

## Experiências com o chá e com o país do chá

Lilia Dinelli<sup>1</sup>

**Resumo:** O conceito tácito do chá no Oriente é bastante conhecido; entretanto em alguns países do Ocidente é ainda um caminho a ser descoberto ou redescoberto. Esse artigo pretende explorar a senda misteriosa e revelar a sofisticação e simplicidade da bebida.

**Palavras Chave:** Chá, Oriente, Ocidente, Caminho.

**Abstract:** The tacit idea of tea in the East is widely known. However, in some Western countries it is still a path to be discovered or rediscovered. This paper aims to introduce that mysterious way and unveil the sophistication and simplicity of tea.

**Keywords:** Tea, East, West, Way.

Por volta do ano 593 d.C. o chá foi descoberto pelos monges zen, que aprenderam com o sofrimento de não poder conter o sono, o domínio dele através do consumo da bebida. Isso trouxe a eles um grande alívio, pois embora relaxados mantinham-se em alerta.

A condição ideal para a meditação havia sido conquistada através do consumo do líquido e o estado de relaxamento garantido. Com resultado altamente significativo, a descoberta tornou-se alvo de interesse do povo, que passou a consumir a bebida cotidianamente.

Peculiarmente, a conservação expressa do costume foi incorporada nas práticas espirituais em alguns países, como a Cerimônia do chá - *Cha-Do* no Japão, o *Afternoon Tea* - Chá das Cinco na Inglaterra. O ritual tornou-se quase um culto à arte do chá, vivificando aqueles que o apreciavam e consumiam.

Pressupõe-se que do Oriente para o Ocidente e de volta à sua origem, conforme o ritual estabelecido pelo hábito, fato é que o chá vem se firmando como a bebida mais consumida no mundo, depois da água, estabelecendo seu lugar no império do consumo de bebidas.

A contemplação de um ritual do chá seja na Inglaterra, na China, no Japão, na Arábia, nos remete ao cotidiano da vida e nos transporta para o seio da filosofia que trata mais profundamente do efêmero do saborear uma xícara de chá.

Apreciar o ato aparentemente tão simples, eis aí a beleza da arte do chá. Ao ouvir o líquido dourado deixando o útero<sup>2</sup> e adentrando no universo da porcelana, da cerâmica, do metal, do vidro, simbolizado por uma xícara, uma caneca, um copo, sente-se eternizado o momento sagrado do início da vida. Eis o mistério sagrado. O nascimento. A admiração pelo novo. O que virá a seguir? Segundo Pieper:

Na admiração há algo negativo e algo positivo. O negativo consiste em que aquele que se admira não sabe, não compreende, não conhece o que “está por trás”; como diz Tomás de Aquino, “a causa daquilo a respeito do qual nos admiramos é-nos oculta”. Portanto, quem se admira não sabe; ou não sabe perfeitamente, não compreende. Quem compreende não se admira. Não se pode dizer de Deus que ele se admira, pois Deus sabe tudo do modo mais perfeito. E mais: o que se admira não só não

---

<sup>1</sup> Mestre e Doutoranda em Ciências da Religião pela UMESp. Professora da Faculdade Messiânica. Sommelière de Chá. Expert em Protocolo e Cerimonial de Chá e Tea Training.

<sup>2</sup> Conceito popular chinês para a chaleira.

sabe, ele tem consciência de que não sabe, entende o fato de não saber. (...) Admiração, embora seja um não-saber, não é apenas não resignação, pois da admiração advém o deleite, como diz Aristóteles” ... “Talvez até se ouse dizer: onde quer que se encontre deleite espiritual, aí também deve-se encontrar o admirável, e onde quer que se encontre capacidade de deleite, aí também se encontra a faculdade de se admirar. O deleite daquele que se admira é o de um iniciante, de um espírito voltado e tensionado sempre a algo novo, inaudito. (2007, p.46)

Culturas altamente racionais representadas por países do chamado primeiro mundo, não abrem mão de uma xícara de chá, diariamente. Começando por modular projetos de negócios e estruturas, as grandes reuniões são regadas pelo líquido dourado. Atendido o sistema, dependendo da cultura local, em alguns casos precedendo, em outros ao término, nas reuniões de negócios brinda-se o encontro ou o sucesso com uma xícara de chá.

