As Invasões Francesas e as suas Repercussões na Cidade do Porto*. Porto: Centro de Estudos Humanísticos, 1970. Citado por PACHECO, Helder, *Tradições Populares do Porto*, p. 42

¹⁹⁰ Ramalho Ortigão. Citado por BASTO, Artur de Magalhães, *O Porto do Romantismo*, p. 137.

Internacional que ainda hoje subsiste. Era frequentado sobretudo por comerciantes da Rua das Flores e Rua dos Clérigos. Era conhecido por servir ótimo café. Ramalho Ortigão escreve a seu respeito:

O velho Botequim das Hortas, em que à noite se jogava o loto, a vintém o cartão, e que, ao abrir-se uma das suas portas envidraçadas, guarnecidas da cortininha de cassa branca, enchia de um picante perfume de calda de capilé e de café torrado a rua toda...¹⁹¹

O Café Guichard surgiu na Praça Nova por volta de 1833, pouco depois da abertura do Botequim das Hortas. Por meados do século, este café era bastante famoso, frequentado por algumas personalidades ilustres da literatura portuense, tais como Camilo Castelo Branco que foi a figura central deste núcleo de escritores. Passou para a história como o mais famoso café do Porto do século XIX.¹⁹² No entanto, encerrou em 5 de fevereiro de 1857, dando lugar à instituição bancária Pinto da Fonseca & Irmão. Segundo Maria Teresa Castro Costa, nestes tempos de balada e murro, o botequim era o centro de toda a vida portuense. À volta duma mesa compunham-se odes, combinavam-se raptos e planeavam-se conjuras. Escreve Firmino Pereira a esse respeito:

À noite, no Guichard, esses moços da Távora Redonda, escorropichavam copinhos de hortelã-pimenta, declamando Lamartine, Soares de Passos e João de Lemos. Era o botequim dos Alfredos e dos Manricos, de melena revolta e alma ardendo em labaredas românticas. Aí se reuniam habitualmente os literatos, os poetas e os românticos que vinham das agitações do Cerco e da Patuleia e que, entre um cálice de licor e uma

¹⁹¹ <http://portoarc.blogspot.pt/search/label/Botequim%20das%20Hortas>, consultado no dia 28 de fevereiro de 2016.

¹⁹² <https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/75685/2/70759.pdf>, consultado no dia 15 de abril de 2016.

fumaça de charuto, decidiam dos destinos da arte e da política. Era lá que, à tarde, homem de hábitos exóticos, elegante como o Brown e como ele apaixonado pela música. Esse diplomata janota, que reunia os seus amigos numa sala atulhada de móveis de arte, a que uma Vénus de mármore presidia do alto do seu rico pedestal de pau-preto, cantava velhas canções germânicas, encostado ao piano, de olhos fitos na Vénus tutelar... Camilo achava-o maluco, mas encantador... de resto, no Guichard, muitas vezes sucediam casos trágicos de murros vingadores. Os poetas suspiravam, mas também batiam... e levavam. E era sempre no botequim que essas batalhas de amor se feriam, aquecidas ordinariamente a *cognac* ou a licor de rosa, que era o néctar predileto dos moços apaixonados... nesses tempos de balada e murro, o botequim era o centro de toda a vida portuenses.¹⁹³

Curiosamente, por volta dos meados do século XIX, um italiano chamado Trucco (na altura empregado deste café), introduziu o sorvete no Porto, tal como, uma grande diversidade de guloseimas que, a partir desta época, passaram inclusivamente a fazer parte da diversidade de produtos disponibilizados aos clientes do Guichard.¹⁹⁴



Imagem 20 A Águia d'Ouro

Nos meados do século XIX, salientou-se o Águia d'Ouro, lançado em 1852. Muitas personalidades ilustres o frequentaram. Os políticos sentavam-se à direita e os homens de letras e artistas à esquerda do café. Maria Costa considera-o o Café-Memória da cidade. Eis a descrição de Júlio Dinis:
A Águia d'Ouro, a anciã das nossas casas de pasto, a velha

¹⁹³ PEREIRA, Firmino. Citado por Maria Teresa Castro Costa: <https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/75685/2/70759.pdf>, consultado no dia 15 de abril de 2016. A Maria Teresa Costa não especifica a obra de Firmino Pereira a que se referem.

¹⁹⁴ FERNANDES, José Alberto Rio, *Coisas do Porto: O Estrangeiro e o Comércio Retalhista no Século XIX*, p. 26.

confidente de quase todos os segredos políticos, particulares e artísticos desta terra... Aquela abafada quadra, em cujas paredes ainda existiam reproduções em lona dos combates que restabeleceram a independência da Grécia. Sob as aparências de modesta, a Águia d'Ouro parecia aureolada de não sei que majestade, condigna do seu emblema.

De acordo com Maria Costa, regra geral, os botequins da primeira metade do século XIX apresentavam uma arquitetura e uma decoração modestas. Só na segunda metade do século XIX, com a expansão económica, as lojas comerciais começaram a ter vitrinas. Até então, para mostrarem os produtos, as lojas colocavam-nos no passeio junto à porta. A decoração passou a ser uma preocupação. E nesta sequência, apareciam alguns cafés requintados e muitas vezes luxuosos que geralmente se situavam na Praça D. Pedro.¹⁹⁵ A localização dos cafés desempenha um papel muito importante na compreensão do tipo de clientes. O lado nascente da Praça D. Pedro foi o espaço privilegiado durante muito tempo para a localização dos cafés. Estava associado à afirmação do centro moderno da cidade, onde giravam as ideias e as notícias e onde o intenso trânsito de pessoas favorecia os contactos. Os cafés da Praça D. Pedro ligavam-se às universidades e às academias como centros difusores de ideias. Em 1880, no lado nascente da Praça D. Pedro existiam os seguintes cafés: o Suíço, o Camanho, o Porto-club e o Guichard, entre outros. Aliás, infelizmente, a maioria dos cafés do século XIX foi sucessivamente encerrada durante o século XX.

No início do século XX, sabemos que devido aos impactos das modas e da banca, os cafés começaram a desaparecer no centro do Porto. Por outro lado, em meados do século XX, vivia-se o tempo da opressão da vida quotidiana. “Trabalhamos em silêncio, comemos silêncio, bebemos silêncio, andamos e morremos feridos de silêncio”¹⁹⁶, escreveu, como já vimos, Egito Gonçalves. Era o tempo da ditadura, que tinha reforçado o

¹⁹⁵ <https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/75685/2/70759.pdf>, consultado no dia 1 de abril de 2016.

¹⁹⁶ Egito Gonçalves. Citado por LOFF, Manuel; FERREIRA, Silva, *História do Porto – Insubmisso à Tirania: A Cidade Durante a Ditadura*. Vol. 14. Matosinhos: QN – Edição e Conteúdos, S.A., 2010, p. 66. Nesta citação, Manuel Loff e Silva Ferreira não especificam a obra de Egito Gonçalves a que se referem.

seu domínio opressivo sobre a sociedade, depois dos intensos anos de luta anti-fascista da Segunda Guerra Mundial, tendo o poder salazarista alcançado uma espécie de renovação e modernização revitalizadoras. Por Hélder Pacheco, sabemos do refúgio dos portuenses nos cafés da cidade e da expectativa da queda do fascismo salazarista no fim da guerra; da impossibilidade de se falar da guerra civil espanhola nos cafés do Porto; da importância do dominó e do bilhar como jogos privilegiados nos cafés do Porto, na segunda metade do século XIX e primeira da centúria de noventa.¹⁹⁷ Submetida a estas circunstâncias, a cidade do Porto vai resistindo, “e quanto a água e os víveres escasseiam, aumenta a raiva e a esperança reproduz-se.”¹⁹⁸

A partir do primeiro quartel do século XX, o Porto assumiu, decididamente, uma das suas mais requintadas tradições, através da construção de cafés, desenhados e ornamentados por arquitetos, escultores e pintores, que imprimiram aos lugares da sua implantação ... a marca de bom gosto.¹⁹⁹



Imagem 21 Publicidade em azulejo, de 1905, sobre o Café A Brasileira, numa parede da cidade do Porto. Fonte: DIAS, Marina Tavares; MARQUES, Mário Morais- Porto Desaparecido, p.177.

Os cafés do século XX eram mais higiénicos que antes. Nas palavras de Horácio Marçal, “o varrer era tarefa diária, feita normalmente logo após a abertura do estabelecimento, já o lavar do chão (regra geral de madeira), era outra história e existiam estabelecimentos que tinham o chão por lavar mais de cinco anos”²⁰⁰.

Conforme afirma Hélder Pacheco, construíram-se na primeira metade do século XX alguns dos mais notáveis cafés portuenses, “que tinham como principais

¹⁹⁷ <https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/75685/2/70759.pdf>, consultado no dia 1 de abril de 2016.

¹⁹⁸ Egito Gonçalves. Citado por LOFF, Manuel; FERREIRA, Silva, *História do Porto – Insubmisso à Tirania: A Cidade Durante a Ditadura*. Vol. 14. Matosinhos: QN – Edição e Conteúdos, S.A., 2010, p. 66. Nesta citação, Manuel Loff e Silva Ferreira não especificam a obra de Egito Gonçalves a que se referem.

¹⁹⁹ PACHECO, Helder, *Porto: Auto-Retrato de uma Cidade*. Porto: Edições ASA, 1994, p. 177.

