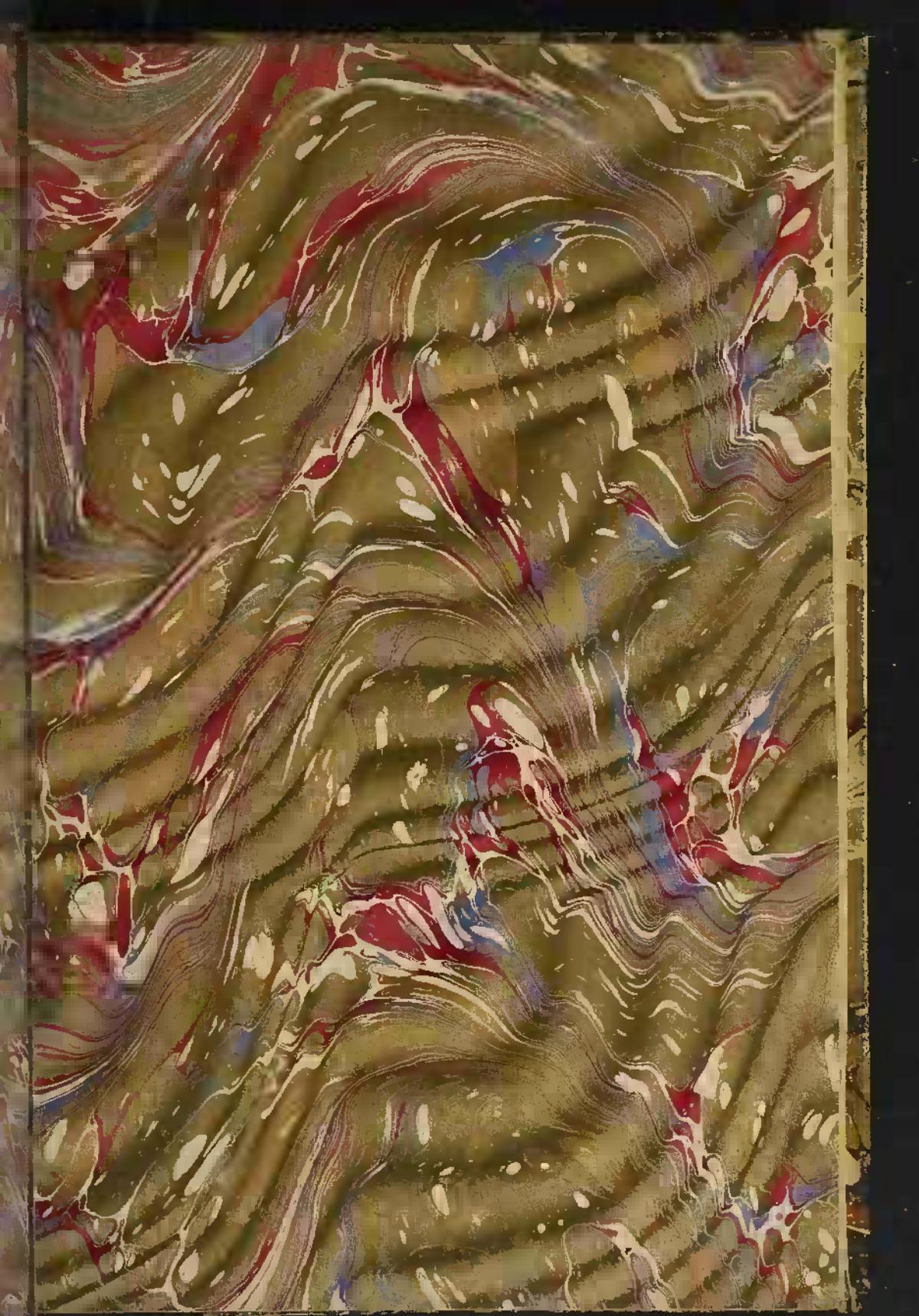


EX LIBRIS



RUBENS BORBA
ALVES DE MORAES

W.

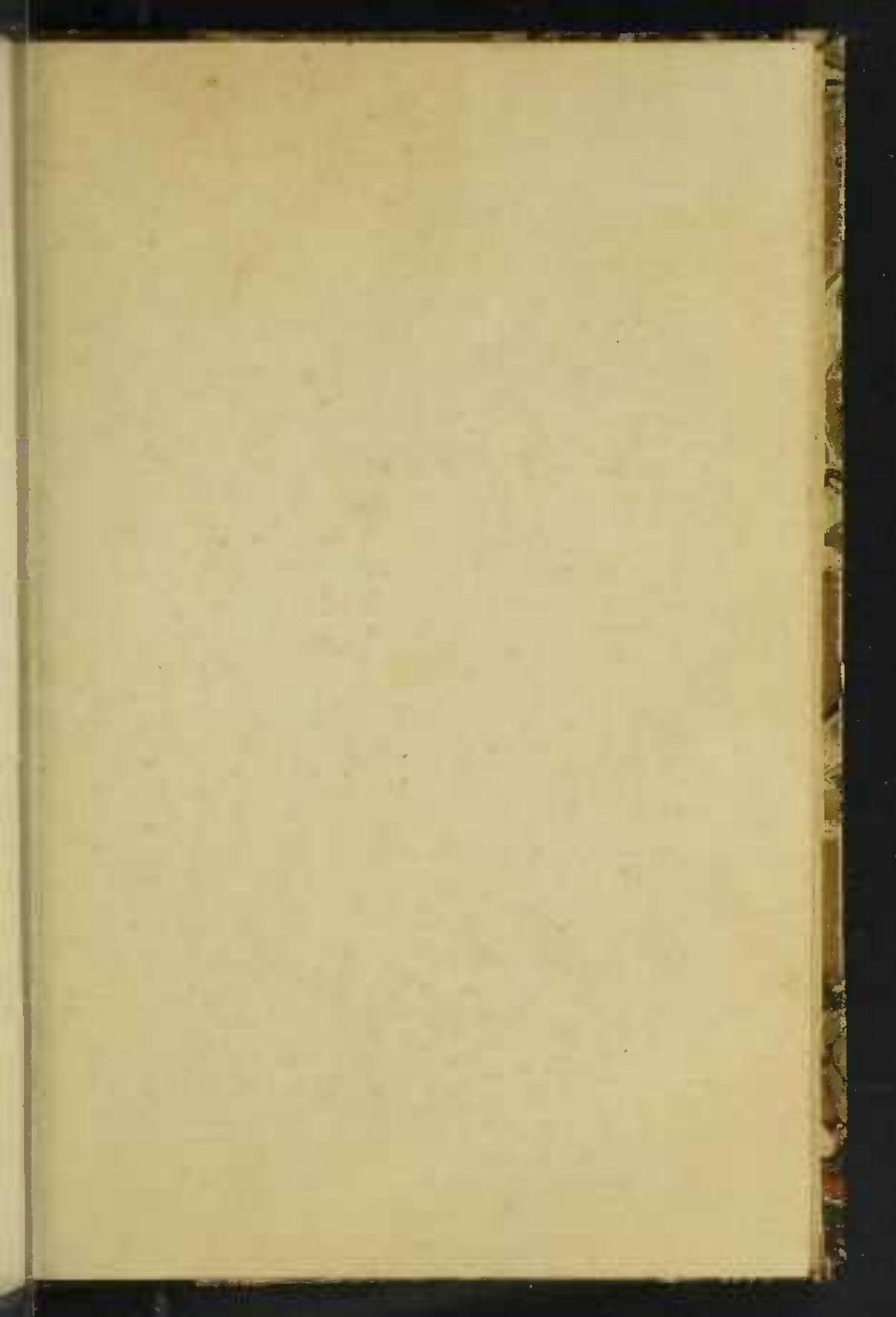


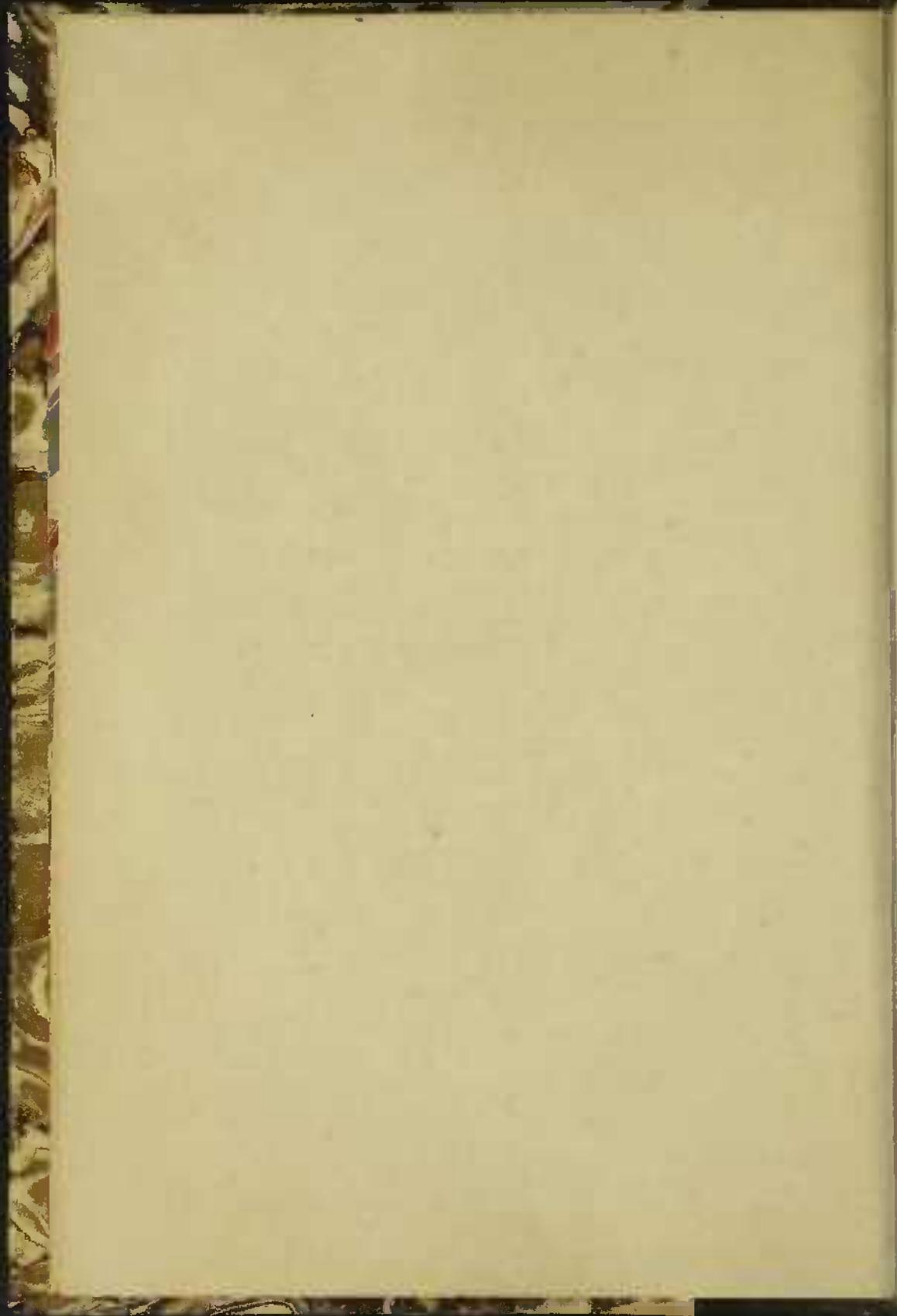
SECÇÃO GRAFICA

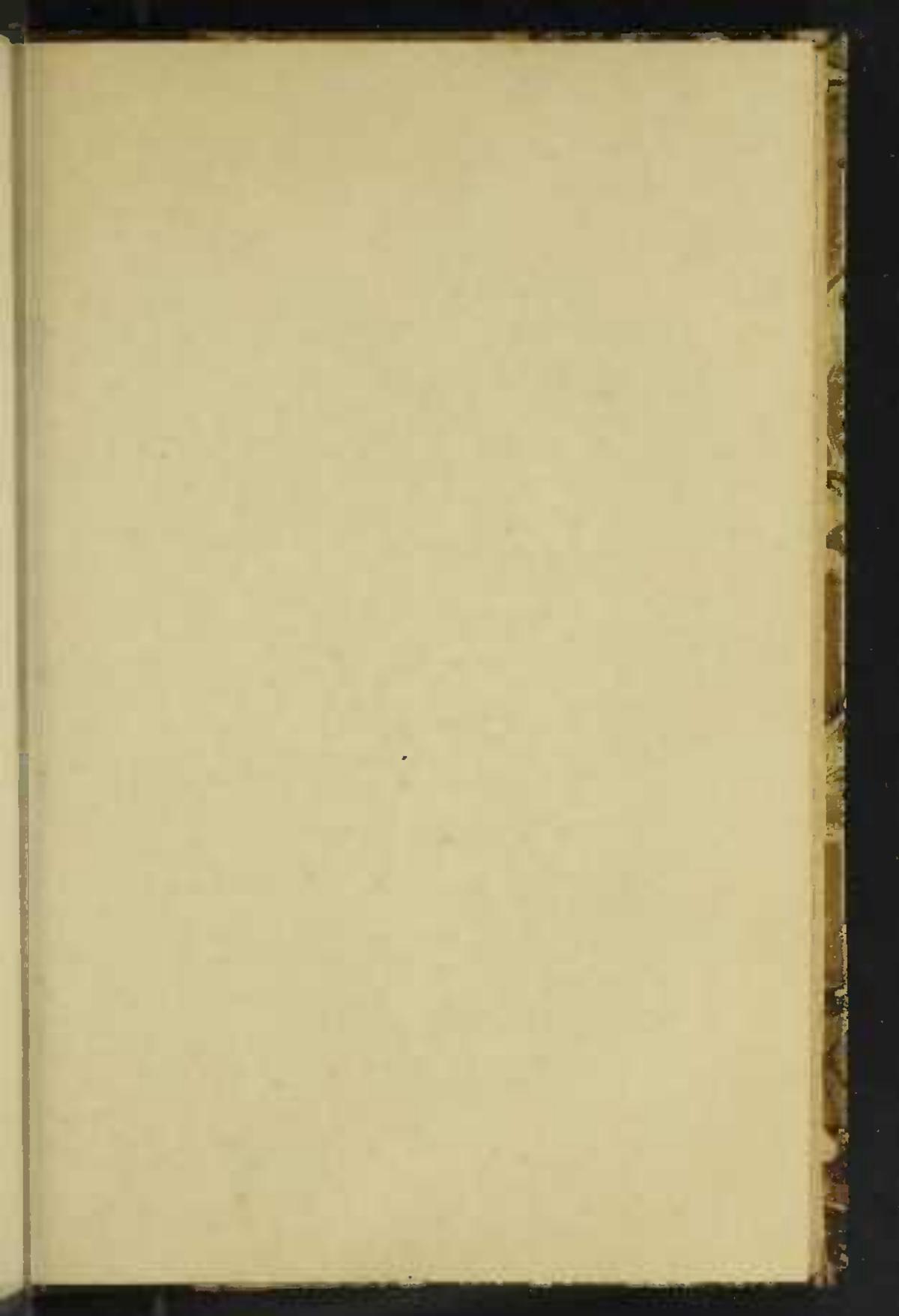
Departamento de Cultura

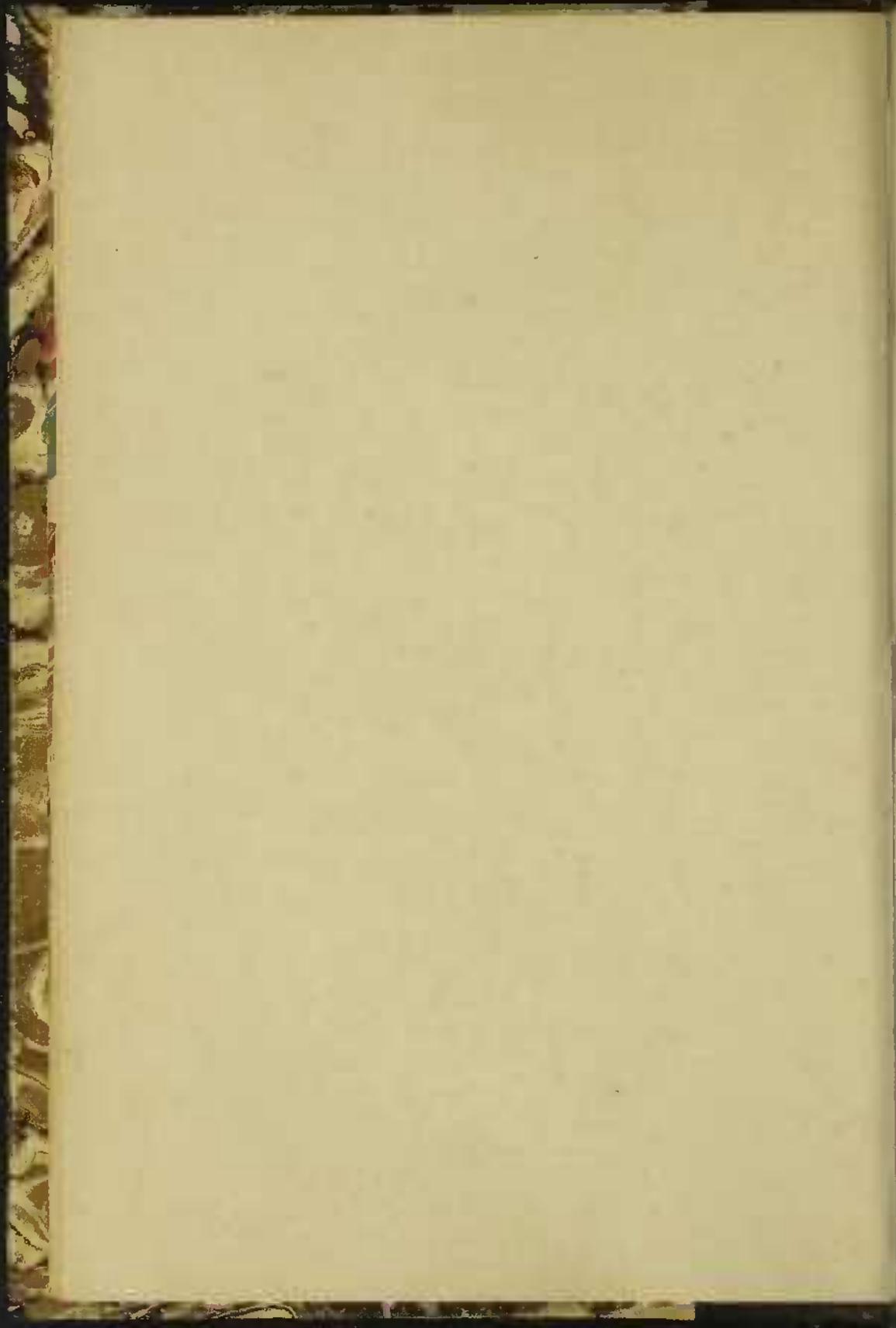
Restaurado e Encadernado

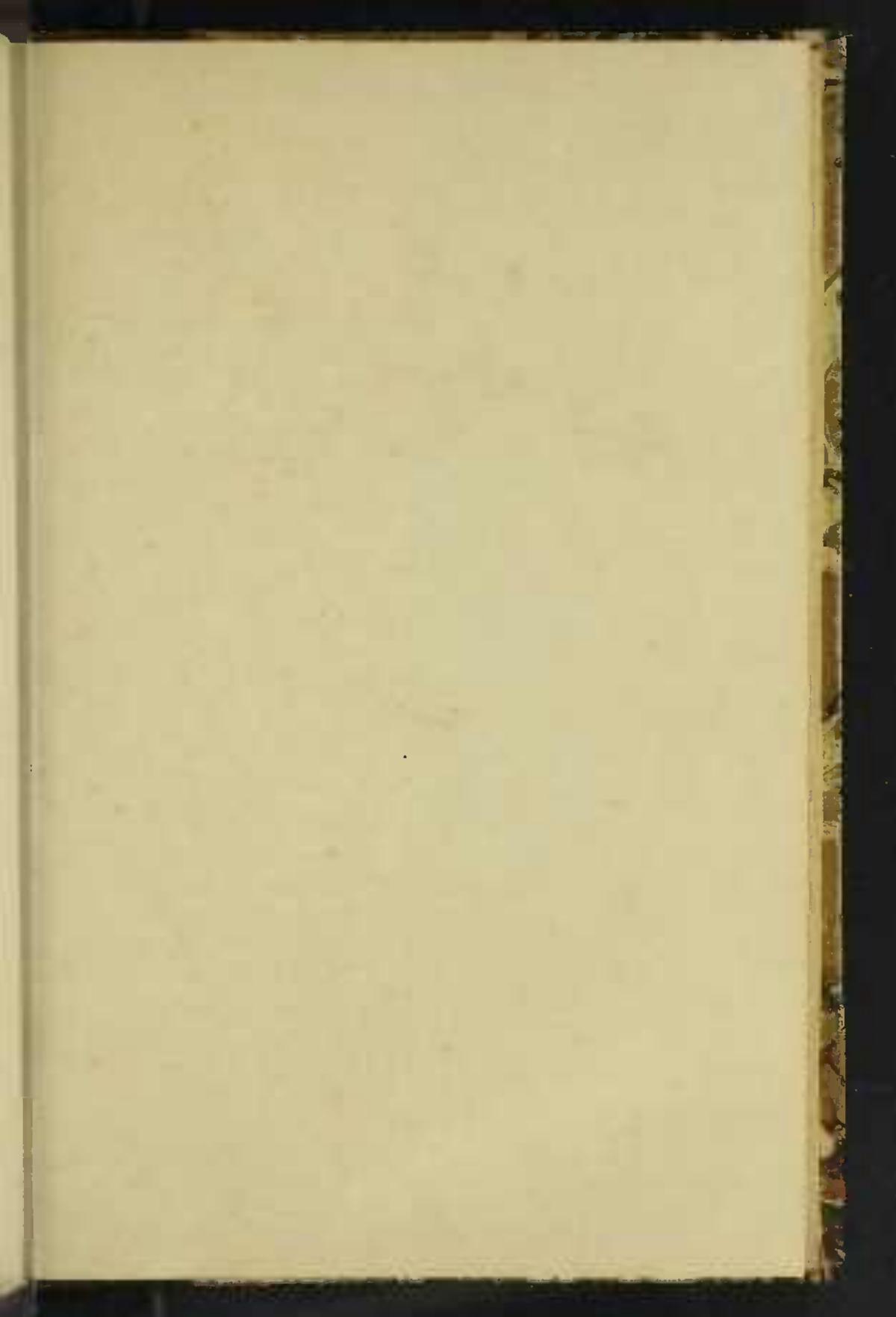
em/...../.....