Desde o princípio, as organizações chefiadas pelo mais alto escalão da empresa sentem-se à vontade ao articular discussões e estratégias, tendo como pano de fundo, uma xícara de bom chá. De modo semelhante, as mudanças mais profundas gradativamente se processam no interior do ser. Há inúmeros casos de pessoas que se tornaram mais calmas, firmas cujos funcionários apresentaram melhor resultado no trabalho e, por consequência, a melhora como um todo foi obtida.

Uma imagem da amplitude dos benefícios do consumo do chá nos é dada por Jerome K. Jerome:

El dominio que nuestro aparato digestivo ejerce sobre nuestro intelecto es realmente notable. Si nuestro estómago se niega, no podemos trabajar ni pensar. Nos dicta nuestras emociones, nuestras pasiones. Tras unos huevos con bacon nos convoca al trabajo. Tras un bistec com cerveza nos convoca el sueño. Tras una taza de té (dos cucharaditas por taza, y que no repose más de tres minutos), ordena al cerebro: “Levántate y demuestra lo que vales! Sé elocuente, profundo y tierno; observa com ojos claros la naturaliza y la vida; despliega las blancas alas de tu estremecido pensamiento y elévate, como um espíritu divino, por encima del mundanal remolino hasta llegar por las prolongadas avenidas de las brillantes estrellas a las puertas de la eternidad!” (1981)

Por volta do século XIX, estudiosos ocidentais descobriram alguns benefícios que o chá produzia. Sem contar o mercado de trabalho que beneficiava um numero sensível de pessoas que retiravam seu sustento da planta *Camellia Sinensis*<sup>3</sup>.

Pressupõe-se que as relações sociais dentro da empresa ou fora dela, influenciavam o método como a sociedade ia sendo formada. Ao assimilar o pensamento sistêmico pela introdução do chá no cotidiano, novas alterações se faziam sentir. Por consequência, os hábitos alimentares seguiam uma nova trajetória de combinações, modificando tangível e substancialmente o ser social.

Ao implementar a nova alimentação era necessário articular também uma nova estrutura para corresponder e atender ao público, apropriadamente. Isso exigia alguns elementos para manutenção e modernização dos efeitos da mudança, entre elas implicações básicas, como espaço físico, elemento humano, etc, retificando o “*modus vivendi*” anterior.

---

<sup>3</sup> Planta do chá

Entre os mais comuns, por exemplo, estava o de ferver a água para o consumo do chá. Esta simples atitude já trouxe uma grande abertura com efeito profundo na saúde da população, já que vieram à tona os resultados de diversas doenças, com o consumo da água sem ferver. Segundo W.H. Ukers:

La acción sobre el sistema nervioso central se produce principalmente en la parte del cerebro conectada con las funciones físicas. Produce una condición de vigilia y un aumento de actividad mental. La interpretación de las impresiones sensoriales es más perfecta y correcta, y el pensamiento se vuelve más claro y más rápido [...]. La cafeína facilita la realización de todo tipo de trabajos físicos y, de hecho, aumenta el trabajo total que puede obtenerse de un músculo.” (1935, p. 539)

Em primeiro lugar, é necessário tentar harmonizar os elementos da natureza ao arquétipo: não se é possível falar em chá sem passar pelo Oriente. Tradicionalmente conhecido como *Cha Do*, no Japão construiu sua história e, na atualidade, lhe é reservado grande parte da pesquisa, estudo e desenvolvimento pertinente ao assunto.

