



蒙德拉内大学

EDUARDO MONDLANE UNIVERSITY



语言、语言学与文学系
汉语文化与文学专业

翻译报告

题目：《葡萄牙的茶：历史和消费习惯》

作者：Arnaldo Lazaro Mondlane（施晓）

学号：20213162

导师：周玲妹

翻译报告原创性声明

我对这项工作的热情陈述，提交的翻译报告是我在导师的指导下独立研究工作的结果。除文中引用的内容外，本文不包含任何其他个人或研究小组发表或撰写的任何其他工作的结果。文中明确指出了对本文研究有重大贡献的工具、作者和不适当的工具,我完全意识到我对本声明的法律后果负责。

翻译报告作者签名:

日期: 年月日

关于翻译报告使用授权的说明

翻译报告作者充分理解蒙德兰大学中国文化文学系关于翻译报告保留和使用的规定，即：学生大学期间论文/报告的知识产权单位在攻读学位的学校属于蒙德兰大学中国文化文学系，该大学的中国文化文学课程有权保留并向国家相关部门或机构发送翻译报告副本和电子版，允许翻译报告可供查阅和借用；大学的中国文化与文学课程可能会出版全部或全部翻译报告。某些内容可以通过影印、缩微复制或其他复制方法来保存和编辑。保密论文取消资格后按本规定执行。

本人签名:_____

日期:_____

导师签名:_____

日期:_____

摘要

这份翻译报告探讨了一篇题为“葡萄牙的茶：历史和消费习惯”的论文，解释了欧洲茶的起源。在本文中，应用中文和葡萄牙语两种语言进行翻译。在文本选择方面，这部作品对汉语学生来说，有重要的参考价值。此外，它还可以作为学习欧洲茶文化的好工具，因为手册已经翻译过，即使对于中国人来说，它也更容易阅读和理解内容。这项翻译工作的目的忠实于原文的连贯翻译的方法和解决方案。在这篇翻译文章中，应用了一些翻译方法，如直接翻译、换位，以及一些电子平台，如汉平精简版、汉语词典和葡萄牙语。通过本次翻译，使我更容易理解中国文化以及其他欧洲国家文化相关的方面，翻译专业的词汇和短语。这项研究的结果可以为所有汉语学习者做一个有价值的参考。

关键词：翻译报告；困难；办法

ABSTRACT

This translation report explores a paper entitled "Tea in Portugal: History and Consumption Habits" that explains what the origins of tea in Europe are, and in this work it aims to present fermentations or solutions that we can apply to Chinese and Portuguese translations. In general, this issue affects all bilingual speakers, especially Chinese students at the Confucius Institute at Eduardo Mondlane University. This work is important as a reference manual for Chinese language students, in this case, first of all, in addition, it can also be a good tool for learning European tea culture, since the manual has been translated, it is easier to read and compress the content even for Chinese. The purpose of this work is to illustrate, in a few sentences, how complex translation can be, and to identify methods and solutions that can be used to obtain a coherent translation that is faithful to the original text. In this translation article, several translation methods are applied, such as direct translation, transposition, as well as some electronic platforms such as Hanping Lite, Chinese Dictionary and Portuguese, which are extremely important elements that give us a satisfactory result because it makes it easier for me to translate aspects related to Chinese culture as well as other European countries, translating difficult words and phrases. The results of this study can serve as a basis for all Chinese language learners to work at the international level in the future.

KEY WORDS: History, Culture, Translation Report

Resumo

Este relatório de tradução explora uma dissertação com o título "Chá em Portugal: História e Hábitos de Consumo", explica qual foi a origem do chá na Europa, no presente trabalho pretende se apresentar fermentar ou soluções que podemos aplicar na tradução da língua chinesa e portuguesa. Geralmente este problema afecta todos os falantes das duas línguas, principalmente os estudantes do chinês no Instituto Confúcio da universidade Eduardo Mondlane. o trabalho tem como importância servir de um manual de consulta para os estudantes da língua chinesa, neste caso eu em primeiro lugar. Além disso, pode servir como um bom instrumento para aprender a cultura do chá na Europa uma vez que o manual já foi traduzido ira facilitar a leitura e a compressão do conteúdo mesmo para os chineses. O objectivo deste trabalho e ilustrar em poucas palavras como a tradução e complexa, e identificar métodos e as soluções que podemos aplicar para a obtenção de uma tradução coerente e fiel ao texto original. Neste artigo de tradução foram aplicados vários métodos de tradução, como a tradução directa, transposição, e algumas plataformas electrónicas como o Hanping lite, dicionário da língua chinesa e a portuguesa, essas plataformas aplicadas foram elementos de extrema importância para nos dar um resultado satisfatório, porque me facilitaram traduzir aspectos relacionados com a cultura chinesa bem como as culturas dos outros países da Europa, traduzir palavras e frases difíceis. o resultado deste estudo pode servir como base para trabalhos futuro de todos os aprendizes da língua chinesa a nível internacional.

PALAVRAS-CHAVE: História, Cultura, Relatório de Tradução.

目录

摘要.....	I
ABSTRACT.....	II
Resumo.....	III
目录.....	IV
第一部分 翻译文章.....	1
三、茶与葡萄牙.....	1
3.1 葡萄牙和茶：与其他国家间的联系.....	1
3.2 葡萄牙茶叶消费的开始.....	3
3.3 葡萄牙境内的茶叶生产.....	4
3.4 茶在葡萄牙文化中的作用.....	7
四、茶市场和消费习惯.....	9
4.1 茶市场.....	9
第二部分 翻译报告.....	14
一、翻译背景介绍.....	14
1.1 文章分析.....	14
1.2 翻译目的和意义.....	14
二、翻译过程与难点.....	15
2.1 汉语与葡萄牙语的对比.....	15
2.1.1 语音对比.....	15
2.2.2 句型对比.....	15
2.2 翻译策略选择.....	16
2.2.1 文化适应策略.....	16
2.2.2 词汇翻译策略.....	16
三、总结与展望.....	20
3.1 总结.....	20
3.2 展望.....	20
致谢.....	21
第四部分 附录-翻译文本.....	22

第一部分 翻译文章

三、茶与葡萄牙

3.1 葡萄牙和茶：与其他国家间的联系

任何一个或多个到达清洁工家里的人都有这样的习俗：在华丽的托盘上为他提供一块瓷器，或者尽可能多的人，以及他们称之为茶的温水，茶是红色的塔玛拉维兹，非常具有药用价值，他们通常喝这种酒，是用一种味道苦的塔玛拉维兹烹饪药草制成的。他们通常给各种受人尊敬的人穿这种衣服，无论他们是否知道，他们已经多次向我提供过这种衣服。

1513年，乔治·阿尔瓦雷斯成为了第一位踏上中国土地的葡萄牙人。他乘坐帆船离开马六甲，任务是寻找贸易站。中国的第一次互动很可能发生在南方的广州地区。直到1520年左右，商人与其他葡萄牙人和中国人之间的互动相当顺利。

所以，葡萄牙人可能是第一个接触茶的欧洲人，时间是在16世纪中叶。然而，这种饮料对他们不感兴趣，因为葡萄牙商人更感兴趣的是欧洲已知的香料和药物贸易，而不是那种与葡萄牙人的口味形成鲜明对比的带有涩味的“饮料”，因为，正如所写路易斯·弗罗伊斯所说“在欧洲，男人喜欢甜食”。这样，茶将在接下来的几十年里继续被忽视。”

然而，到了16世纪中叶，葡萄牙人越来越多地与该饮料的主要生产、消费和分销中心：中国和日本保持长期接触。考虑到它在这些国家的社会生活中占据的巨大重要性，为了商业交易的繁荣，葡萄牙航海家尊重它是不可避免的当地服装。传教士的传教士、国家的操作数、与西班牙的接触、腱索龙卷风是葡萄牙和欧洲的重要介绍。我们国家的使命是中国和日本。

第一个与葡萄牙语茶有关的记录出自弗雷·加斯帕·达·克鲁斯(1520-1570)。1556年，宣扬天主教教义。在信件和书籍中饮酒，（阿尔瓦罗·塞梅多，1585-1658，丁德昭）就是这样，他写了以下关于茶的文章：“。

当他们坐下后，饮料很快就端上来，他们按照同样的顺序品尝。在一些地区，提供这种饮料被视为一种莫大的荣耀。但在哈姆兴省，如果第三次提供，则表示游客该离开了。

在日本，这种饮料的社会重要性受到耶稣会牧师的关注。随着日本皈依者的增加，耶稣会的一些成员开始反对皈依者进行茶道，因为他们认为这是异教。尽管存在这些分歧和误解，茶仍然成为远东葡萄牙人日常生活中的一部分。

因此，在日本传教的耶稣会作家们对这个充满象征意义的仪式非常重视。路易斯·弗罗伊斯在他的著作《日本历史 (1565-1578)》中简要介绍了茶道的描述，提到了茶道的重要性，从展示贵重陶瓷和其他泡茶用具的习惯中我们可以看出：“日本贵族和富有的人有这样的习惯，当他们有客人来时，都会在告别时向他展示他的丰富作品，以示爱意，这些都是他们喝某种地面草药所必需的容器和工具，对于那些习惯于喝这种草药的人来说，除了美味之外，它还健康，这就是茶。”耶稣会神父若昂·罗德里格斯在他的著作《日本教会历史》中更详细地描述了茶树及其浸液。在这部作品中，他不仅描写了他在日本土地上的种植，还描述了工人们如何收获芽芽、准备茶叶的技术和不同类型的茶，以及它们的目标消费者。它还提到了泡茶艺术和茶汤仪式的各种流派和理论。由于这种饮料的重要性，传教士和耶稣会士不可能对其视而不见。若昂·罗德里格斯写道：“茶是招待客人的主要礼节之一。事实上，这是他们开始招待和逗乐客人的第一个也是最常见的方式，也是他们最后告别客人的方式。”因此，若昂·罗德里格斯父亲的描述在澳门档案中隐藏了一个多世纪后，才再次引起人们的兴趣。

路易斯·德·阿尔梅达最早描述了抵达欧洲的茶叶准备工作，他写道：“贵族和富有的拉普人的习惯是，当他们有一位有义务的客人时，送别的礼品很丰富，作为爱的象征：这些是他们喝茶的所有器具，有一种磨碎的茶，对喝它的人来说是美味的，这就是所谓的茶。他们喝茶的方式是，他们把这个非常古老的城镇的瓷器面包的坚果壳扔掉，用非常热的水冲泡喝，然后等待这个有非常古老的铁锅，因此瓷器，以及它们倒进去的容器他们用来冲洗瓷器的水，他们把铁锅的盖子放在里面，因为它没有放在垫子上的地板上。他们用它从锅中取出热水，和炉子，所有这些部件都是来自拉普的宝石，就像我们有由非常丰富的红宝石和钻石制成的戒指、珠宝和项链一样。”

3.2 葡萄牙茶叶消费的开始

由于如此，葡萄牙商人继续忽视这种简单的饮料，专注于交易其他更有利可图的产品。尽管据估计，葡萄牙人在 1580 年左右开始向里斯本进口茶叶，但第一个有记录的向欧洲运送茶叶的人是荷兰人，他们从 1610 年左右开始向欧洲大陆进口茶叶。然而，茶保持了其作为一种稀有药用饮料的地位，这就是它最初进入欧洲习惯的原因，因为有几篇报道提到了它在中国和日本的治疗和药用功效。另一方面，它也被当作一种异国情调的饮料来消费，由于其高昂的价格，直到1660年代，它才受到欧洲社会上层阶级最求新奇的成员的追捧，而没有进入普通人的日常习惯。他的设计充满了异国情调、缓慢、时尚和流行，是葡萄牙社会的主要成员之一，包括皇家家庭、马球入门者和国家时尚传播者的功能。