²⁰⁰ MARÇAL, Horácio, *Aspecto Etnográfico do Comércio Portuense de Outrora*. Porto, *O Tripeiro*, série nova, vol. III, 1984, p. 48.

características, as suas qualidades estéticas de muito bom gosto artístico, teorizadas pelas vanguardas que se faziam sentir naquele período, com especial relevo para os movimentos Arte Nova e Arte Deco, de que são exemplos o Majestic e o Café A Brasileira que são dois grandes estabelecimentos de referência neste mundo do convívio e da sociedade dos cafés.²⁰¹

Em 1903, lançou-se o Café A Brasileira no Porto. O seu estabelecimento passou a ser dividido em dois compartimentos: um para o café propriamente dito e outro para a loja de vendas. Mas nessa época, tomar café ainda não se tornara um hábito quotidiano em estabelecimentos públicos. Ao longo do século XX, ele sofreu diversas remodelações. Sabemos que quem comprasse um saco de grãos de café acompanhado de um folheto informativo sobre a forma como este deveria ser preparado em casa, tinha direito a apreciar uma chávena neste café. A sua propaganda espalhava-se por toda a cidade, e ganhava muito sucesso. Logo a seguir, em 1905, abriu A Brasileira em Lisboa, em Braga e em Coimbra.

Segundo Dias, grande parte dos clientes habituais eram artistas de teatro, visto a proximidade ao Teatro Sá da Bandeira. Surgiu então o seu famoso *slogan*: “o melhor café é o d’A Brasileira”. No entanto, após dificuldades financeiras, o empresário e então proprietário vendeu todo o estabelecimento ao Banco Português de Investimentos.²⁰² Hoje



Imagem 22 o Majestic

em dia, o espaço está ocupado pelo Fanchising Caffè di Roma que mantém as obras de remodelação e ampliação de 1916.

O Majestic Café é um dos mais significativos exemplos da Arte Nova na cidade do Porto. “É na segunda maior cidade do país que encontramos o mais deslumbrante de todos os cafés da nação e um dos mais

²⁰¹ PACHECO, Hélder, *Porto: Auto-Retrato de uma Cidade*. Porto: Edições ASA, 1994, p. 67.

²⁰² DIAS, Marina Tavares; MARQUES, Mário Morais, *Porto Desaparecido*. Lisboa: Quimera, 2002, p. 188-189.

atraentes do mundo.”²⁰³ Abriu em 1921 na Rua de Santa Catarina. Do ponto de vista estética, nos anos de República, o Majestic era um símbolo do que se desenhava no Porto. Ele testemunha o período da ditadura até hoje em dia, frequentado pelos trabalhadores do comércio, pelas personalidades das belas-artes e pelos intelectuais e personalidades ilustres, tais como os poetas Adolfo Casais Monteiro, José Blanc de Portugal e António Navarro, artistas como Almada Negreiros, ficcionistas como Francisco Costa e Domingos Monteiro e ensaístas como José Osório de Oliveira e Jorge de Sena.²⁰⁴ Mais ou menos nos anos 20 e 30, intelectuais como Leonardo Coimbra, Teixeira de Pascoaes, fizeram do Majestic o seu local de encontro habitual. Este café tornou-se no local privilegiado dos “Quatro Vintes”²⁰⁵ das belas-artes: José Rodrigues, Jorge Pinheiro e Ângelo de Sousa”.²⁰⁶

O Café Majestic, sendo um espaço de convívio por excelência da cidade do Porto, não podia passar ao lado da realização de diversos eventos, tornando-se assim uma das mais conhecidas salas de visita da cidade.²⁰⁷ De acordo com o elogio do presidente da Academia de Cafeologia de Paris, Gloria Montenegro:

Es un maravilloso lugar el Café Majestic, donde musas, pensadores y artistas se pueden reunir para vivir los mejores momentos que nos da la vida, de sencilla convivencia en la comunicación de la palabra y de los gestos, las miradas, las sonrisas y a veces las lágrimas.”

²⁰³ <http://www.cafemajestic.com/pt/Utilidades/Homepage.aspx>, consultado no dia 15 de abril de 2016.

²⁰⁴ SANTOS, Alfredo Ribeiro dos, *A Renascença Portuguesa: Um Movimento Cultural Portuense*. Porto: Fundação Engenheiro António de Almeida, 1990, p. 228.

²⁰⁵ Os *Quatro Vintes* foi um grupo de quatro estudantes da Escola Superior de Belas-Artes do Porto (Ângelo de Sousa, Jorge Pinheiro e José Rodrigues), que terminaram o seu curso com a nota final de vinte valores – algo muito raro. Por conseguinte, resolveram, em 1968, formar um grupo de intervenção artística, intitulado *Os Quatro Vintes*, que teria o seu termo em 1972. À exceção de Ângelo de Sousa (já falecido), as suas carreiras continuam ainda hoje, mas *Os Quatro Vintes* ficarão na memória daquela faculdade por muito tempo, a servir de inspiração aos estudantes que a vão frequentando ao longo dos anos.

²⁰⁶ PACHECO, Helder, *Porto: Auto-Retrato de uma Cidade*. Porto: Edições ASA, 1994, p. 67.

²⁰⁷ <http://www.cafemajestic.com/pt/Utilidades/Homepage.aspx>, consultado no dia 15 de abril de 2016.

Apresenta uma decoração bastante luxuosa: “lá dentro, inalava-se o perfume dos bancos e das madeiras envernizadas, confundindo-se os cinco sentidos nos tetos de gesso decorado e abundante espelharia em cristal flamengo. Mármore e metal ligavam-se com requinte inigualável. Nas traseiras a natureza através do Jardim de Inverno, que ligava a rua de Santa Catarina à rua de Passos Manuel.”²⁰⁸ Começando na fachada e acabando no seu interior, o Café Majestic continua a ser um belo cenário para eventos culturais, sendo mais do que apenas uma atração turística. O Café Majestic continua a fazer jus ao seu nome com uma maravilhosa atmosfera Belle Epoque na sala principal e um atraente jardim de inverno que têm garantido a este café um espaço reservado em qualquer livro sobre cafés.”²⁰⁹

O Majestic Café tem sido ao longo dos tempos uma das principais montras portuenses, tornando a cultura um bem de fácil fruição para todos.

Na década de 1930 assistiu-se ao surgimento massivo de cafés no Porto. Alguns



Imagem 23 café Guarany

concentraram-se na Avenida dos Aliados anunciando programas modernos, como o café Sport dirigido a adeptos desportivos, outros apresentavam propostas atualizadas de serviço de café-restaurante em ambiente sonoro. Estes cafés surgem na sequência dos cafés requintados que fizeram voga nos “Anos 20”, época em que o Majestic dominava retratando a Arte Nova. Foi no contexto renovador da Avenida dos Aliados que

em 29 de Janeiro de 1933 se inaugurou o Café Guarany.²¹⁰ Para além do Majestic, o Guarany é o outro café portuense do século XX que permanece atualmente. O projeto é do

²⁰⁸ BRITO, Hugo, *Cafés Históricos: O Café Majestic*. Porto: Quiosque.org, 2006, p.17.

²⁰⁹ *De Top 10 Most BEAUTIFUL CAFES in the World*, ucityguides.com, consultado no dia 19 de março de 2016.

²¹⁰ <http://www.cafeguarany.com/pt/Guarany-Cafe-Restaurante/Historia/A-Historia-do-Guarany.aspx>, consultado no dia 19 de abril de 2016.

arquiteto Rogério de Azevedo e a decoração interior do escultor Henrique Moreira, que executou o famoso alto-relevo em mármore do Índio, o qual soube trabalhar com mestria.²¹¹ Este café era conhecido como café-concerto pela grande quantidade de espetáculos musicais que apresentava, quer com orquestras ao vivo ou músicos a solo.

O seu nome advém da tribo de índios Guarany que no século XVII constituíam a maior nação indígena numa área geográfica formada pelas províncias brasileiras do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Mato Grosso do Sul, juntamente com partes dos vizinhos Paraguai, Uruguai, Argentina e Bolívia.²¹² Segundo Santos, o nome traduz o “gosto de uma burguesia mercantil e financeira, que fez fortuna além-mar.”²¹³

Em meados do século XX, sob a tendência da prática do jogo, o Guarany converteu a sala de restaurante da cave num grande salão de bilhar. Os seus clientes originais, que se tinham costumado apreciar concertos, afastaram-se. Esta realidade fez com que o Guarany tivesse entrado num período de decadência a partir das décadas 70 e 80. Felizmente, em 1981, o seu novo proprietário Agostinho Barrias, que atualmente é o proprietário dos cafés Guarany e Majestic, conseguiu salvar o Guarany do encerramento e da eventual conversão em instituição bancária, como era moda na cidade, e da qual muitos cafés não se livraram. Atualmente, as pessoas podem ouvir diariamente espetáculos de música ao vivo e, se quiserem, até podem mostrar os seus dotes musicais ao piano.

Ao longo dos anos, os cafés foram um testemunho privilegiado da vida das cidades. Hoje, eles condensam essa história em que, como defende Ramos, “se formou o Porto romântico e se cristalizou a boémia literária do virar do século”²¹⁴.

3. Os cafés como espaço de lazer e sociedade

²¹¹ <http://www.cafeguarany.com/pt/Guarany-Cafe-Restaurante/Historia/A-Historia-do-Guarany.aspx>, consultado no dia 19 de abril de 2016.

²¹² <http://www.cafeguarany.com/pt/Guarany-Cafe-Restaurante/Historia/A-Historia-do-Guarany.aspx>, consultado no dia 19 de abril de 2016.

²¹³ SANTOS, Paula M. M. Leite, *Guarany: na vanguarda dos Cafés Históricos do Porto (1933-2003)*. Porto: O Tripeiro, 2004, p. 82.