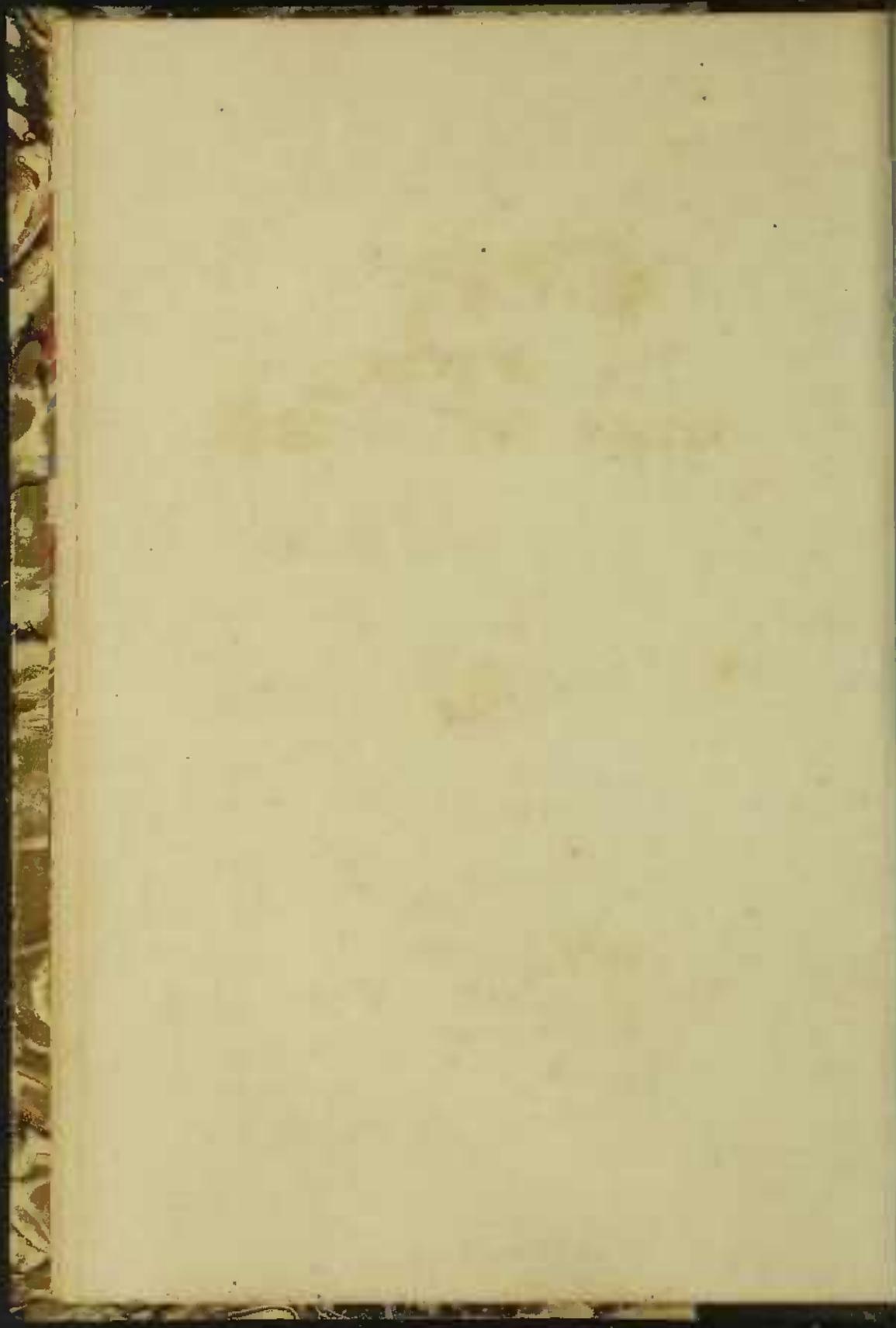












COLLECCAO

DAS

Tres principaes Memorias

sobre

a plantaçam, cultura e fabrico

do

Chá.

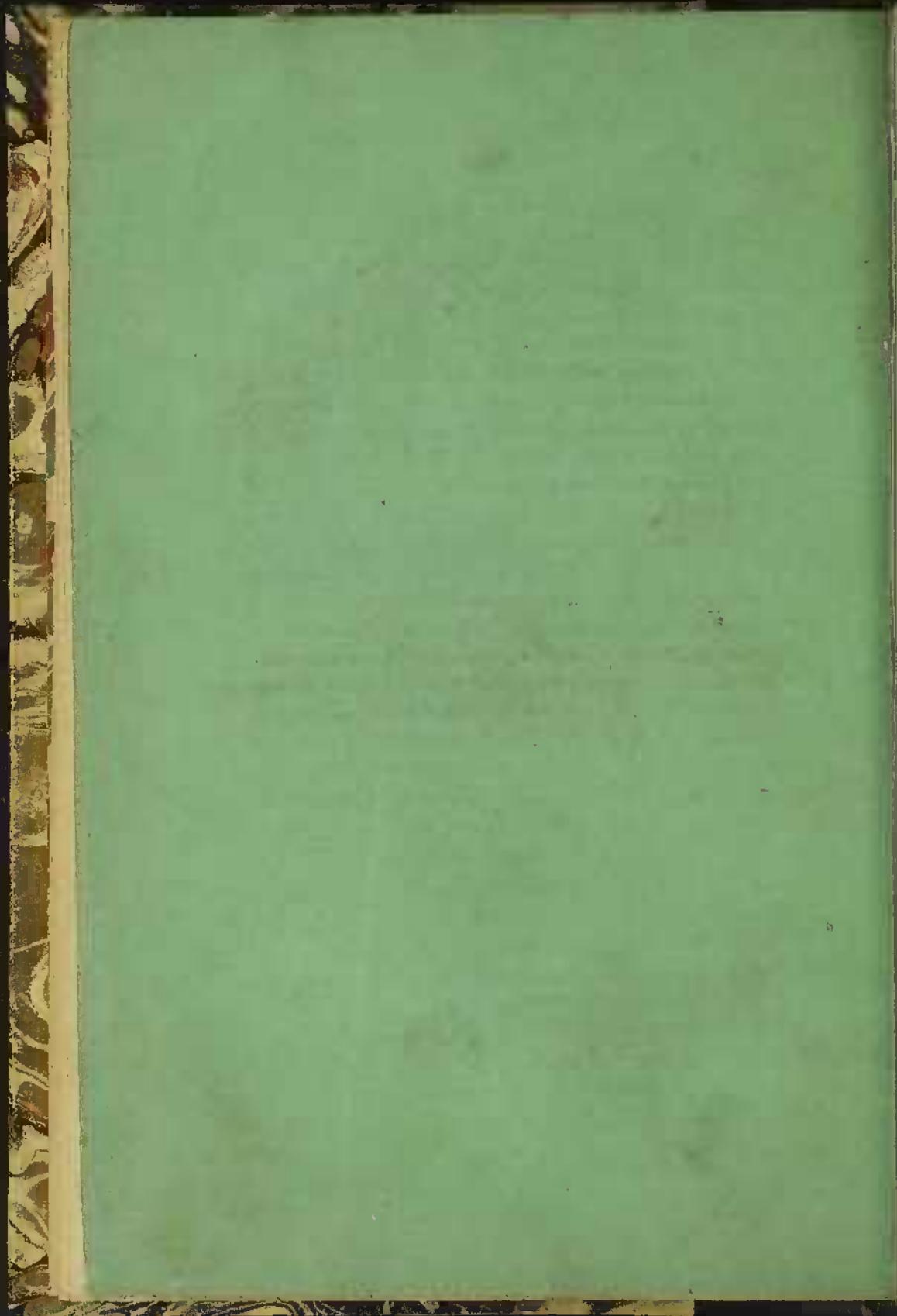


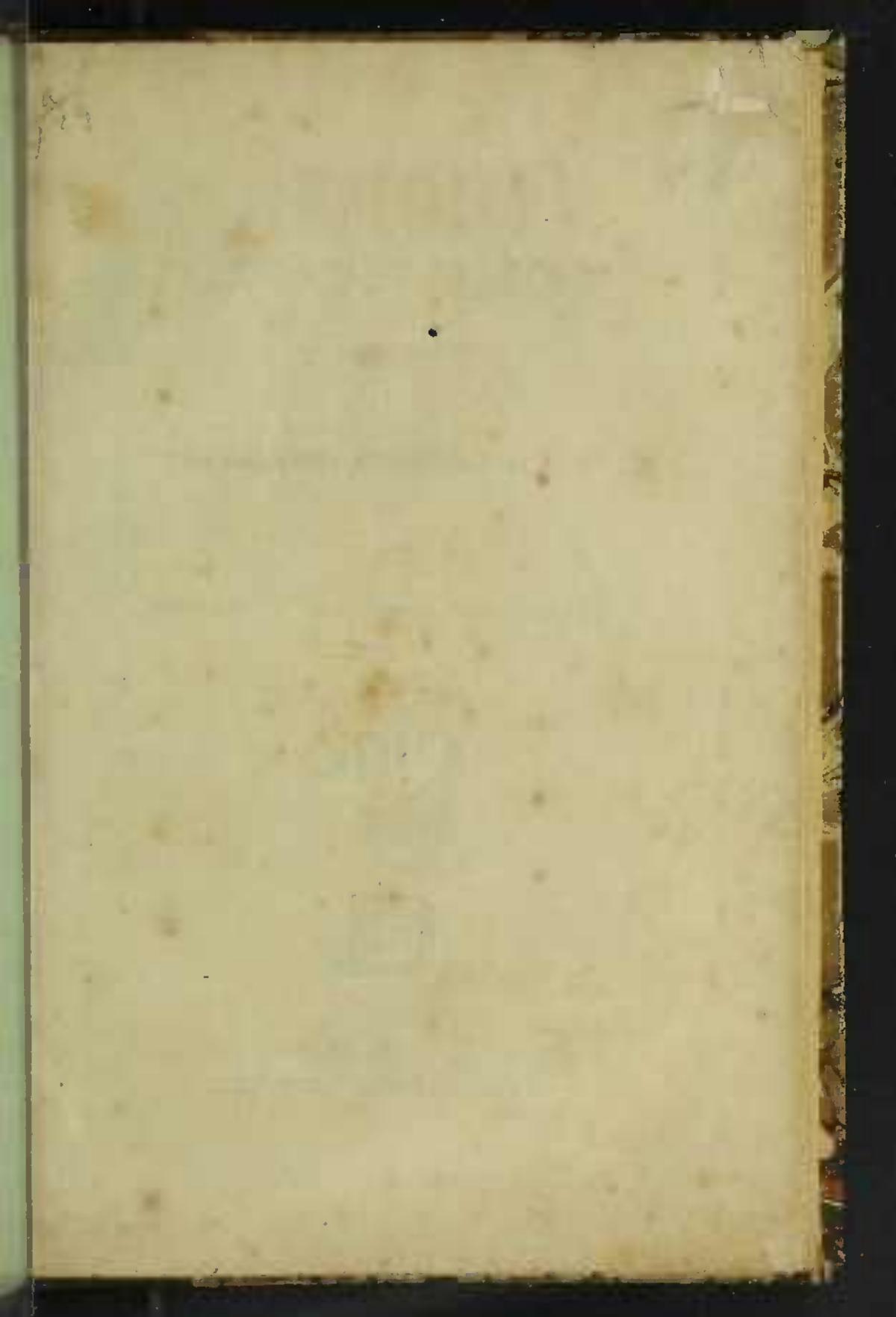
S, PAULO.

TYPOGRAPHIA LIBERAL,

Rua do Commercio N. 41.

1851.





COLLECCÃO

DAS

Tres principaes Memorias

sobre

a plantação, cultura e fabrico

do

Chá.



S, PAULO.
TYPOGRAPHIA LIBERAL,

Rua do Commercio N. 41.

1851.

MEMORIA

SOBRE A

Plantação, Cultura, e Fabrico

DO

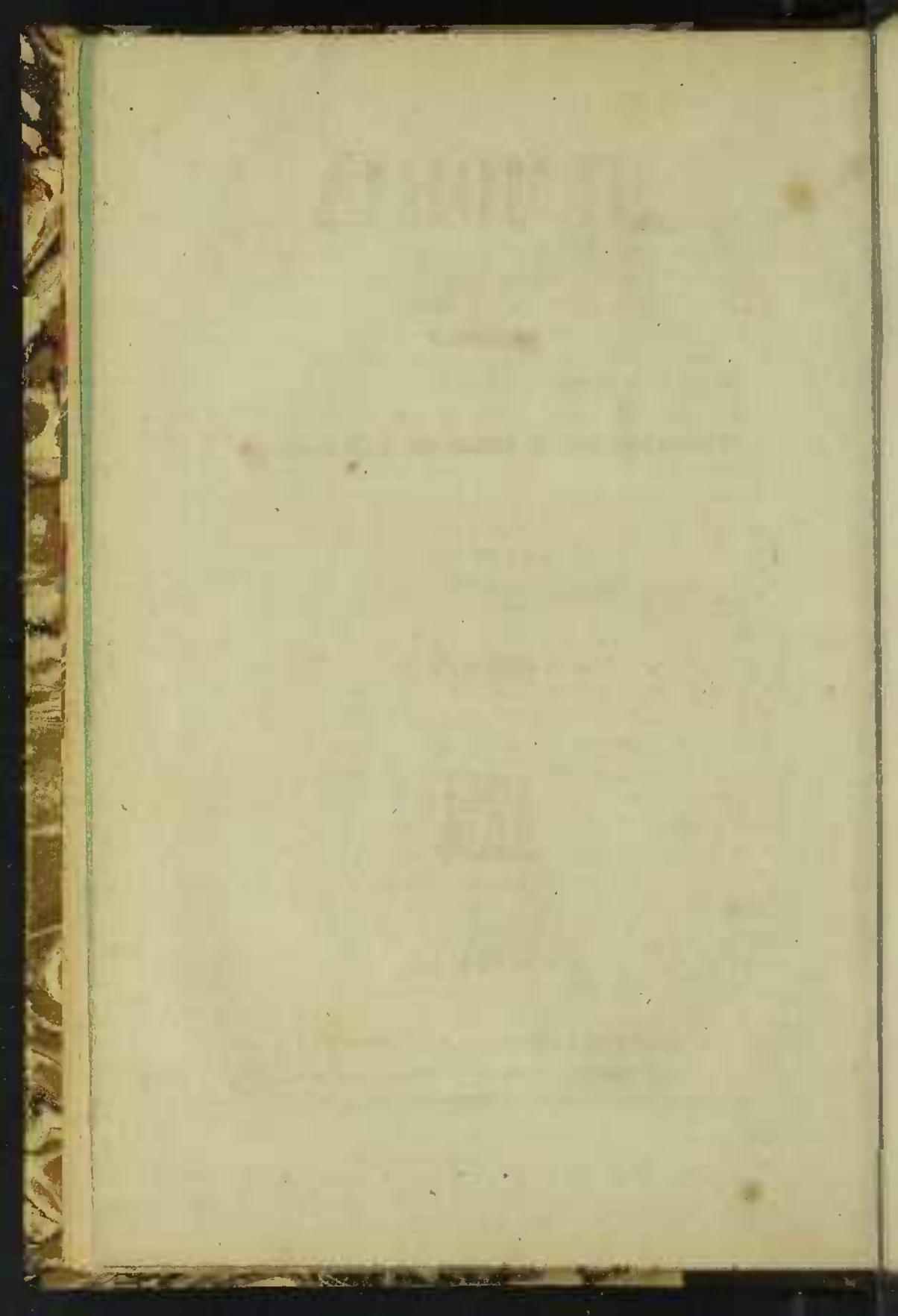
CHA'.



S. PAULO,

TYPOGRAPHIA LIBERAL RUA DO COMMERCIO N. 41.

1851.



MEMORIA

SOBRE A PLANTACÃO, CULTURA, E FABRICO DO CHÁ.

Descripção da planta do chá.

Calix-- Perianthio mono-phyllo pequeno partido em cinco fios desiguaes persistentes. Corolla--de seis petalas, e algumas vezes de nove sub-rotundas, e concavas, sendo as exteriores menores, e em parte esverdiadas. Estames--Filetes numerosos mais curtos do que a Corolla. Antheras--sub-rotundas, e cordiformes. Pistillo--Germe, globozo, tri-gono, vestido de pellos breves. Stileto linear. Stigmas--tres obtuzos, e simplices. Capsula--trilocca--tri-cellular, aberta na sua maduresa em tres direcções, contendo em cada loculamento uma só semente globoza. Arbusto vivaz de cinco, a seis pés de altura, guarnecido de muitos, e multiplicados ramos, variadamente espalhados desde a sua raiz, e por isso parece não ter um tronco principal. As folhas são alternas lancroladas, elipticas, consistentes obtuzamente serradas com uma leve chafradura no topo. As flores nascem nas azellas das folhas, e são guarnecidas de pedunculos breves, e roliços. A planta efflorece em todo o tempo do anno, e apresenta quatro variedades, produzidas

indiscriminadamente da mesma semente. A primeira variedade é a de folhas maiores do comprimento de tres polegadas, e de largura uma, e meia, distantes uma das outras duas polegadas pouco mais ou menos, os seus ramos ultimos são regularmente de tres palmos para mais. Os individuos desta variedade offerecem a vista um aspecto mais agradavel desde o primeiro periodo da sua vida, e os seus desenvolvimentos são mais energicos, e regulares. A segunda variedade é de folhas de duas e meia polegadas de comprimento, e uma de largura, distantes uma das outras uma polegada, a sua côr é de um verde mais carregado, e luzidio, os seus ramos mais curtos, e multiplicados. A terceira variedade, é de folhas de côr verde desmaiada, pouco luzidias, e em tudo mais é como a segunda a qual muito se aproxima. A quarta variedade é de folhas muito pequenas, semelhantes ás da murtinha, os seus ramos são muito curtos e multiplicados.

Estas notas particulares aos individuos de cada uma destas variedades são-lhes constantes em todos os periodos de sua vida, em todos os logares, e nos differentes estados de energia, ou fraqueza dos mesmos individuos, rasão porque se distinguem estas quatro variedades.

Cultura da Planta Chá.

A multiplicação, ou propagação desta planta se faz por meio das sementes, e tambem pela mergulhia, porem o das sementes é o me-

lhor, e o mais sêguro. A semeadura se pode fazer em todos os mezes do anno, mas é preciso, que as sementes estejam em perfeito estado de maduresa; convem fazer escolha dellas, para se não perder tempo, e trabalho com as que são abortivas. Esta escolha se faz facilmente, lançando-se as sementes em agua, as que vão ao fundo são boas, das que boião nada se deve esperar, das que nem vão ao fundo de todo, nem sobre-nadão, ainda se pode fazer escolha, caso haja necessidade dellas.

A' sementeira, ou se faz nos proprios logares, em que tem de ficar as plantas, ou em viveiros d'onde depois se transplantem: no primeiro caso deverão as sementes ficar logo na distancia de quatro palmos umas das outras, e oito em alguns climas, como no desta Provincia, onde a planta tem prodigioso desenvolvimento; no segundo porem semeão-se as sementes juntas em regos de meio palmo de profundidade, e tres de distancia uns dos outros, e cobrem-se as sementes com a terra que sahio dos regos; quer em um, quer em outro caso deverá o terreno estar sufficientemente preparado. Esta preparação consiste em ser o terreno limpo, cavado a enxada na profundidade de dous palmos, bem desterrado, adubado com algum estrume, e depois repartido em canteiros do cumprimento, que se quizer, e de largura tal, que pelos lados se possa beneficiar a sementeira, limpando-a da herva extranha, e regando, quando fôr necessario. O primeiro methodo tem a vantagem de poupar o trabalho da transplantação,

é nada soffrerem as plantas: o segundo porquê offerece outras maiores, quaes as de ser mais facil beneficiar as plantas juntas em viveiro, e de se não ter por muito tempo infructifera uma grande extensão de terreno.

As sementes devem ser postas em terra, logo depois de colhidas, ou em poucos dias, porque a semente do chá, quando chega a secar, está morta; e por esta razão quando se não possão semear logo depois de colhidas, devem ser guardadas em terra um pouco humida, afim de conservarem a frescura necessaria, isto que tambem se deve observar, quando se queira conduzir para outros logares, em cuja viagem se gastão alguns dias. É indifferente semeal-as com as capsulas, ou sem ellas, porque se estão perfeitamente sazoadas, a casca se abre e não embaraça a germinação. Em um mez ou antes, as sementes germinão, havendo cuidado de se conservar o terreno limpo, e humido, afim de que se conheça a nova planta, cuja vergootea, é rija, e de-côr arroxada. Depois de nascidas as plantas todos os cuidados se limitão á monda, e rega; e no fim de um anno, ou antes tem ellas a altura de um palmo, e se achão em estado de se mudar para seus logares, quando estejão em viveiro, havendo cuidado de se não oftender as suas raizes, e nem de serem mal arranjadas nas covas, que deverão ser feitas á proporção do comprimento da raiz, que as vezes excede ao da rama. O melhor meio de as tirar do viveiro é, cavando a terra de um dos lados á ensada até abrir buraco, depois metter

uma cavadeira, ou alavanca do lado opesto, e levantar a terra, com isto se consegue sahirem as plantas com as raizes inteiras, e com algum torrão: então se vão separando, e levando para as covas, em que se tem de plantar, e em cada uma se deverão lançar duas, ou tres plantas juntas, unindo-as com terra desde a ponta das raizes, e regando, ainda quo e terreno esteja sufficientemente humido; porque com a rega se consegue ajustar completamente a terra sobre as raizes.

Feita a transplantação todo o trabalho consistirá em mondar, e regar sempre que as plantas exigirem, e todo o cisco, e herva que se acha se deverá enterrar nos intervallos das plantas em covas de dous palmos de profundidade, e cobrir com a terra, que se continua a cavar desde a primeira até a ultima cova: e nesta mesma occasião se vai aplanando o terreno, não tanto, que fique muito igualado na sua superficie, afim de evitar que as grandes chuvas lavem a nata, que o fertilisa. A' excepção deste trabalho da preparação do terreno, todos os outros podem ser feitos por pessoas fracas como mulheres, rapazes, e mesmo crianças, isto que não é pequena vantagem.

No segundo anno, e algumas vezes no fim do primeiro as plantas florescem, e dão sementes, quando haja necessidade dellas para augmento da plantação se conservarão, a não ser isto, se deverão tirar as flores todas logo que se percebem os botões, para que a planta se torne mais vigorosa, não tendo de repartir a sua nu-

trição, com as flores, e fructos que absorvem a maior parte dos sucos, e os mais perfeitos. Quando as plantas chegam ao crescimento de tres palmos, e se achão guarnecidas de bastantes. e vigorosos ramos, o que acontece no terceiro anno de sua idade, e antes em alguns climas, onde melhor prosperem, achão-se em estado de ministrar folhas para a colheita, com que compensem todos os trabalhos, que com ellas se dispenderão: porem é preciso, ou ao menos vantajoso, preparal-as para a colheita.