与一位葡萄牙公主卡塔琳娜·德·布拉干萨(1638-1707)联系，她对英国服装进行了介绍，并介绍了托马尔的服装。在第十七世的草地上，我在贵族圈子中度过了一段美好的时光逐渐成长，并获得了托马尔的生活习惯。卡罗二世在英国的统治下，作为前任总督的领导者，将军队作为自己的固有权利，以国家为中心。乌玛解决方案与来自富裕国家的外国公主交往，并索要大量金钱或物品作为嫁妆。

因此，经过一番谈判，双方同意他将娶乔治四世的女儿凯瑟琳，并同意他将获得几艘装满奢侈品的船只，其中包括一箱宫廷最喜欢的饮料——茶叶。葡萄牙语。1662年5月13日凯瑟琳来到了一个城市，立即要求提供一杯茶。二世和凯瑟琳1662年5月21日结婚，尽管他很快就习惯了英国的习俗和时尚，但他仍然继续喝茶，从而损害了当时流行的艾尔啤酒（英国啤酒的一种。他对茶的喜爱很快成为宫廷的一种时尚，并随后传播到贵族圈子，然后传播到富裕阶层。因此，英国的茶叶进口量大幅增加，以满足女王的需要和总体日益增长的需求。

在此之前，只有那些经常光顾伦敦各家咖啡馆的男性喝茶，但是，受到热爱茶的女王的皇室榜样的启发，上流社会的贵妇们给茶的消费赋予了一种精致的光环，这在当时是不存在的。

18世纪，欧洲其他国家的茶叶消费量激增，而在葡萄牙，英国人并没有受到消费主义热潮的影响，也没有引发烟草或咖啡引发的猖獗消费。

因此，茶仅限于特权社会群体，与欧洲其他地区的情况不同，欧洲其他地区出现了供品尝咖啡的酒吧，而且茶的消费也是在单独的房间里进行的，这使得女性能够接触到茶。葡萄牙不存在这种类型的机构。

因此，一个多世纪以来，女性公众将被禁止进入这些地方，迫使她们私下喝茶。在农村，工人们并不像英国农民那样喝茶，因为他们每天的最后一餐就是下午茶。在葡萄牙最幸运的农业工人的三餐（午餐、晚餐和夜宵）中，酒和水仍然是首选饮料。尽管所有社会阶层的茶消费量都在增加，但这种饮料仍然与精致的理念联系在一起。在葡萄牙，无论是酒店还是简单的商品房，喝茶的地方总是被称为“茶室”，这表明了精英消费与饮料的联系。”酒店还是简单的商品房，总是有“茶室”的名字，这表明了精英消费与饮料的联系。

3.3 葡萄牙境内的茶叶生产

3.3.1 巴西的生产

1808年葡萄牙宫廷在巴西建立后，大力发展该殖民地的商业和农业。因此，摄政王若昂·德·布拉干萨（1816-1826年在位）下令在里约热内卢市建造一座植物园，目的是让来自印度东方的香料植物适应环境。1812年，第一批树苗由参议员拉斐尔·博塔多·德·阿尔梅达从澳门运抵真正的霍尔托。

1814年，大约有300名专门从事茶叶生产的中国工人被引进，向殖民者传授种植和制造方法。何塞·门德斯·费朗则表示，该植物于1816年引入巴西，是嘉庆皇帝（1796-1820）以“体贴和善意的态度”赠送的皇家礼物。若昂六世时期，四名中国专家被派去教授茶叶生产。皮奥·科雷亚反过来辩称，实际上是1812年引入巴西的，但种子是路易斯。从法兰西岛带来的，献给若昂六世。1814年，茶叶种植开始于

里约热内卢植物园，由中国殖民地管理随着茶叶传入巴西，茶叶首次在亚洲以外的地区种植和生产。随着葡萄牙需求的增加，巴西的种植面积大幅增长，茶叶产量在1852年达到顶峰。但不仅在殖民地鼓励生产，还在亚速尔群岛、马德拉群岛和葡萄牙大陆进行了试验种植园，1822年失去巴西后，这种情绪更加强烈。

3.3.2. 葡萄牙大陆生产

加斯帕·佩雷拉·德·卡斯特罗来自库拉，后来移民到茶文化繁荣的巴西。因此，受巴西领土上茶业日益重要的影响，当他于1855年返回葡萄牙时，他带来了一些在他的祖国种植并后来移植到蓬德利马的种子。回巴西，试图出售他拥有的茶叶，但由于他设定的高价以及葡萄牙普遍缺乏对茶叶种植和生产方法的了解。这些植物没有被出售，而是被销毁或捐赠给朋友。这种茶树是由北京葡萄牙代表团皇家学院前教授若阿金·马诺埃尔·德·阿劳若科雷亚·德·莫赖引入葡萄牙大陆南部的。到了佩德罗五世时期，科雷亚后来求助于布拉干萨家族。因此，1870年，葡萄牙驻里约热内卢大使被告知发送尽可能多的种子。

佩雷拉·卡斯特罗和库拉留下的植物在布拉干萨之家中不断移植。然而，植物在阿连特茹土地上发展的可能性从一开始就很低。

费尔南多二世还在辛塔山规划了一个茶园，其中一些植物至今仍然存在。1905年，胡里奥·亨利克斯也提到了米尼奥省北部存在。然而，由于经济和社会原因，茶文化在葡萄牙大陆消失了。

3.3.3 木头的生产

尽管人们知道茶树是在木头岛种植的，但尚不清楚它何时被引入那里。然而，该地区的茶叶生产并没有继续。

3.3.4 亚速尔岛群岛的生产

亚速尔岛群岛的茶叶生产是葡萄牙境内茶业唯一的成功案例。用于工业目的的茶叶种植开始在亚速尔群岛，特别是在圣米格进行，传统继续告诉我们，早在18世纪末，亚速尔岛群岛就存在一种奇怪的植物。1799年，总督被问到：将一些已经在特塞拉岛上生长的茶树送到当时的摄政王那里，将两个板条箱送到大陆，并要求寄送掌握了叶子制备技术的技术人员。1820年左右，若昂六世宫廷皇家卫队指挥官从巴西带来了一些种子，随后，圣米格尔开始了“茶叶的工业化种植”，他将这些种子用于种植茶树。苏阿（房产，位于卡赫塔斯。

另一个版本说，茶叶抵达亚速尔群岛，来自葡萄牙大陆北部的植物，其中包括加斯帕·佩雷拉·德·卡斯特罗从巴西带来的植物。然而，何塞·门德斯·费朗介绍，

“在巴西直接运来的种子很久之后，亚速尔群岛还有一些人为若昂的前仆人从巴西带来种子将茶叶引入亚速尔群岛进行辩护。这些种子出于观赏目的在圣安东尼奥遗址播种，然后在卡佩拉斯遗址播种虽然该工厂相对较早地由几个人引进，但工业生产的开始要归功于1843年1月11日在蓬塔德尔加达市成立的行动。圣米格尔岛上的茶。在此之前，该岛的经济繁荣依赖于橙子的生产和出口，主要销往英国市场。然而，从20年代起，我们开始看到所产橙子的质量下降，亚速尔岛群岛开始出现经济危机。从1838年开始，橙园开始受到害虫的影响，几十年来，再加上市场贬值和来自其他地方的橙子的竞争，导致了“橙期”或“橙周期”的结束。”，大约1870年。在验证了对圣米格尔岛气候的良好适应性并决定克服当时正在验证的经济危机后，在1873年12月11日的会议上决定开始寻找一位为圣米格尔岛泡茶的专家。前往圣米格尔岛并向当地人教授艺术。此外，他们还打算开始探索现有的茶园，调查所产茶叶的质量和工业化生产的可能性。随后，我们联系了澳门总督、葡萄牙驻加尔各答、香港、日本、里约热内卢、圣保罗和米纳斯吉拉斯省的领事，以及驻里约热内卢的部长，以分析聘请茶叶生产技术人员。最后，SPAM接受了澳门的建议，因为除了建议最详细外，鉴于中国是茶的起源地，希望能提供最好的技术人员。白天磋商米格尔杂志发表了多篇有关茶叶生产和种植方法的文章，以鼓励当地农民尝试种植茶叶。

最终，经过漫长而复杂的谈判，1877年11月13日，在澳门特别行政区政府，与两位专门从事茶叶生产的中国人：老阿班（大师）和老阿登（老阿登）签订了合同帮手。他们乘坐“非洲”号轮船从澳门出发抵达里斯本，然后乘坐“卢索”号轮船前往圣米格尔，并于1878年3月5日抵达。3月9日，《东亚速尔群岛》报纸写道：“我们当中已经有来泡茶的奇诺人。他们登上卢索船，以欧洲风格下船，头上缠着毛刺。他们还年轻，但已经有了中国孩子。周四，他们前往大里贝拉考察一处茶园，并带了一小部分进行实验，效果非常好。奇诺人的导师还告诉我们，他的支持者下周日会穿上法佩拉鞋，在这座城市中游行。

最美丽的事物圣米格尔（1879），世界上最美丽的人，从而生产出了圣米格尔岛第一批茶叶，结果是8公斤红茶和10公斤绿茶。在SPAM的支持下，生产者被鼓励向中国技术人员寻求帮助，进口新种子，圣米格尔茶经过味道测试和化学分析，取得了优异的结果。

因此，乐观的结果是，茶叶产量逐年增加，种植面积也不断扩大。1884年，亚速尔群岛开始销售茶叶，1898年出口量达到5吨。茶产业在20世纪初达到顶峰，并持续增长直至1913年。

20世纪上半叶，几家新工厂开业，最古老的工厂也进行了现代化改造。何塞·多·坎托是第一个从制造业迈向工业生产的人，他于1891年从英国订购了第一台茶叶加工机器，并将它们安装在他位于大里贝拉市的房产旁边。何塞·杜·坎托是亚速尔群岛茶叶生产机械化的先驱，后来其他人追随他，提高了茶叶产量和质量。圣米格尔岛可能有几十家小型生产商，但任何规模的生产商都不到十几家。

在一个小地点，还会有其他几位茶农和准备人员。然而，国家对葡萄牙殖民地生产的茶叶实行保护主义，以及圣保罗茶叶税收的增加，意味着整个20世纪50年代，一些茶叶生产商关闭了工厂，最终只剩下戈雷阿纳工厂。

目前，戈雷阿纳工厂仍在继续生产，尽管困难重重，但都已被克服。直到今天，戈雷阿纳茶仍然被视为葡萄牙茶文化的标志，戈雷阿纳乌龙茶生产的创新为这一国家遗产赋予了新的生命。波尔图福尔莫索茶厂于2001年3月30日重新开放，除了茶叶生产外，还为游客提供了观看茶叶制作过程并了解茶业历史的机会。

这里还值得一提的是在茶的传播和知识方面的作用，特别是它作为文化统一者和健康饮料的作用。2006年3月17日，第一届全国茶叶大会在亚速尔群岛开幕，旨在推广亚速尔茶并寻求扩大其种植面积。来自各个大学和国家的专家举行了多次会议、品鉴、茶道和销售。大会的最后一次会议由翠田·阮·德·奥利维拉博士撰写，主题为“建立葡萄牙茶叶联合会的提案”。这个提议让很多人感到高兴，他们很快就报名了。

因此，2007年4月11日，他组织了多项活动，通过讲座、会议、研讨会、品茶、茶舞等活动，推广茶文化并教育葡萄牙人了解这种饮料的特殊性。

3.4 茶在葡萄牙文化中的作用

在葡萄牙领土上种植茶叶的开始导致价格下降，并且这种饮料变得更容易为大部分人口所接受，然而，社会的下层继续倾向于从其他植物的叶子和花朵中消费咖啡和凉茶，如洋甘菊，菩提树或柠檬香蜂草。这是葡萄牙民间医学的一部分。因此，直到二十世纪

