

## **EQUIPA EDITORIAL | EDITORIAL TEAM**

### **DIRETORA PRINCIPAL | GENERAL EDITOR**

Carmen Soares, Universidade de Coimbra, Portugal

### **DIRETORA ADJUNTA | ASSOCIATE EDITOR**

Paula Barata Dias, Universidade de Coimbra, Portugal

### **COORDENADORES CIENTÍFICOS | SCIENTIFIC EDITORS - VOL. II (2025)**

Maria Helena da Cruz Coelho, Universidade de Coimbra, Portugal

José Luís Brandão, Universidade de Coimbra, Portugal

### **COMISSÃO CIENTÍFICA | EDITORIAL BOARD**

Ana Isabel Buescu, Universidade Nova de Lisboa, Portugal

Andrew Dalby, Investigador Independente, Reino Unido

Anny Jaqueline Silveira, Universidade Federal de Ouro Preto, Brasil

Carlos Costa, Universidade de Aveiro, Portugal

Cilene Ribeiro, Pontifícia Universidade do Paraná, Brasil

Claudete Oliveira Moreira, Universidade de Coimbra, Portugal

Delfim Ferreira Leão, Universidade de Coimbra, Portugal

Eliane Abrahão Morelli, Universidade Estadual de Campinas, Brasil

Gonçalo de Vasconcelos e Sousa, Universidade Católica Portuguesa – Porto, Portugal

Inês de Ornellas e Castro, Universidade Nova de Lisboa, Portugal

Irene Vaquinhas, Universidade de Coimbra, Portugal

Isabel Drumond Braga, Universidade de Lisboa, Portugal

Jean-Pierre Poulain, Université de Toulouse, França

Jesus Contreras, Universidad de Barcelona, Espanha

John Wilkins, University of Exeter, Reino Unido

José Augusto Bernardes, Universidade de Coimbra, Portugal

José Luís Brandão, Universidade de Coimbra, Portugal

José Manuel Sobral, Universidade de Lisboa, Portugal

José Newton Meneses, Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil

Laurence Totelin, University of Cardiff, Reino Unido

Maria Cecília Amorim Pilla, Pontifícia Universidade do Paraná, Brasil

Maria Helena da Cruz Coelho, Universidade de Coimbra, Portugal

Maria José Azevedo Santos, Universidade de Coimbra, Portugal

Massimo Montanari, Università degli Studi di Bologna, Itália

Patrícia Merlo, Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil

Peter Scholliers, Vrije Universiteit Brussel, Bélgica

Ricardo Bonacho, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, Portugal

S. Douglas Olson, University of Minnesota, Estados Unidos da América

Stefano Magagnoli, Università di Parma, Itália

Valdecir Ferri, Universidade Federal de Pelotas, Brasil

Virginie Amilien, Oslo Metropolitan University, Canadá

Wanessa Asfora, CECH-Universidade de Coimbra, Portugal

Xavier Medina, Universitat Oberta de Catalunya, Espanha

## EDIÇÃO

Imprensa da Universidade de Coimbra

Rua da Ilha, 1 - 3000-214 Coimbra

Email: [imprensa@uc.pt](mailto:imprensa@uc.pt)

URL: [http://www.uc.pt/imprensa\\_uc](http://www.uc.pt/imprensa_uc)

Vendas online: <http://livrariadaimprensa.uc.pt>

## DESIGN

Mickael Silva

## ISSN DIGITAL

2976-0232

## DOI

[https://doi.org/10.14195/2976-0232\\_2](https://doi.org/10.14195/2976-0232_2)

## PERIODICIDADE

Fluxo Contínuo

<https://impactum-journals.uc.pt/diaita>

## PROPRIEDADE • CONTACTOS • SEDE DE REDAÇÃO

Gabinete de Apoio a Projetos e Centros de Investigação. Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Largo da Porta Férrea • 3004-530 Coimbra (Portugal)

Telef. 239 859984 • [gapci2@fl.uc.pt](mailto:gapci2@fl.uc.pt)

## OBRA PUBLICADA COM O APOIO DE



Publicação financiado com Fundos Nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto UIDB/00196/2025/

Publication financed by National Funds through FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., under the project UIDB/00196/2025/

© Fevereiro 2025. Imprensa da Universidade de Coimbra  
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

# A PATRIMONIALIZAÇÃO DE BENS MATERIAIS DA IMIGRAÇÃO JAPONESA E A PRODUÇÃO DO CHÁ NO VALE DO RIBEIRA

## THE HERITAGE-MAKING OF MATERIAL ASSETS OF JAPANESE IMMIGRATION AND TEA PRODUCTION IN THE VALE DO RIBEIRA

CECILIA VIEIRA PEREIRA DAS NEVES

ceneves7@hotmail.com

Doutoranda bolsista CAPES no Programa de Pós-Graduação em Memória Social  
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO)

