

# O CHÁ COMO BEBIDA FUNDAMENTAL NA COZINHA ASIÁTICA

## X Encontro de Experiências Estudantis

Arthur Magno Moreira Cavalcante, Thaís Amanda Ribeiro de Oliveira Lemos, Rafael Queiroz Gurgel do Amaral

Para nós brasileiros, a palavra chá denota qualquer bebida preparada a partir da infusão em água quente, como chá de hortelã, chá de erva-doce, chá de erva-mate, entre outros. Mas originalmente a palavra refere-se a uma planta específica, a planta do chá (*Camellia sinensis*), um arbusto ou pequena árvore da família das camélias cujas folhas são matéria-prima para o chá preto, o chá verde e várias outras bebidas. O uso do chá como bebida originou-se na China, durante a dinastia Han. Dada a sua preciosidade, inicialmente foi usado como remédio, mas com o tempo passou a ser tomado como bebida pelo imperador e pelos nobres, assim como por religiosos, sobretudo os que seguiam a doutrina Zen, introduzida na China no século VI pelo monge budista Bodhidarma. A cultura do chá na China continuou a se desenvolver, espalhou-se para o mundo em diversos períodos e enraizou-se nos mais diferentes contextos: o elegante chá preto do Império Britânico, a mercadoria de troca dos nômades centro-asiáticos, o chá com manteiga dos pastores das montanhas tibetanas, o chá de caravana da Rússia e muitos outros. No Japão, o chá surgiu na forma do Chaísmo, na forma de religião, onde as casas, os hábitos, os trajes, a cozinha, a porcelana, a pintura e até mesmo a literatura, tudo ficou exposto a influência da bebida. Em seguida, o chá tomou proporções maiores no Japão, quando teve início da cerimônia do chá, que é considerada a forma mais clássica da culinária japonesa. Os chás produzidos a partir das folhas de *Camellia sinensis* são classificados em quatro categorias: fermentado (preto), não-fermentado (verde), feito com as folhas novas (branco) e o semifermentado. O presente trabalho foi elaborado como experiência na disciplina de cozinha oriental do curso de gastronomia, na qual a cultura e a gastronomia dos países asiáticos são interligadas.

Palavras-chave: chá. Japão. China. culinária.