²¹⁴ RAMOS, Luís António de Oliveira, *História do Porto*. Porto: Porto Editora, 1994, p.631.

“Falamos dos cafés, essas universidades de costumes e locais de usufruto de ideias onde todos, com uma veemente saudade, relembram o passado agradável da nossa ociosidade espiritual.

Eram templos de Cultura, escolas de maneiras e prelúdio para tantos gestos de contraditórias atitudes. A política, o mundo, as Artes, o potin, a chalaça ou a prelecção latina e gongórica acerca do futuro da humanidade.”

Mário Valera Soares

In Cartilha do Amante de Café

“São uma espécie de clube democrático..., onde se pode ficar sentado durante horas, a discutir, escrever, jogar às cartas, receber correio e, sobretudo, folhear um número ilimitado de jornais e revistas.”

Goethe

“Mais facilmente se muda de religião do que de café.”

Georges Courteline

Cafés, também se chamam por “fontes dos pensadores”, “escola do saber” ou por “esfera pública política” onde as pessoas debatem ideias com os outros, e todas as classes sociais podem participar. O hábito de beber café foi importado de Constantinopla.

A palavra “café” tem dois significados: um refere-se à infusão, produzida a partir dos grãos torrados do fruto do cafeeiro que foi inventada pelos árabes em meados do século XVI e inicialmente divulgada no Egito, na Síria e na Pérsia; o segundo significado indica o estabelecimento onde a bebida negra se vende, embora também sejam servidas outras bebidas espirituosas e algumas refeições ligeiras.

Ao longo do século XIX, e até aos anos 60 do século XX, normalmente denotava-se a diferença dos cafés relativamente às pastelarias, confeitarias e

salões de chá, pelo facto dos primeiros serem exclusivamente de cariz masculino e os segundos estarem geralmente associados ao público feminino.²¹⁵

Hoje em dia, nos cafés vendem-se conversas tanto quanto café. Por isso, os cafés oferecem um ambiente inteiramente novo para o intercâmbio social, intelectual, comercial e político, sendo o espelho da cultura e da sociedade. Goethe escreveu “são uma espécie de clube democrático... onde se pode ficar durante horas a discutir.”

Dias acha que

O café era o “infinitamente menos” dentro do “infinitamente mais”. Microcosmos permanentemente penetrado pelo mundo exterior, foi no pequeno retângulo de cada mesa que milhões de pessoas leram, escreveram, pensaram, trocaram ideias. Tal dialética entre o “menos” e o “mais”, entre a mesa individual e o espaço circundante, é no fundo o mais límpido reflexo da relação entre o indivíduo esclarecido e as mutações do mundo.²¹⁶

Por isso, nas palavras de Almeida Garrett, diz:

Um visitante experimentado e fino chega a qualquer parte, entra no café, observa-o, examina-o e tem conhecido o país em que está, o seu governo, as suas leis, os seus costumes, a sua religião.²¹⁷

Os cafés originais parecem remontar ao ano de 1510, na zona de Meca e do Cairo.

²¹⁵ <https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/75685/2/70759.pdf>, consultado no dia 1 de fevereiro de 2016.

²¹⁶ DIAS, Maria Tavares, *Os Cafés de Lisboa*, 2.^a ed., Coimbra: Quimera, 2003, p. 9.

²¹⁷ <http://triplov.com/contos/garrett/viagens/cap7.htm>, consultado no dia 2 de Maio de 2016.

No primeiro capítulo, já explicámos que o café passou de uma bebida religiosa a uma bebida social. Vendeu-se café em xícaras nas ruas, na praça do mercado e depois em cafés públicos devotados à bebida. Os cafés públicos dessa época, ao contrário dos bares que vendiam álcool, eram lugares respeitáveis.

Na história do café, é curioso verificar que onde se introduzia o café, espalhavam-se as revoluções. Parece que o café se tornou numa bebida radical capaz de pôr o povo a pensar e de, assim, lutar pela liberdade de pensamento e de ação. Às vezes, o povo deixava-se dominar por ideias novas e perigosas que davam origem a rebeliões.²¹⁸ Sabemos que o café foi proibido nos anos seguintes sob o governo de Khair Beg. O que preocupava as autoridades não era tanto o efeito da bebida, mas as circunstâncias em que era consumida²¹⁹. Os cafés públicos converteram-se em lugares de intriga, boatos, debates políticos e discussões satíricas, tornaram-se populares para jogar xadrez e gamão, mas eram vistos como moralmente duvidosos. Tecnicamente, os jogos de tabuleiro só eram banidos segundo a lei islâmica se se fizessem apostas. Mas a prática desses jogos levava os detratores a dizer que os cafés públicos eram, na melhor das hipóteses, locais de moralidade relaxada e, na pior hipótese, lugares de conspiração e motim. Mais tarde, os cafés de Paris tornaram-se locais de encontro de intelectuais e centros do pensamento iluminista ligados à Revolução Francesa, ou seja, “ela literalmente começou num café”²²⁰.

No meio do século XVII, a bebida árabe conquistara a Europa. Se um homem dessa época queria acompanhar os preços das mercadorias, ouvir as últimas notícias, meter dois dedos de conversa, comentar a política, descobrir o que outras pessoas achavam de um novo livro ou ficar a par dos últimos desenvolvimentos científicos, o que precisava de fazer era entrar num café publico. Os cafés tinham-se tornado rapidamente comuns em várias regiões da Europa ocidental.

Os cafés são lugares de criação e circulação de informações e, também, de boatos.

²¹⁸ UKERS, William H. *All About Coffee: A History of Coffee from the Classic Tribute to the World's Most Beloved Beverage*. Littlefield: Adam Media, 2012, p.13.

²¹⁹ STANDAGE, Tom, *História do Mundo em 6 copos*, edição brasileira, Nova York: Walker & Company, 2005, p. 273.

²²⁰ STANDAGE, Tom, *História do Mundo em 6 copos*, edição brasileira, Nova York: Walker & Company, 2005, p. 334.

No século XVII, as notícias, os folhetos de propaganda e os jornais divulgavam-se através dos cafés. Os cafés, portanto, são particularmente cómodos para uma conversa livre e para ler com tranquilidade as notícias impressas, as decisões do parlamento inglês e outras publicações periódicas.

Os boatos e as notícias corriam de café em café. Era assim que, em grande medida, os clientes dos cafés londrinos difundiam os acontecimentos no século XVII, fosse uma guerra ou a morte de um chefe de Estado. Os clientes podiam frequentar os cafés uma ou duas vezes por dia, beber um café e ver se tinham alguma correspondência pessoal. As notícias corriam rapidamente através dessa rede de comunicação alimentada pelo café.

Os debates nos cafés ao mesmo tempo moldavam e refletiam a opinião pública, formando uma ponte única entre o mundo público e o privado. Teoricamente, os cafés eram locais abertos para qualquer homem (as mulheres eram excluídas, pelo menos em Londres), mas sua decoração simples e mobiliário confortável, bem como a presença de clientes habituais, também lhes conferiam um ar caseiro e aconchegante. Esperava-se que os fregueses respeitassem certas regras que não se aplicavam ao mundo exterior. De acordo com o costume, as diferenças sociais deviam ser deixadas na porta. Nas palavras de um verso contemporâneo: “Alta sociedade, comerciantes, todos são bem-vindos aqui e podem sem afronta sentar-se juntos.” A prática relacionada ao álcool de brindar à saúde de outras pessoas foi banida, e qualquer um que começasse uma briga tinha de compensar pagando uma xícara de café para todos os presentes.²²¹

Os cafés foram abertos na Grã-Bretanha na década de 1650 e em Amsterdão e Haia durante a década de 1660. À medida que os cafés se divulgavam na direção ocidental,

²²¹ STANDAGE, Tom, *História do Mundo em 6 copos*, edição brasileira, Nova York: Walker & Company, 2005, p. 304.

levavam consigo a noção árabe do café público como uma alternativa mais respeitável e intelectual aos bares de álcool.

Tom Standage, na sua obra *A history of world in 6 glasses*, salienta que o café foi na Europa a bebida ideal para a Idade da Razão. O café, ao promover a acuidade e a clareza do pensamento, ajudou os intelectuais iluministas a regularizar o dia de trabalho, acordando-os pela manhã e garantindo que ficassem vigilantes até ao final do dia ou até mais, se fosse necessário. E ele era servido em estabelecimentos calmos, sóbrios e respeitáveis que promoviam a conversação polida e a discussão, e representavam um fórum para a educação, o debate e o auto-aperfeiçoamento. Por isso, o café tornou-se preferido por cientistas, intelectuais, comerciantes e burocratas – atualmente nós chamar-lhe-íamos “artífices da informação” –, todos os quais executavam trabalho mental em escritórios, em vez de trabalho físico ao ar livre.²²²

Os cafés ingleses tiveram o seu início numa época marcada pelo puritanismo, nas décadas de 1650 e 1660, como alternativa mais respeitável e sóbria às tabernas. Eram bem iluminados, decorados com prateleiras de livros, espelhos, quadros com molduras douradas

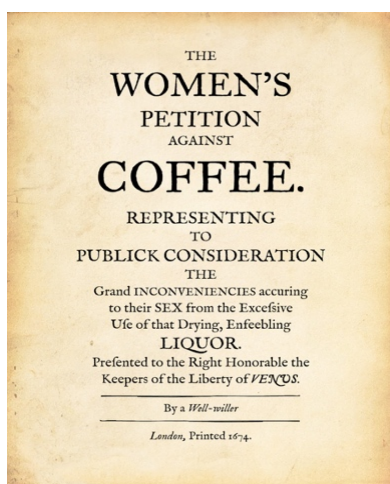


Imagem 24

e boa mobília, muito diferentes das tabernas escuras e desorganizadas onde era servido o álcool. Nesse tempo, Londres foi considerada o centro do império comercial. Os cafés públicos atraíram o debate político e as intrigas. A adoção dos cafés por homens de negócios, que os encaravam como locais públicos convenientes e respeitáveis para se encontrarem e fazerem negócios, garantiu a sua popularidade após a Restauração. Por serem igualmente atraentes para puritanos, conspiradores e capitalistas, os cafés públicos de Londres encaixaram-se perfeitamente no espírito da cidade.

