



O CHÁ DA CHINA – Uma colecção particular

Fundação Jorge Álvares patrocinou a exposição “O chá da China - uma colecção particular, no Centro Científico e Cultural de Macau, que esteve patente ao público, no Centro Científico e Cultural de Macau, no decurso de **2006**.

Tratou-se de uma iniciativa da FJA concretizada pelo Centro Científico e Cultural de Macau. Uma colecção única no género, uma exposição belíssima e magnífica.



Texto da Conservadora Museóloga do CCCM, Dra. Manuela d´Oliveira Martins, sobre a exposição:

“A exposição inaugurada a 17 de Novembro e que se prolongará até 30 de Junho de 2006 revela uma colecção rara na qualidade e quantidade dos objectos expostos, que testemunham duas histórias paralelas - a da tecnologia da porcelana e a da história do chá.

Através desta colecção podemos, não só evidenciar, de forma didáctica, aspectos associados à funcionalidade e evolução dos objectos, mas também recolher informações ligadas à história do chá, ao ambiente social da Europa, à economia do Ocidente e do Oriente e ao progresso tecnológico da época, séculos XVII e XVIII, a que se reportam os exemplares expostos.

O proprietário desta excepcional colecção - Luís Mendes da Graça - refere no texto do catálogo que este seu interesse se iniciou “há cerca de uma década ..., quase por acaso, quando em Londres procurava pares de pequenos potes do período Kangxi com

decoreção azul e branco, com a particularidade de terem sido “melhorados” na Europa com guarniões em prata, objectos que, nessa altura, constituíam o cerne do meu interesse pela porcelana da China do século XVIII. Numa visita quase ocasional à pequena loja de um antiquário escondida nos fundos de um “centro de antiguidades” de King’s Road, por entre dúzias de pratos, molheiras e terrinas elegantemente expostos, uma série de pequenos bules despertou a minha atenção. Os meus conhecimentos de amador eram suficientes para perceber que alguns destes bules eram peças pouco comuns, mas foi, essencialmente, o seu pequeno tamanho e o brilho da sua decoreção o que me cativou e me levou a adquiri-los, esquecendo os potes com tampas em prata”.

A organização da exposição obedeceu a critérios temáticos e tipológicos sugeridos pelo agrupamento das peças.

As primeiras peças expostas dizem respeito a bules de porcelana branca da dinastia Song do Sul (1127-1279) provenientes dos fornos de Jingdezhen, o centro ceramista mais importante do segundo quartel do século XII, caracterizado por produzir porcelana de alta qualidade. De salientar ainda neste pequeno núcleo a presença de dois bules de porcelana branca com vidrado qinbai, ou seja branco azulado decorados com motivos relevados.

Seguem-se outros grupos, o da porcelana azul e branco, o da porcelana decorada com esmaltes translúcidos da família verde, o da porcelana decorada com esmaltes da paleta imari chinesa, o da porcelana decorada com esmaltes policromos da família rosa, o da porcelana decorada a tinta da china ou grisaille, o da porcelana temática europeia, o da porcelana decorada a negro, a castanho e a azul soprado e por fim o núcleo da porcelana chinesa pintada na Europa. Em todos estes grupos se distinguem bules de formas e tamanhos variados, taças, pires e chávenas de uma riqueza de colorido particularmente exuberantes. Para a contextualização dos vários géneros de porcelana, atrás referidos, contamos com os estudos elaborados pelo próprio coleccionador, presentes também no catálogo, os quais revelam a abordagem científica da sua colecção. A par da sequência temática e cronológica do processo de fabrico da porcelana, revelado pelos vários núcleos constituintes, surge informação sobre a história do chá na China. Para o estudo desta matéria muito contribuiu o trabalho do historiador João Teles e Cunha, também inserido no catálogo e que aqui muito resumidamente damos conta. O chá, planta oriunda do continente asiático, foi conhecido desde muito cedo na China, tendo-se expandido para a Coreia e Japão entre os séculos III e VIII. O veículo de transmissão foi o Budismo.

Foi durante a dinastia Tang que a popularidade do chá e o seu consumo se expandiram, também graças ao Budismo. A infusão preparada nesta dinastia recebeu o nome de sopa, em virtude da adição de cebola, gengibre, cascas de laranja, menta e também sal, cujo gosto activava o sabor do chá.

A cozedura das folhas do chá começou por ser o primeiro modo de preparação. Durante a dinastia Song surgiu um outro método - a infusão - que consistia em deitar água a ferver sobre as folhas de chá, que podiam estar numa taça ou num recipiente munido de tampa. A tampa revelou-se um elemento essencial para a conservação quente da bebida. Acrescenta o historiador João Teles e Cunha que “para evitar a perda de qualidade e de carácter dos chás, a maior parte dos bules apenas continha água para fazer pequenas quantidades de cada vez”.

No século XVI os portugueses tomaram contacto com esta bebida em Malaca, mas o seu sabor demasiado activo não cativou de imediato os mercadores que frequentavam regularmente estas paragens. Só na segunda metade do mesmo século os holandeses e franceses se encarregaram da sua expansão.

Também a origem das palavras chá, chávena, bule e pires mereceu da parte de João Teles e Cunha um estudo atento. É curioso verificar que Portugal é o único país a conservar os étimos orientais das palavras. Assim conserva a palavra chá, da palavra chinesa cha, o mesmo acontecendo com chávena (do chinês chavan), tendo passado para o português por via do malaio. Segundo o mesmo autor, as palavras bule e pires têm uma origem exclusivamente malaia.

No que respeita ao consumo do chá pelos portugueses e europeus verifica-se que houve nos países do norte da Europa, sobretudo em Inglaterra e Holanda, a partir dos finais do século XVII, mas sobretudo a partir de 1730, uma forte expansão.

“O chá no Portugal setecentista só penetrou na esfera mais privilegiada da sociedade, deixando para trás o foro medicinal que tivera até então. Só se operou uma alteração na segunda metade do século XVIII, quando Sebastião José de Carvalho e Melo (1699-1782) apadrinhou o aparecimento dos cafés e botequins em Lisboa.”

Também segundo o mesmo autor “a adaptação do chá pela Europa introduziu uma série de variantes, como o consumo de açúcar e a adição de leite. Que supuseram, outras tantas inovações na utensilagem, como o açucareiro e a leiteira. Assim, ao longo do século XVIII, a Europa fixou a utensilagem associada ao chá (bule, açucareiro, leiteira, chávena, pires), que tanto podia ser adquirida avulso ou em conjunto”.