

# OS CHÁS BRANCOS<sup>1</sup>

## DEFINIÇÃO E ORIGEM

LIVIO ZANINI<sup>2</sup>

A palavra chinesa *baicha*, traduzida literalmente como “chá branco”, atualmente é utilizada tanto para designar uma família de chá que tem em comum o mesmo tipo de processamento, quanto para denominar algumas variedades particulares de *Camelia Sinensis*.

No primeiro caso, o chá branco (junto do chá verde, do amarelo, do oolong, do preto e do pós-fermentado) representa uma das seis categorias fundamentais definidas pela classificação criada na China em 1979 e que hoje é de uso comum em todo o mundo<sup>1</sup>. Os chás brancos são parcialmente oxidados, produzidos fazendo-se com que as folhas murchem naturalmente ao ar e depois secando-as. Diferentemente do que ocorre com chás verdes e oolong, as folhas não são submetidas à fixação<sup>3</sup>, ou seja, não se utiliza o calor para bloquear a oxidação. Além disso, diferentemente dos chás pretos, as folhas não são enroladas para romper a membrana celular e favorecer a completa oxidação.

Até algumas décadas atrás, a produção desse tipo de chá era limitada apenas a parte norte da província de Fujian (em particular nos condados de Fuding e Zhenghe) e a parte sul da limítrofe província de Zhejiang, com o emprego exclusivo de algumas variedades particulares locais. Os principais tipos de chá branco produzidos nessa área são: Baihao Yin Zhen (constituído apenas de brotos<sup>4</sup>), Bai Mudan, Shou Mei e Gong Mei (constituídos de brotos e folhas)<sup>ii</sup>. Hoje o sistema de produção se difundiu em outras províncias chinesas e também em outros países, onde são produzidos chás brancos usando as variedades cultivadas localmente. Entre esses últimos, encontramos o Yue Guang Bai, um chá branco produzido em Yunnan com a mesma variedade de planta usada na produção dos Pu'er.

Além de indicar uma família de chás, a palavra chinesa *baicha* aparece também nos nomes próprios de variedades específicas de *Camelia Sinensis* que

---

<sup>1</sup> Texto publicado na revista *Foglie di tè*, número 2, Novembro de 2016. O original pode ser acessado em [https://issuu.com/foglidite/docs/fogli\\_di\\_te\\_n.2](https://issuu.com/foglidite/docs/fogli_di_te_n.2).

<sup>2</sup> Presidente da Associazione Italiana Cultura del Tè e docente de língua chinesa da Università Ca' Foscari di Venezia.

<sup>3</sup> Nota da tradução: no original “stabilizzazione”. Optou-se pela palavra “fixação”, que é o termo técnico utilizado em português para designar essa etapa do processamento do chá.

<sup>4</sup> Nota da tradução: no original “gemme apicali”, ou seja, gema apical. A gema apical localiza-se na extremidade do caule ou dos ramos da planta e é formada por células que se reproduzem intensamente. Diferencia-se da gema lateral ou axial, que originam os brotos, folhas ou flores. Aparentemente o uso do termo gema apical não é cientificamente exato neste caso, já que o chá é feito ou de brotos ou de folhas; por isso, a escolha pelo termo “broto”.

apresentam as folhas de “cor branca”. No geral, tal termo se refere à coloração argêntea da penugem que recobre os brotos de algumas plantas. Entre estas figuram as plantas<sup>5</sup> Fuding Dabai Cha (“Grande Branco de Fuding”, GSTC 1) e Zhenghe Dabai Cha (“Grande Branco di Zhenghe”, GSCT 5), as duas principais variedades utilizadas para a produção dos chás brancos Baihao Yin Zhen e Bai Mudan<sup>iii</sup>. É oportuno recordar que com essas plantas se produzem também chás pretos e verdes. Em um outro caso, o termo branco indica a cor tênue das folhas de algumas variedades particulares de *Camelia Sinensis* caracterizadas pela carência de pigmentação (albinismo). Uma das mais notáveis é a variedade usada para a produção do chá verde Anji *baicha* (Chá branco de Anji) que – por causa do próprio nome – vem muitas vezes erroneamente elencado entre os chás brancos.

Nas fontes chinesas, a primeira ocorrência do termo *baicha* se encontra dentro do sétimo capítulo do *Clássico do chá*<sup>6</sup> de Lu Yu, em uma passagem de *Yongjia tujing* (Atlas de Yongjia, obra da qual hoje não se tem informações):

“Trezentos *li* a leste do condado de Yongjia está o *Baichashan*, a ‘montanha do chá branco’<sup>iv</sup>.”

O condado de Yongjia se encontra em Wenzhou, na parte sul da província de Zhejiang. Em sua *História geral do chá*<sup>7</sup>, Chen Chuan comenta que a trezentos *li* (que correspondia na época a 172 km) a leste de Yongjia está o mar. Por tal motivo, ele propõe emendar o trecho com “Trezentos *li* ao sul do condado de Yongjia”, ponto que corresponde à posição do atual condado de Fuding<sup>v</sup>. Seja qual for a validade dessa hipótese, hoje não é possível estabelecer a que coisa concretamente se referia o termo “chá branco” neste texto.