²²² STANDAGE Tom, *A History of the World in 6 Glasses*, New York: Walker & Company, 2006, p. 162.

À medida que a população de Londres aderiu ao hábito de frequentar os cafés, surgiram algumas polémicas. Os oponentes pensavam-nos como invenções más. A mais notável e curiosa opinião deste tipo foi publicada por um grupo de mulheres em 1674 num folheto anónimo intitulado *The Women's Petition Against Coffee*, onde se queixavam de que os seus maridos bebiam tanto café que se estavam tornando “as unfruitful as the deserts, from where that unhappy berry is said to be brought”. Mais ainda, como os homens gastavam todo o seu tempo em cafés públicos, nos quais as mulheres eram proibidas de entrar, “the whole race was in danger of extinction.” Os homens responderam de imediato com outro folheto “vindicating their own performances, and the virtues of their liquor, from the undeserved aspersions lately cast upon them, in their scandalous pamphlet.”²²³

O primeiro café público de França foi inaugurado com função médica em 1671. O café já se tinha afirmado como uma bebida elegante dentro da aristocracia, e os cafés públicos estavam florescendo em Paris no fim do século.

Os cafés públicos por vezes também serviam outras bebidas, tais como chocolate quente e chá. Mas a sua atmosfera era inspirada nos estabelecimentos árabes, e o café continua a ser até hoje a bebida predominante.

Os cafés funcionavam como locais onde atores, músicos ou marinheiros podiam ir se estivessem procurando trabalho. De acordo com os gostos e os interesses dos clientes, os cafés também exibiam os preços de mercadorias; outros assinavam jornais estrangeiros. Os cafés também podiam ser locais onde os escritores e poetas iam e vinham; podiam ser gabinete de trabalho, sala de reuniões, locais de negócios. As pessoas frequentavam diversos cafés, escolhendo entre eles de acordo com os seus interesses.

O primeiro café na Europa ocidental não foi aberto num centro de comércio ou de troca de mercadorias, mas na cidade universitária de Oxford em 1652.²²⁴ Embora hoje em

²²³ <http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/mens-answer-1674.htm>, consultado no dia 14 de janeiro de 2016.

²²⁴ UKERS, William H. *All About Coffee*. New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1922, p.54.

dia o café seja a bebida normalmente servida entre sessões em conferências acadêmicas, naquele tempo oferecia um lugar para a conversa. Depois, os cafés passaram a ser locais populares onde aconteciam debates acadêmicos. Na Inglaterra, os cafés são chamados “penny universities”²²⁵, porque qualquer um podia comprar um café por pouco dinheiro.

No século XVIII, os cafés eram visitados por uma série interminável de pessoas respeitáveis de ambos os sexos, homens da sociedade, mulheres dignas, abades, rurais de visita à cidade, jornalistas, participantes de um processo jurídico, bebedores, jogadores, aventureiros no campo do amor ou da indústria, jovens escritores. Os cafés eram centros de auto-educação, literatura, filosofia, comércio e cenário de ação política. Mas sobre tudo isso, eram locais onde os moradores divulgavam notícias, boatos, publicações, etc.

O café também se foi tornando indispensável para os intelectuais. Brillat-Savarin referiu que “a clareza admirável que se observa nas suas obras”²²⁶ resultava também dos vários cafés que o escritor tomava diariamente, muitas vezes misturados com chocolate.

Hoje em dia, os cafés estão tão ligados ao nosso dia-a-dia na Europa, quer seja em casa, quer seja fora, que se pode dizer que a sua influência se exerce desde o nascimento. O café permanece a bebida que as pessoas tomam quando se encontram para conversar e trocar ideias e informações. O consumo de café facilita as ligações sociais. Como escreveu Balzac: “O café é o parlamento do povo.”

²²⁵ http://umich.edu/~ece/student_projects/coffee/College.html, consultado no dia 14 de janeiro de 2016.

²²⁶ PHILIPPE, Sylvestre Dufor, *Tratado Novo & Curioso do Café, do Chá e do Chocolate*, 4.^a ed., Lisboa: Junta da Exportação do Café, 1961. P.33.

IV. Uma visão do presente

1. Os cafés e as casas de chá na China

No que diz respeito ao início dos cafés na China, podemos remontar ao fim do século XIX. Durante esse período, o governo Qing decidiu lançar o Movimento de Auto-reforçamento²²⁷ para enfrentar o poder ocidental, isto é, aprender e introduzir as tecnologias, a economia e as culturas ocidentais na China. Neste sentido, nas grandes cidades chinesas, tais como Shangai, Pequim, Cantão, etc., apareciam muitos restaurantes ocidentais. Os cafés também começaram a aparecer em algumas cidades da China. Mais tarde, conforme a descrição de Edgar Snow, na sua obra *Red Star Over China*, sabemos que na década de 30 do século XX, os cafés eram muito raros na China.²²⁸ Graças à Abertura Económica²²⁹ da China, os cafés, como modernização ocidental, começaram a florescer na China a partir de 1976. Antes desse período, no entanto, a bebida era bastante cara. Por isso, durante essa época, tomar café tornou-se um luxo para os chineses. Mas nas cidades que tinham muito acesso à cultura ocidental, o consumo de café era popular principalmente entre as burguesias, os intelectuais, e as classes altas da sociedade chinesa.

O primeiro café da China chegou à cidade de Kunming através de um francês durante a década de 80.²³⁰ Pouco a pouco, o café passou a ser uma bebida normal. Mas os seus consumidores, no princípio, eram os chineses das cidades grandes, tais como aqueles que tinham experiência de viver ou estudar no Ocidente, burguesias, os jovens com mente mais aberta, entre outros. O café parecia que tinha passado a ser o símbolo do gosto requintado e *chic*. Hoje em dia, tomar café é cada vez mais aceitável para os chineses. De acordo com a estatística do ano passado²³¹, há mais de 4 mil cafés em Shangai, que ocupa

²²⁷ Em Inglês: The self-Strengthening Movement; em mandarim: 洋务运动.

²²⁸ Referido pelo CHEN Fensen, *Hábitos da comida ocidental na China*. Pequim: Sociedade e Tecnologia, 2007, p.4.

陈芬森,《西方饮食在中国》, 北京, 中国社会科学出版社, 2007, p.4.

²²⁹ Em mandarim: 改革开放.

²³⁰ CHEN Fensen, *Hábitos da comida ocidental na China*. Pequim: Sociedade e Tecnologia, 2007, p.188.

陈芬森,《西方饮食在中国》, 北京, 中国社会科学出版社, 2007, p.188.

²³¹ <http://sh.winshang.com/news-506472.html>, consultado no dia 21 de abril de 2016.

o primeiro lugar em termos de quantidade de cafés na China. Os chineses bebem 5 ou 6 chávenas de café por ano²³². Ao contrário da cultura ocidental, o café na China não é apenas uma bebida saborosa, mas também significa uma maneira de viver com qualidade.

À medida do desenvolvimento da globalização na China, andam a surgir muitos géneros de cafés nas cidades chinesas, que combinam algumas características chinesas com a bebida ocidental de forma a satisfazer os gostos dos chineses. Assim, misturam-se as características das casas de chá com as dos cafés, combinam os diferentes chás chineses com café, quase todos os cafés chineses não só vendem café, mas também chás chineses, por vezes parecem-se com os bares de livros e os bares de gatos, etc.

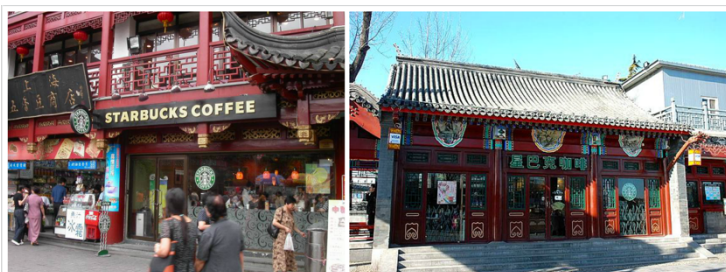


Imagem 25 o Starbucks da cidade de Xi'an e de Pequim

Os cafés Starbucks, uma das marcas pioneiras a entrar na China, podem encontrar-se hoje nas ruas principais das grandes cidades chinesas. Como os outros cafés

da China, o Starbucks também oferece vários chás e café misturado com chá aos seus clientes. Para além disso, os Starbucks normalmente têm algumas características arquitetónicas chinesas. Os seus frequentadores são principalmente os jovens, os *colarinhos brancos* chineses que trabalham nas cidades, turistas, *coffee lover* ou as pessoas da moda. Por isso, não é difícil compreender a análise de Klarity: “Chinese go to Starbucks for the culture, not the coffee.”²³³

As casas de chá e os cafés na China parecem dois representantes da tradição e do estilo moderno. Sabemos que a cultura do chá chinês tem uma história remota. Sob este contexto, os cafés tiveram um grande impacto nas casas de chá da China.