末，茶仍然是精英们日常生活中最受欢迎的饮料，在英国的影响下，在下午五点钟庆祝茶。

3.4.1 葡萄牙文学中的茶

在他的作品中，葡萄牙诗人和作家写了几个场景，其中或多或少地提到了茶，并提到它来突出家庭和社会生活的情况。

阿尔梅达·加勒特在他的小说《我的土地旅行》（1846）中提到了在第二十八章中叙述者到达旧宫殿时社交场合的茶，葡萄牙进步党领袖接待他的地方。

我们吃饭，聊天，喝茶，再聊天，再吃饭。来访者来了，有人谈论政治，有人谈论文学，尤其是谈论圣塔伦，谈论它的废墟，谈论它古老的宏伟。他现在的幸。不管怎样，我们上床睡觉了。

3.4.2 葡萄牙语中的茶

在葡萄牙语中，有一些表达方式提到了茶。其中，最常见的无疑是“缺茶”。塞尔吉奥·路易斯·德·卡瓦略（2010）对这种表达方式的起源解释如下：“最初，茶是一种异国情调的新奇事物，由贵族家庭和消费，这在茶的习惯和社会群体之间产生了联系特权，原则上更复杂。所以，说某人缺茶，显然是指这种联想。

根据在线词典 Infopédia，葡萄牙语中还有以下表达方式和术语：

• 小时候没有喝过茶，不礼貌。
• 茶舞舞会，从晚上开始，一直持续到深夜，没有礼仪服装。
• 英式茶，茶配牛。
• 拿起茶，被刮伤，被训斥。
• 葡萄茶（口语）。

此外，葡萄牙语的Priberam词典中记录了另一种与茶有关的表达方式，在这种情况下，特定于巴西葡萄牙语：

• Chá-de-cadeira [巴西，非正式]

- 1.长时间待机。
2. 缺乏在舞会上跳舞的邀请。

“椅子茶”是一个人在长时间等待时可以使用的表达方式。当有人等待另一个人或在任何服务中被服务时，无论是在医生的办公室里，在会议上，在采访中，或者在等待交通工具时，据说他“有一把茶椅”。例如：“病人在医生办公室喝了一杯椅子茶。”

四、茶市场和消费习惯

4.1 茶市场

花茶主要生长在热带或亚热带地区，受季风影响的气候温度和湿度为植物创造了完美的环境，以获得最美味和最优质的叶子，因此受到茶叶生产行业的赞赏。因此，由于其敏感性，该植物只能在世界某些地区生产，其中大部分分布在亚洲大陆。

目前，全球茶叶生产由亚洲和非洲国家主导，它们也是最大的出口国。最大的茶叶进口国是那些茶叶消费已经成为文化习俗一部分的国家，如俄罗斯、英国和阿拉伯联合酋长国。除了是主要的进口国外，这些国家还是人均茶叶消费量最大的国家之一，与中国和日本一起，这些国家拥有强大的。

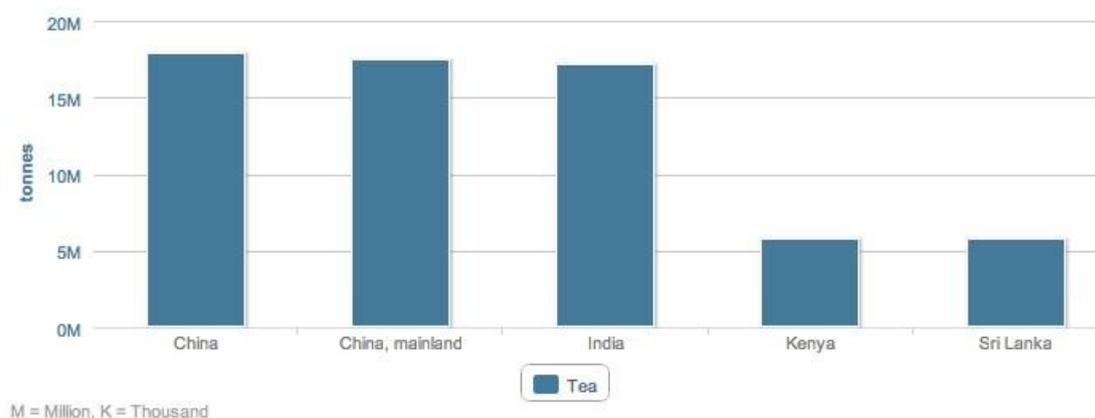
目前，全球茶叶生产由亚洲和非洲国家主导，它们也是最大的出口国。最大的茶叶进口国是那些茶叶消费已经成为文化习俗一部分的国家，如俄罗斯、英国和阿拉伯联合酋长国。除了是主要进口国外，这些国家还是人均茶叶消费量最大的国家之一，与中国和日本以及其他拥有浓厚茶文化的国家并驾齐驱。

在葡萄牙茶由位于亚速尔群岛 Sao Miguel上的两家工厂生产，一家规模较大，戈雷阿纳，另一家规模较小，Porto Formoso。它主要生产不同类型的红茶，其次是生产绿茶。目前，市场正在扩大，尽管生产受到天气条件的影响，例如，在2011，由于恶劣的天气条件，仅生产了22吨绿茶和17吨红茶。

4.1.1 全球茶叶市场：生产、出口和进口

全球生产和消费最多的茶叶是红茶，其次是绿茶。2010年，世界茶叶消费总量增长了5.6%，达到400万吨。

这一增长得益于人均收入水平的快速提高，尤其是在中国、印度和其他新兴经济体。预计红茶消费量将以每年约1.8%的速度增长，2021年达到336万吨，同期绿茶消费量预计将呈现7.2%的年增长率，达到260万吨全球茶叶生产以中国为主，其次是印度。非洲也是主要茶叶生产国的所在地，例如肯尼亚，现在是第三大茶叶生产国。斯里兰卡是第四大生产国，证明了亚洲的卓越地位。

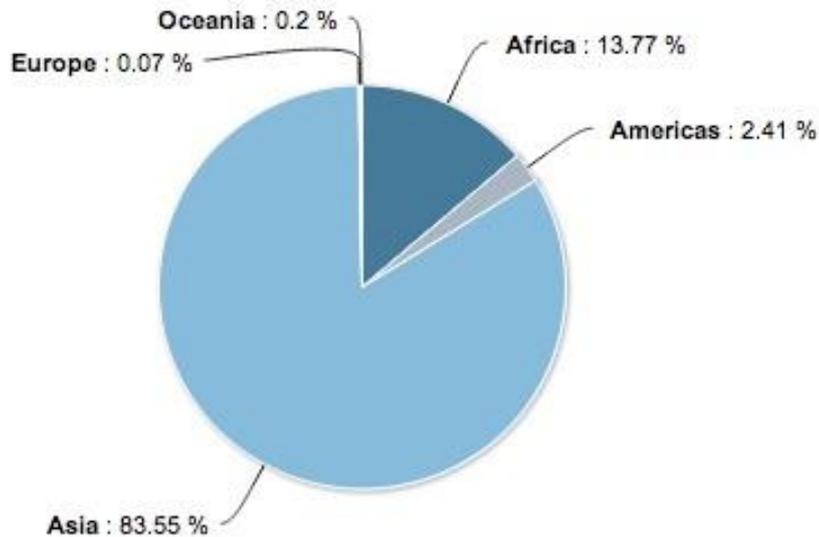


世界五大茶生产国（1992-2012）

根据联合国粮食及农业组织的数据，茶生产国的人均消费量远低于英国和俄罗斯等传统茶叶进口市场因此，尽管在后一个市场扩大的机会有限，但茶叶市场扩张的一部分可能涉及促进国内消费，加强该国本身的营销战略并宣传其健康益处。

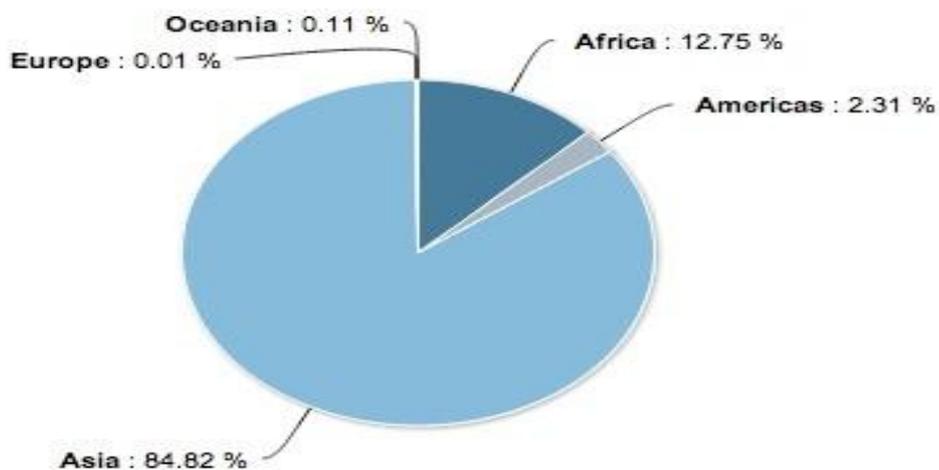
例如，在肯尼亚，茶出口产生的收入涵盖了进口食品的全部成本。茶叶出口收入占肯尼亚农业出口总收入的35%，占斯里兰卡农产品出口的50%，约占后者食品进口成本的60%。通过这种方式，茶叶可以为这些国家的粮食安全做出贡献。

在1992年至2012年的十年期间，亚洲国家占世界茶产量的83.55%（约560亿吨），而非洲的茶产量为13.77%（约92亿吨），这清楚地表明，该植物在其原产地继续茁壮成长。欧洲在产量排名中排在最后，仅占世界产量的0.07%（4757万吨）。



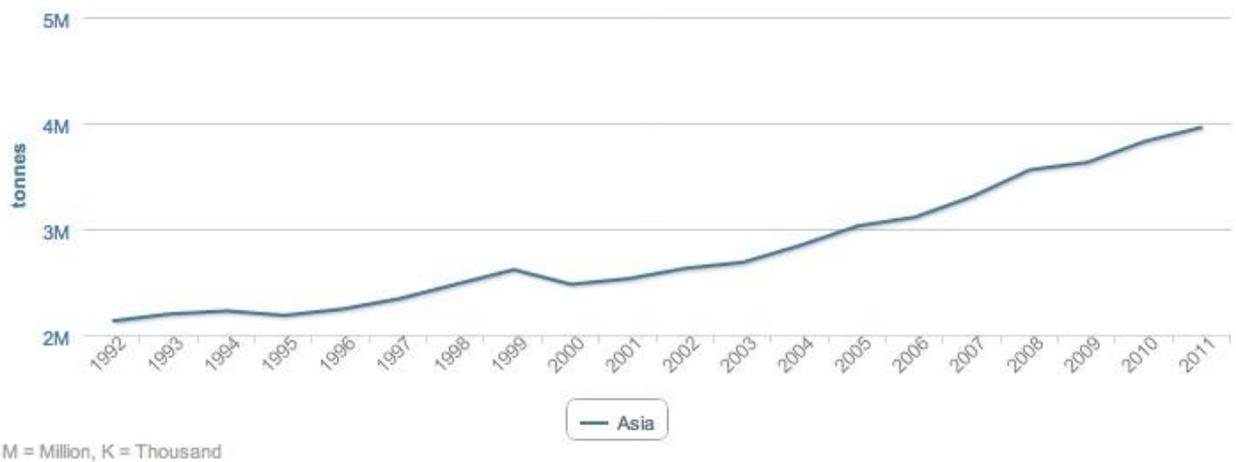
各地区茶产量份额（1992-2012）

还发现，在2011年至2012年期间，亚洲在世界茶叶产量中所占的份额略高于上一张图表所示，该图表代表了1992年至2012年的总产量。所有其他生产领域的份额均有所下降。亚洲的这一数字为84.82%（产量约为40亿吨），而欧洲仅为0.01%（504吨）

