

Do Biscoito de Água e Sal ao Matcha Gourmet: Como o Algoritmo me Fez Engolir a História do Chá no Brasil

Por Eduardo Woetter · Publicado em 21/05/2026

Caí no conto do vigário do bem-estar digital. Entre o trauma do remédio de infância e o mate da praia, fui descobrir a história real do hábito de tomar chá no Brasil para celebrar a data de hoje. Alerta de spoiler: envolve Dom João VI e muita ironia.

Versão online e eventuais atualizações:

<https://woetter.com/post/habito-de-tomar-cha-brasil-dia-internacional>

Existe um marcador biológico muito claro que define o fim da juventude e o início inevitável da meia-idade psicológica. Não é a dor nas costas, não é o interesse repentino pelo preço dos eletrodomésticos e nem o hábito de conferir se as portas estão trancadas antes de deitar. O verdadeiro divisor de águas é o momento exato em que você abre o armário da cozinha e percebe que possui mais de quatro variedades de infusões guardadas em potes herméticos. Você olha para o espelho e aceita: eu desenvolvi o hábito de tomar chá.

Para quem cresceu no Brasil dos anos noventa, essa transição beira o absurdo. Naquela época, o consumo dessa bebida estava estritamente atrelado ao espectro da morbidade humana. Ninguém tomava uma infusão por puro prazer estético ou sofisticação. Você tomava porque estava com febre, com dor de barriga ou porque sua mãe havia decidido que aquela era a única barreira entre você e o hospital. O cenário era clássico, quase um patrimônio cultural imaterial da infância brasileira: uma caneca de louça lascada, um líquido amarelado fumegante e o indefectível biscoito de água e sal, que magicamente conseguia ser seco e murcho ao mesmo tempo. Era o banquete da miséria imunológica. O hábito de tomar chá nasceu, para muitos de nós, como um castigo líquido.

Aí a gente cresce, começa a pagar os próprios boletos, desenvolve uma leve intolerância à lactose e, de repente, cai na malha fina do algoritmo das redes sociais. O meu feed atual parece uma convenção de herboristas medievais misturada com coach de produtividade do Vale do Silício. Se eu procuro na internet como dormir melhor após um dia estressante, a resposta é um blend de camomila colhida por monges reclusos. Se eu reclamo de cansaço crônico, surge um vídeo de trinta segundos me convencendo de que o matcha orgânico vai realinhar os meus chacras e me dar a energia de um jovem de dezoito anos. Fui inundado por anúncios que transformaram o simples hábito de tomar chá em uma espécie de gincana mística e cara para fugir dos alimentos ultraprocessados.

Como bom carioca, a minha única defesa prévia contra essa gourmetização era o sagrado mate com limão das praias do Rio de Janeiro. Aquilo sim é o ápice da nossa cultura. O mate de galão, servido com gelo que desafia as leis da vigilância sanitária, não é apenas uma

bebida; é um composto de sobrevivência urbana que cura a ressaca, refresca o corpo e une todas as classes sociais na areia. Mas o algoritmo é implacável. Ele me fez olhar para o meu copo de mate e questionar: afinal de contas, de onde veio essa nossa mania? Como essa planta se estabeleceu por aqui?

Como hoje é o Dia Internacional do Chá, decidi fazer uma imersão histórica para entender se nós já tínhamos esse costume na nossa ancestralidade ou se fomos colonizados até na hora de esquentar a água. O veredito é uma mistura deliciosa de geopolítica, contrabando e imigração. A planta original, a *Camellia sinensis*, que dá origem aos verdadeiros chás preto, verde e branco, não é nativa das nossas florestas. Nós já tínhamos, claro, o hábito de tomar chá de ervas locais, como a nossa maravilhosa erva-mate, consumida há séculos pelos povos indígenas do sul do continente, muito antes de qualquer caravela apontar no horizonte. O mate já era o nosso suco oficial.