Por um lado, quando os chineses divulgam as casas de chá, salientam sempre o seu simbolismo tradicional. Curiosamente, a maioria das casas de chá possuem um estilo

²³² https://www.google.pt/search?client=safari&rls=en&q=consumo+de+caf%C3%A9+dos+portugueses&ie=UTF-8&oe=UTF-8&gfe_rd=cr&ei=c8wkV4xw66vzB7nGnOAP, consultado no dia 21 de abril de 2016.

²³³ <http://www.klarity-analytics.com/wp-content/resources/newsletter-20.pdf>, consultado no dia 21 de abril de 2016.

de decoração retrô, que tem que ver com o estilo dos tempos passados. Chen considera que tomar chá tem o sentido de nostalgia e saudade dos tempos passados, mas tomar café tem o sentido que vem através da identidade da civilização moderna.²³⁴ Por isso, nem todos os consumidores conseguem compreender o significado do chá quando tomam chá nas casas de chá chinesas. O que muitos querem é apenas um lugar para descansar, para matar a sede, ou seja, precisam de um espaço simples de convívio. Por outro lado, tomar café normalmente não leva muito tempo, e cumpre-se em poucos goles. Mas o consumo tradicional do chá é uma maneira complexa, requerendo as folhas, os utensílios, a água, etc., que precisa de mais tempo do que é exigido por um café. Para os chineses que costumam viver a vida a grande velocidade, o café é o símbolo desse estilo rápido e moderno. Por último, a globalização habituou a geração chinesa dos anos 80 e 90 às novidades. Também por causa da falta de administração, muitas casas de chá antigas encerraram. Mesmo que haja espetáculos, os frequentadores normalmente são os velhos ou turistas. Em vez de tomar chá nas casas de chá, os chineses preferem tomar chá em casa, nos cafés ou nos diferentes bares.

2. Os cafés e as casas de chá em Portugal

Há restaurantes chamados *café*, centros de informática com acesso à Internet designados *cyber-café*, múltiplos *come-em-pé* com bicha de pré-pagamento e letreiro a *néon* a dizer *café*. Há mesmo bares com essa misteriosa designação, apesar de manterem fechado a sete chaves, aquilo que sobre a rua, os cafés sempre abriram de par em par: as portas. Ao ponto de alguns locais especializados no serviço de café, com as mesas à moda antiga, utilizarem agora um neologismo que pretende, talvez, afastá-los de

²³⁴ CHEN Fensen, *Hábitos da comida ocidental na China*. Pequim: Sociedade e Tecnologia, 2007, p.191.
陈芬森, 《西方饮食在中国》, 北京, 中国社会科学出版社, 2007, p.191.

tanta confusão em torno do serviço: *cafeteria*.²³⁵

Hoje em dia, o café reviveu sob o nome de cafeteria. As características originais dos cafés mantêm-se: Pode-se ir ao café simplesmente para tomar esta bebida e a seguir, para ler o jornal e “dar dois dedos de conversa com amigos”, conhecidos ou, até mesmo, com os empregados; pode-se ir ao café para conviver, tratar de um assunto com alguém de modo informal. Os cafés sempre são locais de encontro social e oportunidade para conhecer novas caras. Entre os portugueses, há sempre uma boa desculpa para se ir ao café.

Curiosamente, ninguém sabe quantos cafés é que existem em Portugal, mas hoje em dia, em muitas vilas ou aldeias de Portugal há sempre um café central, bem no centro do burgo e que nos dá logo a perceção do encontro, do convívio social. Mas sabemos que foi um longo caminho percorrido pelo café, até ao atual consumo atingir 2.25 mil milhões de chávenas por dia em todo o mundo e à posição de segunda *commodity*, só ultrapassada pelo petróleo.²³⁶ Cada português bebe 1324 cafés por ano.²³⁷

Pouco a pouco, apareceram vários cafés em Portugal. Muitos restaurantes servem os cafés aos clientes especialmente durante a tarde; para as pessoas que não bebem álcool, a melhor maneira é ir aos bares à noite e pedir um cafezinho; e as pastelarias e os cafés muitas vezes podem ser trocados. Para além dos cafés mais tradicionais de Portugal, conforme a reportagem de Lisbonlux,²³⁸ podemos encontrar os dez cafés especiais de Lisboa, e podemos dizer que os cafés atuais em Portugal, muitas vezes têm os seus próprios estilos e foram construídos com muitas ideias criativas. Há os cafés do livro, do gato, da arte, os cafés inseridos numa loja, entre outros.

Se quiserem beber chá, como nos cafés na China, as pessoas sempre conseguem pedir uma

²³⁵ <https://fenix.tecnico.ulisboa.pt/downloadFile/395137480014/Maria%20Oliveira%20-%20tese%20final.pdf>, consultado no dia 16 de abril de 2016, p.12.

²³⁶ MOURA, Fátima, *Conversas de Café*, Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios, 2015, p.24.

²³⁷ <https://www.dinheirovivo.pt/empresas/capsulas-de-cafe-ganham-terreno-a-bica/>, consultado no dia 21 de abril de 2016.

²³⁸ <http://www.lisbonlux.com/magazine/10-stylish-cafes-in-lisbon/>, consultado no dia 22 de abril de 2016.

chávena de chá nos cafés portugueses. Em Portugal,

o chá sempre foi visto como uma bebida apenas para os idosos e enfermos, contudo, a crescente consciencialização da população nas questões da saúde e bem-estar afetaram positivamente o consumo de chá, aumentando a sua procura. Muitos consumidores optam por tomar chá por o considerarem moderno e a opção mais saudável. O chá já não é uma bebida ultrapassada e ganhou a popularidade entre os jovens consumidores, à medida que as suas perceções da bebida mudaram. Para além disso, muitos consumidores trocaram o café pelo chá, na sua procura de alternativas mais saudáveis à estimulante cafeína.²³⁹

Conforme as palavras referidas, podemos dizer que hoje em dia o chá tornou-se uma bebida cada vez mais popular na população portuguesa.

Em Portugal, à medida que aumenta o consumo do chá, mesmo que o número de



Imagem 26 Rota do Chá do Porto

casas de chá não seja tão elevado como o de cafés, as casas de chá passam a ser lugares alternativos aos cafés. Em Portugal, as casas de chá tendem a ser requintadas, clássicas ou exóticas, são espaços que convidam para um momento de tranquilidade e paz.

A reportagem intitulada *Roteiro: Em busca das melhores salas de chá*²⁴⁰ leva-nos a algumas casas de chá de Portugal, tais como Pavilhão Chinês (Lisboa), Casa de Chá Boa Nova (Porto), Casa de Chá da Lapa (Lisboa), Colares Velho (Colares – Sintra), Rota do Chá (Porto), entre outros. As decorações das casas de chá portuguesas são requintadas. A Rota

²³⁹ SILVA, Rui Manuel Esteves da, *O chá em Portugal: história e hábitos de consumo*, dissertação de mestrado na Universidade do Minho, 2014, p. 61-62.

²⁴⁰ <http://boacamaboamesa.expresso.sapo.pt/boa-mesa/escolha-escape/roteiro-busca-melhores-salas-cha-27322#>, consultado no dia 22 de abril de 2016.

do Chá do Porto tem um estilo oriental, utilizando a cor vermelha²⁴¹ na sua sala. Se quer apreciar a Arte Nova, a Casa de Chá e o Museu Arte Nova de Aveiro são salas de chá cheia de estilo.

Curiosamente, segundo a investigação de Silva, 44% dos portugueses preferem as infusões aos convencionais chás verde 26% e preto 19%.²⁴² Esta realidade é muito diferente daquela que se observa na China, onde o chá verde é o mais favorito. Para além disso, os portugueses costumam tomar chá acompanhado de bolachas, mas os chineses não têm este costume. De acordo com as ementas de algumas casas de chá em Portugal, há muitos géneros de chás e infusões. Na Rota do Chá, pode-se degustar mais de 300 variedade de chá ortodoxos, ou seja, produzidos de forma tradicional.

²⁴¹ A cor vermelha é a cor típica chinesa que sempre significa felicidade, riqueza e sorte na cultura chinesa.

²⁴² SILVA, Rui Manuel Esteves da, *O chá em Portugal: história e hábitos de consumo*, dissertação de mestrado da universidade de Minho, 2014, p.72.

Conclusão

“Os setes elementos essenciais do lar são: lenha, arroz, óleo, sal, molho de soja, vinagre e chá”.²⁴³ Podemos dizer que o chá desempenha um papel imprescindível na cultura chinesa. Do mesmo modo, os portugueses não conseguem passar o dia sem tomar um café ou um chá. Este fenómeno é deveras interessante para pensar nas diferenças da cultura do chá e do café nestas culturas. Ambos ajudam a esclarecer os pensamentos, o que os transformou em bebidas ideais para políticos, escritores, comerciantes e filósofos. Estas duas bebidas assumiram funções variadas. Muitas têm sido usadas como moeda, em rituais religiosos, como símbolos políticos ou como fonte de inspiração filosófica e artística.

Seguindo o provérbio chinês que diz que “a história pode servir como espelho”²⁴⁴, durante o processo da minha dissertação, primeiro tentei esclarecer a história do chá e do café de forma a conhecer melhor as culturas que lhe estão associadas. De acordo com as lendas chinesas, podemos remontar o aparecimento do chá ao terceiro milénio antes da nossa era, quando um cirurgião chinês receitou as folhas de chá para aumentar o poder de concentração e para fins medicinais.