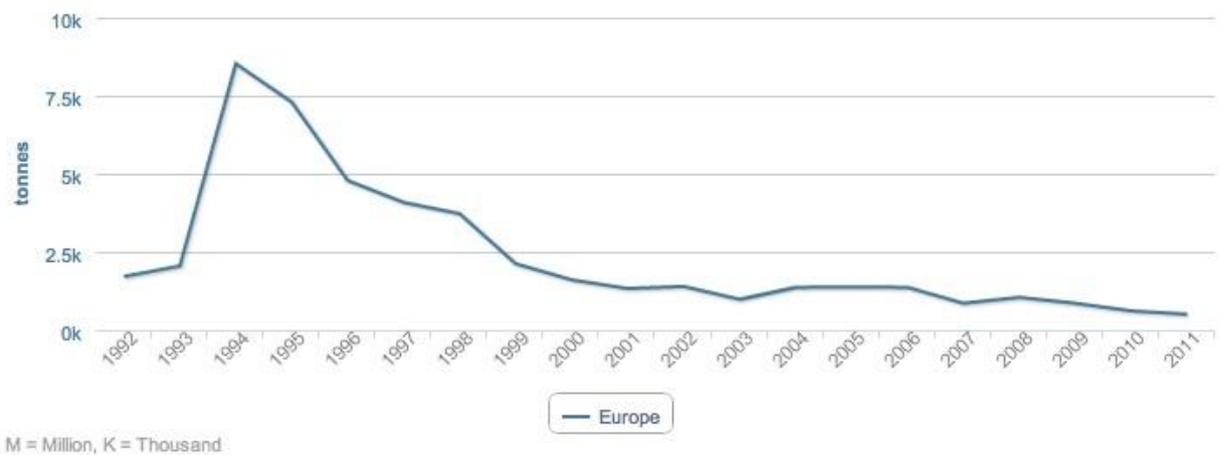


各地区茶产量占比（2011-2012）

中国和印度这两个亚洲巨人的茶叶产量呈指数级增长，从而导致该大陆的生产份额增长（斯里兰卡等国家也对此做出了贡献）。另一方面，欧洲本已很低的数字近年来进一步下降。

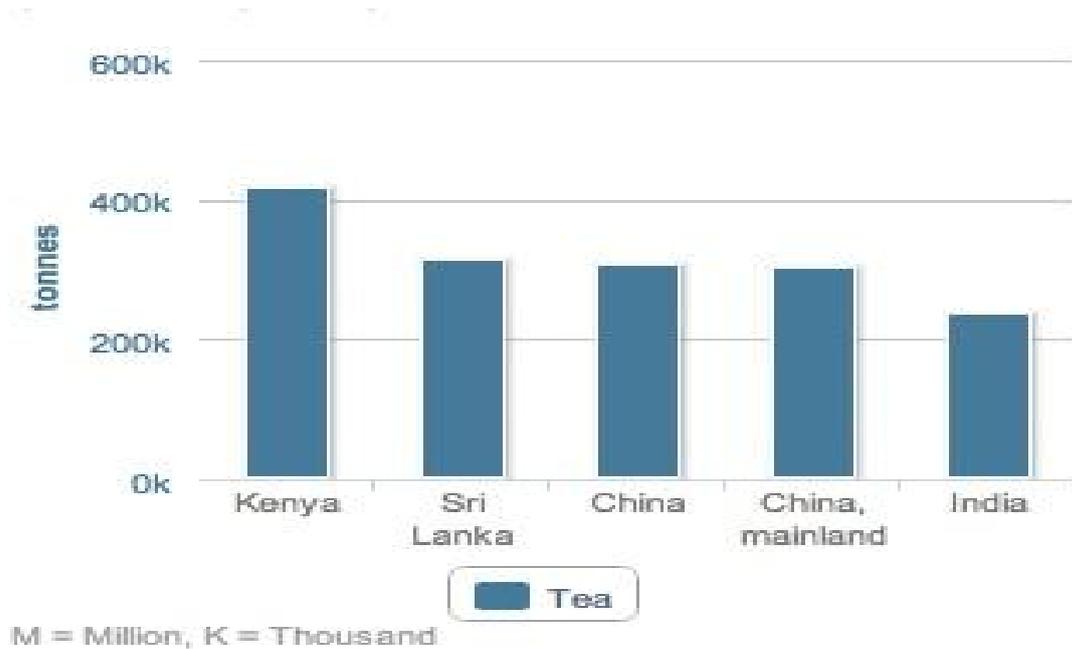


亚洲茶叶年产量（1992-2011 年）



年茶产量——欧洲（1992-2011）

就茶出口而言，肯尼亚成为世界上最大的茶叶出口国，2010年共出口417,661吨茶叶。紧随其后的是斯里兰卡（312,908吨），中国（307,777吨）和印度（234,560吨）。我们发现，最大的茶叶生产国也是最大的茶出口国，但中国和印度在这里被肯尼亚和斯里兰卡。这是因为这些国家的大部分产品都用于出口，而中国和印度生产的大部分茶叶则用于国内市场。



全球五大茶出口国（2010年）

最大的茶叶进口国也是大型消费者，他们喝茶的习惯已经成为该国文化的一部分。排在第一位的是俄罗斯，2010年将进口181,619吨茶叶，其次是英国（149,821吨）和美国（126,868吨）。

因此，我们得出结论，最大的茶叶生产中心位于亚洲和南部非洲的发展中国家，这些国家也是欧洲和北美的主要茶叶出口国。此外，其他重要的目的地是北非和中东，那里有穆斯林传统的国家，如阿拉伯联合酋长国和摩洛哥（世界主要的绿茶进口国），更喜欢消费茶作为酒精饮料的替代品。

第二部分 翻译报告

一、翻译背景介绍

1.1 文章分析

本翻译报告以《葡萄牙的茶：历史和消费习惯》一文的翻译和分析为基础，重点对第二章《葡萄牙的茶》内容进行翻译和介绍。本次翻译报告选用的文章是一篇论文，其中包括一项与欧洲领土茶叶生产相关的研究，主要关注的是先驱国家葡萄牙。

虽然这项工作的内容侧重于翻译，但这项研究的结果旨在清楚地传达欧洲存在的文化差异。本文介绍了茶在欧洲的起源，并解释了茶从古至今传入葡萄牙后的演变。葡萄牙和中国在东西方文明史上都占有重要地位，两个帝国之间有近五个世纪的接触，这一事实进一步强化了这一价值。

茶的历史和消费习惯在欧洲国家的日常生活中占有重要地位，从而导致欧洲的茶叶生产力越来越高。

该作品不是基于茶的演变的研究，而是一部翻译作品，但在研究过程中，利用了这两种语言的某些方面和翻译方法，仔细阐明了翻译短语的可能方式。或两种不同文化的单词，在这项工作中可以识别某些形式，以及在翻译中也可以理解，翻译需要对两种语言（源语言和目标语言）的理解或知识，这使得某些形式成为可能。如果不了解两种语言，就无法成功翻译文化背景，因此不可能在普通教育中获得可接受的翻译。

1.2 翻译目的和意义

本翻译工作是一项复杂的任务，需要了解语言、文化和语法，并能清晰表达源文本的内容。翻译者需要具备将理解、知识和信息准确翻译成普通话的能力。这项工作旨在确保更多受众能够理解并受益于原创内容。通过这样的举措，能够为更多人提供机会，创建知识共享的机制。

此外，翻译工作还旨在鼓励普通话常用地区的研究人员、学者和专业人士之间的合作。普通话作为主要的合作语言，能促进不同领域和文化之间的对话与合作。这样一来，这种翻译不仅有助于克服语言障碍，还能促进团结与互助，加深在日益互联的世界中的理解。这样的协作和思想交流可以带来知识方面的重大进步，推动创新和发现，使几乎所有人受益。

二、翻译过程与难点

2.1 汉语与葡萄牙语的对比

2.1.1 语音对比

汉语是声调语言，这意味着即使发音和拼写相同，不同的声调也可以改变单词的含义。如果你想正确地说普通话，学习不同的声调是绝对必要的。在这种语言中，有四种主要声调：汉语的四声。

葡萄牙语中的图形重音是锐音重音 [ˈ]，用于标记单词中的开主元音（例如：lágrima、ótimo），抑扬音重音 [ː]，用于标记闭主元音（例如：Você、祖父），以及重音 [ˑ]，用于标记开亚声元音，对于葡萄牙语，声调或重音不会改变单词的含义。比如：

葡语	汉语
“帽子”chapéu（即使重音或语气发生变化，它仍然具有相同的含义。）	“táng”表示糖，“tāng”表示汤。（重音或语气发生变化，具有不同的含义。）

2.2.2 句型对比

相同点汉语和葡萄牙语几乎遵循相同的句型结构，特别是在简单的句子中。

遵循以下结构：

葡语	汉语

sujeio+ verbo+ objecto	主语+动词+宾语
Eles tomam chá.	他们喝葡萄牙茶。
A paciente tomou um chá de cadeira no consultório médico.	病人在医生办公室喝了一杯茶。

汉语的语法遵循一些规则，以区分某些特定的特征，在葡萄牙语中它被称为助动词，但是没有葡语中没有量词这个概念。

例如:一本，一个，一刻，一条，一件，一台，等等。

在翻译过程中，我意识到葡萄牙语和中文两种语言之间存在差异，这种差异在涉及助动词（分类词）时尤其显著，这些成分在中文语法中被识别语言中，它们是某些句子中不能缺少的元素，因为它们是极其重要的元素。最重要的是，汉语语法中没有动词变位。

2.2 翻译策略选择

2.2.1 文化适应策略

根据翻译文章的主题，我们还需要研究“茶的演变”，直到它扩展到世界各地，直到到达欧洲大陆。这是为了更深入地了解文章的背景，确保翻译的准确性。同时，还必须充分考虑两种语言之间的文化差异。

研究文化知识还包括研究翻译文章的细节。例如，在翻译课文和处理一些表达方式时，我遇到了一些困难。但作者详细解释了文章中几个汉语成语的含义，我可以很好地理解这些文化内容。

2.2.2 词汇翻译策略

在翻译本文的过程中，应用了一些翻译策略来确保翻译清晰易懂。让我们看一下以下类型的翻译。

2.3.2.1 直译法

直译力求保留源语言的结构和特定词汇，而不对词序或词汇选择进行调整，以反映目标语言的常用用法。

举例说明 1	
葡萄牙语	普通话
As folhas de chamais produzidas e consumidas globalmente são o chá preto, seguido do chá verde. Em 2010, o consumo mundial total de cháá aumentou 5,6%, para 4 milhões de toneladas.	全球生产和消费最多的茶叶是红茶，其次是绿茶。2010年，世界茶叶消费总量增长了5.6%，达到400万吨

举例说明 2	
葡萄牙语	普通话
Português e o chá	葡萄牙语和茶

举例说明 3	
葡萄牙语	普通话
Como já foi referido anteriormente, no ano de 1513, Jorge Álvares é o primeiro português a pisar solo chinês, partindo de Malaca num junco, sendo como sua missão encontrar um posto de comércio	如前所述，1513年(Jorge Álvares)是第一个踏上中国土地的葡萄牙人，他乘坐帆船离开马六甲，他的任务是寻找贸易站。