Reconhecidamente valorizado em uma das áreas mais importantes para a cultura de um país, na área educacional, principalmente com o intuito de melhorar a mente, o caráter, por meio da arte, o caminho do chá desenvolve em seu admirador a apreciação pela Arte de mais alto nível, elevando sua espiritualidade.

Em um mundo acometido por uma dinâmica onde o imediatismo, o capitalismo, a ansiedade são consideradas doenças, iniciar-se no caminho do chá é um grande desafio. Estes fatores contribuem para uma luta mais acirrada contra o prazer de, por exemplo, apreciar o poema: “A beleza da flor, quando a fixo compenetrado, volto a sentir quão profundas são as bênçãos de Deus”, poema de Meishu-Sama (1882 – 1955) ou

“If a British passes me by with disdain / In a pity smile I shall think:  
Well! / If you have now the sea and your vast fleet, / I was the one, who  
taught you to swim, / If in Indies this British flag stands, / I was the one,  
who gave it through a princess dowry, / And to teach you to be correct  
now / I put the teacup in your hands”, poema do autor português  
Afonso Lopes Vieira (1878 – 1946).

Quando cito Meishu-Sama, recorro à importância que possui a flor na cerimônia do chá japonesa, que Okakura Kakuzo (1862 – 1913), quando se refere a ela, assim se expressa:

el Maestro del té estima que su deber se limita a la elección de las flores, las deja que cuenten su propia historia. Entráis en una habitación de té hacia finales de invierno y veis en ella una débil ramita de Cerezo silvestre combinada con un capullo de camélia: no es como un eco del invierno que se va, unido al anuncio de la primavera?<sup>4</sup> (1986, p. 32)

A verdade é que fase por fase a ser conquistada, momento a momento a ser apreciado, fazem do Caminho do Chá um grande esmeril para a alma cansada neste mundo.

---

<sup>4</sup> “O mestre do chá considera que seu dever limita-se a eleger as flores e deixa que elas contem sua própria história. Entrai em uma sala de chá no final do inverno e verá nela um delicado ramo de cerejeira silvestre combinado com um ramo de camélia: não é como um eco do inverno que se vai, unido ao anúncio da primavera?”

## Do Oriente para o Ocidente – Origem e Caminho do Chá

Uma viagem do Oriente para o Ocidente sinaliza o encontro de dois mundos absolutamente diversos. Permeados por seleções naturais e contribuições mútuas, vigorosamente instaladas sob padrões de arquétipos distintos, ambos mundos se fizeram construir sob a égide de discursos que, entre outros motivos, tinham o chá como uma revolucionária bebida, interprete de culturas e simbolismo distintivos.

Inicialmente conhecido e utilizado como remédio, o hábito de tomar chá trouxe à sociedade grandes mudanças para o seu cotidiano. Mudanças sociais, políticas, de alimentação, transformaram o universo do ser humano em um espaço para diálogo, aquecimento (devido às baixas temperaturas), reunião à volta de uma mesa, como um espaço para apresentar ideias, opiniões, queixas e até revolta (como no Incidente do Chá de Boston).

A difusão do hábito de tomar o líquido dourado expandiu-se via rota da seda saindo da China, percorrendo o Japão, a Ásia Central, os países islâmicos, até adentrar na Europa e aí fincar suas raízes, através das navegações, no século XVI. Monopolizado pelos ingleses desde então, até o meio do século XIX, o chá, antes verde, transformou-se em preto, por motivo de uma alimentação generosamente baseada em carnes, fazendo com que a preferência pelo chá preto, mais intenso, tornasse-o a escolha favorita dentro do universo inglês.