Os chineses que começaram a gostar de beber chá eram intelectuais: escritores, políticos, historiadores, etc. O ato de tomar chá, adotado pelos intelectuais, converteu-se em fenómeno cultural. Quase todas as áreas culturais e espirituais mantinham uma relação bastante íntima com o chá. Para os políticos, o chá era a ferramenta para contrariar o luxo e a corrupção; para os poetas, o chá era uma boa maneira de estimular o pensamento; para os taoistas e os budistas, o chá era uma forma de obter paz e serenidade e até ajudava à comunicação entre as pessoas e os espíritos. Os monges budistas, tal como os taoistas, descobriram que beber chá era uma ajuda para a meditação. Na longa história chinesa, o chá tomou um papel importante quer seja na política, quer seja na economia. Graças ao intercâmbio entre o ocidente e o oriente, o chá divulgou-se por todo o mundo. Mas em alguns países europeus, incluindo Portugal, o consumo de café teve a concorrência do chá

²⁴³ A tradução é minha. O provérbio original em caracteres: “早晨开门七件事，柴米油盐酱醋茶”.

²⁴⁴ Em chinês: 以史为镜.

importado da China, apreciado pelos aristocratas. A divulgação do chá na Europa ajudou a abrir rotas comerciais lucrativas com o Oriente que serviram como base para o imperialismo e a industrialização numa escala sem precedentes.

Na opinião da historiadora chinesa Wang Lin, a maior diferença entre a cultura ocidental e a cultura oriental é que os orientais, particularmente os chineses, costumam utilizar utensílios ou objetos de modo a expressar ideologias e estados de espírito, o que é totalmente diferente da cultura ocidental, na qual os objetos e o espírito ficam separados um do outro. Por isso, na terceira parte do capítulo II, desenvolvi a relação entre o folclore e o chá na sociedade chinesa. Na China, o consumo do chá está intrinsecamente ligado às tradições e atividades culturais, representa bem a combinação da cultura do chá e da cultura popular, como se observa, por exemplo, no âmbito da cortesia chinesa e do casamento chinês.

No caso do café, o seu nascimento, associado a uma lenda do ano de 575, é mais tardio do que o do chá. Curiosamente, as duas bebidas ficaram conhecidas pelos fins medicinais. No início, devido à sua raridade, o café tinha o valor das especiarias, e por isso a sua infusão era acessível a poucas mesas luxuosas e elegantes. Os estabelecimentos que surgiram para servir café tinham características semelhantes às das primeiras casas de chá chinesas, que se tornaram centros de permutas comerciais, políticas e intelectuais.

O estabelecimento onde as pessoas tomam chá e café é como um espelho capaz de refletir as rotinas diárias dos habitantes. É um fórum para atividades políticas e para o desenvolvimento da sociedade. Por isso, nos segundo e terceiro capítulos estudámos as casas de chá na China e os cafés em Portugal.

Os cafés eram centros de auto-educação, literatura, filosofia, comércio e cenário de ação política. Mas sobre tudo isso, eram locais onde os moradores divulgavam notícias, boatos, publicações, etc. Hoje em dia, os cafés estão tão ligados ao nosso dia-a-dia na Europa, quer seja em casa, quer seja fora, que se pode dizer que a sua influência se exerce desde o nascimento. O café permanece a bebida que as pessoas tomam quando se encontram para conversar e trocar ideias e informações. O consumo de café facilita as

ligações sociais. Como escreveu Balzac: “O café é o parlamento do povo.” Hoje em dia, o café é a bebida normalmente servida entre sessões em conferências académicas, e continua a ser, em qualquer circunstância, um lugar para a conversa. Depois, os cafés passaram a ser locais populares onde aconteciam debates políticos, artísticos e literários. Semelhantes aos cafés europeus, as casas de chá muitas vezes servem também como espaço de lazer e de socialização.

Depois da dinastia Song, disseminaram-se rapidamente as casas de chá por toda a China. Não só as cidades tinham casas de chá, mas também se podiam encontrar em quase todos os burgos e bairros. A partir daí, as casas de chá começaram a ser construídas em edifícios exclusivos. Normalmente, tal como em alguns cafés históricos portugueses, as decorações das casas de chá eram bastante requintadas e possuíam características muito próprias. Inesperadamente, de acordo como as histórias dos cafés portugueses e das casas de chá na China, ambos os estabelecimentos sofreram uma recessão. Na China, as casas de chá quase foram extintas no final da década de 80 e voltaram a florescer após a Reforma económica. Em Portugal, os cafés surgiram no início do século XVIII, e difundiram-se rapidamente pelo país, ainda que o terramoto de 1755 tenha destruído os edifícios históricos, e, 150 anos depois, no final do século XX, muitos cafés tenham sofrido uma conversão em dependências bancárias. Graças aos meios de comunicação de hoje, alguns cafés históricos sobreviveram.

Se tivesse oportunidade para desenvolver este tema, ainda teria algumas considerações para os trabalhos futuros. No capítulo II, estudámos o folclore e o chá chinês. De facto, ainda podíamos indagar os hábitos e as tradições associados ao café em Portugal. Por outro lado, podíamos investigar o nível de aceitação do chá na cultura portuguesa e a sua influência.

Bibliografia:

ABREU, Ana Clara, *As Bebidas Exóticas e as Artes Decorativas: o Chá, o Café e o chocolate*. Porto: Câmara Municipal do Porto, 2002.

ARAÚJO, Norberto, *Peregrinações em Lisboa VIII*, Lisboa: Veja, 1993.

BASTO, Artur de Magalhães, *Silva de História e Arte: Notícias Portucalenses*. Porto: Livraria Progredior, 1945.

BANKS, Mary., Mcfadden, Christine & Atkinson, Catherine. *Manual enciclopédico do café*. Lisboa: Editora Estampa, 2000.

BENNETT Alan Weinberg, Bonnie K. Bealer. *The world of caffeine*. Routledge, 2001.

BELLUS, Carlos Alberto Del Bel, Santa Rita do Passa Quatro: *Imagens da Época do Café*. Campinas: Cargraf, 1991.

BIDDULPH, W. *A letter written from Aleppo in Syria Comagena*. In: Lavender, L. (Ed.), *Travels of Certain Englishmen into Africa, Asia, Troy, Bythinia, Thracia, and to the Black Sea*. London: Th. Haveland for W. Aspley, 1609.

BORGES, Nelson Correia, *Coimbra e Região*, Lisboa: Editorial Presença, 1987.

BRITO, Hugo, org, *Cafés Históricos: O Café Majestic*. Porto: Quiosque, 2006.

CARVALHO, Pinto, *Lisboa d'Outros Tempos*, vol. II, *Os cafés*, Lisboa: Fenda, 1991.

CARVALHO, J. Pinto (Tinop), *Lisboa de outrora*, pub. póstuma coordenada, revista e anotada por G. de Matos Sequeira e L. Macedo, I-III, Lisboa: Grupo «Amigos de Lisboa», 1938.

CARVALHO, J. Pinto (Tinop), *Lisboa d'outros tempos, I-II*, Lisboa: Parceria António Maria Pereira-Livraria Editora, 1899.

CLAREBCE-SMITH, Whillim Gervase; TOPIK, Setevn. *The global coffee economy in Africa, Asia, and Latin America. 1500-1989*. New York: Cambridge University, 2004.

CHEN Fensen, *Hábitos da comida ocidental na China*. Pequim: Sociedade e Tecnologia, 2007.

陈芬森, 《西方饮食在中国》, 北京, 中国社会科学出版社, 2007。

CHEN Tianhua, *Estudo na Área da Cultura de Chá da China*. Pequim: Agricultura, 1996.

陈天华, 《中国茶文化学》, 北京, 中国农业出版社, 1996。

- COSTA, Carreira, *Esboço Histórico dos Açores*. Instituto Universitário dos Açores –Ponta Delgada, Braga: Editora Livraria Pax, 1978.
- CUNHA, João Teles, *Chá — A Sociabilização da Bebida em Portugal: séculos XVI-XVIII*. Centro de História de Além-Mar, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, 2002.
- DANTAS, J., *Lisboa dos nossos avós*, Lisboa: Publicações Culturais da Câmara Municipal de Lisboa, 1962.
- DIAS, Maria Tavares, *Os Cafés de Lisboa*, 2.^a ed., Coimbra: Quimera, 2003.
- DIAS, Maria Tavares, *Os cafés de Lisboa*. Lisboa: Quimera, 1999.
- DIAS, Marina Tavares; MARQUES, Mário Morais , *Porto Desaparecido*. Lisboa: Quimera, 2002.
- DIAS, Marina Tavares, *Histórias de Lisboa*, Lisboa: Quimera, 2002.
- ECCARDI, Fulvio; SANDAIJ, Vincenzo. *O café*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2003.
- ELLIS, Myrian. *O café, literatura e história*. São Paulo: Melhoramentos, 1977.
- FERRÃO, José E. Mendes, *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*. IICT, Lisboa: CNCDP e F. Berardo, 1992.
- FERNANDES, José Alberto Rio; MARTINS, Luís Paulo Saldanha, *Fragmentos de Um Século de Vida dos Cafés, Restaurantes e Hotéis do Porto*. Porto: Ateneu Comercial do Porto, 1989.
- FRANÇA, José- Augusto, *História Física e Moral*, Lisboa: Livros Horizonte, 2009.
- FRÓIS, Luís, *Tratado das Contradições e Diferenças de Costumes entre a Europa e o Japão*. Instituto Português do Oriente, 2001.
- HARLER, C. R. *The culture and marketing of tea*. Londres: Oxford University Press, 1933.
- JIN Dongrui, *Cultura da casa do chá*. Chang Chun: Literatura e História Editora, 2012.
金东瑞, 《茶馆文化》, 长春, 吉林文史出版社, 2012。
- MACHADO, Margarida Vaz do Rego, *A Cultura do Chá na Ilha de S. Miguel*, in *Chá em S. Miguel*. Cultura e Vivências, Presidência do Governo dos Açores, Direção Regional da Cultura, Museu Carlos Machado e Confraria do Chá do Porto Formoso, Ponta Delgada, 2012.
- MARTINS, Ana Luiza, *História do café*. São Paulo: Editora Contexto, 2012.