2.3.2.2 软件翻译法

举例说明 deepl 翻译谷歌翻译和Hamping Lite:这些被用作参考书，因为它们不是进行学术翻译工作的可信平台。		
翻译工具	优点	缺点
网络	不受时间、地点限制，实用快捷，信息量大。您可以搜索任何您想要的信息。	容易分心去浏览其他无关信息； 需要有互联网。
翻译软件	方便快捷； 提供多语种参考。	机械翻译词语，逐词逐句翻译，无法翻译文化含义的词语或句子。

2.3.2.3 增词和减词法

举例说明		
	葡萄牙语	普通话
动词结构相同的句子	Eles tomavam o chá verde Substantivo+Verbo+objecto ou complemento	他们喝绿茶。 (主语+动词+宾语)

2.3.2.4 中文母语者咨询法

可以咨询中文母语人士，检查翻译结果并获得改进正在进行的工作的建议，例如：我的作品在翻译过程中被老师读了，说我需要改进一些文化方面的内容。为了让中国人更容易理解，一位读过该书的中国同事表示，有些地方需要改进，比如“bebidas”这个词。中国人将其理解为酒。对于葡萄牙文化来说，它可以是简单的水或果汁。

2.3.2.5 检查与校对法

为保高质量的翻译，有必要了解文章的含义，这是第一步，请咨询其他来源，例如阅读书籍、故事，这将使您将要处理的文章更容易理解。接下来，分析语法和句子结构，以及句子的特殊成分。在翻译过程中，有不确定的句子可以用不同的翻译工具进行检查，最后，无法解决的困难可以由母语人士或老师咨询。

2.3.2.6结束语

总之，我们一定要学好汉语的基础知识，如果可以的话，要经常交流，最好是和汉语为母语的人交流，多练习口语、听力、理解和文化知识是非常重要的，因为这些要素都是语言的一部分总体上熟练掌握汉语，提高我们掌握语言的能力，从而更容易完成各类翻译工作。

三、总结与展望

3.1 总结

基于上述事实，我说葡萄牙是在中国南方和日本进行的贸易和传教活动中第一个接触茶的欧洲国家，事实上，这是外国人无法接触到的当地文化的一个方面。忽略它，因为它在中国和日本人民的社会生活中是如此重要。因此，他们带来了茶的植物和消费习惯，由于高价格和异国情调，茶慢慢流行起来，并开始渗透到葡萄牙社会的最高层。然而，它从未像咖啡和巧克力那样受到葡萄牙人的欢迎，直到 20 世纪末，它仍然是社会富裕阶层的饮料。

然而，这份翻译报告的目的不仅仅是作为一种工具或翻译作品，而是为了传播有关主题的知识。由于茶从中国佛教僧侣用来避免困倦的简单饮料，变成了世界上消费最多的非酒精饮料之一，不包括水。然而，这份翻译报告的目的不仅仅是作为一种工具或翻译作品，而是为了传播有关主题的知识。由于茶从中国佛教僧侣用来避免困倦的简单饮料，变成了世界上消费最多的非酒精饮料之一，不包括水。这篇翻译文章将是理解翻译规则、工具、要应用的技术、如何准备科学翻译工作、如何解决文化方面、惯用表达、语法等等的极其重要的元素。

在这部作品中，我们详细介绍了一些我们可以用来理解两种语言的方法，我认为这部作品是令人满意的，因为首先，它让我更好地了解了茶文化及其整体起源。我相信它将来能够帮助一些读者。

3.2 展望

每天，我们都会接待许多中国人在莫桑比克从事不同领域的工作，例如：商业、创建公司和其他工作，因此，汉语学生的数量每天都在增加，这意味着对翻译的需求显著增长，在准备这部翻译工作的过程中，我获得了一次独特的经历。我相信我的普通话学习每次都在进步，这将为带来很好的工作机会。

致谢

首先，我要向周玲妹老师表示深深的谢意，不仅感谢她的指导和帮助，而且还让我通过翻译作品的呈现，让我了解了茶文化的奇妙。

感谢我亲爱的妈妈对我的信任。我也感谢今天我站在台上的机会。感谢爱德华·蒙德拉内大学孔子学院的所有老师，说你们是我一生中遇到过的最好的老师，感谢你们的辛勤工作。

我要感谢我的朋友们无条件的耐心和信任。

在我里面。感谢我的好朋友和同事 Wilker Langa、Danúbio Alfredo 和 Florinda Whate 在学习和生活上的支持、建议和友谊。

最后，我要感谢上帝。

第四部分 附录-翻译文本

Capítulo II: Portugueses e o chá: contactos fora do país

Portugueses e o chá: contactos fora do país

*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.*⁴³

Como já foi referido anteriormente, no ano de 1513, Jorge Álvares é o primeiro português a pisar solo chinês, partindo de Malaca num junco, sendo como sua missão encontrar um posto de comércio. As primeiras interações na China deverão ter ocorrido no Sul, em Cantão. Até cerca de 1520, as interações entre os comerciantes e outros portugueses e os chineses correram razoavelmente bem.

Assim, os portugueses terão sido, provavelmente, os primeiros europeus a entrarem em contacto com o chá, em meados do século XVI. Contudo, a bebida não lhes surtiu interesse, pois os

mercadores portugueses sentiam-se mais atraídos pelo comércio de especiarias e drogas já conhecidas na Europa, do que propriamente naquela “beberagem” de paladar adstringente, que contrastava com o gosto português, pois, como escreveu Luís Fróis, “na Europa são os homens amigos do doce”⁴⁴. Deste modo, o chá terá permanecido ignorado por mais umas décadas.

No entanto, a meados do século XVI, os portugueses estavam cada vez mais em contacto permanente com os grandes centros produtores, consumidores e difusores da bebida: a China e o

Japão. Tendo em conta a enorme importância que este ocupava na vida social destes países, seria

inevitável, para que as transações comerciais prosperassem, que os navegadores portugueses respeitassem os costumes locais. Também os padres missionários, operando nestes dois países, entraram em contacto com o chá, tendo-se tornado em importantes introdutores da bebida Portugal e na Europa. Os primeiros registos do consumo devem-se, de facto, a padres dominicanos

e jesuítas que missionavam na China e Japão.

O primeiro registo relativo ao chá feito em língua portuguesa deve-se a Frei Gaspar da Cruz (c.1520-1570). Fr. Gaspar da Cruz terá chegado a Lampacau⁴⁵ (!"# lāngbái'ào, também !"\$ lāngbáijiào) em 1556, onde missionou a doutrina Católica. Foi nessa altura que terá escrito a sua

obra *Tractado das Cousas da China*, da qual foi retirada a passagem acima citada, publicada em Évora no ano de 1569. Depois deste, outros padres e viajantes portugueses mencionaram a bebida

nas suas cartas e livros, como foi o caso do padre jesuíta Álvaro Semedo (1585-1658, %&' Z!ng Dézhào), que sobre o chá terá escrito o seguinte:

Depois de eles [as visitas] estarem sentados, logo é trazida a bebida chama Cià, a qual eles também tomam pela mesma ordem de precedência. Em

*algumas Províncias, a oferta deste bebida é tida como uma grande honra. Mas na Província de Hamchen, se lhe for oferecida uma terceira vez, sugere ao visitante que está na altura de partir.*⁴⁶

Foi no Japão que a importância social desta bebida mais foi notada entre os padres jesuítas. De facto, à medida que cresciam as conversões de japoneses, crescia também dentro de certos quadrantes da Companhia de Jesus uma oposição à prática do *chanoyu*(*) (cerimónia do chá japonesa) pelos convertidos, uma vez que os padres a consideravam pagã. No entanto, apesar de todos esses desencontros e mal-entendidos, o chá entrara na vida quotidiana dos portugueses no Extremo Oriente.

Assim, os escritores jesuítas que pregavam no Japão deram particular importância a esta cerimónia repleta de simbolismos. Luís de Fróis, na sua obra *História do Japão* (1565-1578), fez

uma breve descrição da cerimónia do chá, mencionando a importância que lhe é atribuída, como

podemos verificar através do hábito de exhibir as valiosas cerâmicas e outros utensílios utilizados para a preparação do chá: “Hé costume entre os japões nobres e ricos, quando têm algum hospede a

quemdezeção fazer muito gazalhado, por despedida mostrar-lhe suas peças ricas em sinal de amor,

asquaes são todas vazilhas e instrumentos requizitos com que bebem huma certa hervamoida, que

a quem a acostuma beber, além de gostosa, hêsaudavel, que se chama chá.”⁴⁷

Coube ao padre jesuíta João Rodrigues (1562-1633) descrever a planta do chá e a sua infusão de modo mais detalhado, na sua obra *História da Igreja do Japão*. Nesta obra, não só descreve o seu cultivo em solo japonês, como também a forma como os trabalhadores colhiam os

rebentos, as técnicas de preparação da folha e dos diversos tipos de chá, bem como os consumidores

a que se destinavam. Menciona ainda as várias escolas e teorias da arte de fazer chá e o ritual do

chanoyu. De facto, devido à importância desta bebida, seria impossível para os missionários e jesuítas evitarem-na. Escreveu João Rodrigues o seguinte: “[O chá] é uma das principais cortesias

com que se entretém um convidado. De facto, é o primeiro e mais comum meio com o qual começam a entreter e divertir o convidado e, finalmente, com o qual dele se despedem.”⁴⁸

Apesar de

tudo, a descrição do padre João Rodrigues jazeu oculta num arquivo macaense por mais de um século antes que alguém voltasse a interessar-se por ela.

Uma das primeiras descrições da preparação do chá a chegar à Europa terá sido feita pelo Irmão Luís de Almeida, que escreve o seguinte: “He costume antre os lapões nobres e ricos, quando

tem algum hospede, que seja pessoa de obrigação, por despedida mostrarem-lhe suas peças ricas em

sinal de amor: as quaes são todos os petrechos com que bebem h!a certa eruamoida, que a quem a

costuma beber he gostosa, que se chama Chà. A maneira de a beberem, he deitarem cãtidade de mea

casca de noz dos pos desta eruamuida em h!a porcelana, & desfeitos com agoa muito quente os beberem, & pera isto tem h!aspanellas de ferro muito antiquíssimas, & assi as porcelanas, & a

vasilha em que deitão a agoa com que enxaguão a porcelana, &h!atrempezinha, em que poem a cobertoura da panela de ferro, por se não por no chão sobre as esteiras. A vasilha onde tem os pos dochã, a colher com que os tirão, o coco com que tirão a agoa quente da panela, e o fogão, todas estas peças são a pedraria do lapão, da propria maneira que entre nos se tem anéis, joyas, & colares de muito ricos rubis, & diamantes"49.

3.2. Início do consumo de chá em Portugal

Assim, os mercadores portugueses continuaram a ignorar esta bebida singela, concentrandose no comércio de outros produtos mais rentáveis. Apesar de se estimar que os portugueses começaram a importar chá para Lisboa por volta do ano de 158050, a primeira remessa documentada

de chá para a Europa deve-se aos Holandeses que, a partir de cerca de 161051, começaram a importar chá para o continente europeu. Contudo, o chá manteve o seu estatuto de bebida rara e medicinal, tendo sido assim que terá primeiramente entrado nos hábitos europeus, pois eram vários

os relatos que faziam referência ao seu poder curativo e medicinal na China e Japão. Por outro lado,

era também consumido como bebida exótica que, devido aos seus elevados preço até à década de

1660, terá sido procurado pelos membros mais ávidos de novidades das classes altas da sociedade

europeia, não tendo entrado nos hábitos quotidianos dos cidadãos comuns.

Devido aos elevados preço e exotismo, lentamente, a bebida entrou em voga e começou a penetrar nas esferas mais altas da sociedade portuguesa, incluindo a Família Real, a qual funcionava

comopólo introdutor e disseminador de modas no país.

Conta-se que terá sido a infanta portuguesa D. Catarina de Bragança (1638-1707) que terá sido responsável pela introdução deste costume inglês que é o de tomar chá a meio da tarde.