Esta preparação consiste em desfolhar as plantas de todas as folhas velhas, ainda que verdes e sans, de que se achao vestidas, o que se deverá fazer de uma a uma, tendo cuidado de se deixar o pesinho, e ainda mesmo algum resto da folhia, pegado ao mesmo pé, sem offender os grelos, que hajão, devendo-se tambem nesta occasião tirar da planta todas as flores, e fructos afim de que elle empregue todos os sucos na brotação de novas folhas, que se devem colher para o fabrico do chá. As plantas assim preparadas em quinze dias ministrarão folhas á colheita, que são as que ja existião em embrião, e acelerão o seu desenvolvimento pela abundancia de succos que somente a ellas ficarão pertencendo. O tempo melhor para esta desfolhação deve ser dias antes da primavera, segundo nisto as variações dos differentes climas. Nesta Provincia de Minas o tempo em que deve principiar este trabalho, é o mez de Setembro. Feita esta desfolhação uma vez no anno as plantas continuão a dar folhas por todo

tempo quente, pois se se desfolhão mais tarde as colheitas serão menores a proporção da menor extensão da temperatura quente, que se seguir. No Inverno as plantas descansão, e se fortificão para o anno seguinte. Os Chinas usão degolar a ponta da arvore, que as vezes cresce até a altura de doze pés, e em quanto tenra dobrão-lhe os ramos, e os ligão para baixo afim de poderem mais facilmente colher a folha, e outros pódão as arvores de quatro em quatro, ou de cinco em cinco annos, porque depois deste tempo as folhas adquirem excessiva asperesa, e acido, e com a póda os rebentões, que brotão em breve tempo vem a renovar a arvore, ou antes a multiplicar-a com a folha nova, mais tenra e saborosa. E' de crer que no Brasil onde o solo é tão vigoroso, e tão florente o Reino vegetal o arbusto do chá crêsça á desmarcada altura: se assim for, convirá adoptar a pratica referida.

Quanto ao terreno melhor, e mais adequado para esta cultura não concordão os Escriptores, que desta materia tem tratado: alguns querem, que o terreno argilozo, ou barrento seja o melhor, outros porem, que o pedregoso seja mais apropriado para ella: é inegavel, que o terreno argiloso é melhor para a planta medrar, e ser mais viçosa, porem muitos, e graves Escriptores asseverão, que o chá plantado em terreno barrento não tem o delicado cheiro e sabor, que tem o que é produzido em terreno pedregoso: geralmente fallando, por toda a parte por onde se tem plantado nesta Provincia, tem prospe-

rado bem, ou pela temperatura do clima, e fertilidade do solo, ou por ser esta planta um dos vegetaes menos melindrosos, pois se conhece prosperando, na China, em beiradas de estradas, e de rios, e até em logares escarpados, e inacessiveis, segundo a authoridade dos citados Escriptores.

Colheita das folhas.

Quando as plantas tem brotado grelos novos, se estes se achão ja guarnecidos de quatro ou seis folhas novas assaz desenvolvidas, porém ainda tenras, se deve fazer a colheita, começando pelos grelos, e folhas tenras, passando depois ás duras, isto é a todas daquellas, que esfregadas ainda não podem enrolar-se, sem quebrar; e havendo cuidado de se colher somente a folha, deixando o pésinho da mesma apegado a planta, isto que se consegue sempre, se a folha se corta com a unha. De ficar o pésinho da folha apegado á planta se seguem as vantagens de ser o cha melhor em qualidade, e a planta se conserva mais vigorosa, e por consequencia a continuação das suas novas brotas melhor. Mulheres, rapazes, e mesmo gente imbecil é apta para este serviço que se faz, colhendo-se as folhas de uma, a uma, como fica dito a respeito da desfolhação, as quaes se vão lançando em uma cestinha, que para esse fim traz cada um enfiada no braço esquerdo: qualquer pessoa occupando-se neste trabalho em poucos dias se ageita a fazer a colheita tanto com a mão di-

reita, como com a esquerda, isto que augmenta muito a quantidade da folha, que cada um colhe. Da colheita das folhas dependem essencialmente as qualidades do chá, e a sua quantidade em uma mesma plantação.

Portanto, como as folhas colhidas por cada uma pessoa não são todas homogeneas, isto é tenras, ainda que de differentes grandezas, porque a grandeza não é, que regula a idade, mas sim a duresa, logo depois de colhidas deverão ser estendidas sobre uma grande mesa, onde se separão os grelos, e folha tenra para chá hysson fino, e as duras para o chá hysson grosso, e nesta mesma occasião se lanção fora algumas folhas e paosinhos duros, bem como algum insecto que venha entre ellas. Por meio desta separação se evita o inconveniente de augmentar a trituração das folhas tenras no acto do enrolamento, pois que enrolando-se todas em mistura, as mais novas chegam primeiro ao devido estado de enrolamento em quanto as mais duras ainda se achão muito atrasadas, e continuando-se com a operação as folhas tenras se triturão, e pela torrefacção se reduzem em grande parte ao estado de pó, em prejuizo da quantidade do melhor chá; pois a experiencia tem mostrado, que quanto mais tenra é a folha tanto melhor é a qualidade do chá. A colheita se faz desde o principio do dia até horas do almoço, e depois deste até ao meio dia, em que acaba-se a colheita do dia, e se occupão uns na limpeza dos ornos, e outros na escolha das folhas, que para chegarem ao estado de

perfeito chá tem de passar por duas preparações, as quaes se fazem pela maneira seguinte:

Primeira preparação

Em uma caldeira de cobre, ou de ferro, as sentada sobre uma fornalha de tres palmos d' altura, e quatro de superficie, quadrada pouco mais ou menos, bem ajustada pela beirada, d' maneira que não possa passar fumo algum^e bem como uma taixa em ponto menor, e aquecida no gráo de calor, em que se aquentão os fornos de farinha, se lança uma porção das folhas collidas, e um operario assentado-se em um dos lados da fornalha meche successivamente as folhas dentro da caldeira com ambas as mãos, revolvendo-as do fundo, e levantando um pouco ao ar a porção que de cada vez pode apanhar. Por esta maneira se promove a evaporação da agua existente nas mesmas folhas, ou seja propria da vegetação, ou da chuva, ou orvalho: de cada vez que se levantão ao ar, vê-se sahir dellas uma quantidade de fumaça, que é tanto mais espessa, quanto as folhas estão mais cheias de humidade, a qual se vá diminuindo á proporção, que as folhas se vão aproximando ao gráo de marcescencia, ou escaldadura conveniente, até o ponto, em que ellas, tendo suado bastante, ficão murxas, sendo a prova de estar completa esta operação, o cederem ellas facilmente á torcedura sem se romperem, ou extravazar de si umidade consideravel, o que se experimenta em tres, ou quatro

folhas que se esfregão entre os dedos, então tirão-se immediatamente da caldeira e se lanção em um esteirão.

O esteirão deve ser de bambú, ou taquarussú de tecido bem serrado do comprimento de seis palmos e tres de largura, guardado pelas beiradas de qualquer madeira, a fim de ter consistencia, com uma alça em cada topo pela qual se segura sobre uma meza de modo que se não mova. Então as pessoas empregadas neste trabalho apprehendendo debaixo das mãos a porção de folhas que podem abranger, as vão esfregando contra o esteirão, ainda quentes successivamente, até que toda a folha tenha soffrido com igualdade um gráo de torcedura tal, que todo o seu tecido se ache mechanicamente alterado, extravasando os seus sucos á ponto de molhar as mãos dos operarios; neste estado se tomão então pequenas porções, que caibão nas palmas das mãos, comprimem-se entre ellas para lançar fora a grande quantidade de suco, que tem; depois de bem exprimido estendem-se em cestos razos, ou peneiras para esfriar.

Logo que se tira da caldeira a primeira porção de folhas se lança nella outra igual porção a fim de passar pela mesma escaldadura de maneira, que quando se tirar do esteirão a primeira porção, venha logo a segunda a passar por igual esfregação, e assim successivamente, até que toda a folha tenha passado pelas duas operações de escaldadura, e esfregação.

Passada toda a folha por estas duas operações, lança-se novamente na caldeira, que

deve ser arcada, uma dobrada porção das que forão primeiramente a esfriar, e se meche da mesma maneira. porque se mechião quando se escaldavão sem interrupção, a fim de que recebam igual calor, e não se queimem, ou tomem fumo, o que faria perder toda a fornada; e só se para, quando as folhas estão já de todo enxutas, porem não torradas, neste estado se tirão da caldeira, e se estendem novamente para esfriar.

Tendo-se enxugado por este modo toda a folha, toma-se outra porção em dobro, que o olho ensina, e se lança na caldeira de uma vez, mexendo-se não do mesmo modo acima dito, mas sim revolvendo-a com um movimento de rotação, ou em circulo, porque estando a folha enxuta não precisa ser levantada ao ar, antes deve estar sempre em contacto com a caldeira para que receba um grão de torrefacção mais igual, e do qual é susceptivel neste estado, havendo cuidado de diminuir-se o fogo da fornada a proporção, que a folha se acha mais seca, ou já torrada, porque então ha mais perigo de se queimar, se não se diminue o fogo, ou se se deixa de mecher. Logo no primeiro grão de torrefacção principia a exhalar o cheiro agradável do chá, o qual é tanto mais intenso, e agradável, quanto é mais adiantado o grão de torrefacção, e por elle se pode conhecer o ponto, em que se deve parar, o qual é aquelle, em que a mistura do cheiro herbaceo mal se deixa perceber, então se tira immediatamente da caldeira, passando pela mesma torrefacção to-

da a demais folha, a qual com esta primeira preparação se dá o nome de chá em rama, e delle se faz grande consumo pelas classes medias da China. Acabada a torrefacção deixa-se o chá esfriar em baixo de toalhas até o dia seguinte, em que se guarda em caixa, ou folha.

O cheiro, e sabor herbaceos do chá só com o tempo se extinguem de todo, porem muito se diminuem com as preparações ulteriores na separação das differentes qualidades, que correm no commercio, as quaes se fazem pela maneira seguinte:

Segunda preparação.

Por meio de uma peneira de crivo fino se separa toda a poeira do chá tanto fino, como grosso cada um separadamente, e por pequenas porções quibandando-o ao mesmo tempo para separar toda a folha, que não foi susceptivel de enrolamento, e os fragmentos das mesmas folhas, que por serem mais leves não, passarão pela peneira. Esta operação se faz sobre uma toalha, onde devem cair os fragmentos, e poeira de todo o chá, que juntos fazem outro chá, á quem chamão de familia, e é de muito bom gosto, passado um anno.

Tanto o chá grosso, como o fino depois de peneirados, e aventados vão outra vez á caldeira separadamente e por partes, a qual deve estar aquecida em gráo de calor moderado, e se meche compassadamente, até que adquirão a côr cinzenta, de que são susceptiveis neste es-

tado, por se acharem limpos da poeira, e fragmentos, separados pelo quibando.

Depois desta torrefacção se separa outro chá a que chamão Uchim, e faz-se isto por meio de outra peneira de crivo menos fino, e que só deixa passar os grãos muito miudos e homogêneos, mas que não é poeira, é chá agradável á vista, e em qualidade superior. Esta operação se faz peneirando todo o chá, tanto grosso, como o fino, com os quaes está de mistura. Cada uma destas qualidades de chá não consta de uma qualidade de folhas, todas homogêneas, e iguaes, mas sim de uma mistura, umas enroladas em forma sobre comprido, outras enroladas em forma redonda, cada qual melhor, em razão da melhor parte integrante de cada uma dellas, e assim estão promptas, e se devem guardar em vasilhas metálicas.

Escolha de Chá.

Quem se contentar com o chá neste estado contará quatro qualidades, que vem a ser uma de chá familia, outra de chá Uchim, e duas de Hysson grosso, e fino, porém destas duas qualidades ultimas ainda se fazem as separações, ou subdivisões das outras qualidades de chá redondo, conhecidas pelos nomes de perola, e aljofar. Esta escolha se faz á mão, com vagar, e mesmo por pessoas imbecis, escolhendo do hysson grosso todos os grãos redondos, que juntos constituem o chá perola, e do hysson fino todos

os grãos redondos, que juntos formão o chá aljofar, o que se consegue facilmente lançando-se sobre uma toalha estendida em uma meza, a porção de chá de que se quer fazer a escolha, e as pessoas que a tem de fazer, vão estendendo sobre a toalha em pequenas porções, passando de um logar para outro, e nesta passagem vão separando todos os grãos, que se encontram enrolados em forma redonda, segundo a ordem que fica dita. Cada uma destas qualidades de chá depois de escolhidas por esta maneira vai pela ultima vez á caldeira em grão de calor muito moderado, mechendo-se compassadamente, não só para que percão alguma humidade; que tenham adquirido, quando se escolheo, como para que recebão pela mechedura na caldeira um grão de levigação que os torna mais agradaveis á vista, e assim se guardão bem condicionados em vasilhas de lata, ou chumbo, bem tampadas, e mesmo lacradas com lacre, ou cera, afim de vedar toda communicação da atmosfera, que de outra maneira será funesta ao chá, e passados tres annos estará privado de todo o cheiro, e sabor herbaceos; os quaes lhe são inherentes antes deste tempo, e tanto mais salientes, quanto mais superior é a qualidade do chá.

A qualidade de chá inferior é a que logo depois de preparada não deixa perceber o cheiro, e sabor herbaceos, mas esta qualidade tambem é muito pobre do agradavel aroma, que é proprio das melhorés qualidades de chá,

de maneira tal, que este sabor, e cheiro herbaceos podem servir de charater, ou nota mui segura para se qualificarem as differentes qualidades de chá, em quanto são novas. Este sabor, e cheiro se pode diminuir consideravelmente submettendo-se os chás á uma mais diuturna torrefacção á calor lento, porêm a experiencia tem mostrado que não convem praticar isto, porque o chá privado, para assim dizer, por esta violencia do sabor herbaceo, tambem fica privado do agradavel aroma, que lhe dá a primeira qualidade, elle fica sim em menos tempo em estado de se usar, porêm não é tão bom, e desmerece muito sendo guardado. A mesma experiencia tem igualmente ensinado, que quando o chá tem soffrido maior gráo de torrefacção do que, aquelle que lhe é devido, logo se conhece pela tinctura, quando se prepara, a qual é mais carregada, sendo a quantidade a devida : é regra sem excepção, que todo o chá, que tinge muito a agoa, não é bom.

Alem das qualidades do chá que ficão ditas nesta Memoria, consta que ha outras variedades produzidas de especies differentes ; como o chá flor, que se diz ser feito da propria flor, o qual é branco, se a flor é branca, ou vermelho se a flor é desta cor ; esta qualidade de chá, por ser mais delicada e rara, é de alto preço mesmo na China, e para se haver é preciso ser encommendada, pois não se costuma expor ao mercado, como o chá folha. O chá imperial, que é feito de outra es-

pecie, o preto bohea, ou roy do Japão, ainda que também dão este pomposo titulo a fim de ser mais bem reputado, ao chá aljofar, levado a um mais alto gráo de levigação e polidez, ao que se consegue por uma mais adiantada torrefacção, e atrito, bem como acontece a respeito da polvora polida. O chá balas, que é feito do chá verde sim, porém em bolas, balas, ou pilulas, de diferentes grandeza se bem que se dá também este nome aos grãos maiores, que se escolhem do chá hysson grosso. Eu não entro em discussões sobre a veracidade da preparação destas qualidades de chá, pois com isto só gastaria tempo sem nada aproveitar aos nossos agricultores, sendo tão variadas as opiniões dos diferentes Escriptores sobre as suas especies. Brotéro quer que não haja se não uma só especie. Kempfer, que é do mesmo parecer, attribue a differença dos chás ao terreno, cultivo da planta, á idade, em que são colhidas as folhas, e á sua preparação. Thumberg menciona só uma especie, se bem que este escriptor só fallou do Japão, e não da China. Lineo porém, reconheceu duas—*Thea veridis*, e *Thea Bohea*, diferentes não só nas folhas, como na corolla, que no primeiro é de nove petalas, e no segundo de seis. Raynal admite tres especies, verde, branco, e vermelho, pela flor desta cor, quanto a do verde e branca como a do jasmim. Cruttivel menciona quatro, entre as quaes se comprehende outra especie verde, cujo arbusto é mais alto, e mais

copado, as folhas mais compridas e grossas, as quaes enrolão-se, como as do tabaco emmassão-se, e se vendem por alto preço. Os Livros Chinezes de Agricultura, e Botanica numerão diversas especies, alusivas aos Paizes, onde se fazem ás plantações, e até as diversas estações do anno, em que se fazem as colheitas. Parece que a divisão de Lincó é a mais exacta, e que nella se pode comprehender todo o chá conhecido até aqui em folha, ou em rama, se bem que tambem consta que no Jardim Botanico de Pariz já se cultivão algumas plantas do branco, e preto, onde são tidas por especies differentes.

Fernando Antonio Pereira de Vasconcellos.

PEQUENA MEMORIA

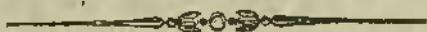
DA

Plantação e cultura do Chá,

POR

Jose' Arouche de Toledo Rendon,

Tenente-General, e Director do Curso
Juridico de S. Paulo.



Tudo o que se tem escripto sobre o *Chá*, apenas dá uma idéa confusa do que elle é: as practicas relatadas pelos viageiros, que nunca entrárão no interior da China nem vírão as fabricas com seus olhos, não são sxactas; são conhecimentos adquiridos do que ouvirão aos Chinas. que são habéis em enganar, com o fim de conservar o *monopolio* de uma planta de que a Europa e a America fazem um uso geral.

Por tanto o unico escripto interessante que temos, é o *Folheto* de *Fr. Leandro do Sacramento*. Este *sabio Patriota*, alem dos seus conhecimentos em *Botanica e Agricultura*, foi quem por diversas e doces maneiras fez ao Indio Mestre declarar algumas circumstancias, que elle não desejava manifestar, pois que ainda estando no Brasil, contractado, elle se lembrava que o *Chá* era patrimonio de sua Nação.

Eu o conheci reservado, e Fr. Leandro posteriormente, em carta particular, me communicou o mesmo. Tal é a força do *amor da Patria*, que ainda nos peitos da classe mais baixa se não extingue, em tanta distancia do local natalicio !

Para ser interessantissimo o Folheto de Fr. Leandro bastava o que elle nos communicou a respeito do gráo de calor em que deve estar o forno na primeira operação de cozinhar as folhas, e continuar até que ellas exalem o seu aroma de *Chá*. Eu que não tinha visto este *laboratorio*, e que unicamente me guiava pelos escriptos dos viageiros, que, illudidos pelos Chinas, só recommendão fogo lento, vi-me bem longe de fazer *Chá*, porque usando do fogo lento, em lugar de cozinhar o *Chá* e fazel-o manavel ao enrolamento, desseccavão-se as folhas; e quando hião para o *Esteirão*, reduzião-se a fragmentos, bem como a herva *Congonha*, denominada *Chá do Paraguay*. A constancia nas experiencias me descobrio este segredo; e se Fr. Leandro tivesse publicado o seu Folheto pouco antes, ter-me-hia poupado grande trabalho.

Em consequencia do que acabo de dizer, parece que não ha mais que desejar para saber fazer *Chá*; por que a sua perfeição virá da experiencia de cada um, e o tempo irá descobrindo o melhoramento. Com tudo eu nesta reduzida Memoria que vou escrever, farei algum bem a meus Patricios. O meu fim é manifestar o modo com que planto o *Chá*, e o fabrico,

apartando-me alguma cousa, do que nos deixou escripto Fr. Leandro. Creio ter simplificado alguns Artigos, para que os nossos Lavradores mais depressa comprehendão com mais facilidade o fabriquem, e por isso mesmo tenham mais tentações de o fabricar. Toda a diminuição do trabalho augmenta a renda do Lavrador e do Fabricante.

O *Chá* pôde ser semeado em todos os mezes do anno nos Paizes temperados: mas attendendo-se, que os mezes de Dezembro, Janeiro e Fevereiro, são os que mais abundão de boas sementes, e que então pelo calor e humidade ha mais fermentação para a semente desenvolver o seu germen e crescer; è por isso este o melhor tempo para as sementeiras, e para fazer os viveiros que servem como de depositos para toda a occasião em que o Lavrador quer transplantar as mudas. Não approvo o methodo de plantar as sementes no lugar em que hão de ficar: ellas se demorão na terra dous e trez mezes; entretanto cresce o mato, e è então precisa muita paciencia e cuidado para mondar, qualidades que se não encontrão nos nossos escravos, os quas arrancão com a enxada, tanto a herva estranha como a planta nova. Portanto prefiro o *Viveiro*, e o faço do modo seguinte.

Preparado um quadro qualquer com algum estrume, a terra bem cavada, e torrões bem quebrados, divido-o em linhas parallelas, distantes 5 palmos umas das outras; sirvo-me de um cordel, e deixo a linha marcada com pequenas estaquinhas que mostrão bem a direcção

della. O que feito, um rapaz curioso faz em cada linha um réguinho de meio palmo de profundidade, tendo o cuidado de não arrancar as estaquinhas que ficão, como balisas da mesma linha. Então semeão-se as sementes por todos os regos, quer debulhadas, quer com capsulas, e em tanta quantidade que ellas estejam quasi unidas. Cobrem-se estas sementes com a terra que sahio do rego, e alem disso puchase mais terra d'um e outro lado, de modo que em cima do rego, na direcção das estacas, fica um cumulo de meio palmo d'altura. Deve haver cuidado de estar a terra humida quando se lançar a semente, e não estando, deve o rego ser primeiro bem molhado; porque se aquelle cumo se faz, para conservar junto ás sementes e humidade da terra apesar dos sóes, tambem elle impede que o penetre a humidade de pequenas chuvas. Feito assim o Viveiro, só resta o cuidado de repetidas vezes fazel-o mondar das hervas estranhas, para que com facilidade se conheça a nascente vergontea na planta, a qual é rija e de côr arroxada.

Quem planta em grande, e tem abundancia de sementes não se encarrega da escolha dellas; porque indo muitas para a terra, as boas nascem, e as falladas ou corrompidas servem de alimento ás outras.

Feita deste modo a sementeira, nascem as novas plantas em pinha por todas as linhas: no fim d'um anno e menos, têm altura d'um palmo, e estão capazes de mudar-se para seus lugares. Convem não as deixar elevar-se a mai-

or crescimento, porque a sua raiz é um espigão mais longo do que a rama; e quebrada esta raiz, ou mal arranjada na cova pelo plantador, secca-se a planta. Por esta e por outras razões que podem causar a morte de muitas tenras plantas, eu prefiro não só as menos crescidas, mas também por cautela mando lançar em cada uma cova tres e quatro mudas, por que se umas morrem ficão outras.

Uma só muda é bastante para fazer uma frondosa touceira de *Chá*; mas eu pratico o contrario pela razão já apontada e ponderada: o resultado é não ficar vazio aquelle lugar; e como são muitas as mudas, uma dellas toma mais força, e acanha as mais, outras vezes duas e tres sobem com o mesmo vigor, e parece que de uma só planta nascem folhas diferentes pela variedade que tem apparecido em S. Paulo, o que eu não vi no jardim da Lagôa. O melhor meio de as tirar do Viveiro, é metter uma cavadeira, ou alavanca d'um lado, e levantar a terra: sahem todas com as raizes inteiras, e então leva-se a porção sufficiente, e vão-se lançando nas covas a tres e a quatro, e outro as vai plantando unindo-as juntas, e assertando a terra desde as pontas das raizes.

Como a minha plantação de *Chá* é em uma Chacara onde não póde caber o numero de plantas do meu primeiro plano, pois que com quarenta e quatro mil e tantos pés já vai faltando terreno, eu tenho por isso augmentado o numero de ruas, que todas são bordadas deste rbusto, bem como as divisões dos canteiros de

hortalices, e outras plantas miudas, unindo assim o util com o delectavel: no meio disto tenho quadros de differentes extensões, bem como canteiros triangulares, e d'outras differentes figuras que o local exige.

