

A vertical photograph of a tea plantation. The background is a soft-focus field of tea bushes. In the foreground on the left, a single tea leaf is in sharp focus, showing its veins and serrated edge. The overall color palette is a range of greens, from deep forest green to a lighter, almost yellowish-green.

NIHON CHA

introdução ao chá japonês

Preâmbulo

O *nihoncha* é um elemento extremamente representativo da cultura japonesa.

Consumido de forma regular há muitos séculos, é o centro de um dos mais complexos e bonitos rituais, a cerimônia do chá, ou *chanoyu*, que abrange as artes, a etiqueta e a espiritualidade, repleto de símbolos e significados em seus componentes e movimentos.

O chá verde japonês é comumente apresentado como “reparador da mente e do corpo” por possuir uma série de características terapêuticas. Algumas pesquisas relacionam seu consumo à longevidade no Japão.

Além disso, o chá verde faz parte do cotidiano japonês: o ato de preparar e servir o chá representa um cuidado com o visitante que é recebido, uma pausa para que o tempo seja apreciado com calma, um momento de contemplação ou de convivência social.

Nada mais apropriado, portanto, que apresentá-lo como a estrela de uma exposição da Japan House São Paulo.

Seu cultivo, produção, comercialização e consumo atravessam o tempo e os limites geográficos, com um território próprio, de linhas invisíveis, muito vasto.

No nosso caso, além da importância desse elemento para a compreensão de tantos aspectos da cultura japonesa tradicional que se mantêm atuais, há também o fato de estarmos em um país com significativa presença de imigrantes e seus descendentes, que introduziram a produção de chá no Brasil.

Dada a amplitude do tema, sua complexidade, desdobramentos e variedades, uma mostra de alguns meses em um espaço físico limitado só poderia ser apenas um preâmbulo desse campo extenso que é o do *nihoncha*.

Nossa opção foi, portanto, possibilitar aos nossos visitantes essa introdução e sugerir que se debrucem ainda mais sobre o assunto, para ir além do que está mostrado aqui.

De forma inédita na concepção da programação, nossas pesquisas foram feitas a muitas mãos, contando com o precioso apoio da Chado Urasenke do Japão e do Brasil, do Ministério de Agricultura, Florestas e Pesca do Japão, e de duas Associações Japonesas de Nihoncha.

Optamos por apresentar nove tipos de chá verde japonês, o passo a passo de seu processamento e suas características. Aspectos da cerimônia do chá podem ser apreciados no vídeo realizado com o apoio da Chado Urasenke do Japão e na seleção de utensílios significativos do *chanoyu* oriundos do acervo da Chado Urasenke do Brasil. Além disso, apresentamos uma casa de chá contemporânea, que reutiliza materiais de descarte pelo uso de alta tecnologia aliada a técnicas tradicionais de encaixe de madeira.

Uma mesa central dispõe acessórios e soluções contemporâneos que demonstram a relevância do chá até os dias de hoje no Japão, próximos de uma instalação botânica com a planta que o origina, a *Camellia sinensis*.

Para além da exposição, uma série de eventos e atividades organizados pela Japan House São Paulo e a possibilidade de descobrir produtos relacionados em nossa loja, no café e no restaurante, ampliam ainda mais a experiência.

Esperamos que este seja o primeiro de muitos capítulos dessa rica descoberta.

Natasha Barzaghi Geenen
Diretora Cultural da Japan House São Paulo

Nihoncha: **uma introdução ao chá japonês**

No Japão, o chá mais servido com a culinária nacional é o chá verde japonês, que contribui para realçar o sabor dos ingredientes.

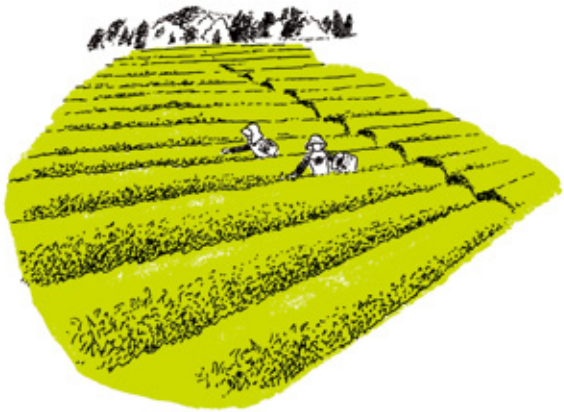
Sua bela cor é extraída de forma totalmente natural das folhas de chá, e seu aroma elegante traz uma sensação de frescor, característica singular do chá verde japonês, cuja fusão de diversos sabores é marcante. Sem adição de açúcar ou outros adoçantes, o sabor exclusivo é apreciado em sua forma pura. Além disso, o chá verde é uma fonte de nutrientes considerados benéficos para a saúde.