Dentro do *Tratado sobre o chá da era Dagan*<sup>8</sup> (Dagan chalun), escrito pelo imperador Huizong em 1107, encontramos uma outra referência ao termo *baicha*:

“O chá branco (*baicha*) constitui uma variedade própria, diferente do chá comum. Os seus caules são extensos e suas folhas são brilhantes e finas. Nasce espontaneamente nas florestas íngremes, e não pode ser cultivado artificialmente. Apenas quatro, cinco famílias têm a posse dessas plantas. Destas,

---

<sup>5</sup> Nota da tradução: em italiano, “*i cloni*”. A tradução literal seria “os clones”. Segundo o dicionário Infopédia, *clone* pode significar “planta reproduzida por multiplicação vegetativa”. Por esse motivo, optou-se pelo termo genérico “as plantas”.

<sup>6</sup> Nota da tradução: em italiano, *Canone del tè*. O nome do livro de Lu Yu em inglês é *The Classic of Tea* ou *Classic Tea*. Em chinês, 茶经; 茶經 ou *chájīng*. O sétimo capítulo desse livro apresenta uma coleção de lendas chinesas sobre a origem do chá, desde a época do lendário governante Shennong até a dinastia Tang.

<sup>7</sup> Nota da tradução: em italiano, o nome do livro de Chen Chuan é *Storia generale del tè*.

<sup>8</sup> Nota da tradução: em italiano, o nome do livro de Huizong é *Trattato sul tè dell'era Dagan*.

somente uma ou duas produzem folhas, com as quais se produz apenas dois ou três pãezinhos<sup>vi</sup>.”

O chá branco aqui descrito era uma particular variedade de planta que crescia nas plantações imperiais de Beiyuan (na província de Fujian), cujas folhas eram vaporizadas e prensadas em forma de pequenos pães como grande parte dos chás produzidos na época Song. Por esse motivo, o termo *baicha* nesse tratado não tem nenhuma relação direta com a categoria de chás brancos definida no atual sistema de classificação.

A primeira referência textual ao sistema de produção que diz respeito à atual categoria dos chás brancos, ou seja, ao murchamento e à secagem natural das folhas de chá sem tratamento térmico, se encontra dentro do *Breve ensaio sobre a ebulição das águas de nascente*<sup>9</sup> (*Zhuquan xiaopin*), escrito em 1554 por Tian Yiheng:

“O chá em brotos trabalhado com o fogo é de qualidade inferior. Aquele cujas folhas frescas são postas para secar ao sol é de qualidade superior, é muito próximo à própria natureza e não possui o cheiro comum de fumaça. Além disso, se a panela ou as mãos do trabalhador que manuseia o chá não estão limpas, ou se não se controla o fogo adequadamente, [com a torrefação] é possível arruinar o perfume e a cor do chá. Quando se deposita o chá cujas folhas secaram ao sol em infusão dentro de uma xícara, as suas folhas e brotos se abrem lentamente, com uma cor verde pura brilhante. É particularmente prazeroso<sup>vii</sup>.”

Por não usar a nomenclatura atual, o texto de Tian Yiheng faz referência a duas distintas categorias de chás: àquele produzido a partir da torrefação das folhas em um recipiente logo após a colheita, que hoje é classificado como chá verde, e ao chá cujas folhas secam ao sol, que está totalmente de acordo com a moderna categoria dos chás brancos.

## **Bibliografia**

Chen Chuan. *Chaye tongshi (História geral do chá)*.  
Beijing: Nongye chubanshe, 1980: 50.

Chen Chuan. “Tea Classification in Theory and Practice”. Traduzido por Michael Salt. *Journal d’agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 28 (1981): 329-344.

Original: *Chaye fenlei lilun yu shijian, Chaye tongbao* 1-2 (1979).

---

<sup>9</sup> Nota da tradução: em italiano, o nome do livro de Tian Yiheng é *Breve saggio sulla bollitura delle acque sorgive*.

*Daguan chalun* (Tratado sobre o chá da era Daguan). Escrito pelo imperador Huizong (reino 1100-1126), 1107. In *Zhongguo lidai chashu huibian jiaozhuben*, editado por Zheng Peikai e Zhu Zizhen. 103-110. Hong Kong: Commercial press, 2007.

Lu Yu. *Il Canone del tè*. Editado por Marco Ceresa. Macerata: Quodlibet, 2013: 147.

*Zhuquan xiaopin* (Pequeno ensaio sobre a ebulição das águas de nascente). Escrito por Tian Yiheng (1524-1590?), 1554. In *Zhongguo lidai chashu huibian jiaozhuben*, editado por Zheng Peikai e Zhu Zizhen. 194-205. Hong Kong: Commercial press, 2007.

*Zhongguo chashu youliang pinzhong ji* (Catálogo das variedades de chás selecionados na China). Editado por Nongye bu nongye si e Zhongguo nongye kexueyuan chaye yanjiusuo. Shanghai: Shanghai kexue jishu chubanshe, 1990.

*Zhongguo chaye dacidian* (Enciclopédia do chá chinês). Editado por Chen Zongmao. Beijing: Zhongguo qingongye chubanshe, 2000.

## Notas

---

<sup>i</sup> Chen, “Tea Classification in Theory and Practice”, 40.

<sup>ii</sup> *Zhongguo chaye dacidian*, 265-66.

<sup>iii</sup> As duas variedades estão entre as primeiras que foram inseridas no registro nacional chinês das variedades de chás instituído em 1984. *Zhongguo chashu youliang pinzhong ji*, 2-3, 10-11.

<sup>iv</sup> Lu Yu, *Il Canone del tè*, 147.

<sup>v</sup> Chen, *Chaye tongshi*, 50.

<sup>vi</sup> *Daguan chalun*, 105.

<sup>vii</sup> *Zhuquan xiaopin*, 197.