- MAGALHÃES, Basílio de, *O café na história, no folclore e nas Belas*. São Paulo: Editora Nacional, 1939.
- MATOS, Maria Antónia Pinto, Porcelana chinesa de presente régio a produto comercial- *in Caminhos da Porcelana*, Lisboa, Fundação Oriente, 1998.
- MOURA, Fátima, *Conversas de Café*, Lisboa: Clube do Colecionador dos Correios, 2015.
- Oxford English Dictionary, 1st ed. "*coffee, n.*" Oxford University Press (Oxford), 1891.
- PACHECO, Hélder, *Porto: Auto-Retrato de uma Cidade*. Porto: Edições ASA, 1994.
- PACHECO, Hélder, *Porto: da Cidade e da Gente*. Porto: Edições Afrontamento, 2003.
- PACHECO, José António, *Porto Formoso - Um Chá no Oceano*. Edição Pacheco e Mendonça, Lda, Ponta Delgada, 2005.
- SMITH, P.D, *City: A Guidebook for the Urban Age*. London: Bloomsbury Publishing, 2012.
- PHILIPPE, Sylvestre Dufor, *Tratado Novo & Curioso do Café, do Chá e do Chocolate, 4.^a ed.*, Lisboa: Junta da Exportação do Café, 1961.
- QUITÉRIO, José, *Histórias e curiosidades Gastronómicas*, Lisboa: Assírio & Alvim, 1992.
- RAMOS, Luís António de Oliveira, *História do Porto*. Porto: Porto Editora, 1994.
- SANTOS, Alfredo Ribeiro dos, *A Renascença Portuguesa: Um Movimento Cultural Portuense*. Porto: Fundação Engenheiro António de Almeida, 1990.
- SANTOS, Paula M. M. Leite, *Rotas dos cafés históricos do Porto*, Porto: O Tripeiro, 2004.
- SANTOS, Paula M. M. Leite, *Guarany: na vanguarda dos Cafés Históricos do Porto (1933-2003)*. Porto: O Tripeiro, 2004.
- SILVA, António Delgado, *Collecção da Legislação Portuguesa desde a última compilação das ordenações, Legislação de 1791 a 1801*, Lisboa: Typ. Maigrense, 1828.
- STANDAGE, Tom, *História do Mundo em 6 copos*, edição brasileira, Nova York: Walker& Company, 2005.
- STANDAGE Tom, *A History of the World in 6 Glasses*, New York: Walker& Company, 2006.
- UKERS, William H. *All About Coffee*. New York: The Tea and Coffee Trade Journal Company, 1922.
- UKERS, William H. *All About Coffee: A History of Coffee from the Classic Tribute to teh World's Moste*

Beloved Beverage. Littlefield: Adam Media, 2012.

VILAÇA, Alberto, *À Mesa d'A Brasileira*. St. Maria da Feira: Calendário, 2005.

WANG Congren, *Cultura do chá chinês*, 5.^a ed. Shangai: Shangai Livros Editora, 2011.

王从仁,《中国茶文化》第五版,上海,上海古籍出版社,2011。

WANG Guoan, *O Chá e a Cultura Chinesa*, 1.^a ed. Shangai: Editora dos Dicionário, 2000.

王国安,《茶与中国文化》,上海,汉语大词典出版社,2000。

WANG Ling, *A cultura do chá chinês*. Pequim: Novo Continente Editora, 2013.

王玲,《中国茶文化》第六版,北京,九州出版社,2013。

WIDE, Antony, *The East India Company Book of Tea*. Harper Collins Publishers, 1994.

XIE Xingyao, *A Casa de Chá do Parque Zhongshan*(《中山公园茶座》), Editora: Cultura de Shangai, 1985.

ZHANG Dainian & CHENG Yishan, *O espírito da cultura chinesa*. Pequim: Univerdade de Pequim, 2015.

张岱年,程宜山,《中国文化精神》,北京,北京大学出版社,2015。

ZHANG Xingang, *Café e chá – palestra da cultura e da economia de Zhang Xingang*, 2.^a ed. Pequim: Universidade de Pequim, 2011.

张信刚,《茶与咖啡-张信刚文化与经济讲座》第二版,北京,北京大学出版社,2011。

ZHAO Rongzuo & LIU Shujuan, *Café e chá – comunicação económica e cortesia cultural*. Ningxia: Povo Ningxia, 2006.

赵佐荣,刘淑娟,《茶与咖啡-经济交往与文化礼仪》,宁夏,宁夏人民出版社,2006。

SILVA, Rui Manuel Esteves da, *O chá em Portugal: história e hábitos de consumo*, dissertação de mestrado em Estudos Interculturais Português/ Chinês: Tradução, Formação e Comunicação Empresarial, Braga, Universidade do Minho, 2014.

SANTIAGO, Anabela Rodrigues, *As Famílias Chinesas (na China e em Portugal)*, trabalho de Mestrado em Estudos Chineses, cadeira de Sociedade Chinesa, Aveiro, Universidade de Aveiro, 2011.

LIMA, Tânia Andrade, *Chá e simpatia: Uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista*, Departamento de Antropologia- Museu Nacional/ UFRJ Pesquisadora CNPq.

LOPES, Ana Rita Marques Marinho Hierro, *Os cafés históricos do Porto na 1ª metade do século XX*, trabalho de Investigação em História da Arte, Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2013.

COUTINHO, Lília Andreia Félix, *“A Brasileira” de Coimbra – História arquitetónica de um café*, dissertação de mestrado integrado em Arquitetura, Coimbra, Universidade de Coimbra, 2011.

Weblinks

<http://gotrip.zjol.com.cn/system/2015/12/07/020942028.shtml>.

Jornal *O semanário*, artigo de Susana Adrião, 31 de Outubro, 1997.

https://pt.wikipedia.org/wiki/Dinastía_Tang.

www.28tea.com.

<http://sc.winshang.com/news-524759.html>.

<http://sc.winshang.com/news-524759.html>.

<http://baike.baidu.com/view/971182.htm>.

http://news.dayoo.com/guangzhou/201506/08/140278_41709766.htm.

<https://pt.wikipedia.org/wiki/Folclore>.

<http://baike.baidu.com/view/775126.htm>.

<http://fo.sina.com.cn/o/2012-11-26/17493714.shtml>.

http://www.sabores-da-india.net16.net/_spices_pl_tea_history.html.

http://www.chaportoformoso.com/principal_portugues.php.

<http://gorreana.pt/pt/>.

<http://fo.sina.com.cn/o/2012-11-26/17493714.shtml>.

http://www.sabores-da-india.net16.net/_spices_pl_tea_history.html.

http://www.chaportoformoso.com/principal_portugues.php.

<http://gorreana.pt/pt/>.

<https://www.facebook.com/460952373946869/photos/a.467318943310212.99321.460952373946869/482717595103680/?type=3>.

<https://ineedcoffee.com/coffee-and-brazil-how-coffee-molded-the-culture-of-a-country/>.

http://www.portalangop.co.ao/angola/en_us/noticias/economia/Coffee-Production-Angola-Rises.

<https://dspace.uevora.pt/rdpc/bitstream/10174/13462/1/2014O%20PAPEL%20DA%20AGRICULTURA%20FAMILIAR%20E%20A%20PRODUÇÃO%20DE%20CAFÉ%20EM%20TIMOR-LESTE.pdf>.


<http://www.ojs.unito.it/index.php/ricognizioni/article/download/573/525>.




<http://asverdadeirashistriasdeportugal.blogspot.pt/2013/03/cafes-com-historia-de-lisboa.html>.


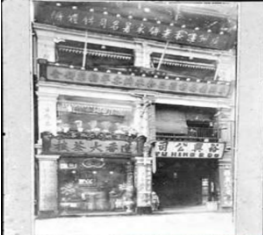
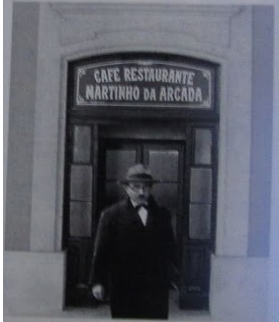


<http://restosdecolecao.blogspot.pt/2014/06/caffe-martinho.html>.