Ou seja na bordadura das ruas e divisões dos canteiros, ou seja nos quadros, eu já não uso do methodo de guardar a ordem dos quatro palmos de distancia de um a outro arbusto. A minha regra é marcar as linhas, deixando entre uma e outra o intervallo de oito palmos. Estas linhas são tiradas com cordel d'um ponto dado a outro ponto dado; ficando assignaladas com pequenas estacas: ellas servem de guias ao escravo, que faz o rego em toda linha, bem como ao plantador. Este rego deve ter um palmo ou mais de profundidade, e a terra que sahe fica na borda, toda para um lado. Outro trabalhador, se a terra é fraca como a minha, vai espalhando estrumes por cima desta terra; o que feito, torna a tapar o rego com a mesma terra que já cahe misturada com os estrumes. Acabado isto, o mesmo que fez o rego, ou qualquer outro abre covas em toda a linha, unindo-as quanto é possivel; porque sendo estas covas abertas com a enxada que tem um palmo de largura, e sendo a pequena planta mettida no meio da cova, vêem ellas em regra geral a ter entre si pelo menos a distancia de dous palmos.

Parecerá a alguém que este methodo é uma extravagancia minha; com tudo eu o sigo por motivos de economia. A primeira utilidade é o golpe de vista que isto faz, vendo-se linhas

que parecem pequenas muralhas; e vendo-se ao mesmo tempo os claros que ficão entre as linhas, do mesmo modo que se fórma um Corpo de Infantaria com fileiras abertas; a segunda é a facilidade da colheita, sem estar o colhedor sujeito aos orvalhos da manhã e dos dias chuvosos; e ao mesmo tempo encarregando-se a cada um a sua fileira, para colher d'um e outro lado, e ficando todos á vista d'um Feitor, que posto a um lado inspeccione tudo; a terceira é a facilidade de carpir e cavar o *Chá*, sem o perigo das enxadas offenderem os ramos, e ficando igualmente os carpidores debaixo dos olhos do Feitor: a quarta utilidade é a de colher milho, que annualmente se planta em fileiras por estes vãos, e elle produz admiravelmente sem offensa do *Chá*.

O principal tratamento desta planta é cavar bem o terreno annualmente; pois que alem de ser regra sabida em Agricultura, que a terra cavada é uma esponja para attrahir e receber do ar as particulas proprias á vegetação, vê-se palpavelmente, que no fim da colheita do *Chá*, a qual dura desde fins de Setembro até fins de Maio, a terra fica bastantemente calcada; e todo o Lavrador praticamente sabe que a terra nesse estado não produz. A enxada ou arado na mão do Lavrador habil fertilisa o terreno. Por isso acabada a colheita, eu lhe faço unicamente o seguinte beneficio.

Cada trabalhador toma seu vão, carpe dous ou tres palmos, faz uma cova atravessada, com a profundidade de palmo e meio, e nella lança

o cisco, e hervas que carpio, e vai carpindo adiante até quatro, ou cinco palmos, e puchando com a enxada todo este cisco para a cova, e a vai cobrindo com a terra que continúa a cavar desde a primeira cova, até quasi ao fim do carpido, onde faz outra cova que enche com o que carpe adiante, e continúa a cava por este methodo até ao fim. Desde que se habituão a este modo de carpir, levão nelle tanto tempo, quanto levão em carpir, sacudir, e amontoar as hervas. A mesma enxada aplanar o terreno para não ficarem altos e baixos. Mas advirto a alguns de nossos Lavradores que o endireitar muito a terra cavada, não só é trabalho superfluo, mas tambem prejudicial, porque o resultado é ser o terreno lavrado pelas grandes chuvas e por isso menos productivo: é util que tenha empecilhos que sustentem a *nata da terra*, e nos terrenos ingremes é mesmo necessario fazer cavas que sustentem o que as enxurradas trazem de cima.

Por este methodo eu consigo as utilidades seguintes:—1.^a ficar o terreno carpido:—2.^a demorar o nascimento de outro mato, por isso que com a cova arrancão-se todas as raizes e as sementes, que pela maior parte se inutilisãm por ficarem muito enterradas:—3.^a por deixar a terra cavada em estado de melhorar; o que sendo um bem que se faz aos pomares de fructas de todos os generos, com mais razão se deve fazer nas plantações do *Chá*, onde não ha o inconveniente da enxada cortar as raizes que são profundas:—4.^a finalmente, porque com es-

te beneficio eu não dispendo outro. Esta operação que se faz nos mezes de Junho e Julho, dispõe a terra a alimentar melhor a planta do *Chá*, e a produzir bom milho que mando plantar em linha pelos vãos, deitando-lhe em cada cova uma pequena porção de estrume.

Nestes mesmos mezes em que descança a vegetação do *Chá*, tirão-se as sementes que roubão a substancia destinada para as folhas; e quando se não possa concluir então, em qualquer tempo do anno convem colhel-as. A operação de desfolhar, como ensina *Fr. Leandro* no seu folheto, nunca por mim foi adoptada, senão em pequena experiencia, porque se oppõe ás regras que estabeleceu a *Sabia Natureza*. As plantas recebem succos pelas raizes, pelo tronco, e sobre tudo pelas folhas; tiral-as antes da Natureza as desprezar como inuteis, é tirar á planta os canaes de sua nutrição; e é por isso que as nossas *formigas* fazem secar grandes arvores.

Eu experimentei em alguns pés; vi que em Outubro (é em S. Paulo o mez da maior colheita) se enchêrão de brotos; mas observei que colhidos estes, elles depois produzirão poucos e mesquinhos grelos: pelo contrario vi que os outros, não produzindo uma brota geral, effectivamente dão colheita; o que favorece muito ao Lavrador, porque se toda a brota viesse a um tempo perdia-se uma grande parte della. Eu vi que no mez de Outubro deste anno (1832) custou-me trabalho a preparação do *Chá*, por ser quasi geral esta primeira arrebenção: foi pre-

eiso trabalhar nos fornos todos os dias, a excepção dos de guarda: houverão tarefas de uma arroba. Em Novembro, Dezembro, e Janeiro já é menos, e bastão tres dias em cada semana: de Janeiro a Maio vai diminuindo a colheita até a entrada dos frios. A Natureza então não está ociosa; as plantas estão recebendo novos sueos pelos canaes que ella lhes marcou; chegando o calor, estas substancias se desenvolvem em brotas, e com tanta mais farça, quanto foi o tempo que o frio as deteve encerradas nos seus vasos.

Do que fica referido concluo que por ora não uso da desfolhação; quando me convencer do contrario, e julgar que o proveito excede o trabalho, então mudarei de opinião. E tanto estou persuadido disto, que até supponho ser esta idéa dada a Fr. Leandro pelo China, Mestre do *Chá*, o qual tem bastante duplicidade para illudir a um sábio, em quanto este não reflecte bem para conhecer o engano. Os meios de conhecer velhacos não se aprende nos Livros nem na escola da Moral; unicamente se aprende na escola do Mundo. Esta duplicidade do Indio combinava com o systema da Corte de D. João VI. Sei que o Rei queria e ordenava que se communicassem as plantas Indiaticas e se propagassem; mas a Corte o não queria. O Inspector, não obstante ser Brasileiro, tinha a necessidade de não desgostar os Cortezãos, temendo alguma intriga, e com ella á sua queda.

Os factos provão isso, e confirmão as idéas que me deu o mesmo Inspector. Eu vi que se

colhião com cuidado todas as sementes, recolhiam-se a um armazem até apodrecerem; nunca pude ao menos ver com os olhos o *Chá* ali fabricado, sei que se manufacturava a portas fechadas; e sei ultimamente as difficuldades que venci para obter sementes de *Chá*, e conseguir um forno de ferro fundido na China.

Não sendo colhido o *Chá*, póde o arbusto elevar-se a doze e mais palmos d'altura, o que não convem; pois deve ser conservada do modo que não passe de seis a sete palmos, para facilitar a colheita; e isto se consegue colhendo-o annualmente, porque desde então é muito pequeno o crescimento. Dizem os que escrevêrão sobre esta planta, que deve ser colhida na idade de tres annos para diante. Esta é a regra, mas tem algumas excepções. Umhas plantas nascem acanhadas, com tres annos ainda não têm vulto; outras de dous annos já apresentam boa colheita. E' por isso o meu systema recommendar aos colhedores, que não toquem nos pés pequenos, e que nos *Chás* novos sómente colhão as brotas das vergontas, que já excedem a quatro palmos; então elles galhão, e tomão corpo com brotas lateraes.

Devem-se colher todas as folhas tenras e brandas, e bem assim todas aquellas, que esfregadas ainda podem enrolar-se, sem se quebrar, e reduzir a pedaços. Das brotas compridas, que já têm quatro e seis folhas, tira-se o grelo de cima com duas ou tres folhas; as outras que já são mais duras, tirão-se cortando com a unha parte do pediculo, por onde depois vêem

novas brotas. Isto com a pratica facilmente se aprende; mas o lavrador deve saber a razão das cousas, para dirigir a gente do trabalho. Os Indios Chinas, que desde pequenos trabalham nisto, guiados por seus Pais, são muito destros na colheita: elles levão cada um sua *cofa* com tres e quatro divisões, enfiada no braço esquerdo, lançando com destresa em cada divisão a folha competente, conforme o grão, em que se acha de ser mais ou menos tenra; pois é sabido que quando mais tenra e delicada é a folha, tanto maior é a bondade do *Chá*. O que se fabrica para uso do Imperador da China com grandes aparatos é todo dos grelinhos mais delicados, e este é o chamado *Chá Imperial*, que eu só uma vez o vi trazido ao Rio de Janeiro pelo Ex-Vice-Rei da India *Cabral*.

Do que fica dito se vê que não é perfeito o methodo praticado pelo China, Mestre da *Lagoa*; pôde ser que esse seja o que se usa na sua Provincia; mas elle não passa de grosseiro, e não é o uso geral da China e do Japão. Alem do grande inconveniente de misturar o bom *Chá* com o inferior, tem outro mais attendivel, qual é este. A folha tenra em cinco minutos está cozida; e capaz de ir ao Esteirão: a mais dura leva oito a dez minutos. Segue-se d'aqui, que misturadas, quando o *Chá* tenro está cozido o mais duro ainda está crú: e quando este esteja prompto, o mais delicado ou estará chamuscado, ou um pouco secco, para se não enrolar bem. E' por isso que nunca puz em

pratica o methodo do Indio, e continuarei no uso em que estava de separar as folhas. E ainda mais me confirmei nesta opinião, quando mandando uma amostra do meu *Chá* a Fr. Leandro, e mandando-me elle uma lata do seu, vi pelo cheiro, pelo sabor, e depois com os olhos examinado as folhas abertas no bule, que o *Chá* estava chamuscado, o que nunca me aconteceu, apesar de estarem nos fornos rapazes *Africanos*. Portanto concluo que o *Chá* deve ir aos fornos em qualidades separadas, com o que se evitão as minuciosas separações, depois de torrado, em que se gasta talvez o mesmo tempo, e nada se remedeia do mal que provém de se misturar a boa qualidade com a inferior.

De poucas pessoas se póde o lavrador fiar, que tragão as folhas separadas. A Mãe de familia habil tem o cuidado de as repassar. Por isso tenho adoptado o methodo de trazerem as folhas misturadas; e neste serviço emprego negros, rapazes, mulheros, e até crianças de seis annos para cima, que entre os outros tambem fazem alguma serviço. Não ha regra certa sobre a quantidade de folhas, que póde cada um colher, por isso que depende da actividade particular dos individuos, da abundancia de brota, e sobre tudo dos estímulos de ganhar dinheiro. Tenho visto mulheres alugadas a trinta réis por cada libra de folhas, fazerem o jornal de 420 rs. que corresponde a 14 libras.

Na vespera do dia em que se ha de fazer o *Chá*, logo depois do jantar, se o dia é fresco, ou pelas quatro horas da tarde, se é quente, sahem

os colhedores até o fim do dia. Este *Chá* é horrifado de agua fria, e posto no sereno em balaies, ou peneiras. De manhã voltão os apañhadores a colher, e as pessoas destinadas para a separação, ou escolha, ficão fazendo este serviço no *Chá* colhido na vespera. Para isto lanção-se as follas sobre uma grande mesa, onde se vão separando os grelos, e folhas mais tenras para o *Chá* fino e superior, e as mais grossas para o *Chá* que eu chamo *grosso*, e de que sahe bom *Chá Hysson*. Então mesmo se lanção fóra algumas folhas, e páosinhos duros, bem como alguma folha estranha, ou insecto, que por acaso venha entre as folhas. Os colhedores colhem até nove horns, em que vêem almoçar; e depois até a uma hora, em que se acaba a colheita do dia, e se occupão todos na escolha, a excepção dos que vão para os fornos, que são 3 forneiros, 3 enroladores e um que cuida em ter os fornos com fogo.

A essa hora o 1.º forneiro deve ter os fornos arcados, a lenha prompta, e a casa varrida. Principia o trabalho por cozinhar-se todo o *Chá*; o que faz o 1.º forneiro, servindo os dous segundos para enrolar com os outros 3, que no todo fazem cinco. O *Chá*, como já disse demora-se no forno 5 a 10 minutos, conforme a sua qualidade. A' voz do forneiro cada um tira o seu punhado de folhas, quanto levem as duas mãos, e vão para o Esteirão esfregar, ou espernegar, na fórma da doutrina de Fr. Leandro; o que feito, comprimem o *Chá* entre as mãos, para lançar fóra a grande quantidade

que tem d'um succo esverdeado, e tão acre, que offende as mãos dos que as não tem calejadas; depois de bem exprimido, espalhão-o em peneiras tapadas, na fôrma do Folheto de Fr. Leandro, e lavão as mãos. Então já outra fornada está cozida, de modo que os enroladores não podem estar ociosos. E advirto que este forneiro deve com um pano grosso limpar o forno, antes de lançar outra folhas.

Eu fiz pôr em pratica um artigo de economia, que é mandar exprimer o succo em uma gamella, de que tiro duas utilidades: a 1.^a é preservar a casa de ter lama, como acontecia; quando expremião sobre o chão; e a 2.^a é que não sendo possível evitar, que no exprimer vão com o caldo algumas folhas, todas estas ficando depositadas no caldo, escorrido este, aproveitão-se esses restos, que se perderião, e que em uma Fabrica grande vale a pena de os aproveitar. Estes restos expremem-se, e espalhão-se com o outro *Chá*.

A minha Fabrica tem tres fornos: um delles foi fundido na India, e servio de modelo para se fundirem outros iguaes na Fabrica de Ferro de *S. João de Ypanema*. Eu os arranjei em fornaldas, que deitão o fumo para a parte de fóra, ficando-lhes as bocas no interior da casa. Esta circumstancia incommoda aos que estão dentro, não só porque soffrem algum fumo, como, por causa do calor. Com tudo eu não convenho no fogo por fóra pelos máos resultados, que isto produziria. Os fornos são de ferro fundido; e aquecem com muita preste-

za; o caler do forno só o sabe quem tem as mãos dentro d'elle: é por tanto indispensavel, que o rapaz encarregado do fogo, esteja á vista dos forneiros, para com prestesa augmentar, ou diminuir o calor.

Os ramos seccos do pinheiro são bem bom combustivel para cozinhar o *Chá*, até ser macerado, como acima expliquei, dahi para diante sirvo-me de achas de lenha; e o facho do pinheiro continúa a servir algumas vezes para atear o fogo, independente d'abano.

Tornando á preparação do *Chá*, direi que eu a divido em tres operações: a 1.^a é a de cozi-phar, e macerar, como está explicado: a 2.^a que se segue, é a de seccar: e a 3.^a a de torrar. Para seccar o *Chá*, vai para o forno porção sufficiente que possa ser ligeiramente mechido sem perigo de entornar-se: e esta operação ainda vai com o mesmo gráo de calor com que foi cozinhado. O principal cuidado do forneiro é mecher ligeiro, evitando ficarem no fundo, ou nas bordas folhas paradas, que se põem chamuscar. Nesta 2.^a, bem como na 3.^a operação, já trabalham os tres fornos, todas as vezes que um só não der até a noite expedição á quantidade que exista prompta.

Logo que se entra a secar esta herba, ella exhala um cheiro desgostante; depois exhala cheiro agradável, como o de feno, quando sahe do sol para palheiro. Ultimamente desenvolve o aroma de *Chá*, e então se pôde dizer, que esta feito o *Chá*, porque este aroma só apparece quando elle está secco. E' nesta oc-

casião que o forneiro manda retirar o fogo: e ficando em calor moderado, só resta torral-o bem até adquirir a côr cinzenta do *Chá*. em que se termina a 3.^a operação. Advirto que quando o *Chá* está secco, e só resta torral-o, deve tirar-se do forno e receber outra fornada, e assim continuar até acabar-se a tarefa. Então todo o *Chá* secco volta para os fornos a torrar-se, e toma côr. Esta interrupção é para economisar tempo, porque nesta occasião o que seccou em duas fornadas, torra-se em uma só. pois já está secco, e pouco volumoso.

Acabada a torrefacção, deixa-se o *Chá* esfriar embaixo de toalhas, e no dia seguinte vai para a caixa competente, ou folha, como ensina Fr. Leandro, sendo as principaes circumstancias que as latas sejam bem tampadas, e que por muito tempo se não conservem mal cheias, o que causaria algum mofo.

Acabado o tempo da colheita do *Chá*. segue-se o ultimo beneficio, que é a ultima torrefacção, escolha, e encaixotamento. Principia-se pela qualidade fina, e acaba-se pela mais grossa. Despejada uma caixa, ou uma lata grande, passa todo o *Chá* pela peneira fina a separar-lhe todo o polme, aventando-o no mesmo tempo para subir alguma folha, que por acaso não ficou macerada, e por isso não se enrolou. O mesmo se pratica com o *Chá* da 2.^a qualidade, do qual sahe maior porção de folhas mal enroladas. Estas folhas, e o polme fazem outro *Cha*, a que Fr. Leandro chama de familia, o qual sendo composto de folhas mal enroladas,

e do polme de todas as qualidades, faz um todo feio aos olhos, mas de muito bom sabor depois de 3 annos.

Desde que ambos os *Chás* principaes são peneirados por peneira fina, que unicamente deixa passar o polme, ainda delles se pôde tirar outro *Chá*, a que eu chamo *Uxim*; e faz-se isto por outra peneira menos fina, que só deixa passar o *Chá* muito miudo, mas que não é polme, é *Chá* bonito á vista, e em qualidade é logo abaixo do fino. Nisto unicamente se encerrão os trabalhos minuciosos, e preparações que pratica o China da Lagoa, narrados por Fr. Leandro em sua instructiva Memoria.

Eu devo advertir ao Publico, que a nomenclatura dos *Chás* não passa de impostura para saccar dinheiro aos Europeos no mercado de Cantão: uns são nomes arbitrarios dados pelos cultivadores, outros são das Provincias, e outros das fabricas maiores. Não ha muitos annos que se entrou a fallar de um novo *Chá*, que denominárão dos *Macacos*. He de saber, que não havendo na China um palmo de terra sem cultura, e havendo algumas montanhas de pedras, os Indios as têm trepado, e plantado *Chá* pelas fendas dos penedos; e porque a subida e descida destes penhascos offerecem difficuldades ao sexo feminino, que se occupa nas colheitas, elles têm tido a paciencia e habilitade de ensinar aos *Singes* a colher os grelos, e lançal-os para baixo. A este *Chá* derão o nome de *Chá* dos *Macacos*, que se vende em Cantão como uma raridade, misturados com

outros collidos pelas mãos dos homens. Todos somos amantes da novidade; com ella nos illudimos, e cahimos nos laços que nos armão mercadores sem fé, nem moralidade. E quantos Brasileiros não temos entre nós, que ainda não gostão do *Chá* do Brasil, só porque elle não nasceo na India! O *Chá Perola* não é sempre bom, e nem pôde ser sendo separado de todas as qualidades, como pratica o China da Lagoa: illude a vista pela igual formatura dos granitos: ha alguns optimos, que são feitos de grelos escolhidos, e que os Indios com muita destreza enrolãa á mão. Este luxo superfluo só pôde ter lugar na India, onde o jornal de um trabalhador é pago com uma ração de arroz.

O *Chá* em bolas faz-se com facilidade. Toma-se uma porção de bom *Chá*, logo que acaba de ser esfregado e comprimido: torna-se a comprimir nas mãos, e faz-se uma bola; atase esta bola em um pedaço de linho novo, e com o atilho se vai augmentando a compressão. Cortadas as pontas do pano, vai para o forno a seccar com o mais *Chá*, e deve voltar ao forno quantas vezes for necessario para ficar secco e torrado. Depois de estar secco por fóra, e por conseguinte a bola dura, tira-se o pano, e volta ao forno para seccar bem por dentro. Fr. Leandro que não tinha visto estas bolas, conjecturou que seria preciso juntar algum *gluter* para se unir. Eu as fiz sem essa mistura, por ver que o mesmo *Chá* tem *gluter* bastante; e em umas bolas da India que me derão no Rio de Janeiro, conheci com os olhos os sig-

naes dos fios de pano com que forão atadas, até seccarem. Este Chá dura muito sem se corromper: é usado no Japão, onde é luxo dar o Chá moido, que é mexido com uma escovinha. Nas Companhias um criado offerece a chicara com agoa fervendo, outro o Chá moido, e uma escovinha delicada; e o terceiro o assucar *Candi* em pedras.

Podia dizer mais nesta materia; mas esse não é o meu fim. Contento-me em declarar a meus Patricios, que o Chá das folhas mais tenras é o melhor, qualquer que seja o seu nome ou fórma; e que entre os arbustos do Chá, as folhas das plantas mais novas fazem melhor Chá que as das antigas. Com estes dados podem avançar ao que quizerem pela sua experiencia.

Feito o que eu disse ácima, volta o Chá para os fornos em porções sufficientes que o olho ensina: da-se-lhe uma torrefacção sufficiente em fogo lento, até que fique bem torrado, e complete a sua côr acinzada. Acabada esta operação, segue-se o encaixotar, ou seja em caixas vindas da India que estejam em bom estado, ou em latas grandes de folha de Flandres de uma arroba, ou de mais, e mesmo mais pequenas, se necessarias forem. O que se recomenda é que o Chá esteja bem acondicionado, em casa secca, e livre de cheiros estranhos, que com muita facilidade se lhe communicão. Por esta mesma razão como as latas novas trazem o cheiro de breu, eu costumo purifical-as mandando-as encher tres vezes de agoa quente; e

na ultima vez mando-lhe botar Chá dentro. Despejada a lata da ultima agoa, mando-a lavar com agoa limpa, e enchugar com uma toalha; depois do que vai ao sol, até ficar bem enchuta: então vem para dentro, mando-a esfregar por dentro com palme de Chá, e sacudida está nos termos de receber o Chá novo.

E' um engano suppôr-se que o Chá tirado do forno, pôde logo ser bebido: elle então conserva um amargo fortissimo e acerbo, bem desagradavel ao paladar: não deita n'agua a sua côr alambreada; e sobre tudo é narcotico, e tão narcotico que eu já vi o seu offeito em um que bebeu muito Chá que já tinha um anno. No fim de dous annos já é agradavel, já dá côr á agoa, e produz aquella alacridade, que se observa nas boas companhias. Com tudo nesta idade ainda mostra gosto herbaceo. E' por isto que eu só reputo perfeito o Chá no fim de tres annos; então tem desenvolvido todo o seu aroma, o amargo é brando, e o gosto herbaceo tem desaparecido.