Por

volta de meados do século XVII, o consumo de chá já estaria em voga entre os círculos aristocráticos, onde Catarina terá crescido e adquirido o hábito de tomar chá. Quando Carlos II de Inglaterra subiu ao trono, herdou as muitas dívidas do governo anterior,

que, juntamente com as suas próprias, terão deixado o país com poucos fundos. Uma solução seria

casar com uma princesa estrangeira de um país rico e exigir uma grande quantidade de dinheiro ou

bens como dote. Assim, após alguma negociação, acordou-se que ele casaria com Catarina de Bragança, filha de D. João IV, e que receberia vários navios cheios de bens de luxo, entre os quais,

uma arca cheia de chá, a bebida predileta da corte portuguesa.

Catarina chegou a Portsmouth no dia 13 de maio de 1662 e terá imediatamente pedido que lhe fosse servida uma chávena de chá. Carlos II e D. Catarina de Bragança casaram a 21 de maio de

1662 e, apesar de rapidamente se ter habituado aos costumes e modas ingleses, continuou a tomar

chá, em detrimento do então popular *ale* (tipo de cerveja inglesa). O seu gosto pelo chá rapidamente se tornou uma moda na corte real, alastrando-se, conseqüentemente, até aos meios aristocráticos e, de seguida, às classes mais abastadas. Assim, a importação de chá para Inglaterra terá aumentado grandemente, procurando satisfazer as necessidades da rainha e a crescente procura em geral. O primeiro poema em inglês sobre o chá foi escrito por Edmund Waller (1606-1687) como ode de aniversário à rainha, em 1663:

*Venus her Myrtle, Phoebus has his bays;
Tea both excels, which she vouchsafes to praise.
The best of Queens, the best of herbs, we owe
To that bold nation which the way did show
To the fair region where the sun doth rise,
Whose rich productions we so justly prize.
The Muse's friend, tea does our fancy aid,
Regress those vapours which the head invade,
And keep the palace of the soul serene,
Fit on her birthday to salute the Queen.*⁵²

Para além de fomentar o consumo de chá em geral, a nova rainha inglesa terá sido responsável pelo crescente consumo por parte do público feminino. Até então, o chá era apenas consumido por homens que frequentavam as várias *coffeehouses* londrinas, mas, inspiradas pelo exemplo real da rainha amante de chá, as senhoras da alta classe da sociedade deram uma aura de

requisite ao consumo de chá, algo que não existia nas *coffeehouses*.

Enquanto que no resto da Europa o consumo de chá disparou em flecha, durante o século XVIII, em Portugal não se verificou a febre consumista que contagiou os ingleses, não despertando

o consumo desenfreado que o tabaco ou café originaram. Assim, o chá restringiu-se aos grupos sociais privilegiados e, ao contrário do que acontecia noutras partes da Europa, onde tinham surgido

casas públicas para a degustação do café e onde o consumo de chá era também feito, em salas separadas, que possibilitavam o seu acesso a mulheres, em Portugal tal tipo de estabelecimento era

inexistente. Assim, o público feminino permaneceria banido desses locais por mais de um século, o

que o obrigava a consumir o chá em privado. No campo, os trabalhadores não consumiam chá como

faziam os agricultores ingleses na última refeição do dia, o *hightea*. Nas três refeições habituais do

trabalhador agrícola português mais afortunado (almoço, jantar e ceia), o vinho e a água continuavam a ser a bebida de eleição.⁵³

Apesar do maior consumo de chá por todas as camadas sociais, a bebida continuou associada à ideia de refinamento. E, em Portugal, o local onde se consumia a infusão, quer se tratasse de um estabelecimento hoteleiro ou de uma simples casa comercial, sempre teve a denominação de «salão de chá», o que indicava a associação de um consumo elitista à bebida.

3.3. Produção de chá em território português

3.3.1. Produção no Brasil

Após o estabelecimento da corte portuguesa no Brasil, em 1808, foram levados a cabo grandes esforços de desenvolver a colónia tanto em termos comerciais, como agrícolas. Assim, o Príncipe-regente D. João de Bragança (futuro rei D. João VI, r. 1816-1826) mandou que se construísse na cidade de Rio de Janeiro um jardim botânico com a finalidade de aclimatar as plantas de especiarias oriundas das Índias Orientais. Em 1812, chegam ao Real Horto as primeiras mudas de chazeiro, enviadas de Macau pelo senador Raphael Botado de Almeida. Cerca de 300 trabalhadores chineses especialistas na produção de chá foram importados, em 1814, para ensinar aos colonos os métodos de cultivo e manufactura.⁵⁴ José Mendes Ferrão, por sua vez, afirma que a planta terá sido introduzida no Brasil no ano de 1816, através de presente régio “numa atitude de consideração e boa-vontade” do imperador Jiaqing (!" *ji/qing*, r. 1796-1820) para com D. João VI, juntamente terão sido enviados quatro especialistas chineses para ensinarem a produção de chá.⁵⁵ Pio Correia defende, por sua vez que o chazeiro foi, de facto, introduzido no Brasil em 1812, mas que as sementes terão sido trazidas da Ilha de França por Luís de Abreu e oferecidas a D. João VI. Em 1814, iniciou-se o cultivo de chá no Jardim Botânico do Rio de Janeiro, ao cuidado de uma colónia de chineses.⁵⁶ Com a chegada do chá ao Brasil, cultivava-se e produzia-se pela primeira vez chá numa região fora da Ásia. Com o aumento da procura em Portugal, a área de cultivo no Brasil cresceu bastante, tendo a produção de chá atingido o seu pico em 1852.⁵⁷ Mas não só nas colónias se incentivou a sua produção, plantações experimentais foram levadas a cabo nos Açores, Madeira e Portugal Continental, ainda com mais intensidade após a perda do Brasil, em 1822.

3.3.2. Produção em Portugal Continental

Gaspar Pereira de Castro, original de Coura, havia emigrado para o Brasil, onde a cultura do chá se encontrava em expansão. Assim, influenciado pela crescente importância da indústria do chá em território brasileiro, em 1855, quando regressa a Portugal, traz consigo algumas sementes que terão sido plantadas na sua terra natal e, posteriormente, transplantadas para Ponte de Lima. Mais tarde, Gaspar de Castro voltou para o Brasil e terá tentado vender as plantas que possuía, contudo, devido aos preços elevados que estabelecera e, também, por causa do desconhecimento geral que se verificava em Portugal em relação aos métodos de cultivo e produção de chá, as plantas não terão sido vendidas, tendo, então, sido destruídas ou oferecidas a amigos.⁵⁸ A introdução da planta do chá no sul de Portugal Continental deve-se a Joaquim Manoel de Araújo Corrêa de Morais, antigo professor do Real Colégio da Missão Portuguesa de Pequim. Após a sua proposta de iniciar o cultivo de chá em território português ter sido rejeitada por D. Pedro V,

Corrêa de Moraes terá, alguns anos mais tarde, recorrido à Casa de Bragança para que se lançasse, então, a cultura do chazeiro. Com o seu conhecimento técnico no que ao cultivo e produção de chá diz respeito, Corrêa de Moraes recebeu o apoio da Casa de Bragança na aquisição de sementes e plantas de chá. Assim, em 1870, foi solicitado ao Embaixador de Portugal no Rio de Janeiro que enviasse o maior número possível de sementes. As plantas que terão sido deixadas por Pereira de Castro, em Coura, foram compradas e transplantadas para as propriedades da Casa de Bragança. As sementes obtidas foram semeadas na zonas de Vila Viçosa, Vendas Novas e Real Quinta do Alfeite, no entanto, nenhuma terá germinado. Diz-se que poderão ter sido sabotadas, contudo, a probabilidade das plantas se desenvolverem nas terras alentejanas era já à partida bastante baixa. Também D. Fernando II terá estabelecido uma plantação de chá na Serra de Sinta, da qual ainda hoje existe algumas plantas. Em 1905, foi ainda referido por Júlio Henriques a existência de chazeiros no norte da Província do Minho.⁵⁹ No entanto, por razões de ordem económica e sociológica, a cultura do chá desapareceu em Portugal Continental.

3.3.3. Produção na Madeira

Apesar de se saber que o chazeiro terá sido cultivado na Madeira, desconhece-se ao certo quando foi aí introduzido. Contudo, a produção de chá nesse território não terá tido continuidade.

3.3.4. Produção nos Açores

A produção de chá nos Açores terá sido a única história de sucesso da indústria de chá em território português. Segundo Carreira da Costa, “o fio histórico do aparecimento do chá nas ilhas data do início da segunda metade do século XIX, (...) que começou a praticar-se nos Açores e especialmente em S. Miguel, a cultura do chá com o fim industrial, embora a tradição nos diga que já nos fins do século XVIII existisse nos Açores a curiosa planta”⁶⁰. Já em 1799, é pedido ao Governador-geral dos Açores, o conde de Almada, para que fosse enviado ao então príncipe-regente D. João algumas plantas de chá, que já nesse tempo cresciam na ilha Terceira, despachando então para o continente dois caixotes e pedindo o envio de técnicos que dominassem a preparação das folhas.⁶¹ O cultivo industrial do “chá teria começado em S. Miguel com a vinda por volta de 1820 de algumas sementes trazidas do Brasil pelo micalense Jacinto Leite [comandante da guarda-real na corte de D. João VI,] que as utilizou numa propriedade sua, nas Calhetas⁶²”⁶³. Outra versão conta que o chá terá chegado aos Açores, nomeadamente a S. Miguel, a partir das plantas existentes no norte de Portugal Continental, entre as quais se encontravam as plantas trazidas do Brasil por Gaspar Pereira de Castro. Posteriormente, algumas destas plantas seriam

enviadas para os Açores, apesar de, segundo José Mendes Ferrão, “em época época bastante posterior à vinda directa de sementes do Brasil”⁶⁴.

Há ainda quem defenda a introdução do chá nos Açores por um antigo criado de João Soares que terá trazido sementes do Brasil. Estas sementes foram semeadas nos local de Santo António⁶⁵,

para fins ornamentais, e depois no lugar das Capelas^{66.67}

Apesar da introdução da planta ter acontecido relativamente cedo pela mão de vários indivíduos, foi graças à acção da Sociedade Promotora da Agricultura Micaelense (SPAM), fundada

na cidade de Ponta Delgada, a 11 de janeiro de 1843, que se deu início à produção industrial de chá

na ilha de S. Miguel. Até então, a prosperidade económica da ilha tinha como base a produção e

exportação da laranja, sobretudo para o mercado inglês. Contudo, a partir da década de vinte, começou a assitir-se a um declínio da qualidade da laranja produzida e ao início de uma crise económica no arquipélago açoriano. A partir de 1838, os laranjais começaram a ser atingidos por

pragas (*coccushesperidum*) que, ao longo de várias décadas, e juntamente com a depreciação no mercado e a concorrência de laranjas de outros locais, levou ao fim do «período da laranja» ou «ciclo da laranja», por volta de 1870.⁶⁸

Verificada a boa adaptação dos chazeiros ao clima da ilha de S. Miguel e decididos a dar a volta à crise económica que se verificava então, a SPAM decidiu, na sua sessão de 11 de dezembro

de 1873, iniciar a procura de um especialista na preparação do chá a fim de se deslocar a S. Miguel

e instruir os locais nesta arte. Para além disso, tencionavam que se desse início à exploração dos

chazeiros já aí existentes e se averiguasse a qualidade do chá produzido e a possibilidade de produção industrial. Terão sido, então, contactados o Governador de Macau, os Cônsules de Portugal em Calcutá, Hong-Kong, Japão, Rio de Janeiro, São Paulo e província de Minas Gerais,

assim como o ministro no Rio de Janeiro, a fim de analisar a possibilidade de contratar técnicos produtores de chá.⁶⁹ No final, a SPAM terá aceitado a proposta de Macau, pois, para além da proposta ser a mais minuciosa, esperava-se que providenciasse os melhores técnicos, visto que é a

China o berço original do chá.