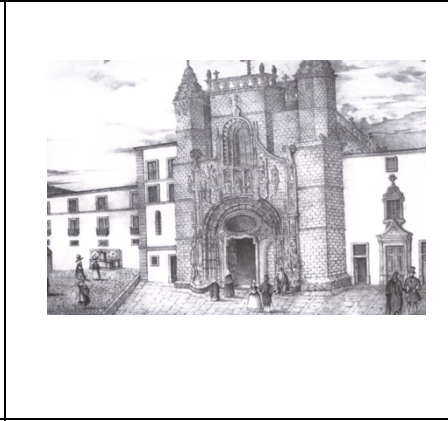
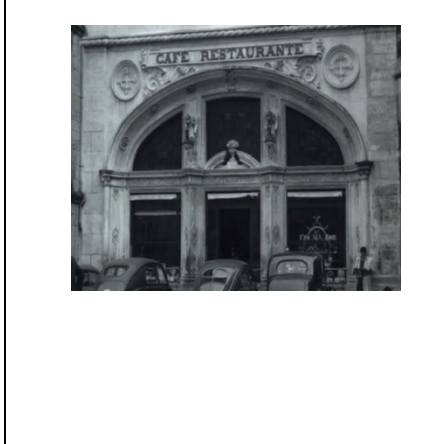
<http://www.cafeexpresso.pt/conheca-origem-da-bica-e-beba-isto-com-acucar/>.
<https://www.facebook.com/lisboadeantigamente/posts/1503687846523352>.
<http://restosdecoleccion.blogspot.pt/2014/06/cafe-martinho.html>.
<https://www.youtube.com/watch?v=1zhDk6GjoH8>.
[https://pt.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_A_Brasileira_\(Lisboa\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_A_Brasileira_(Lisboa)).
<http://www.cafeexpresso.pt/conheca-origem-da-bica-e-beba-isto-com-acucar/>.
http://www.coimbravivasru.pt/pdf/praca_oito_de_maio.pdf.
<http://www.cafesantacruz.com/historia.html>.
<http://www.apha.pt/boletim/boletim2/pdf/CafesDoPorto.pdf>.
<http://portoarc.blogspot.pt/search/label/Botequim%20das%20Hortas>.
<https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/75685/2/70759.pdf>.
<http://www.cafemajestic.com/pt/Utilidades/Homepage.aspx>.
<http://www.cafeguarany.com/pt/Guarany-Cafe-Restaurante/Historia/A-Historia-do-Guarany.aspx>.
<https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/75685/2/70759.pdf>.
<http://triplov.com/contos/garrett/viagens/cap7.htm>.
<http://www.staff.uni-giessen.de/gloning/tx/mens-answer-1674.htm>.
http://umich.edu/~ece/student_projects/coffee/College.html.
<http://sh.winshang.com/news-506472.html>.
https://www.google.pt/search?client=safari&rls=en&q=consumo+de+caf%C3%A9+dos+portugueses&ie=UTF-8&oe=UTF-8&gfe_rd=cr&ei=c8wkV4xw66vzB7nGnOAP.
<http://www.klarity-analytics.com/wp-content/resources/newsletter-20.pdf>.
<https://fenix.tecnico.ulisboa.pt/downloadFile/395137480014/Maria%20Oliveira%20-%20tese%20final.pdf>.
<https://www.dinheirovivo.pt/empresas/capsulas-de-cafe-ganham-terreno-a-bica/>.
<http://www.lisbonlux.com/magazine/10-stylish-cafes-in-lisbon/>.
<http://boacamaboamesa.expresso.sapo.pt/boa-mesa/escolha-escape/roteiro-busca-melhores-salas-cha-27322#>.


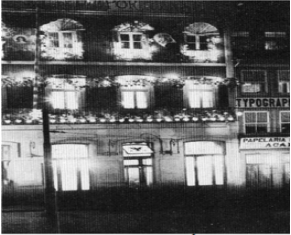


Anexo


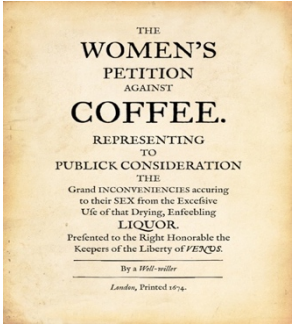


	Imagem	Fonte
<p>Imagem 1</p> <p>A pronúncia do chá em diferentes países</p>		<p>http://relvateresa.blogspot.pt/2011/09/tea-ti-me-uma-pausa-para-o-cha.html 2016/4/6</p> <p>Imagem 2 <i>Doucha</i> por autor Gubing, Dinastia Ming, consultado no dia 24 de janeiro de 2016.</p>
<p>Imagem 2</p> <p><i>Doucha</i> por autor Gubing, Dinastia Ming</p>		<p>http://tupian.baik.com/a1_34_23_01300000350658124218233793777_jpg.html&prd=so_tupian, consultado no dia 23 de janeiro de 2016.</p>
<p>Mapa da divulgação do café</p>		<p>MARTINS, Ana Luíza, <i>História do café</i>, 2.a ed. São Paulo: Contexto, 2012, p. 20. A imagem foi adaptada.</p>
<p>Imagem 3</p> <p><i>shu cháguan</i></p>		<p>http://fo.ifeng.com/chanchayiwei/detail_2012_10/16/18284871_0.shtml, consultado no dia 1 de março de 2016.</p>
<p>Imagem 4</p> <p>Tigela de chá com tampinha e pires</p>		<p>http://mall.bensino.com/goods.php?id=1308, consultado no dia 8 de fevereiro de 2016.</p>

<p>Imagem 5 o bule de Tianjin</p>		<p>http://www.xiaochi7.com/tianjin/hedong/1923.html, consultado no dia 29 de março de 2016.</p>
<p>Imagem 6 Longjing, que mantém a forma original das folhas</p>		<p>http://www.sztealife.cn/content/?443.html, consultado no dia 2 de fevereiro de 2016.</p>
<p>Imagem 7 yuyan, Shanghai</p>		<p>https://www.google.pt/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&ved=&url=http%3A%2F%2Fwww.youabc.cn%2Fshanghai%2Fyuyuan1.html&psig=AFQjCNGsslLo5FolMnKpejHkrQbMYtRnQw&ust=1464708820852316&cad=rjt, consultado no dia 16 de fevereiro de 2016.</p>
<p>Imagem 8 Deiyi lou, em 1932.</p>		<p>http://www.360doc.com/content/15/0530/08/178233_474363545.shtml, consultado no dia 16 de fevereiro de 2016.</p>
<p>Imagem 9 Uma casa de chá na cidade de Chengdu, entre 1912 e 1949</p>		<p>http://travel.sina.com.cn/china/2014-10-11/1136280208.shtml, consultado no dia 20 de março de 2016.</p>

<p>Imagem 10 Erli Guan</p>		<p>http://news.21cn.com/caiji/roll1/a/2015/0226/14/29107490.shtml, consultado no dia 18 de fevereiro de 2016.</p>
<p>Imagem 11 Cháloou da década de 30, Cantão</p>		<p>http://i.dayoo.com/a/140278_41709766.html, consultado no dia 9 de março de 2016.</p>
<p>Imagem 12 o Café da Arcada com Fernando Pessoa</p>		<p>http://leandroontheroad.blogspot.pt/2010_04_01_archive.html, consultado no dia 29 de abril de 2016.</p>
<p>Imagem 13 Café Nicola</p>		<p>http://blog.friendlyrentals.com/en/lisbon/suggestions/cafes_lisbon_best-posts-160-4_3354.htm, consultado no dia 13 de abril de 2016.</p>
<p>Imagem 14 Café Marrare nos meados do séc. XIX, imortalizado por Eça de Queirós nos <<Maias>></p>	<p>Café Marrare meados séc. XIX, imortalizado por Eça de Queirós nos "Maias"</p> 	<p>https://www.google.pt/imgres?imgrefurl=http://osinodaaldeia.blogspot.com/2009/03/ocafe-marrare-de-polimento-convite.html&tbid=fEJq1pxRUhbZ0M:&docid=G4HWKHMZL5CQIM&h=320&w=268, consultado no dia 8 de abril de 2016.</p>

<p>Imagem 15 A imponência do Martinho do Rossio</p>		<p>http://lmigueldsm.blogspot.pt/2010_09_01_archive.html, consultado no dia 1 de março de 2016.</p>
<p>Imagem 16 Café A Brasileira</p>		<p>http://lisboando.pt/bares-e-cafes/a-brasileira/, consultado no dia 11 de março de 2016.</p>
<p>Imagem 17 Frontaria do Mosteiro de Santa Cruz e da Igreja de S. João das Donas, no século XIX (cerca de 1840).</p>		<p><i>Litografia a partir do desenho de Lopes Júnior.</i> http://www.coimbravivasru.pt/pdf/praca_oito_de_maio.pdf, consultado no dia 16 de março de 2016.</p>
<p>Imagem 18 O Café Santa Cruz no século XX</p>		<p>http://www.coimbravivasru.pt/pdf/praca_oito_de_maio.pdf, consultado no dia 16 de março de 2016.</p>

<p>Imagem 19 o botequim da Porta do Olival</p>		<p>http://cadernosdalibania.blogspot.com/2014/01/cafe-da-porta-do-olival.html, consultado no dia 18 de abril de 2016.</p>
<p>Imagem 20 A Águia d'Ouro</p>		<p>https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/75685/2/70759.pdf, consultado no dia 1 de abril de 2016.</p>
<p>Imagem 21 Publicidade em azulejo, de 1905, sobre o Café A Brasileira, numa parede da cidade do Porto</p>		<p>DIAS, Marina Tavares; MARQUES, Mário Morais- Porto Desaparecido, p.177.</p>
<p>Imagem 22 o Majestic</p>		<p>http://www.cafemajestic.com/pt/Utilidades/Homepage.aspx, consultado no dia 19 de abril de 2016.</p>

<p>Imagem 23 café Guarany</p>	 <p>Á HORA DO CAFÉ NO GUARANY</p>	<p>http://www.cafeguarany.com/pt/Guarany-Cafe-Restaurante/Historia/A-Historia-do-Guarany.aspx, consultado no dia 22 de março de 2016.</p>
<p>Imagem 24</p>		<p>http://j387mediahistory.weebly.com/advertisements.html, consultado no dia 3 de fevereiro de 2016.</p>
<p>Imagem 25 o Starbucks da cidade de Xi'an e de Pequim</p>		<p>http://www.chinadaily.com.cn/hqcj/xfly/2015-01-30/content_13147838.html, consultado no dia 15 de abril de 2016.</p>
<p>Imagem 26 Rota do Chá do Porto</p>		<p>http://www.rotadocha.pt, consultado no dia 15 de abril de 2016.</p>