No Japão, é comum as pessoas desfrutarem de uma xícara de chá verde como uma pausa nas atividades diárias. Mas ele também desempenha um papel essencial nas boas-vindas a convidados importantes, pois consegue transmitir a mensagem de que o anfitrião deseja que você “se sinta à vontade”, ao mesmo tempo que o ato de tomar chá ajuda a acalmar os sentidos para um encontro agradável.

Cultivado com muito esmero e tecnologia sofisticada em campos situados em meio à natureza, o chá verde japonês de alta qualidade colabora para um estilo de vida mais saudável.

**Nesta exposição, apresentamos
nove variedades de chá japonês:**

玉露 Gyokuro
かぶせ茶 Kabusecha
普通煎茶 Sencha
蒸し製玉緑茶 Mushisei-tamaryokucha
釜炒り製玉緑茶 Kamairisei-tamaryokucha
碾茶 Tencha
抹茶 Matcha
ほうじ茶 Hōjicha
玄米茶 Genmaicha



Cultivo

O chá é um produto agrícola e, assim como as frutas e os legumes, suas folhas só podem ser cultivadas e colhidas depois de muita atenção à nutrição do solo e à prática de irrigação e poda. A produção de chás de alta qualidade com *umami* – palavra japonesa que significa “delicioso” ou “saboroso” e que designa o quinto gosto do paladar humano junto ao doce, salgado, azedo e amargo –, como o *gyokuro*, exige muito trabalho, pois os campos devem ser completamente cobertos e protegidos da luz do sol por um período específico antes da colheita (em um método chamado *ooishita*). O cultivo de chás de alta qualidade exige um processo particularmente preciso, no qual as folhas jovens são colhidas manualmente, uma a uma. Como as quatro estações do ano são bem definidas no Japão, há uma limitação do período em que o chá pode ser colhido, pois, dependendo da época da colheita, o sabor sofrerá variações. As folhas jovens utilizadas para *gyokuro*, *matcha* e *sencha*, por exemplo, só podem ser colhidas por um curto período, durante a primavera.



Processamento primário (*aracha*)

Para evitar a oxidação, as folhas de chá recém-colhidas são submetidas ao vapor. Esse processo característico japonês faz o chá verde adquirir um sabor especial e uma bela cor. Em seguida, as folhas de chá são enroladas e secas até ganharem um formato alongado e fino. O produto final é chamado de *aracha* (chá não processado). Embora no passado todos esses processos fossem executados manualmente por especialistas qualificados, atualmente, a maioria dos chás são processados por máquinas. No entanto, esses métodos tradicionais ainda servem como base para essa tecnologia e, até hoje, a arte e o jeito japonês de fazer chá são transmitidos por gerações de especialistas envolvidos no setor.



Processamento secundário (*shiage*)

Uma característica importante do chá verde japonês está na maestria dos especialistas no processo de finalização (*shiage*), transformando-o de *aracha* (chá não processado) para *shiagecha* (chá refinado). Esse processo é tão importante que cada fabricante o mantém em segredo. Primeiramente, é preciso peneirar e cortar as folhas para que possam ser classificadas de acordo com a cor e a forma. Depois, cada fabricante usa seu próprio método de *hiire* (secagem) para realçar ainda mais o aroma e o sabor do chá, secando as folhas uma segunda vez. Por fim, um profissional distingue as sutis diferenças de aroma e notas para misturar os chás e obter o sabor final. O aroma delicado e o sabor denso típicos do chá verde japonês resultam desse processo minucioso e cuidadoso.

5 dez/2023 – 7 abr/2024

Japan House São Paulo

Av. Paulista, 52

Entrada gratuita

Terça-feira a sexta-feira | das 10h às 18h

Sábados, domingos e feriados | das 10h às 19h

Segunda-feira | FECHADA

#NihonchaNaJHSP

Conteúdo acessível



    /japanhousesp

 japanhousesp.com.br

Fonte: Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries of Japan (MAFF)

Ilustrações: Kochi Hajime

Fragrância: Takasago



JAPAN HOUSE

SÃO PAULO