Durante as negociações, em S. Miguel publicaram-se vários artigos sobre métodos de produção e cultivo do chá, de modo a incentivar os agricultores locais a experimentarem com as

suas plantas.

40

⁶⁸ Por fim, após o longo e complicado período de negociações, foi assinado a 13 de novembro de 1877, no Palácio do Governo de Macau, um contrato com dois chineses especializados na produção de chá: Lau-a-Pan (mestre) e Lau-a-Teng (ajudante)⁷⁰. Chegaram a Lisboa, partindo de

Macau no navio “África”, seguindo depois para S. Miguel no vapor “Luso” e chegaram no dia 5 de

março de 1878. No dia 9 de março, lia-se no jornal *Açoriano Oriental*: “Já estão entre nós os

Chinos que vêm para a preparação do chá. Chegaram no navio *Luso* e desembarcaram à europeia, trazendo os seus carrapichos envoltos na cabeça. São ainda novos, mas já têm filhinhos chineses.

Quinta-feira foram até à Ribeira Grande examinar um plantio de chá, da qual trouxeram pequena

porção a fim de se proceder às experiências, que deram óptimos resultados. O mentor dos Chinos

também nos afirma que suas mercês envergam domingo próximo as suas farpellas e dão a sua passeata pela cidade.”⁷¹

Durante a sua estadia de um ano e meio em S. Miguel (terão partido de volta para a China em julho de 1879), os dois especialistas chineses instruíram os micalenses e levaram a cabo vários

ensaios e experiências. As folhas para os primeiros ensaios foram colhidas na Vila da Ribeira Grande e nos lugares do Pico da Pedra, Porto Formoso e Capelas⁷², tendo sido assim produzido o

primeiro chá laborado na ilha de S. Miguel e os resultados foram 8kg de chá preto e 10kg de chá

verde. Sempre com o apoio da SPAM, os produtores foram incentivados a recorrer à ajuda dos técnicos chineses, novas sementes foram importadas e submeteram o chá micalense a provas de

paladar, bem como a análises químicas, obtendo excelentes resultados.

Assim, optimistas face aos resultados, a produção de chá foi aumentando de ano para ano, assim como a extensão de área de cultivo. Em 1884, o chá açoriano começou a ser comercializado

nas ilhas e, em 1898, a quantidade exportada atingia já as 5 toneladas. A indústria do chá atingiu o

seu apogeu no início do século XX, verificando-se um crescente contínuo até 1913.

Na primeira metade do século XX, várias novas fábricas foram abrindo e as mais antigas modernizaram-se. José do Canto terá sido o primeiro a dar o passo da manufatura para a produção

industrial quando, no ano de 1891, mandou vir de Inglaterra as primeiras máquinas de processão de

41 chá, instalando-as junto à sua propriedade da Caldeira Velha, no concelho da Ribeira Grande. José

do Canto terá sido um pioneiro na mecanização da produção de chá nos Açores e, mais tarde, outros

o seguiram, permitindo o aumento da produção e qualidade do chá. Terão existido em S. Miguel

algumas dezenas de pequenos produtores e menos de uma dezena com alguma dimensão. Em 1903,

Francisco Maria Supico terá escrito nas suas *Escavações*⁷³ o seguinte:

Presentemente são produtores de chá em grande escala os Srs.:

Luís Ataíde Corte Real da Silveira Estrela [Fábrica Corte Real, depois Mafoma, Ribeira Seca, Ribeira Grande];

Francisco de Bettencourt [Fenais da Ajuda, Ribeira Grande];

Marquês de Jácome Correia [Ribeirinha, Ribeira Grande];

José Maria Raposo de Amaral [Sete Cidades, Ponta Delgada];

Dr. Manuel Maria da Rosa [Chá Flor da Rosa, Arrifês];

Frederico Augusto Serpa [Ribeira Seca, Ribeira Grande];

Augusto Ataíde Corte Real [Charco, Rabo de Peixe];

Visconde Faria e Maia [Cabouco, Lagoa]

José Bem Saúde [Ponta Delgada].

Estão colocados estes nomes, segundo a escala de produção e conforme nos informaram.

Em ponto pequeno haverá ainda vários outros cultivadores e preparadores de chá. 74

Contudo, o protecionismo do Estado oferecido ao chá produzido nas colónias portuguesas, bem como o aumento das taxas sobre o chá micalense, fizeram com que, ao longo da década de cinquenta do século XX, vários produtores de chá fechassem as suas fábricas, sobrevivendo, no fim,

apenas a fábrica 戈雷阿纳.

42

73 Atualmente, a fábrica 戈雷阿纳 continua com a produção, apesar das muitas dificuldades, sempre ultrapassadas. Até hoje, o chá 戈雷阿纳 continua a ser tido como uma marca da cultura do

chá em Portugal, com inovação na produção de um Oolong75 戈雷阿纳, dando nova vida a esta

herança nacional. A Fábrica de Chá Porto Formoso reabriu no dia 30 de março de 2001 e, para além

da produção de chá, oferece ainda aos visitantes a possibilidade de ver o fabrico de chá e de conhecer a história da indústria do chá.

É, também, relevante aqui mencionar o papel da Confraria Atlântica do Chá na divulgação e conhecimento do chá, em especial, o seu papel como unificador de culturas e como bebida saudável. A 17 de março de 2006, deu-se início ao 1º Congresso Nacional do Chá, nos Açores, com

o objetivo de divulgar o chá açoriano e procurar expandir o seu cultivo. Realizaram-se várias conferências de especialistas provenientes de várias universidades e países, degustações, rituais de

chá e vendas. A última conferência do congresso foi da autoria da dr^aThuyTienNguien de Oliveira

sob o tema “Proposta da Criação da Confraria Portuguesa do Chá”. Esta proposta terá agradado a

várias pessoas, que logo se inscreveram.

Assim, em 11 de abril de 2007, nasceu, na Casa dos Açores do Norte, a Confraria Atlântica do Chá. Desde então terá organizado várias atividades de modo a divulgar a cultura do chá e a instruir a população portuguesa quanto às particularidades desta bebida, através de palestras, conferências, workshops, degustações de chá, chás dançantes, entre outras atividades

3.4. Papel do chá na cultura portuguesa

O início do cultivo de chá em território português levou à redução dos preços e a que a bebida se tornasse mais acessível a uma maior parte da população, contudo, as camadas menos baixas da sociedade continuaram a favorecer o consumo de café e tisanas de folhas e flores de outras plantas, como camomila, tília ou cidreira, que fazem parte da medicina popular portuguesa.

43 Assim, o chá continuou a ser uma bebida da camada mais favorecida, presente no dia-a-dia

das elites, até fins do século XX, que, sob influência inglesa, celebrava, a meio da tarde, o *chá das cinco*.⁷⁶

3.4.1. Chá na literatura portuguesa

Nas suas obras, poetas e escritores portugueses escreveram várias cenas onde o chá, com maior ou menor relevância, é mencionado, referenciando-o para realçar situações da vida familiar e social.

Pedro António Correia Garção (1724-1772), foi um poeta português, alto funcionário do Estado e secretário particular de Pombal. Num dos seus sonetos compilados em *Obras Poéticas de*

Pedro António Correia Garção (1778), o poeta descreve a cena de um *chá das cinco*:
Soneto XVI

*O louro chá no bule fúmegando
De Mandarins e Brâmanes cercado;
Brilhante açúcar em torrões cortado;
O leite na caneca branquejando.
Vermelhas brasas, alvo pão tostado;
Ruiva manteiga em prato bem lavado;
O gado feminino rebanhado,
E o pisco Ganimedes apalpando;
A ponto a mesa está de enxaropar-nos.
Só falta que tu queiras, meu Sarmento,
Com teus discretos ditos alegrar-nos.
Se vens, ou caia chuva, ou breme o vento Não pode a longa noite enfâstiar-nos,
Antes tudo será contentamento.*⁷⁷

Almeida Garrett (1799-1854), no seu romance *Viagens na Minha Terra* (1846), mencionou o chá numa situação social quando, no capítulo XXVIII, o narrador chega ao antigo palácio de D. Afonso Henriques, onde o chefe do partido progressista de Portugal o recebe.

*Vamos a jantar.
Comemos, conversamos, tomamos chá, tornamos a conversar e tornamos a comer. Vieram visitas, falou-se política, falou-se literatura, falou-se de Santarém sobretudo, das suas ruínas, da sua grandeza antiga. da sua desgraça presente. Enfim, fômo-nos deitar,*⁷⁸

Numa passagem de *O Romance dum Homem Rico* (1861), de Camilo Castelo Branco (1825-1890), o narrador, homem acostumado à vida na cidade de Lisboa, saiu com o padre Álvaro

para um passeio nos olivais. À hora do almoço, o narrador troça os moradores locais pela sua falta

de sofisticação:

*Tomei do cabaz as provisões do almoço, e accommodei-as sobre a pedra que melhor se ageitava. Fiz o chá e servi o padre, dizendo chistes, que me ocorreram, tocantes aos cenobitas, moradores das brenhas, estomagos fortalecidos por fructos silvestres e raizes, os quaes não sabiam sequer da existência do chá hysson nem do assucar, nem da manteiga de Cork, ignorada até do próprio Theocrito, Columella, e outros amantes da natureza e do leite.
Se o leitor não acha sal n'estes ditos, o padre também lh' o não achou.*⁷⁹

45

⁷⁷ Na sua crítica à aristocracia e à alta burguesia, Eça de Queirós (1845-1900) por várias vezes

menciona o consumo de chá como hábito das personagens que protagonizam os seus romances. Na

sua obra mais conhecida, *Os Maias*, o chá surge várias vezes, em situações sociais ou mais privadas. Fica como exemplo a seguinte passagem:

*Maria Eduarda erguera-se, desapertando lentamente as fitas do chapéu.
- Quer tomar uma chávena de chá connosco, Sr. Carlos da Maia? Eu vinha morrendo por uma chávena de chá... Que lindo dia, não é verdade? Rosa, fica tu a contar o nosso passeio enquanto eu vou tirar o chapéu...80*

Raul Brandão (1867-1930) foi grande escritor português na prosa de ficção. De entre os seus trabalhos, *Húmus* (1917) destaca-se como aquele no qual melhor explora a pequenez da

humana, sendo considerado por muitos críticos como a sua obra-prima. Também nesta obra é mencionado o chá, logo no início do primeiro capítulo:

N'um canto mais escuro a prima Angelica não levanta a cabeça de sobre a meia. Tanta inveja ruminou que desaprendeu de falar. Chega o chá, toma o chá, e apega-se logo á mesma meia, a que mãos caridosas todos os dias desfazem as malhas, para ella, mal se ergue, recomeçar a tarefa.81

É também importante mencionar uma outra obra de Raul Brandão: *Memórias*. Publicada em vários volumes e em diferentes datas, é uma colectânea de notas que o autor ia escrevendo em cafés, na rua, em casa, em cadernos de capa preta. No prefácio do primeiro volume, o autor escreveu “Poderão objectar-me: - Então com que destino publico tantas páginas desalinhasadas, de

que eu próprio sou o primeiro a duvidar? É que elas ajudam a reconstituir a atmosfera de uma época; são, como dizia um grande espírito, o lixo da História.” Gostaria, então, aqui de citar uma

passagem do capítulo intitulado *A Sociedade Elegante*, desse mesmo primeiro capítulo, no qual podemos ler o seguinte: *Essa menina, dizia minha irmã cheia de estranheza, que nunca tinha vindo*