Anteriormente na Inglaterra, o consumo de álcool e da carne transformaram os hábitos dos ingleses tornando-os mais violentos, aumentando o índice de criminalidade. A partir do desenvolvimento do consumo do chá entre o povo, surgiu um clima pacífico e de maior tranquilidade. Isso sem citar o aumento progressivo da melhora na saúde popular e no valor da bebida mais barata. Nas palavras de S. Wells Williams:

La vida y hábitos de los chinos, tranquilos e caseros, deben mucha de su fuerza al consumo constante de esta bebida, pues la suave infusión que toman les permite pasar todo el tiempo que quieran sentados a la mesa de té. Si tuvieran el hábito de beber incluso su suave whisly de la misma manera, la desgracia, la pobreza, las peleas y la enfermedad ocuparían el lugar de la economía, la tranquilidad y la industria. La general temperancia que se aprecia entre ellos se debe mucho más al té que a otra causa cualquiera [...]. Si al pasar por las calles de Pekin, Cantón u Osaka y ver la bonachona jovialidad de los grupos de trabajadores y ociosos em torno a los cha-kwan y los cha-ya de aquellas ciudades, alguien duda aún del valor del té como armonizador y sosegador de las pasiones y los deseos humanos, es que ha de reconocer em su reacción la prueba de su propias ansias insatisfechas. (vol.2, p. 54)

O hábito de beber chá transformou muitas situações, entre elas a posição feminina, o tipo de trabalho, a arte, o respeito à natureza, à saúde, se aproximando do comportamento dos chineses e japoneses. A pergunta é: será possível uma simples bebida transformar tanto a vida de pessoas? De acordo com cada cultura pode-se observar em suas tradições visíveis alterações no comportamento do ser humano. De tudo, segundo Guillaume Raynal: “no puede negarse que há ayudado más a la sobriedad de nación que las leyes más severas, las arengas más elocuentes de los oradores cristianos y los mejores tratados de moralidad”. (vol.1, p. 46)

Embevecida com o despertar para a cultura do chá, vi-me envolvida com a capacidade de avançar no conhecimento e adentrar nesse universo. Com diversas variáveis nas questões culturais, o padrão de comportamento do brasileiro o leva ao caminho do café.

Nesse sentido, para alavancar o viés do chá resgatando-o da história e traduzindo-o para uma linguagem mais contemporânea, viajei à Ilha dos Mil Nomes, Sri Lanka, na busca de minha própria identidade como amante do chá. Da modelagem de um ser preparado para o desconhecido, pude ver-me em um emaranhado de conceitos absolutamente diversos dos ocidentais, redesenhados pelo artista maior, para uma obra refinadamente diagramada chamada Sri Lanka, antigo Ceilão.

Tipicamente apaixonante, o ser humano não consegue descrever cognitivamente o que é a simplicidade. Ademais de seus pensamentos assimilados e dissimulados pelo capitalismo selvagem, não consegue apreender da Natureza, a sua essência.

Captar a sofisticação da humildade, a beleza do respeito, a grandeza da determinação, a importância da ordem em uma relação intrínseca, são propostas tangíveis para a maestria pessoal, à disposição daqueles que fazem ou puderem fazer uma viagem ao Sri Lanka, um país pertencente a rota do chá. O que segue é um pequeno registro da viagem em novembro de 2014.

### **Uma experiência no país do chá**

Ayubowan! Em julho do ano de 2013, decidi procurar uma escola que ensinasse sobre o sentido, significado e importância do chá para a vida. Fiz algumas pesquisas e acabei por descobrir uma escola na França, em Paris. Devido a determinadas condições, inclusive financeiras, percebi que seria inviável realizar algum tipo de curso na Europa, naquele período.

Continuei pesquisando e acabei por descobrir a *Escuela Argentina de Té*, em Rosário, na Argentina. Entrei em contato imediatamente e no mês de agosto seguinte tive a honra de receber a minha primeira aula para formação profissional em *Sommelière de Té*, em Buenos Aires.

No mês seguinte, adentrei por um novo campo na escola: o *Curso de Expert em Protocolo y Cerimonial de Té*. Os cursos, ambos com duração de oito meses, retratam todo o universo do chá: da cata à degustação e experimentos, montagem de mesa para receber convidados entre outras pesquisas. A partir de agosto, então, uma vez por mês passei a ir à capital argentina para assistir aos cursos.