Eu não duvido que a repetição de novas torrefacções abreviem a epocha, bem como fazem os Indios a alguns Chás, que descendo do interior pelo Ganges chegam arruinados ao mercado geral de Cantão. Sobre isto não tenho feito experiencias, nem tenho necessidade de as fazer.

A Cantão chegam Chás, vindos de muito longe, e talvez com mais de tres annos, porque nem todos podem promptamente transportar sua fazenda. No mesmo Cantão ficão Chás de

um para outro anno. Ora indo este Chá á Europa, e ainda muitas vezes correndo diversos portos, quem poderá dizer que idade tem o Chá Indiatico que bebemos! O que com certeza se pôde asseverar, é que nunca o bebemos muito novo, sim, mais ou menos velho; e d'aquí vêem as differenças de bondades; pois julgo como certo, que esta herva bem preparada, e bem acondicionada, vai em melhoraumento até a idade de tres annos, então ha de ter o seu estado estacionario, acabado o qual, elle de necessidade pelas regras da Natureza deve principiar a de cahir.

Um Francez que esteve muitos annos em Cantão, no emprego de comprar partidas de Chá para os correspondentês que lhe recommendavão de muitas praças da Europa, escreveu um Folheto, em que recommenda aos Negociantes, seus Patricios, que quando forem comprar Chá a Cantão, não o escolhão pela *vista*, sim pelo *gosto*, que elle mostrar no *bulle*; e sobre tudo lhes adverte que comprem aquelle Chá que ainda conservar o gosto herbaceo, o qual mostra a sua pouca idade, porque quando elle chegar á Europa, se achará perfeito.

O que eu acabo de expôr, é para desvanecer algumas idéas, em que ainda está muita gente, e sobre tudo inculcar aos lavradores de Chá um methodo mais singelo, e menos complicado de sua preparação. A experiencia reflectiva de cada um, communicada ao Publico, trará a perfeição, e augmento de commercio com este ramo que sem duvida será da primeira impor-

fancia, especialmente para as Provincias Centraes. Possa eu ainda aproveitar-me da experiencia alheia !

Observações.

A planta do Chá medra em todas as qualidades de terreno, á excepção daquelles em que domina mais a arêa do que a terra, ou daquelles que têm superabundante humidade. Em regra geral, é bom todo terreno argiloso que cavado se faz solto com a mistura dos vegetaes enterrados. Suas raizes são profundas, como já disse, e por conseguinte pouco sentem as grandes seccas.

Com tudo dá-se melhor nas terras frescas, e por isso parece que a mesma sombra lhe é util, excepto quando grandes raizes de arvores estranhas se lhe aproximão, porque então ellas lhe roubão a nutrição.

No Jardim da Lagôa eu não vi senão uma especie de Chá; porém transplantado para o clima benigno de S. Paulo, elle tem produzido muitas variedades, que aliás em nada alterão o essencial, depois de sua preparação. E' natural que no extenso Imperio da China aconteça o mesmo em algumas Provincias, ou seja pela sua situação Geographica, ou por outras circumstancias occorrentes em certos locais; mas a isto não é exacto chamar *especies de Chá*, e nem eu creio que as haja.

Loureiro-na sua *Flora da Cochinchina* menciona tres novas especies de Chá, a saber, o

Chá Cochinchina, o Chá de Cantão, e o Chá que só serve para azeite nos contornos do mesmo Cantão. Linnéu menciona duas especies, a saber, o Chá verde, e o Chá—*Boud.* Com tudo o geral dos Botânicos chamão *variedades* como acontece em S. Paulo, e acontecerá em outras Provincias deste Imperio, e não *especies.*

Quæmpfer não falla em especies diversas. Este viajante Botânico foi quem melhor escreveu sobre o Chá, e quem deu á Europa as mais exactas noções desta planta, pelas viagens que fez ao centro do Japão: elle é quem nos diz, que esta bebida *desfaz as obstrucções, purifica o sangue,* e sobre tudo *conduz a materia tartarosa,* que causa a pedra e a gota. Accrescenta que entre os bebedores de Chá no Japão não encontrou algum, que fosse atacado de gota, ou de *calculos* na bexiga. “Eu não creio, con-
 “clue *Quæmpfer,* que haja no Mundo uma
 “planta conhecida, cuja infusão, ou cosimento
 “tomado em grande quantidade, pese tão pou-
 “co sobre o estomago, passe tão depressa, re-
 “fresque tão agradavelmente os espiritos aba-
 “tidos, e lhes dê tanta alegria, como o Chá.”
 Portanto, parece que devemos ficar convencidos que não ha senão uma especie desta planta, e que os exquisitos nomes que lhe dão os Indios, têm a origem que já acima apontei.

* *Fr. Leandro do Sacramento* diz que 4 libras de folhas produzem uma de Chá. Isto é exacto, porém precisa mais explicação. Em dias quentes, e de sol ardente as folhas vêem para a casa sem nenhuma humidade externa, e mes-

mo chegão murchas. Neste estado, de facto 4 libras de folhas produzem uma de Chá: mas se as folhas vêem orvalhadas, e sobre tudo se tem chovido, então são precisas 5 libras de folhas para uma de Chá, com pequenas differenças.

Por calculos approximados posso dizer a meus Patricios que pretenderem formar uma Fabrica de Chá, que mil pés produzem uma arroba e meia de Chá, e por conseguinte o Lavrador, que tiver 50:000 arbustos, obterá annualmente 75 arrobas, entrando neste numero as tres ou quatro qualidades que eu faço; bem entendido que nesta somma geral sempre mais de metade da safra é de Chá de primeira qualidade. Mil pés poderião produzir pelo menos duas arrobas, se nós fizessemos as colheitas como os Indios: elles para augmentar o seu producto deixão erguer as brotas com muitas folhas, e colher todas com separação; as ultimas folhas já são tão duras, que se não enrolão, e este é o Chá que bebe o Povo: aqui apenas se pôde colher o grelo, e mais tres folhas immediatas; o resto já não serve: por isso, como já disse, colho todos os dias no mez de Outubro, e nos mais mezes, conforme o estado da vegetação. Entre nós, o Chá que bebe o Povo Asiatico, ninguem o compraria, porque o uso desta bebida só tem lugar nas classes de luxo, e não no Povo.

E' um facto attestado por todos os viajantes da Asia, que os Chinas e os Japonezes não bebem agua pura. E' costume geral em todas as

casas ricas, e pobres, ser o primeiro vaso, que vai ao lume, uma caldeira estanhada que se enche d'agua, e nella se deita a porção sufficiente de Chá: depois de ferver conserva-se ao pé do fogo para não esfriar; ao lado está um vaso de louça com sua asa, o qual serve para quem quizer beber Chá sem assucar, tirar a porção que lhe baste. Para dizer tudo sobre este uso, basta acrescentar que os Indios até costumão cozinhar a sua principal comida, que é o arroz, em agoa de Chá. Attendendo pois a este uso geral, e á immensa população da China, pôde o Leitor conhecer a necessidade de tambem ser geral a cultura desta planta nesta parte do Globo, e igualmente a necessidade de se aproveitarem as folhas que nós desprezamos.

O Chá sendo colhido annualmente depois da idade de 2 annos, pouco cresce: o mais a que chegão são 8 palmos. Não sendo colhido, vai annualmente tomando corpo e altura. A primeira planta que eu tive em S. Paulo, produzido d'um par de sementes que me trouxe um amigo, colhendo-as furtivamente no Jardim da Lagôa, ainda se conserva com a idade de 15 annos, e altura de 14 palmos: ainda dá alguma brota. Com tudo eu não posso dizer que a idade pôde chegar, e nem isso é necessario saber-se, pois é uso geral da China, confirmado pela minha experiencia, que de 7 até 10 annos é melhor podal-o. Nova arrebentação de brotas mais abundantes, e mais tenras pagão bem ao Lavrador o seu trabalho. Os ramos cortados

estão bem seccos até Outubro, e então servem bem para cozinhar o Chá. Tenho um quartel grande que ha tres annos está podado, e dando brotas. Quando produzir menos, será reformado.

Do que fica dito, vê-se que o Lavrador em grande todos os annos tem de plantar Chá; porque ainda suppondo, que elle tem concluido o numero de plantas que deve ter segundo o seu piano, d'ahi em diante terá de ir annualmente reformando o que estiver velho, assim elle terá todos os annos uma colheita de Chás novos que produzem a melhor qualidade.

Por fim devo manifestar a meus Leitores que o Chá *preto* que aqui fiz, e de que Fr. Leandro faz menção em sua Memoria, foi obra do acaso, proveniente de erro do processo. Desde que canheci que com fogo lento não podia reduzir as folhas ao estado de enrolar-se, e desde que o consegui com fogo forte, persuadi-me que cozido o Chá, o devia seccar com calor moderado. Assim o fiz, e o resultado foi sahir Chá perfeito, mas preto na côr. Posteriormente foi que usei de fogo forte, até apparecer o aroma do Chá, e então appareceu a côr cinzada; por tanto não tendo elle differença no sabor, pôde quem quizer fazer o Chá preto na fórma que fica dito; mas em paga desse gosto terá de gastar duplicado tempo em seccal-o.

Esta lavoura é a menos dispendiosa e laboriosa: ella não depende de braços robustos, e nem de tantos generos como o assucar e o café: rapazes e raparigas dão um bom jornal na

colheita, na escolha, e mesmo na esfregação, e enrolamento, desde que chegam a puberdade: dispensão grandes terrenos; é a mais propria para as Chacaras perto das Cidades. O seu processo aprende-se em um dia, assistindo a uma tarefa desde manhã até a noite. Façam meus Patricios seus calculos, por qualquer modo que seja, e sempre acharão que lhes fará conta cultivar esta nova e benefica planta, que parece accomodar-se melhor entre nós, de que no seu Paiz Natal. E esta circunstancia com a posição Geographica do Brasil, vão fazer sugerir a idéa, de que um dia a Europa se dispensará de dobrar o Cabo da Boa Esperança em procura do Mercado de Cantão!

Brasileiros, abramos os olhos, e extendamos um pouco as nossas vistas sobre nossos interesses.

S. Paulo, 1.º de Janeiro de 1833.

José Arouche de Toledo Rendon.

METHODO

DA

TORREFACÇÃO DO CHÁ,

traduzido

DA

MONOGRAPHIA DO CHÁ

DE

J. G. Houssaye.

Lemos a obra de J. G. Houssaye intitulada Monographia do Chá em que o Auctor tracta da cultura, descripção botanica, torrefacção, composição chimica, e propriedades hygienicas desta planta. Julgamos de summo interesse publicar a parte relativa á torrefacção, porque apresenta differenças notaveis em relação ao methodo até hoje empregado nesta Provincia, Riô de Janeiro, e Minas.

De todas as obras publicadas até o presente sobre a materia, a *Monographia* deve de ser considerada como a mais importante, principalmente na parte que traduzimos. O Auctor, antigo negociante de Pariz nesse ramo de commercio, não publicou um methodo deduzido de

informações mal obtidas, e coordenadas no gabinete, como acontece com quasi todas, se não todas, as obras estrangeiras conhecidas, que por isso nem-uns resultados praticos tem dado: mas traduzio-o dos relatorios officiaes apresentados á companhia ingleza das Indias por M. Bruce, director do grande estabelecimento que essa companhia fundou na India, em Haut-Assam, para a cultura e fabrico do chá; por isso devemos considerar esse methodo como essencialmente pratico e verdadeiro. Mr. Bruce, tendo a inspecção d'um estabelecimento fundado em grande escala; e tendo debaixo de suas ordens numerosos chinezes de diferentes provincias do celeste imperio, empregados nesse ramo de industria, acha-se em circumstancias apropriadas para poder conhecer os processos até hoje mysteriosos da preparação do chá, usado pelos fabricantes chinezes; mas ainda com todos os auxilios que tem, são-lhe occultas algumas coisas, como por exemplo, a aromatisação dos chás pretos, em que entrão indubitavelmente vegetaes diversos, segundo revelão as analyses feitas por chimicos europeos, — pelo que á pezar dos progressos que tem tido esse estabelecimento na quantidade e melhoramento de suas producções, todavia o chá nelle fabricado é ainda inferior ao chinez, inferioridade devida á falta de completo conhecimento dos processos chinezes. Em igual condição está o chá de producção brasileira, que cumpre melhorar pelos methodos que tiverem a sancção da experiencia.

A parte relativa á plantação e cultura não apresenta tanto interesse, e nem differenças essenciaes, comparada com os methodos usados pelos nossos fabricantes, e por isso a omittimos inteiramente. Quanto á colheita das folhas, julgamos util notar a recommendação de que deve proceder-se á ella, sendo possivel, em dias de sol e de manhã, quando estão ainda orvalhadas: o tempo chuvoso lhes é prejudicial a ponto que tomadores de chá exercidos reconhecem pelo sabor o chá colhido em tempo seco ou chuvoso. Os chinezes affirmão que colhendo-se as folhas para o chá preto, que são as maiores e mais desenvolvidas, em tempos de chuvas, são precisas quatorze libras para fabricar duas de chá, quando, colhidas em tempo seco, bastão oito para produzirem a mesma quantidade (*); e Mr. Bruce reconheceo por sua propria experiencia a verdade deste facto.

E' fóra de duvida, que não ha duas especies de chá, uma de que se fabrica o preto, e outra o verde, como pensárão até alguns botanicos europeos; e alem de outras auctoridades, é de grande peso a de Mr. Bruce que em um de seus relatorios diz " neste mesmo momento estou colhendo folhas para fazer chá preto e chá verde, na mesma plantação e na mesma arvore; a differença se reduz unicamente ao modo

(*) Em Coritiba tem-se usado lavar as folhas logo depois de colhidas, antes de leval-as ao forno, para limpal-as do pó e insectos; esta operação abreviada e de simples accio em nada póde prejudicar.

da fabricação, e a nada mais.”—Mas sempre na colheita ha alguma differença por que as destinadas para o chá preto colhem-se com parte dos peciolo: e para o chá verde colhem-se cortando-as rente com os mesmos peciolo.

O forno usado pelos chinezes é semelhante aos que entre nós se empregão, com a differença de ser mais raso e inclinado para o lado do torrador.

Torrefacção do chá preto.

As folhas, que servem para a fabricação do chá preto, são sempre colhidas com uma parte de seus peciolo. Logo depois de colhidas, são expostas ao sol em grandes peneiras ralas, pelo espaço de duas horas, e mechidas algumas vezes para obstar a fermentação. No fim deste tempo são levadas ao laboratorio, e postas em grades por meia hora para esfriarem; depois são postas em peneiras menores sobre caixilhos quadrangulares para que não cheguem á terra. Feito isto, os operarios amassão ligeiramente as folhas com as palmas das mãos, sem empregar os dedos; passando-as de uma á outra mão, as deixão cahir na peneira, as retomão, e assim continuão por dez minutos. Poem-se de novo na grade por meia hora. Esta operação é reiterada por tres ou quatro vezes até que as folhas se tenhão tornado bem flexiveis, e tem por fim dar ao chá uma côr carregada. Então começa a torrefacção.

O operario que é encarregado della, e que é

o chefe da officina, está de pé em face do forno, em que está acceso um fogo bem claro; á sua esquerda um homem tem a peneira, em que estão as folhas; á sua direita, outros dous tem pequenos balaios para receber as coseduras á medida que se fizerem. Estando o forno bem quente (*), lança-lhe o torrador duas libras de folhas mais ou menos, extendidas uniformemente para terem todas o mesmo gráo de cocção; as revolve com as mãos até que estejam tão quentes que elle não possa supportar a pressão: esta operação é excessivamente dolorosa, tanto por causa da temperatura extremamente elevada do local, dos vapores suffocantes de que está cheio, como do suco corrosivo que transuda das folhas crepitantes pelo contacto do forno, pois corroe a pelle; apesar disso, esta manipulação deve continuar sem descanso, porque as folhas só podem ser enroladas em quanto quentes. Esta primeira cocção dura apenas meio minuto:—desde que se conhece que as folhas tomárão uma consistencia molle, e que se podem enrolar, o torrador as tira do forno, e as entrega aos homens que estão á sua direita:—depois lava o forno com agua fria, em quanto outro o esfrega interiormente com uma vara

(*) O Auctor sempre que tracta do forno quente exprime-se por phrases que indicão um gráo de calor extraordinario, do ferro em brasa, como *chouffé au rouge*, *fonte rougie*, o que queimaria as folhas apenas fossem lançadas. Julgamos isso talvez inexacta intelligencia do texto inglez.

para tirar-lhe as fibras que se ligão ao fundo, e as paredes do vaso. Se ficão algumas folhas adherentes ao forno, para tiral-as o torrador emprega um guardanapo que conserva na boca sem duvida para atenuar a força das emanações que respira. As folhas torradas se lanção nos pequenos balaios de que acima fallamos; deitão-se em cada um quatro punhados mais ou menos; para accelerar o esfriamento aventão-se, depois se lanção em uma mesa grande, coberta de toalhas, em torno da qual estão homens, mulheres e meninos. Cada um toma para junto de si uma porção de folhas, e occupa-se do seu enrolamento que se pratica da maneira seguinte: toma um punhado, esfrega vivamente as mãos uma contra outra por um movimento circular, que opera-se conservando-se os dedos apertados, e os polegares abertos;— comprimido assim em todos os sentidos, o punhado de folhas toma a fôrma de uma bola, e lança um caldo esverdeado. O operario recommença esta operação varias vezes: ora agglomera as folhas, ora as separa, e as deixa recahir isoladamente para retomal-as de novo; tudo isto com extraordinaria pressa. Em fim torna á polas no balaio, que agita circularmente, e as leva ao torrador que dá-lhes uma segunda cocção. Deste modo alterna-se a torrefacção, e o enrolamento até tres ou quatro vezes, diminuindo porém gradualmente o calor.

Para completar a dessiccação das folhas, são postas em um crivo de furos de diversas gran-

dezas, collocado no centro de um cesto alto (*) que serve de enxugador, e representa dous cones truncados superpostos um á outro em sentidos oppostos, de sorte que o meio onde está o crivo é muito menos largo do que as duas bases extremas. Dispõe-se um pequeno forno, ou fogareiro ordinario com brasas que não lancem cheiro, nem fumo, e sobre elle colloca-se o cesto directamente de modo que o fogareiro occupe o centro; mas primeiro tem-se o cuidado de bem sacudil-o verticalmente para que as folhas, que podem passar pelo crivo, não caião nas brasas, e não produzão fumo que deterioraria o chá. Tomadas estas cautellas, deixa-se o cesto no fogareiro, pois não corre perigo algum, visto que as bordas circulares que cobrem as brasas estão sufficientemente afastadas dellas. Quando as folhas estão quasi seccas, mas não tendo ainda perdido a sua flexibilidade, tira-se o cesto do fogo, e derrama-se o conteúdo em grandes balaios ralos, que não se põe no chão, como tambem os crivos, mas em caxilhos.

No dia seguinte é que se procede á escolha. Habitualmente esta operação é confiada á mulheres e meninos; classificão as folhas, conforme o tamanho e delicadeza, separando as bem enróladas das que o são menos, as torradas em demasia das que o estão convenientemente:— as mais novas e tenras formão o *pekoe*, as se-

(*) Este cesto é feito de papelão, conforme a expli-
cação da estampa.

gundas em qualidade o *paw-chong*; as seguintes o *suchong*, depois o *congou*; as mais grosseiras formão as derradeiras sortes.

Depois desta escolha põe-se de novo as folhas nos cestos de enxugar, e expõe-se á acção de um fogo ainda mais brando do que o precedente;—passados alguns minutos tirão-se, aventão-se, e são lançadas em um novo balaio. Esta operação que tem por fim, chegar á uma perfeita dessiccação dos chás pretos, é, assim como as primeiras, reiterada até tres vezes. No fim o fogo deve estar reduzido á algumas brazas, e para não evaporar-se o calor cobre-se o cesto com outro balaio, tendo sempre o cuidado de revolver as folhas com as mãos de tempos em tempos. Reconhece-se que chegarão ao seu derradeiro ponto de secura, quando estão perfeitamente crispadas, enroladas, e quando quebrão-se á menor pressão dos dedos.

Tudo então está terminado: e guarda-se o chá em grandes caixas hermeticamente feixadas calcando-o com as mãos, depois com os pés calçados de meias muito limpas.

Tal é o methodo geralmente usado na China para fazer os chás pretos, salvo pequenas differenças que se applicão ao *pekoe* e ao *pouchong*. As folhas do primeiro que se colhem não ainda abertas e cobertas de felpa ordinaria, são, logo depois de colhidas, expostas alternadamente ao sol e á sombra; e successivamente submettidas á acção de um fogo muito brando, enroladas e amolecidas, e lançadas em grandes crivos; em fim depois de passarem a noite ao ar, são esco-

lhidas na manhã seguinte, e soffrem uma só, porém energica torrefacção. Este methodo de torrefacção differe algum tanto do que expuzemos. Quanto ao pouchoug, a unica differença que apresenta neste ponto, em relação aos outros chás pretos, é que depois de ter sido enrolado, é envolvido em quadrados de papel, e assim posto nos cestos de enxugar para ali soffrer a acção de um fogo muito brando.

Entretanto é proprio o ensejo para tocar em uma questão que já foi discutida em Inglaterra por todos os escriptores que fallarão da China e de suas produções, questão que interessa, até certo ponto, á sciencia, e mesmo ao commercio. E' certo que existem nos chás pretos parcellas de diversas plantas balsamicas. Ainda que não se saibão positivamente as que são empregadas para este fim, e que Mr. Bruce, tendo interrogado aos seus chinezes á este respeito, não tenha obtido delles informação alguma, tem-se com tudo reconhecido frequentemente, nas caixas vindas de Cantão flores de *olea fragrans* (oliveira odorifera), e de *camelia sesanqua*. Independente destas duas flores, as informações dos viajantes e missionarios, com fragmentos de vegetaes achados nas caixas vindas da China, fazem crer que outras varias plantas representam um papel activo na aromatisação dos chás chinezes, como por exemplo, a flor da laranja, o jasmim da da Arabia (*Nyctanthes-sambac*), a magnolia, o aniz estrellado, o *Vetex pennata* de Linneo, o *Chlorantius incospicuus* de Schowartz, &c. Taes são ao menos as

conjecturas de nossos botanicos contemporaneos mais celebres, Desfontaines, de Jussieu, de Mirbel, Richard, &c.

Estes vegetaes, que se julgão associados á algumas sortes de chá preto, são certamente providos de um perfume delicado que podem communicar-lhe, mas nunca de maneira que destrúa o que é proprio da folha chinesa, que é de tal maneira pronunciado que elle jámais o perde apesar de sua maior velhice.

Seja como for, ignora-se ainda o processo que empregão os chinezes para effectuar a mistura de que fallamos. O farão elles logo depois da torrefacção, ou só nas vespervas da exportação? em que quantidade relativa são estas plantas misturadas com o chá? que preparações preliminares soffrem ellas? Taes são as questões que dependem de solução. De resto, sabemos positivamente que os productos das plantações de Java, e de Assam não contêm principio algum aromatico diverso do chá, o que os distingue imminantemente dos que vem da China.

Torrefacção do chá verde.