àquela casa, esteve durante toda a tarde exclusivamente a namorar um dos tais automobilistas, e nem antes nem depois, nem nunca, esboçou para com os donos da casa um leve sorriso de agradecimento! Porquê numa menina tão fina tanta «falta de chá!...»? Porquê entre elas e as meninas finas nossas conhecidas com mais intimidade, tamanha diferença?... Foi assim por comparações estabelecidas e deduções tiradas, que concluímos em dividir as classes da sociedade actual em aristocracia, smart set, alto pirismo, baixo pirismo e povo.82

Gostaria, por último, mencionar um poema de Vitorino Nemésio (1901-1978), intitulado *Fiveo'clocktea*, no qual o autor satiriza toda a pompa que envolve a cerimónia e a aparente aglofilia de sua esposa:

"Fiveo'clocktea"
*Eu canto o chá das cinco que minha Mulher ofereceu,
Às seis da tarde, ao longo da barra azul da sala,
Àquela senhora inglesa que o Outono nos adiantou,
Tão distinta, discreta, boa e doce.
Naquela cadeira exposta ali na sala aos destinos
Das pessoas que vão entrando;
Aquela senhora de modos tão finos
E de dentes brancos onde já um ramo de tempo deita
sombra;
Aquela senhora, ali, inglesa, no seu vestido de miosótis,*

*De que não me atrevo a pedir ramo algum
 Enquanto bebo o meu chá, ao lado dela, pensando
 Em tanto miosótis que tenho visto e me tenho acanhado
 de pedir ! Ou por não ser tempo de miosótis e ficar feio andar augado,
 Ou por não haver outra coisa nos jardins senão miosótis
 e não me apetecer, francamente...
 E assim, imobilizado o meu pálido yes
 E falando francês àquela senhora inglesa,
 Eu canto o chá dourado que minha Mulher lhe oferece !
 Minha Mulher, que não é inglesa mas gosta de pessoas
 de Inglaterra,
 E pôs a barra azul na sala, por poesia,
 E escureceu os móveis numa tarde toda dourada
 Em que mais triste se sentia.
 A senhora inglesa,
 Que uma amiga nossa que já esteve em Inglaterra nos
 trouxe para este dia;
 A senhora inglesa dos olhos claros;
 A senhora inglesa que só disse palavras correctas, coisas
 correctas,
 E insinuou, na tarde, uma sinuosidade e uma harmonia
 Só com o seu sim ou o seu não,
 O seu braço longo, desistido, inapetente, mas belo
 Precisamente porque é já o braço para o neto esfregar
 as gengivas
 E roer e rir, e rir e roer, meses depois de nascer,
 Como um belo guizo de ouro que só mesmo feito em
 Inglaterra!
 O braço que não ocupa lugar e mede pela asa da chávena
 (À distância a que a senhora inglesa a põe nos seus
 dedos como asas)
 O abismo que vai da senhora inglesa a um lugar
 da Inglaterra,
 E desta hora do chá a uma outra hora lá dela,
 Íntima, doce, única, rara, ampla, esquecida,
 Que não existiu talvez senão para ser lembrada
 48 Que é assim a vida...83*

Mas a história do chá na literatura portuguesa não se resume a menções em poemas e romances. Coube a Venceslau de Moraes (1854-1929) escrever uma ode à arte do chá japonesa, sob

a forma da sua obra *O Culto do Chá*, editada em 1905 e profusamente ilustrada pelo artista japonês

Yoshiaki⁸⁴.

Em 1899, Venceslau de Moraes foi enviado para o Japão como cônsul interino em Hyogo

(! "# b "ngkùxiàn) e Osaka (\$% & dáb#n f\$) e, depois, definitivamente, em Kobe ('() shénhùshi)

e Osaka. Aí terá escrito várias obras relacionadas com o Oriente, em especial o Japão,

assim como diversas crónicas e cartas que eram publicadas no *Correio da Manhã* e no *Comércio do*

Porto, dando a conhecer os costumes e a cultura japonesa.

Apesar se já ter vivido em Macau, foi no Japão que Venceslau de Moraes encontrou o encanto da cultura do chá, onde “as coisas comuns da criação ou os usos e costumes triviaes da vida são susceptíveis de merecer um tal requinte de solemnidade sentimental e de praxes de rito, que constituam um verdadeiro culto.”⁸⁵ Nesta obra, o autor aborda temas como as lendas da origem do chazeiro, o cultivo e preparação da folha de chá, a cerimónia do chá japonesa, a sua função social, entre outros aspectos. Esta obra é um verdadeiro louvor à bebida por parte de um amante do chá e nipófilo português.

3.4.2. Chá na língua portuguesa

Na língua portuguesa encontram-se algumas expressões nas quais o chá é mencionado. Entre elas, a mais comum é, sem dúvida, “ter falta de chá”. Sérgio Luís de Carvalho (2010) explica

a origem desta expressão do seguinte modo: “Inicialmente, o chá – uma novidade exótica – era consumido por famílias nobres e cortesãs, o que produziu uma associação entre o hábito do chá e os

49

46 grupos sociais privilegiados, em princípio mais sofisticados. Assim, dizer que alguém tem falta de

chá, remete, obviamente, para esta associação.”⁸⁶

Segundo o dicionário online Infopédia⁸⁷, existem, ainda, as seguintes expressões e termos na língua portuguesa:

- não ter tomado chá em criança

não ser bem-educado

- chá-dançante

baile que começa à tardinha e dura até alta noite, sem traje de cerimónia

- chá à inglesa

chá servido com leite

- apanhar um chá

levar um raspanete, ser repreendido

- chá de parreira (coloquial)

vinho

Para além disso, encontra-se registado no Dicionário Priberam da Língua Portuguesa⁸⁸ mais uma expressão relacionada com o chá, neste caso específica do português do Brasil:

- chá-de-cadeira [Brasil, informal]

1. Espera longa.

2. Falta de convite para dançar, num baile.

80

“Chá de cadeira” é uma expressão que pode ser usada quando uma pessoa é sujeita a uma espera demorada. Quando alguém espera por outra pessoa ou para ser atendido em qualquer serviço, seja num consultório, numa reunião, numa entrevista, ou na espera de um transporte, diz-se

que “tomou um chá de cadeira”. Ex.: “A paciente tomou um chá de cadeira no consultório médico.”

Capítulo IV

Mercado do chá e hábitos de consumo

52 4.1. Mercado do chá⁸⁹

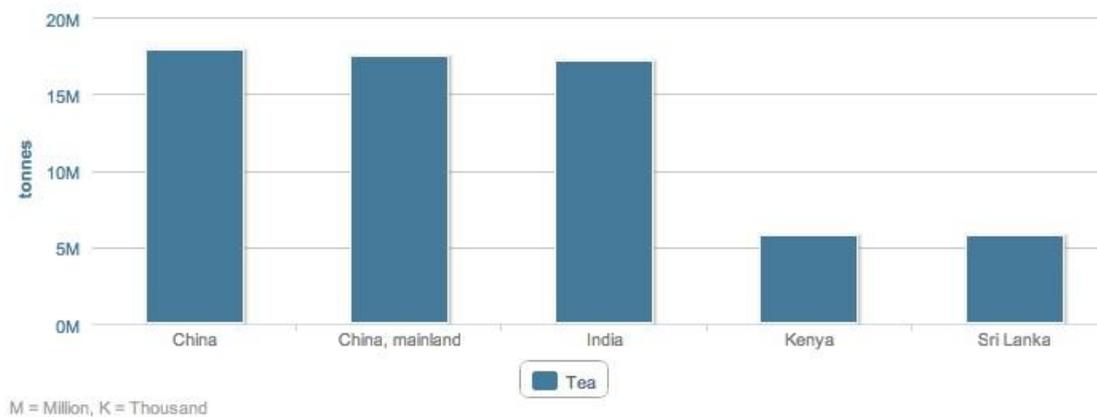
A *Camellia Sinensis* cresce, principalmente, em zonas tropicais ou sub-tropicais, onde a temperatura e humidade dos climas influenciados pelas monções criam o ambiente perfeito para que a planta se adquira as folhas mais saborosas e de melhor qualidade, tão apreciadas pela indústria produtora de chá. Portanto, devido à sua sensibilidade, a planta apenas pode ser produzida em certas regiões do mundo, sendo que a sua maioria se encontra no continente asiático. Atualmente, a produção de chá a nível mundial é liderada por países da Ásia e África, sendo, também os maiores exportadores. Os maiores importadores de chá são aqueles países nos quais o seu consumo já faz parte dos costumes culturais, como são o caso da Rússia, Reino Unido e Emirados Árabes Unidos. Para além de serem os principais importadores, estes países encontram-se também entre os maiores consumidores de chá *per capita*, juntamente com a China e o Japão, entre outros países que têm uma forte cultura do chá. Em Portugal, o chá é produzido por duas fábricas localizadas na ilha de São Miguel, nos Açores, uma de maior escala, 戈雷阿纳, e outra de menor escala, Porto Formoso. Produz-se maioritariamente chá preto de diferentes tipos, seguindo-se a produção de chá verde. Atualmente, o mercado encontra-se em expansão, apesar da produção se encontrar à mercê das condições climatéricas, pois, por exemplo, no ano 2011, devido às más condições climatéricas, foram apenas produzidas 22 toneladas de chá verde e 17 de chá preto.

4.1.1. Mercado do chá a nível mundial: produção, exportação e Importação

tipo de chá mais produzido e consumido a nível mundial é o chá preto, seguido do chá verde. Em 2010, o consumo total de chá a nível mundial subiu 5,6%, atingindo as 4 milhões de toneladas, crescimento este sustentado pelo rápido aumento dos níveis de rendimento *per capita*, especialmente na China, Índia e outras economias emergentes. Estima-se que o consumo de chá preto irá crescer a um ritmo de cerca de 1,8% por ano, atingindo as 3,36 milhões de toneladas em 2021, sendo que, durante o mesmo período, o consumo de chá verde deverá apresentar um crescimento anual de 7,2%, atingindo os 2,6 milhões de toneladas nesse mesmo ano.⁹⁰ A produção de chá a nível mundial é encabeçada pela China, seguida da Índia. Também em África se encontram grandes produtores de chá, como é o caso do Quênia, que é agora o terceiro maior produtor de chá. O Sri Lanka é o quarto maior produtor, evidenciando a preeminência asiática.

Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, sigla de Food and Agriculture Organization), o consumo *per capita* nos países produtores de chá é muito

inferior ao dos tradicionais mercados importadores de chá, como o Reino Unido e a Rússia. Assim, apesar de as oportunidades de expansão nestes últimos mercados serem reduzidas, parte da expansão do mercado de chá poderá passar por fomentar o consumo interno, intensificando as estratégias de *marketing* no próprio país e publicitando os seus benefícios para a saúde. Como por exemplo, no Quênia, as receitas geradas pela exportação de chá cobrem a totalidade das despesas da importação de alimentos. As receitas da exportação de chá equivalem a 35% do total das receitas de exportação agrícola no Quênia e 50% das exportações agrícolas do Sri



Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, sigla de Food and Agriculture Organization), o consumo *per capita* nos países produtores de chá é muito inferior ao dos tradicionais mercados importadores de chá, como o Reino Unido e a Rússia. Assim, apesar de as oportunidades de expansão nestes últimos mercados serem reduzidas, parte da expansão do mercado de chá poderá passar por fomentar o consumo interno, intensificando as estratégias de *marketing* no próprio país e publicitando os seus benefícios para a saúde. Como por exemplo, no Quênia, as receitas geradas pela exportação de chá cobrem a totalidade das despesas da importação de alimentos. As receitas da exportação de chá equivalem a 35% do total das receitas de exportação agrícola no Quênia e 50% das exportações agrícolas do Sri