

## Chá das cinco

Originário da China, o chá foi introduzido na Europa pelos portugueses no século XVI. Um dos hábitos mais tipicamente britânicos, o "chá das cinco", foi introduzido na corte inglesa por Catarina de Bragança, princesa portuguesa, filha de D. João IV, quando esta casou com Carlos III de Inglaterra. O dote de Catarina deve ter sido um dos mais exóticos e sumptuosos da História: 500 mil libras de ouro, o livre comércio de Inglaterra com as possessões portuguesas na Ásia, em África e nas Américas, a cidade de Bombaim e uma caixa de chá... O dote de Catarina foi determinante para o futuro imperial da Inglaterra e o chá iria mudar para sempre a vida dos seus súbditos, tornando-se um elemento indissociável da sua personalidade e da sua maneira de ser. Ao ritual do "chá das cinco" estão associados os tradicionais *scones* e a *marmalade*, esta última também introduzida por Catarina de Bragança.

Conta a lenda que foi o imperador Shên Nung quem descobriu o chá quando, numa das suas longas viagens, se sentou debaixo de um arbusto a beber água quente, ideal para matar a sede por ser mais rapidamente absorvida pelo corpo do que as bebidas frias. As folhas que por acaso caíam na água conferiram-lhe um sabor e um aroma muito particulares que deliciaram o imperador. Para os chineses, o chá está associado à beleza, pelo ritual da sua preparação, pela satisfação e paz que provoca e por ser um complemento essencial do convívio. O segredo da preparação do chá foi muito bem guardado pelos chineses e só em 1843 se descobriu que todos os tipos de chá provinham de uma mesma planta, a *Camellia sinensis*. A procedência, o solo, o clima, a selecção e a preparação das folhas é que determinam as diferentes variedades existentes.

O chá preto (fermentado) é cultivado na Índia, Sri Lanka, na África Oriental, Japão e Taiwan, enquanto que o chá verde (não fermentado) é originário sobretudo da China e do Japão, embora também exista na Índia e na Indonésia. O chá "Oolong" (semifermentado) é oriundo de uma região chinesa chamada Foochow e de Taiwan, enquanto que o jasmim se pode encontrar na China. O Darjeeling e o Assam são produzidos sobretudo no Nordeste da Índia e no Sri Lanka. Os *blended*, que resultam da mistura de vários chás, como o Earl Grey, existem em cerca de 1500 tipos de lotes diferentes. Um dos melhores chás do Mundo (preto e verde) é produzido nos Açores, em S. Miguel, na localidade de Gorreana, nas variedades Orange Pekoe, Broken e Moinha.

Como referenciar este artigo:

*chá das cinco*. In **Infopédia** [Em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2008. [Consult. 2008-09-04].

Disponível na www: <URL: [http://www.infopedia.pt/\\$o-cha-das-cinco](http://www.infopedia.pt/$o-cha-das-cinco)>