Todas as folhas da arvore de chá concorrem indistinctamente para a fabricação dos chás verdes, sendo na colheita cortadas rente com os peciolos. Logo que são colhidas, o torrador lança tres libras mais ou menos d'ellas no forno bem quente, as revolve em todos os sentidos, primeiro com as mãos nuas, depois, quando o

calor é demasiado ardente, com dous garfos de madeira, de seis dentes, e de comprimento de um palmo; levanta com delicadeza as folhas alternadamente com uma e outra mão, e por este exercicio continuo obsta que se queimem, ou se liguem no fundo do forno. No fim de tres minutos, adquirem sufficiente flexibilidade para serem enroladas sem quebrar-se: Tirão-se então do forno, e põe-se em balaíos, aventão-se, e procede-se á maceração quasi do mesmo modo como para os chás pretos. Sae dellas uma grande quantidade de suco principalmente se são frescas. Alguns plantadores as submettem ao ar durante uma noite, e estas contem naturalmente menos principios aquosos.

As folhas para o chá verde são amassadas com as mãos de maneira que tomem, não a forma espherica como para o chá preto, porém elliptica, ou antes conica. Estes pequenos cones são postos em ordem nos balaíos que se collocão em caixilhos, e expostos ao sol por oito ou dez minutos, depois do que são desenrolados um por um. A medida que se desenrolão, deitão-se as folhas em peneiras, e levão-se de novo ao sol; depois torna-se a amassal-as, fazendo cones, e continúa-se até tres vezes consecutivas. Se o tempo está chuvoso, e sem signaes de clarear, effectua-se esta dessiccação estendendo o chá sobre uma grade, e fazendo-o esquentar lentamente em uma estufa; porém raras vezes os torradores de chá verde recorrem á este expediente, preferindo, á exem-

plo dos torradores do chá preto, o calor benéfico do sol á qualquer outro calor artificial.

Na terceira vez que as folhas são amassadas em cones, e depois secadas, tem necessariamente perdido a mór parte de sua humidade; é então proprio o momento de lançal-as no forno que deve estar muito quente. Revolvem-se em todos os sentidos; e quando estão quasi em ponto de queimar-se, lanção-se em uma peneira, e em quanto quentes, mettem-se de quinze á vinte libras, em um sacco para este effeito preparada de panno grosso, tendo mais ou menos 4 pés de comprimento sobre 2 de circumferencia. Comprime-se a chá neste sacco com muita força: o operario com a mão esquerda aperta a boca do sacco rente com as folhas, e com a direita dá-lhe murros vigorosos, volvendo-o e apertando-o sempre;—e quando tem reduzido o chá ao menor volume possível por esta pressão, ata estreitamente o sacco, que está cheio então pelo terço, e volta o excedente sobre o fundo, o que faz o pano ficar dobrado; depois torce as duas extremidades o mais possível. Feixado assim hermeticamente o sacco, o operario trepa sobre elle á pés juntos, conservando-se suspenso em uma trave. Nesta postura, pesa com todo o peso do corpo sobre este sacco, calcando-o ora com um, ora com outro pé, volvendo-o em todos os sentidos, e abrindo-o de tempos em tempos para apertal-o sempre mais. Quando esta bola de folhas torna-se muito dura, o operario feixá o orificio com muito tento, e a abandona por esse dia. Na

manhã seguinte abre o sacco, põe em balaios as folhas tirando-as com cautella para não desmanchal-as; e por mais apertadas que tenham sido, não se pegão umas ás outras, por causa de sua primeira dessiccação. Depois levão-se de novo ao fogo até que fiquem crispadas, e retorcidas quasi como para o chá preto. Em fim este chá é depois guardado em caixas, ou em cestos de bambú forrados de folhas da mesma arvore, e conservado assim durante dous, tres, e mesmo seis mezes antes de soffrer a derradeira preparação.

Para fazel-a, abrem-se as caixas ou cestos nos intervallos designados, e estende-se o chá em grandes penciras, que se expõe ao ar até que elle torne-se bastante grande para ser enrolado. Aqueita-se então um forno semelhante ao que serve para o chá preto, e nelle deitão-se, mais ou menos, sete libras de chá: revolve-se alternadamente com as duas mãos para não tornar esta occupação fatigante. E como o forno é inclinado para diante (como foi descripto) as folhas recahem continuamente para o torrador que as repelle sempre debaixo para cima, calcando-as com as palmas das mãos, e levantando os dedos para não tocarem no forno quente.

Ao cabo de uma hora deste trabalho doloroso, deitão-se as folhas em um crivo grosso, debaixo do qual estão collocados outros dous crivos, um medio, e outro fino: por esta triplice peneira, é o chá naturalmente dividido em tres sortes, grossa, media, e fina: está então a esco-

lha sómente começada. As folhas são introduzidas successivamente, começando pelas mais grossas, no funil de um ventilador, cuja construcção é tão simples quanto engenhosa. Este funil corresponde á uma calha de tres divisões, que formão tres casas fixas, no fundo de cada uma das quaes está uma abertura por onde cae o chá em um cesto posto em baixo. Em uma das extremidades da calha e perto do funil está collocado um grande abano, movido por meio de uma roda, que o operario faz girar com a mão direita, em quanto com a esquerda faz funcionar uma corrediça praticada no fundo do funil, e que serve para regular a quantidade de chá que deve cair. O ar que o abano agita violentamente impelle as particulas e o pó do chá para a outra extremidade, onde são retidas por uma prancha circular mobil que se adianta ou recua á vontade; ahi cahem ellas por uma abertura em um balaio preparado para recebê-las. Estas pelliculas são o residuo da cosedura, e formão os chás verdes os mais communs. A qualidade immediata, que é a melhor porque consta das folhas as mais tenras do arbusto, é soprada para quasi a extremidade da calha, e cahe em um balaio: este chá muito estimado chama-se *Young-Hyson* (hyson novo): a qualidade que segue é um pouco mais pesada, e não voa tão longe; cahe na mesma casa, e no mesmo balaio, que são, uma e outro, divididos por um compartimento: este chá é o hyson: O seguinte é mais pesado ainda, e cahe na segunda casa não longe do abano; chama-se pe-

rola (poudre á canon) porque é enrolado em globulosinhos. Finalmente o chá, o mais pesado, cahe muito perto do abano, e quasi debaixo do orificio do funil na primeira casa:— é o perola grosso (grosse poudre á canon), ou chá imperial; os seus grãos tem o triplo da grandesa dos da sorte precedente, e compõe-se de muitas folhas novas reunidas, formando pequenas bolas compactas. Esta sorte guarda-se em uma caixa em separado, e pica-se com um instrumento cortante quando quer-se misturá-la com o perola propriamente dito, ao qual assemelha-se no sabor e fórma.

Por esta descripção que nos empenhamos em reproduzir com tanta claresa e precisão, quantas nos permittio o texto inglez de Mr. Bruce, pôde-se formar uma idéa da sollicitude paciente e laboriosa que demanda a preparação das diversas sortes de chá verde. Entretanto a preparação ao ventilador não é a ultima para classificar o chá: mulheres e meninos derramão as folhas dos balaios em uma mesa, e attentamente separão as folhas ruins, os tegumentos, e pedaços dos galhos que podem ter-se misturado com o chá. Este trabalho é muito longo e fastidioso, attendendo-se que a maneira mais ou menos conscienciosa porque é elle feito, influe poderosamente no valor e no preço das diversas sortes. Para avaliar um pouco este arido serviço, faz-se ainda passar os chás, desde o perola até o pó, depois de sahirem do ventilador, por peneiras de differentes grossuras. Já dissemos que estas peneiras ainda que feitas de

bambú (taquaras) são tão solidas, e de furos tão symetricamente graduados como se fossem de arame.

Quando estes chás estão bem escolhidos e separados, vão de novo ao forno quente; enrolão-se e escolhem-se de novo: em fim se lhes administra terceiro, e semelhante tratamento. Mas nesta ultima vez ajunta-se, estando o chá no forno, por cada sete libras de folhas meia colherinha da seguinte composição: tres quartos de sulphato de cal, e um quarto de anil pulverisado, e coado em cassa muito fina. Meche-se o chá com esta mistura por uma hora ao menos. O effeito deste pó é dar ao chá uma côr uniforme, e em nada altera o aroma do chá; o anil dá a côr, e o sulphato de cal a fixa.

Depois desta ultima torrefacção os chás verdes são guardados, ainda quentes, em caixas em que se calcão com o auxilio dos pés e das mãos.

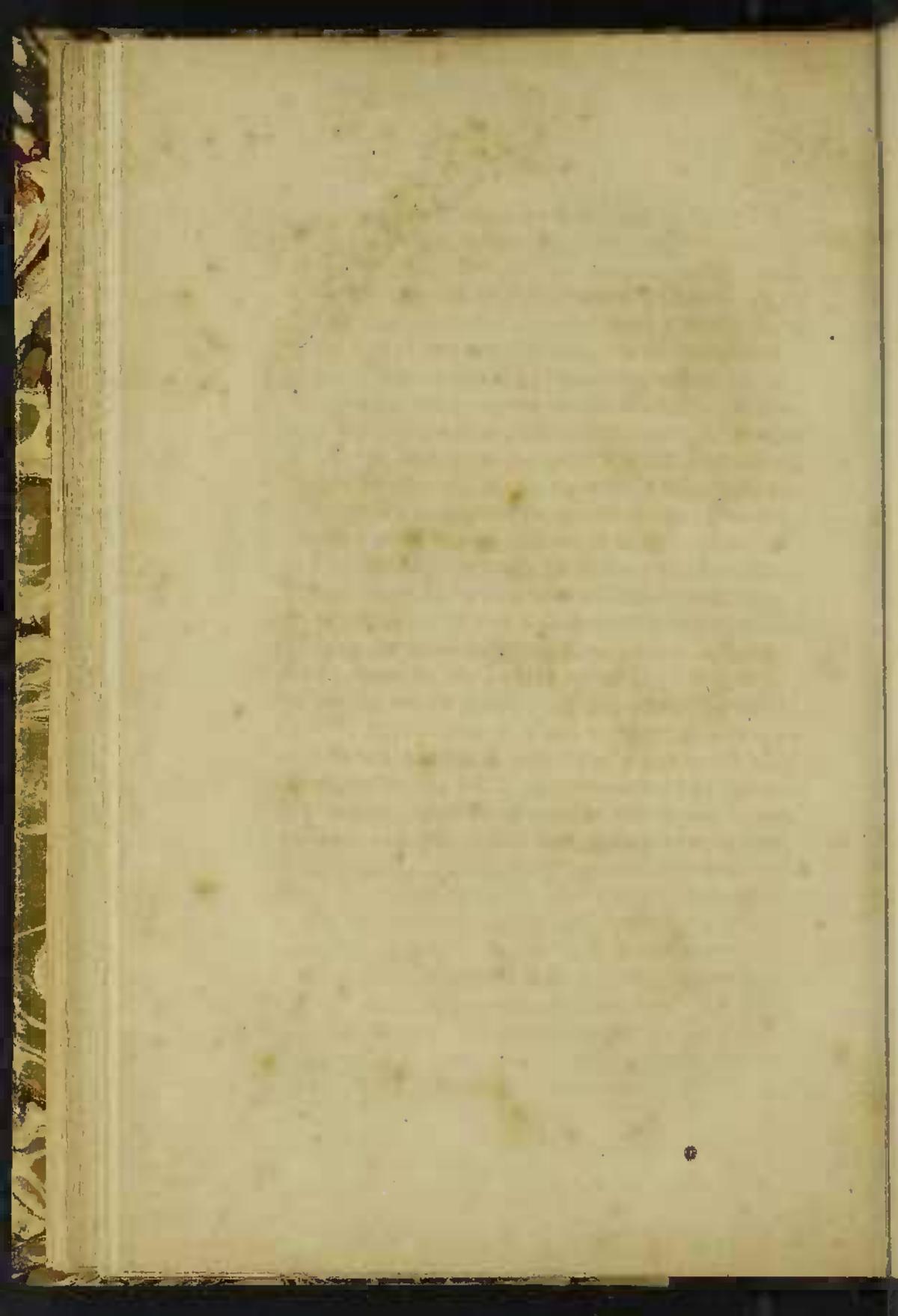
As duas descrições que temos apresentado, cuja rigorosa exactidão garantimos, attendendo que ellas derivão de fontes officiaes, e até hoje desconhecidas em França, demonstrão victoriosamente se ainda fosse preciso, que os chás pretos e verdes provêm das folhas da mesma especie de arbusto; porém que o respectivo methodo de preparação, quasi inteiramente distincto, estabelece a differença de côr, de gosto, e de propriedade que nelles se encontra. Os primeiros só podem ser usados depois de um anno, e mais ainda; pois, como acontece aos nossos vinhos, o seu aroma se aperfeiçôa e apura en-

velhecendo. Antes de exportal-os secão-se ainda á fogo brando para prival-os de todo o principio de humidade.

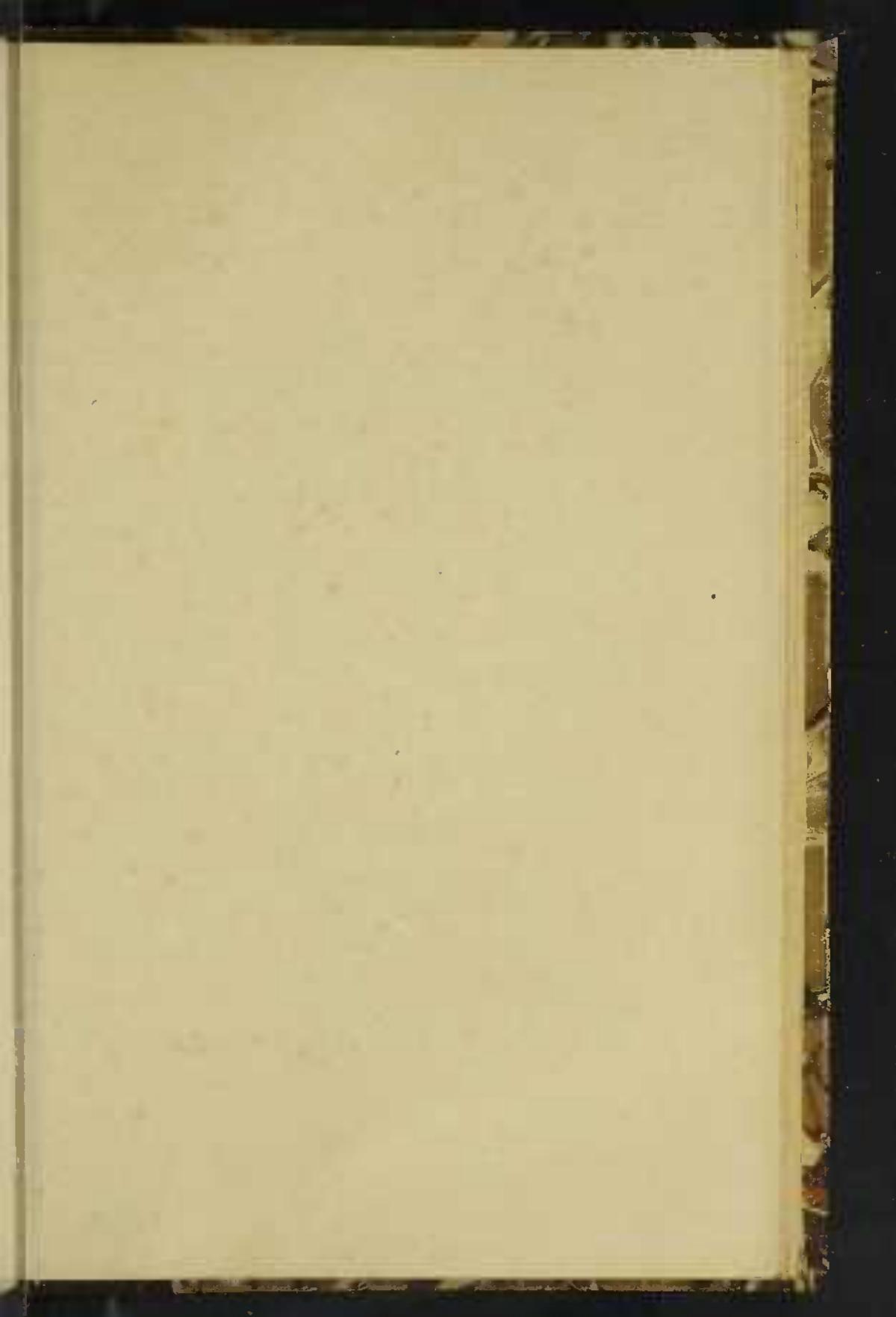
Como os chás verdes são menos torrados do que os pretos, conservão mais a côr e força primitiva, mas tambem resistem menos á acção do tempo; entretanto não se deve usar d'elles antes de um anno, para que tenham tempo de despojar-se de uma parte de seu cheiro herbaceo, e de seus principios narcoticos e stypticos.

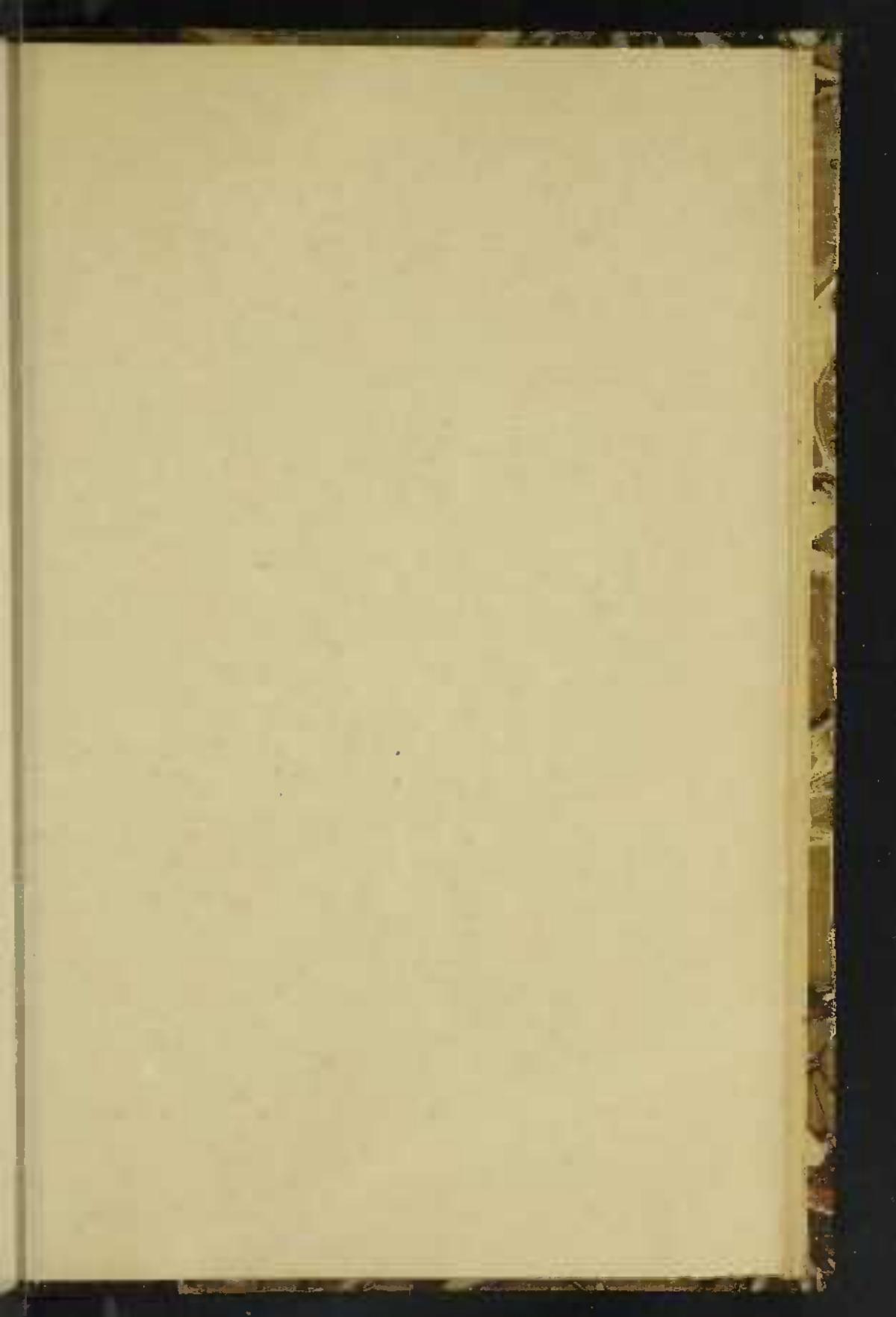
Todos os chás finos destinados para a exportação, guardão-se em caixas envernizadas, forradas de laminas de estanho, chumbo, folhas secas, ou de papel pintado para tapar todos os intersticios, e tornal-as impermeaveis ao ar exterior; alem disso estas caixas são cobertas de esteiras de bambú muito tapadas, ou de pelles; porém este derradeiro modo só se emprega para os chás finos que vão para a Kussia, e que se chamão chás de caravanna. As sortes communs depositão-se em cestos feixados, dos quaes se mudão para caixas nas occasiões das vendas.

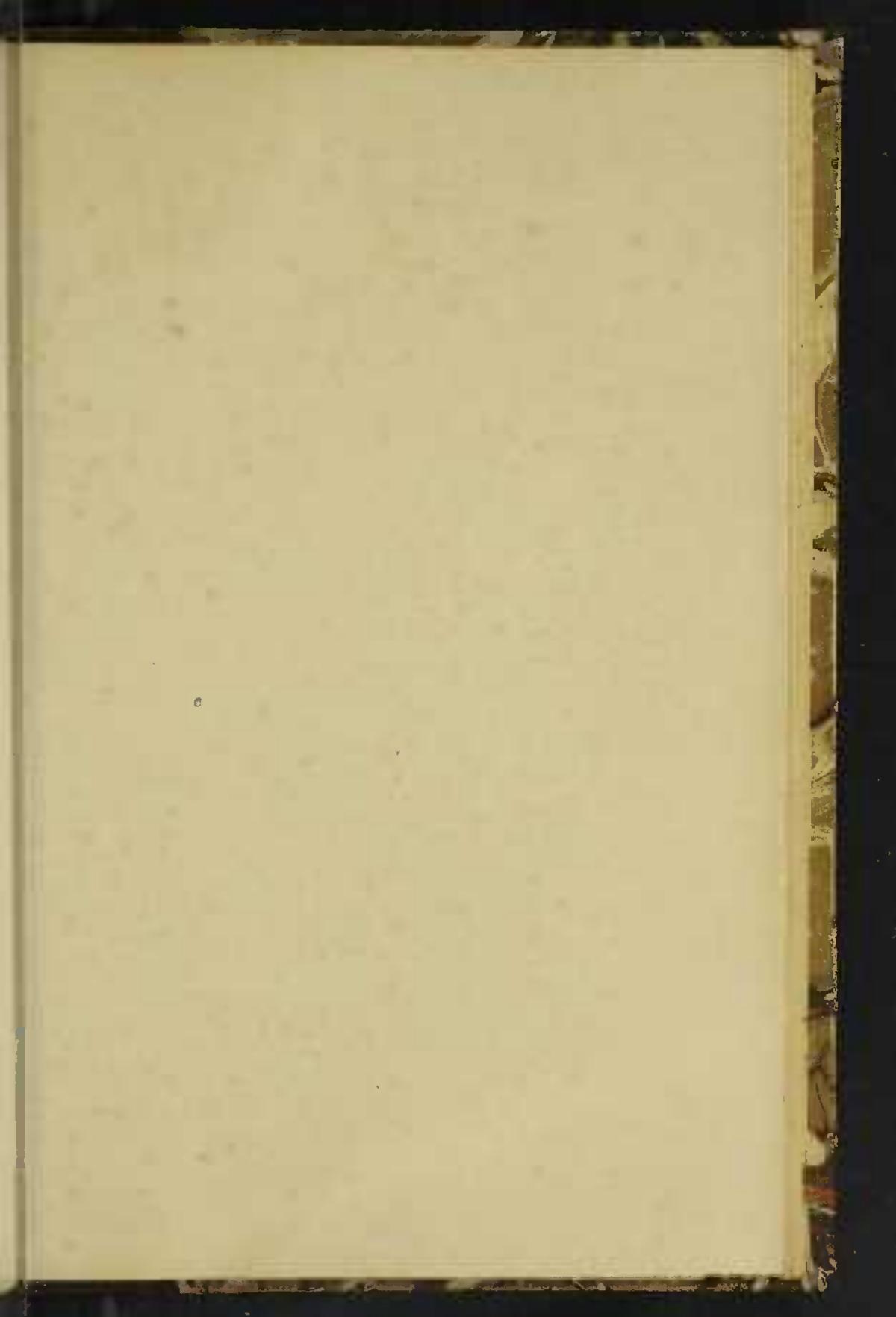
FIM.