À medida em que ia avançando nos conhecimentos, cada vez mais ficava encantada com o mundo do chá e, percebi que se operava, não só externa, mas internamente uma mudança muito grande em mim. A descoberta desse novo universo trouxe uma mudança radical para o meu modo de olhar a existência recebida de Deus; uma reestruturação no saber, na capacidade de olhar o outro, rompendo algumas barreiras, quase intransponíveis, no processo desta visão. Ao difundir a energia propagada pelo caminho do chá pude ultrapassar riscos e vencer implicitamente algumas dificuldades criadas por mim.

Motivada pelos resultados alcançados, em julho de 2014 concluí os dois projetos e parti para o próximo desafio que era *Tea Business Manager*, outro curso com a mesma duração que os anteriores. Reconhecer e lidar com os próprios limites é uma tarefa altamente surpreendente, providencialmente rica em descobertas e prioritariamente estratégica para aqueles que desejam aumentar sua capacidade de dialogar com o novo.

Em novembro do mesmo ano, uma delegação da América Latina, de trinta e uma pessoas de sete países: Argentina, México, Colômbia, Uruguai, Chile e Brasil, liderada pelos professores Liliana Venerucci e Diego Morlachetti, Tea Masters e codiretores da *Escuela Argentina de Té* realizaram uma visita oficial ao Sri Lanka. Convém salientar que em quase cento e cinquenta anos é a primeira vez que uma

delegação institucional realiza uma visita técnica com esse formato, circuito antes inexistente.

Como segundo maior exportador de chá do mundo depois do Quênia, o Sri Lanka tem um papel de extrema relevância no universo chaísta. Foram quinze dias de imersão no país cujo nome tem como significado “Ilha Resplandescente”. A visita teve como finalidade a realização de dois cursos: Tea Tasting Training e um curso que fez parte do “Tea Manufacturing Training Programme”, realizado na Lumbini Tea Factory (PVT) Ltd. Este último, desenvolvido dentro da indústria citada: da cata das folhas na plantação, acompanhadas por coaching, passando por todo o processo de manufatura até o produto final, como mostra a foto a seguir.



Lata contendo o chá produzido pela autora

### **Bibliografia**

- AMARAKOON, Tissa. *Tea for Health*. Sri Lanka: The Tea Research Institute of Sri Lanka, 2004.
- GAUTIER, Lydia. *Tea Aromas and Flavors Around the World*. Paris: Chronicle Books, 2005.
- GRACINDO, Ina. *Viagem ao mundo do chá Tao Te Cha*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2013.
- JEROME, K. Jerome, *Tres hombres em una barca*, Barcelona: Bruguera, 1981.
- KAKUZO, Okakura. *O livro do Chá*. São Paulo: Editora Estação Liberdade Ltda, 2008.
- LAUAND, Jean. *Pieper – Universidade (2 Estudos)*. São Paulo: Factash Editora, 2011.
- MEISHU-SAMA. *Coletânea Alicerce do Paraíso*. São Paulo: Fundação Mokiti Okada – FMO, 2000.
- PIEPER, Josef. *Que é filosofar?* São Paulo: Edições Loyola, 2007.
- ROHMER, Francis. *O livro do Chá*. São Paulo: Ground Editora Ltda, 1986.
- RUIZ, Cristina. *A História do chá*. São Paulo: Biluma Cultural, 2013.
- SAMANSIRI, Dharmapriya. *Tea Industry and Tea Research Institute of Sri Lanka*. Sri Lanka, 2013.
- UKERS, William. H. *All about tea*, E.U.A., Martino PUB, 1935.
- YI, Sabine, LAFOND, Jacques Jumeau- e WALSH, Michel. *El libro del amante del té*. Barcelona: José J. de Oñaleta Ed., 1986.

Recebido para publicação em 13-01-15; aceito em 12-03-15