Porém, a história ganha contornos de novela das oito quando Dom João VI chega ao Brasil no início do século dezenove. Com saudades do luxo europeu e de olho no lucrativo mercado que os britânicos dominavam, o príncipe regente decidiu que o Brasil precisava produzir o seu próprio chá dinástico. Ele trouxe sementes da China e, para garantir que o negócio prosperasse, trouxe também cerca de centenas de trabalhadores chineses para o Rio de Janeiro, estabelecendo as plantações no Jardim Botânico e na região que hoje conhecemos como o bairro do Jardim Botânico. Foi a primeira tentativa oficial de introduzir o hábito de tomar chá com a planta asiática em solo nacional. A plantação não vingou comercialmente a longo prazo por aqui, mas a semente da sofisticação estava plantada.

Mais tarde, no início do século vinte, os imigrantes japoneses chegaram ao interior de São Paulo, mais especificamente na região do Vale do Ribeira, e transformaram o município de Registro na capital nacional do chá. Eles trouxeram tecnologia, dedicação e uma cultura milenar que profissionalizou a produção. Então, quando você consome a sua infusão no conforto do seu apartamento, você está bebendo uma mistura de herança indígena, teimosia da corte portuguesa e a absurda ética de trabalho dos imigrantes asiáticos.

O mais curioso sobre o Dia Internacional do Chá, instituído oficialmente pelas Nações Unidas, é que ele não foi criado para celebrar as canecas bonitinhas do Instagram ou os filtros de influenciadores de bem-estar. A data existe para conscientizar o mundo sobre a importância socioeconômica dessa cultura, que sustenta milhões de pequenas famílias de agricultores em países em desenvolvimento, além de promover o comércio justo e a sustentabilidade ambiental. É uma celebração do trabalho rural, da terra e da sobrevivência econômica.

A grande epifania que me restou no final dessa jornada botânica e histórica é que o algoritmo, no fundo, apenas mercantilizou a nossa eterna busca por conforto. Nós não estamos realmente comprando o blend de hibisco com casca de laranja porque acreditamos que ele vai derreter a nossa gordura abdominal enquanto dormimos. Nós compramos porque, no meio do caos de 2026, com prazos apertados, notificações piscando na tela e a velocidade absurda do mundo moderno, segurar uma xícara quente com as duas mãos força a nossa mente a desacelerar por

exatos cinco minutos.

O hábito de tomar chá, seja ele o mate barulhento da praia, a infusão sofisticada de Registro ou até mesmo aquele amargo remédio da infância, é o último refúgio da calma. É o único momento do dia em que somos obrigados a esperar a água atingir a temperatura certa, esperar o tempo de infusão e beber devagar para não queimar a língua. Em tempos de imediatismo, o chá é um ato de rebeldia silenciosa.

Portanto, esqueça o marketing agressivo da produtividade tóxica e celebre o dia de hoje do jeito mais brasileiro possível. Se você tiver acesso a um blend importado, ótimo. Se tiver apenas aquele saquinho esquecido no fundo da despensa, excelente. O que importa é a pausa. No pior dos cenários, se nada disso funcionar para acalmar a sua alma, você sempre pode abrir um pacote de biscoito de água e sal e ligar para a sua mãe para reclamar da vida. Afinal, algumas tradições são sagradas demais para serem substituídas por qualquer inteligência artificial.

Para Hoje

Se você quer continuar no clima dessa calma reflexiva e levemente irônica, recomendo a leitura do livro *Uma Cortesia de Amor e Chá*, de Toshikazu Kawaguchi. Uma narrativa delicada sobre uma cafeteria japonesa onde é possível viajar no tempo, mas apenas enquanto o seu café (ou chá) não esfria. Uma metáfora perfeita para o valor do momento presente.

E você? Já foi fisgado pela máfia do bem-estar ou ainda guarda traumas da infância? Deixe seu comentário aqui embaixo contando qual é o seu ritual de infusão favorito.

Para mais desabafos sobre as ironias da vida moderna e a nossa eterna tentativa de sermos adultos saudáveis, me acompanhe nas redes sociais. Nos vemos por lá.