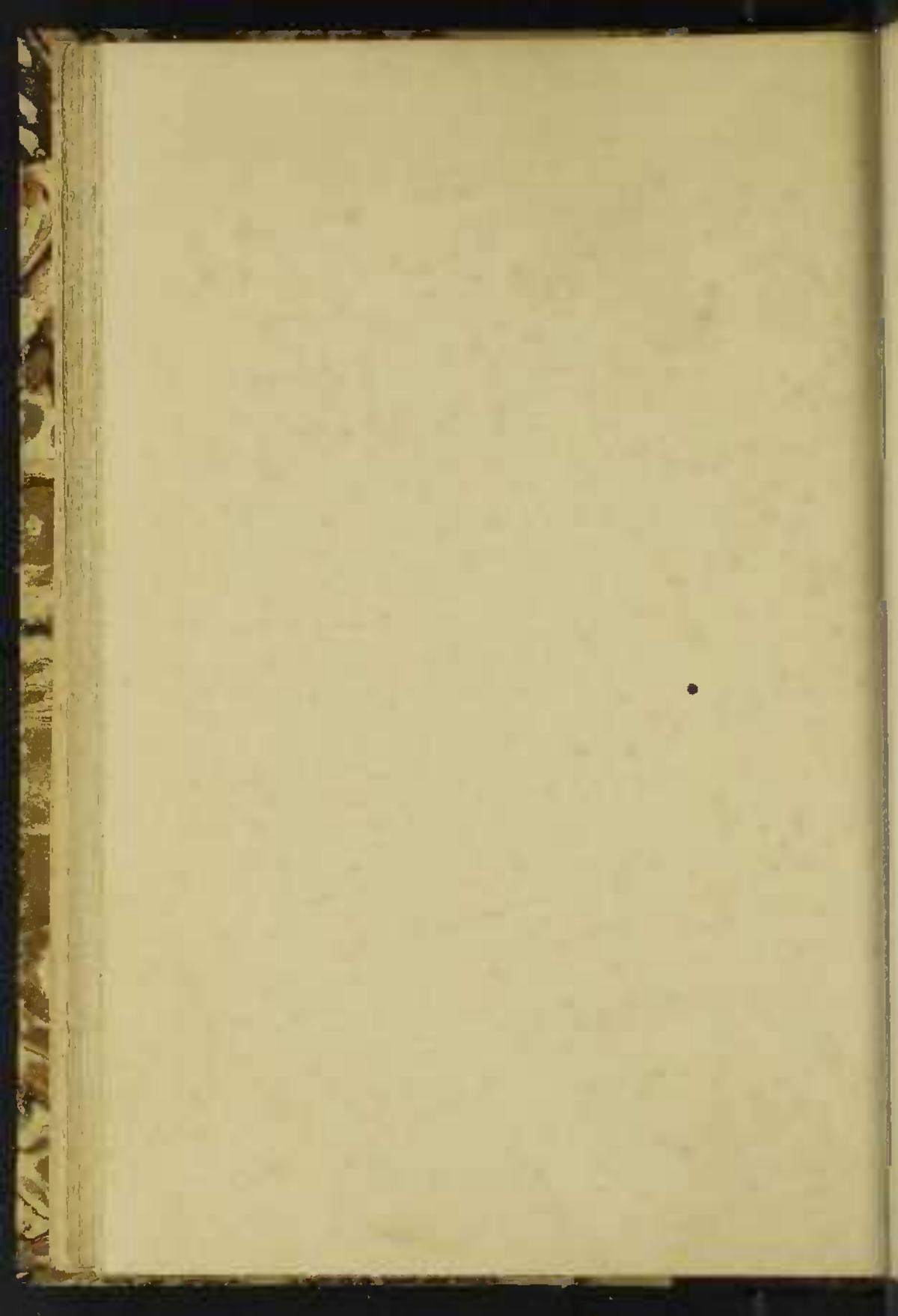


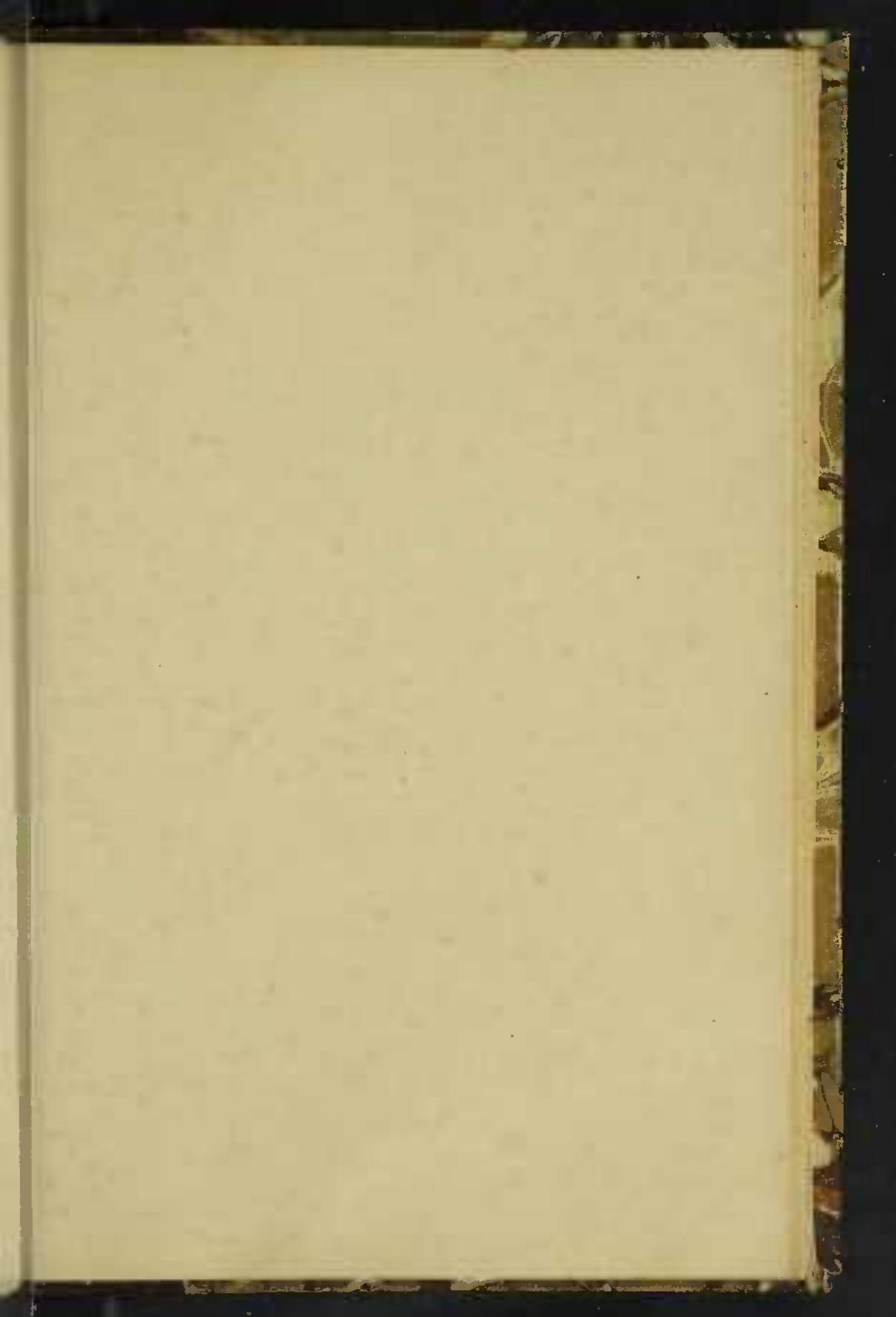


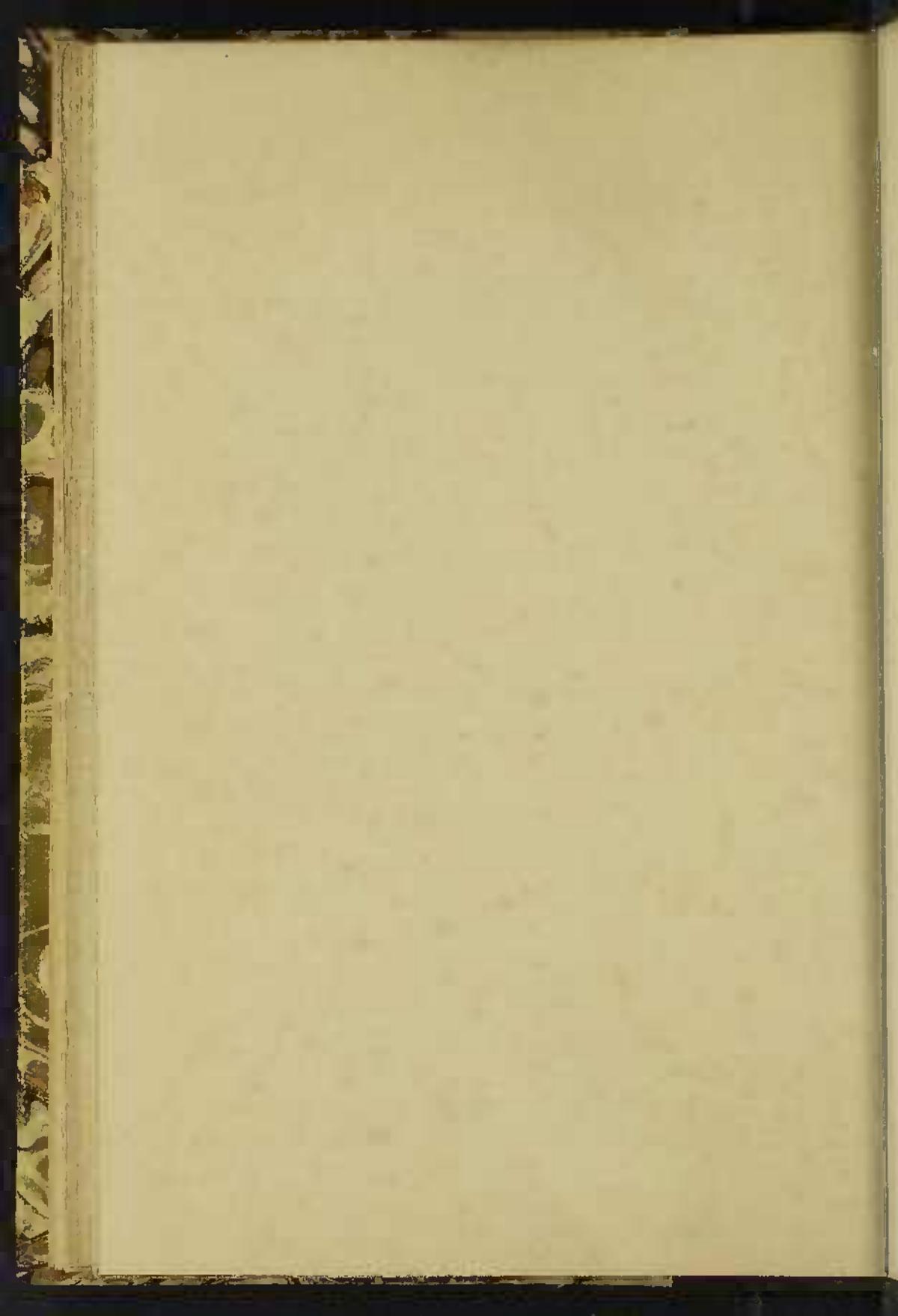


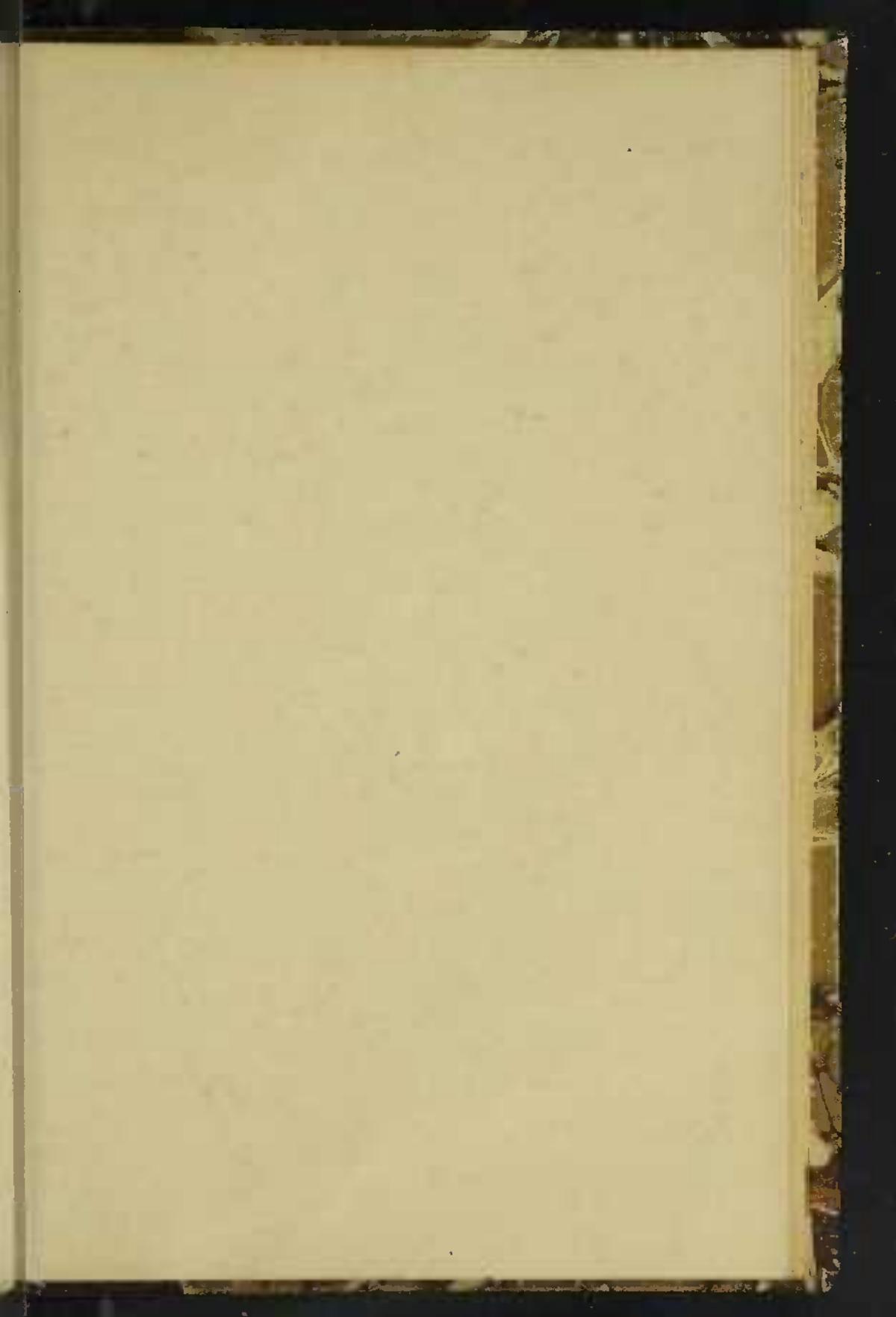


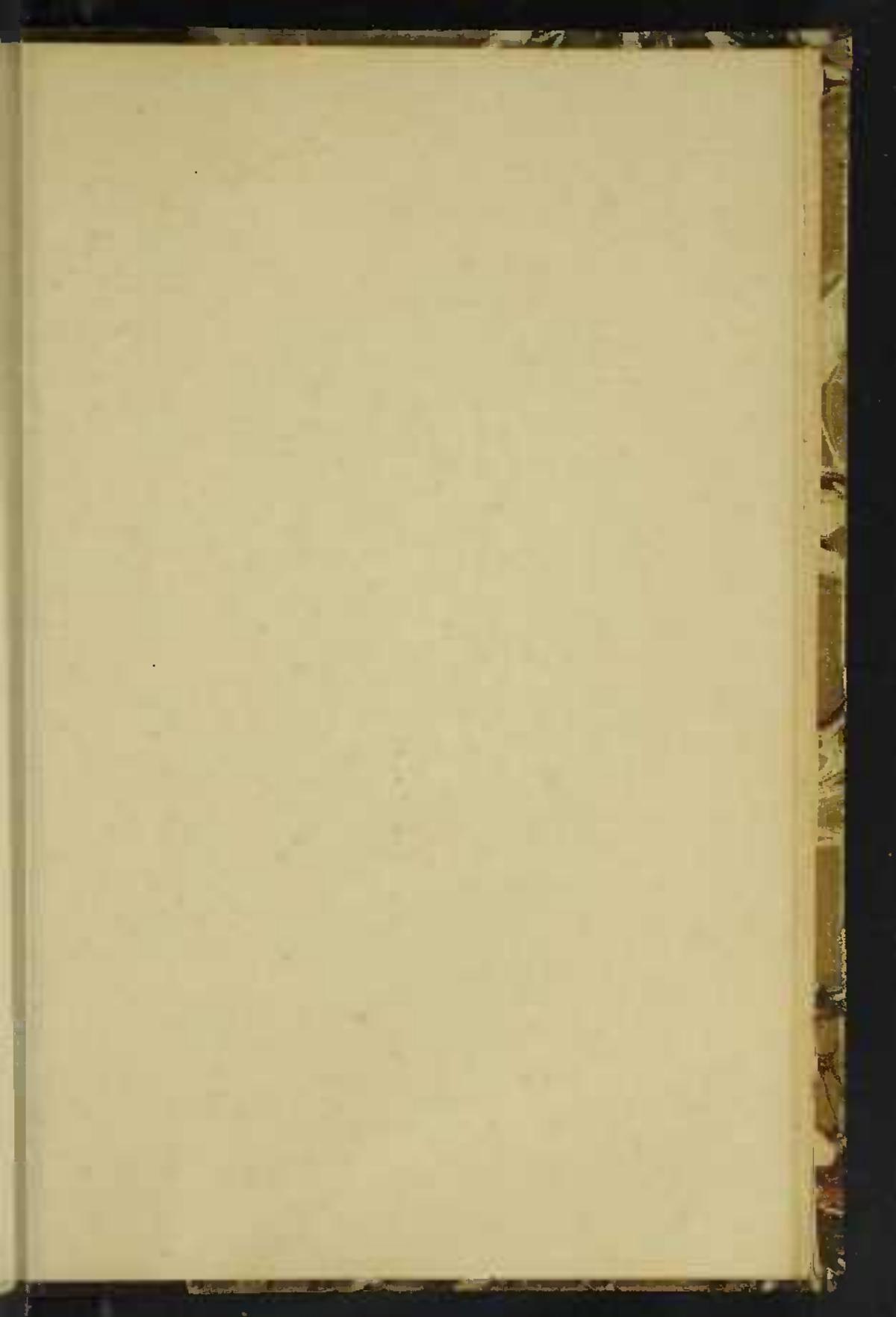


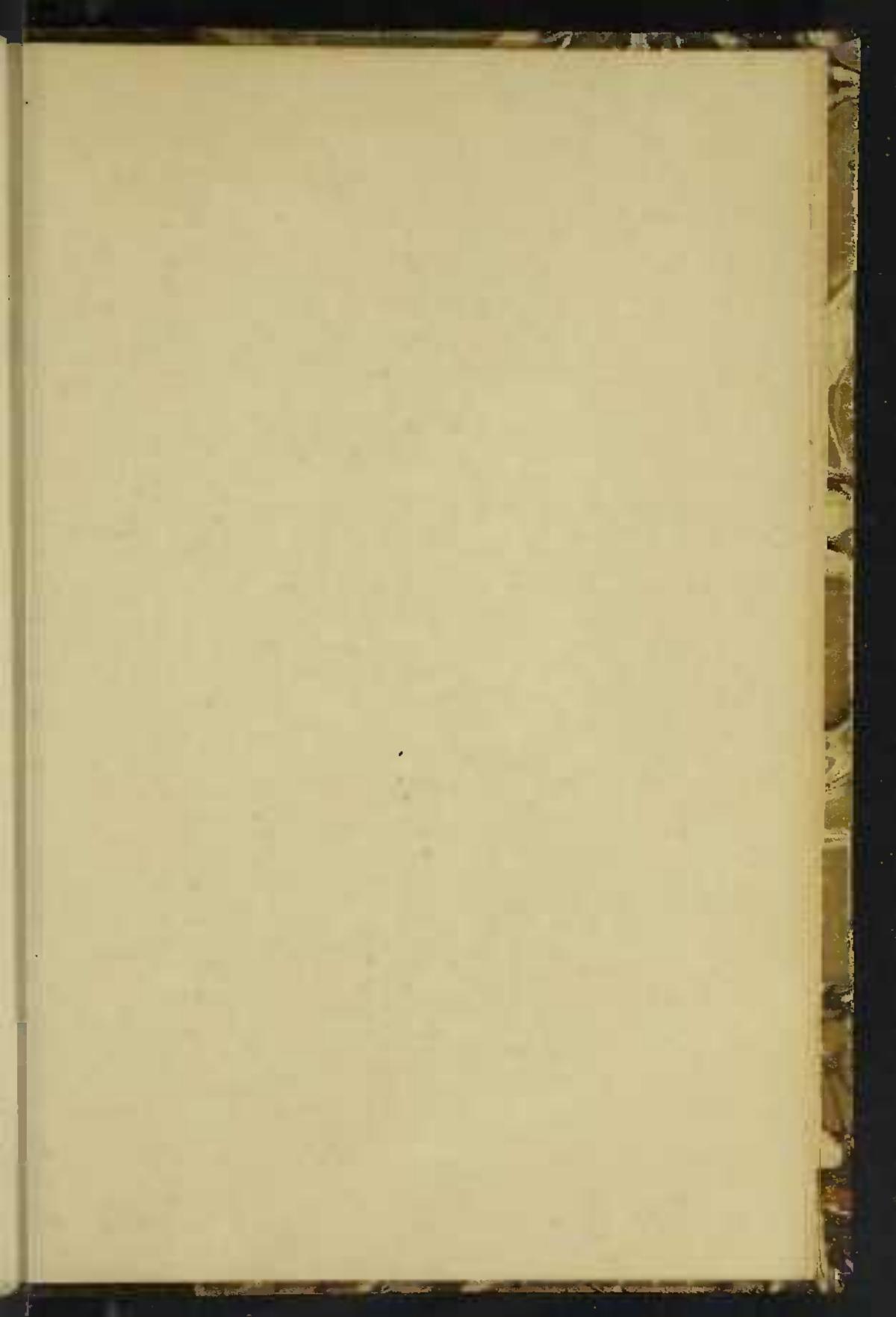


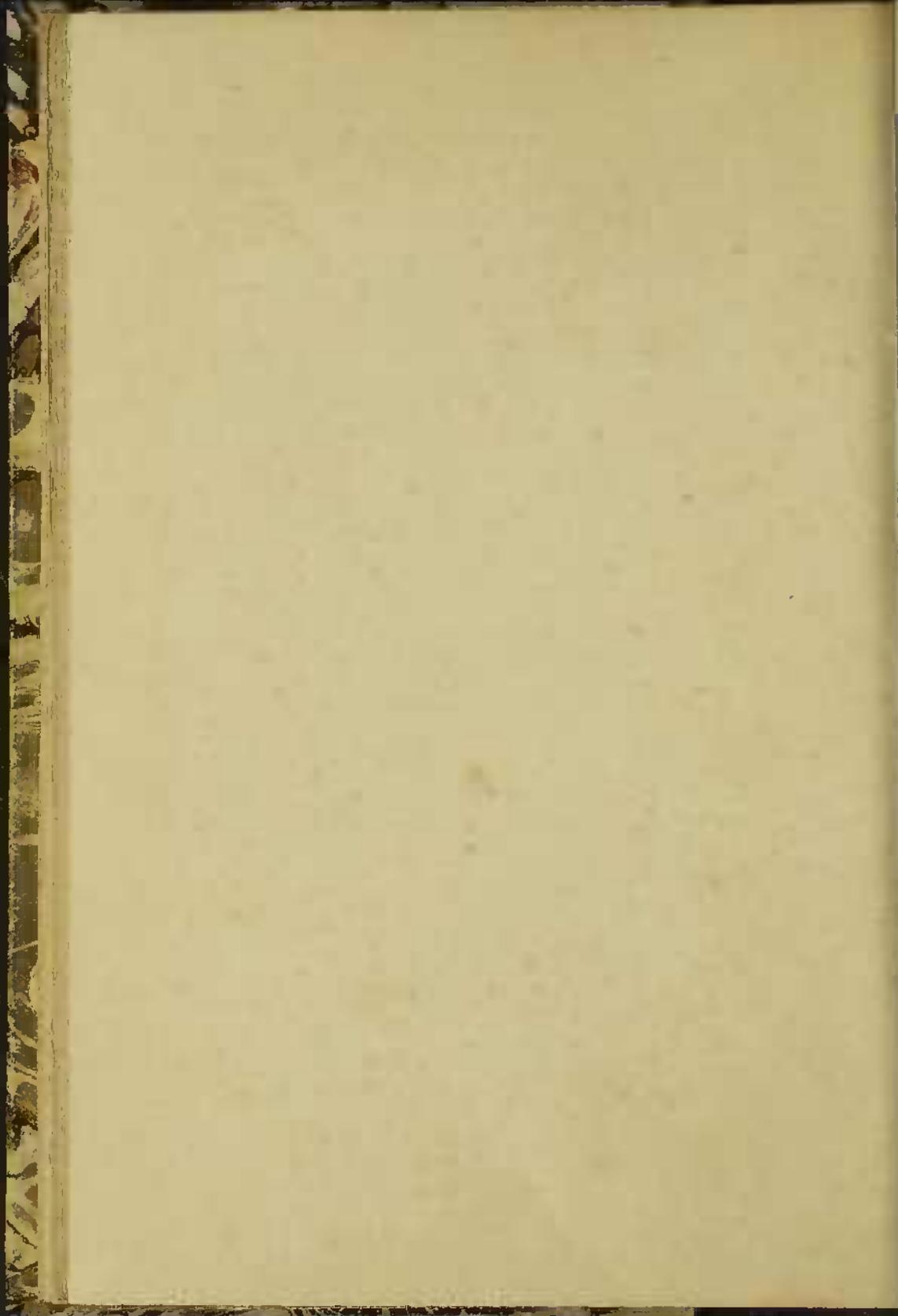


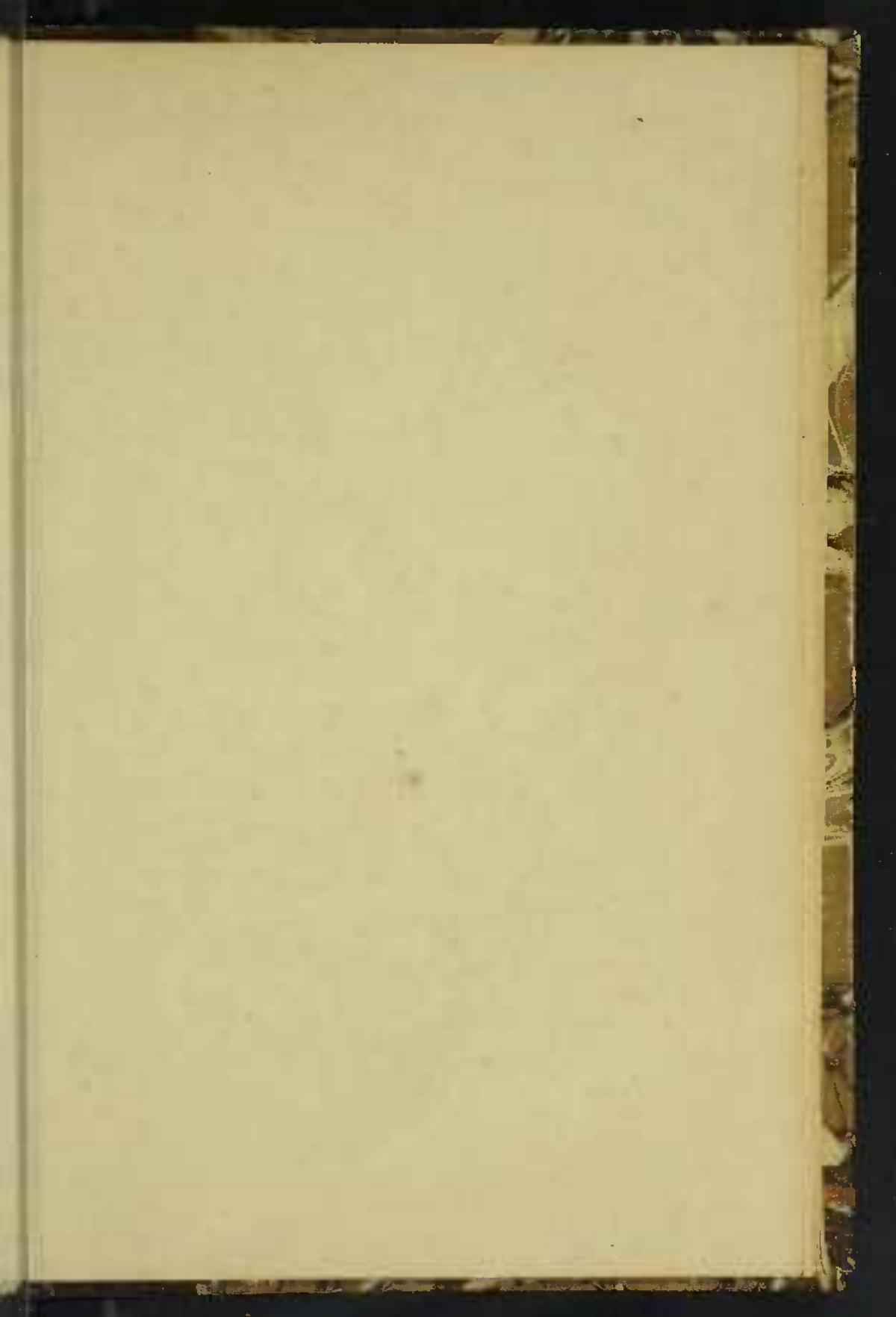


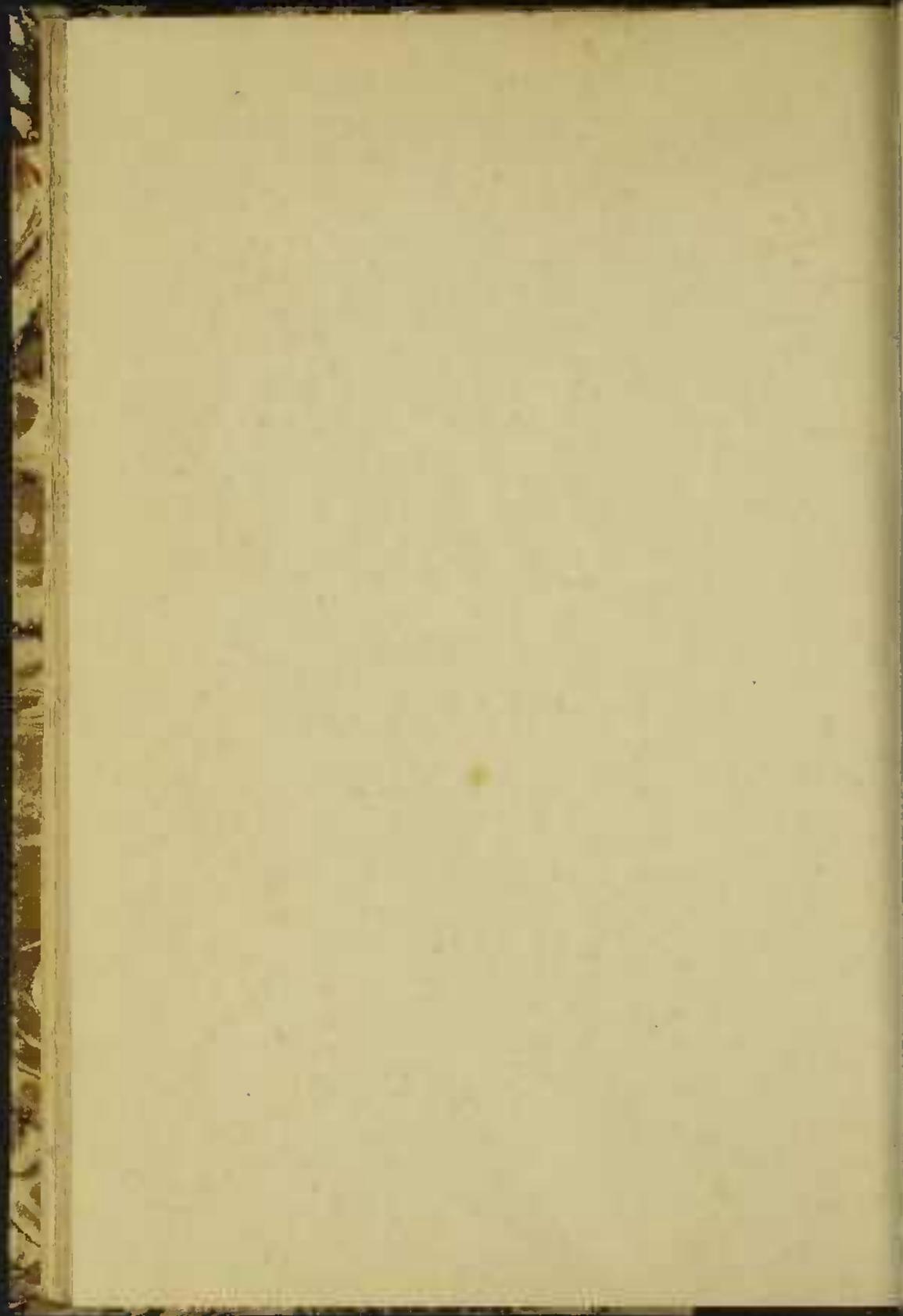


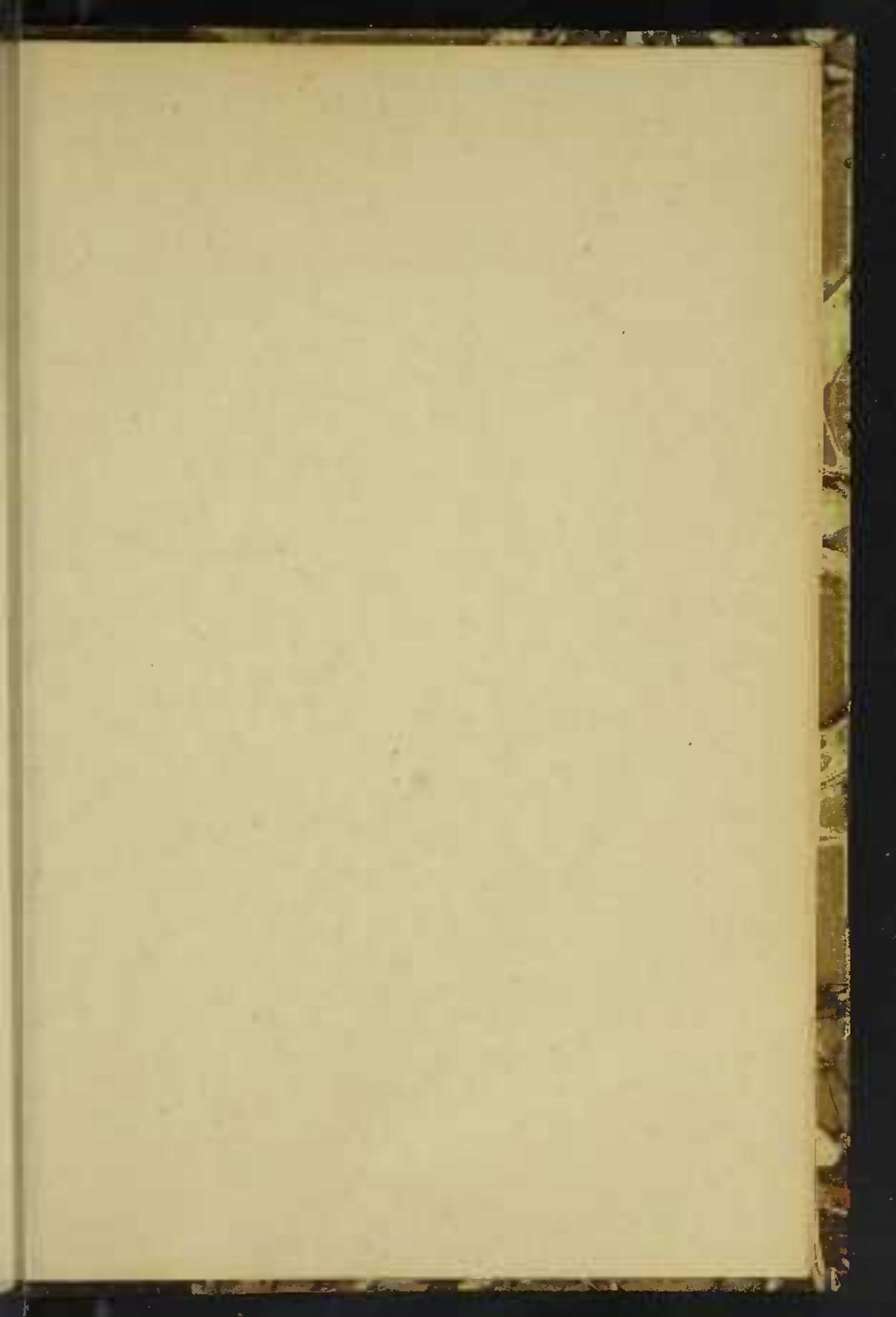


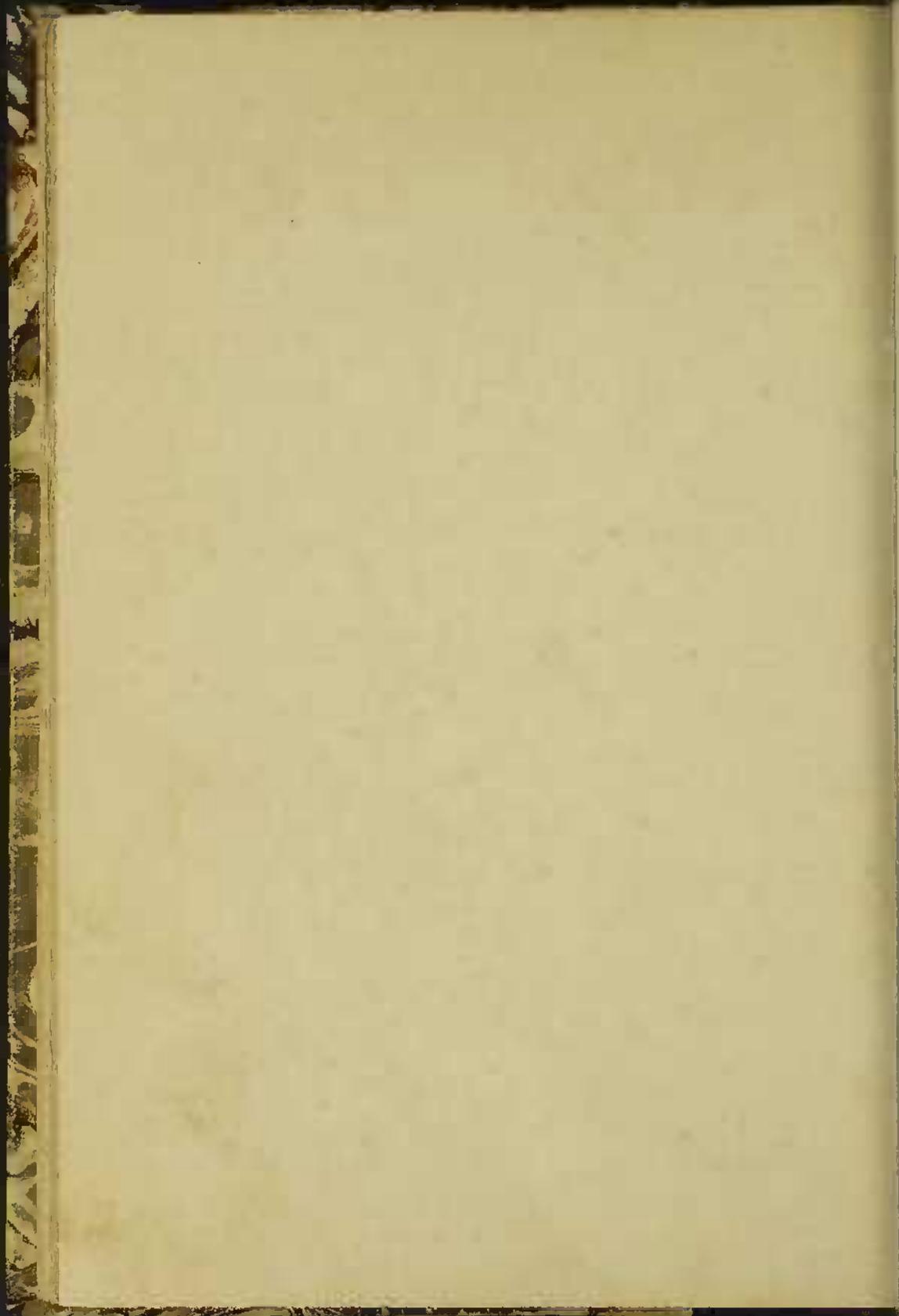


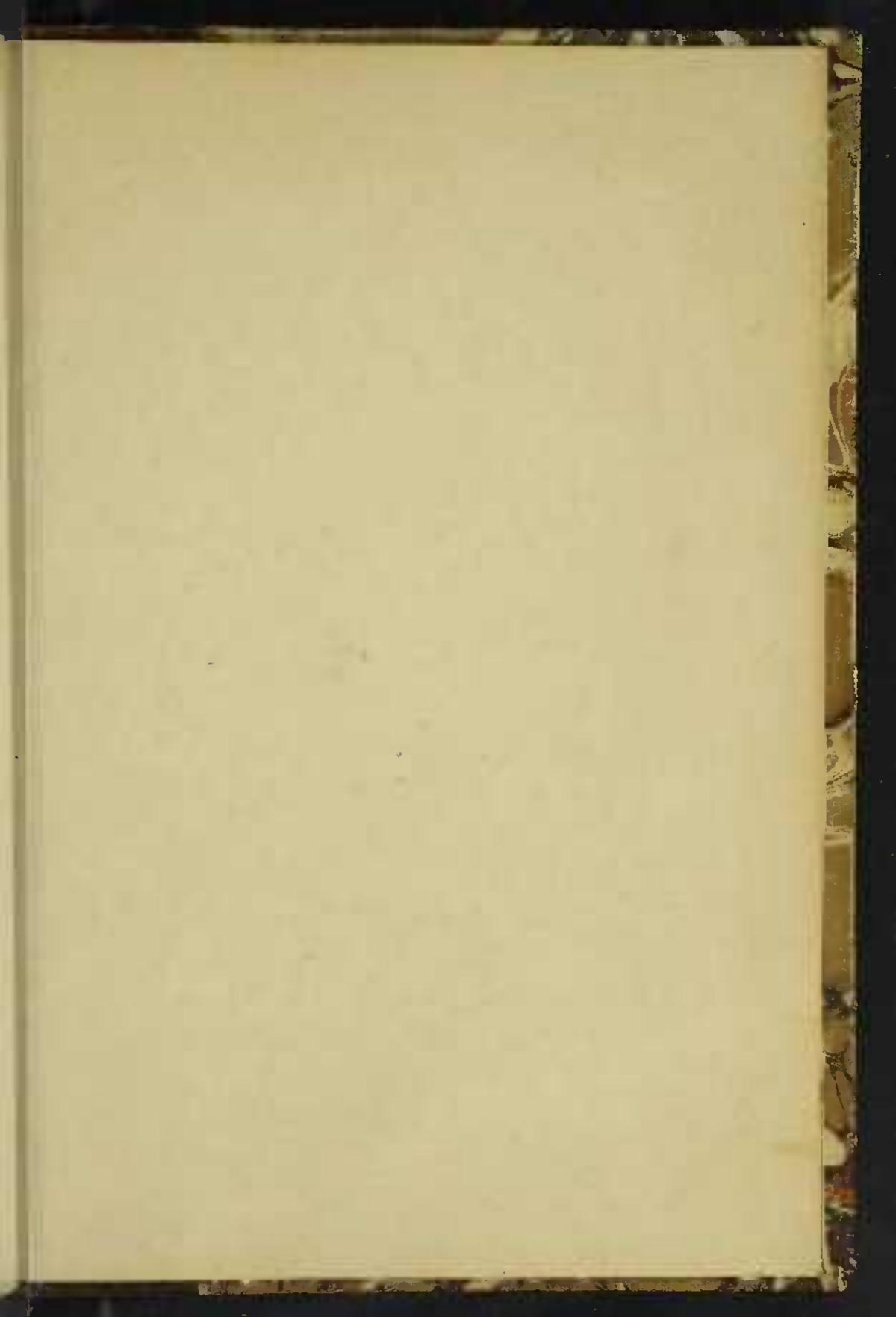












000235