<https://orcid.org/0000-0003-4861-0046>

### RESUMO

O presente artigo é parte de uma pesquisa de doutorado em curso, que tem como objetivo geral analisar que memórias estão sendo acionadas e selecionadas para a construção do que os atores sociais no Brasil entendem como chá brasileiro. Assim, inicialmente, voltamos nosso olhar para o Vale do Ribeira, localizado no Sul do Estado de São Paulo, onde atualmente é produzida a maior parte do chá brasileiro, e que tem a cidade de Registro como a capital do chá no Brasil. A partir de pesquisa bibliográfica, fazemos uma reflexão sobre os desdobramentos da patrimonialização de bens materiais ligados ao processo de imigração e colonização japonesa no Vale do Ribeira conectados à cultura local do chá. E averiguamos como esse processo pode ter influenciado a retomada da produção de chá na região.

### PALAVRAS-CHAVE

Chá, identidade, memória social, patrimônio, Vale do Ribeira.

## ABSTRACT

This article is part of ongoing doctoral research, which has the general objective of analyzing which memories are being triggered and selected for the construction of what social actors in Brazil understand as Brazilian tea. So, initially, we turned our attention to Vale do Ribeira, located in the south of the State of São Paulo, where most of Brazilian tea is currently produced, and which has the city of Registro as the tea capital in Brazil. Based on bibliographical research, we reflect on the consequences of the patrimonialization of material goods linked to the process of Japanese immigration and colonization in the Ribeira Valley connected to the local tea culture, and how this process may have influenced the resumption of tea production in the region.

## KEYWORDS

Tea, identity, social memory, heritage, Vale do Ribeira.

## Introdução

O que foi ou é entendido como patrimônio se constrói através de enquadramentos feitos por agentes mobilizadores e suas forças sociais. Dessa forma, o que é patrimonializado se consolida como visão de um passado, construção de um presente e proposta para um futuro. Em alguns casos, o discurso patrimonial se estabelece como forma de fazer sobreviver uma tradição. Em outros momentos, conforme veremos nesse trabalho, a patrimonialização de determinados bens culturais traz o reconhecimento do pertencimento de um determinado grupo social a uma localidade.

Para abordarmos a patrimonialização de bens de natureza material imigração japonesa ligados à produção de chá no Vale do Ribeira, entendemos ser necessário fazer uma breve abordagem histórica, percorrendo a construção da ideia de patrimônio no Brasil. Assim, o presente trabalho está dividido em cinco partes. Na primeira, traçamos um panorama da evolução da noção de patrimônio e de patrimonialização no Brasil, desde o período imperial até os dias de hoje. Na segunda, abordamos a chegada dos imigrantes e colonos japoneses e o início do cultivo do chá pelos mesmos no Vale do Ribeira. Na terceira, tratamos da patrimonialização

de bens culturais ligados à teícultura e seus desdobramentos nessa mesma localidade. Na quarta, apresentamos a atual produção do chá, refletindo sobre a sua conexão com a memória coletiva e a identidade social da comunidade. Terminamos com algumas considerações sobre os possíveis efeitos da patrimonialização de bens materiais ligados à imigração e colonização japonesas.

É importante ressaltar que entendemos por chá a planta *Camellia Sinensis* e a infusão feita a partir dela, e não os diversos tipos de infusões feitos a partir de ervas, folhas, flores, frutas e raízes amplamente utilizadas no Brasil e no mundo.

## O patrimônio e a patrimonialização no Brasil

A noção de patrimônio no Brasil começou a se formar antes da própria independência do País. Já no século XIX, no contexto do Brasil Império, quando ainda não existiam políticas públicas com a finalidade de preservar o patrimônio, os monumentos históricos presentes, mais especificamente os referentes à Igreja Católica e seus símbolos edificadas, iniciaram um processo de criação de representações que dessem suporte a construção do que se pretendia como nação brasileira.<sup>1</sup>

A partir da formação do Estado Brasileiro, duas instituições culturais foram criadas em 1838: o Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro (IHGB) e o Arquivo Nacional, ambos com a tarefa de erigir a história do País recém independente. É interessante salientar que o IHGB surgiu para fomentar a pesquisa histórico-geográfica e cultural brasileira e, dentre outras atribuições, para formar uma identidade nacional. Suas pesquisas eram difundidas através da Revista do IHGB, que promoveu um concurso para que fosse apresentado um projeto com o tema “Como se deve escrever a História do Brasil”, vencido em 1847 pelo naturalista alemão Karl Friedrich Philipp Von Martius e que fora publicado na Revista em 1844. Essa publicação trouxe pela primeira vez o conceito de que a formação da identidade nacional brasileira partiria da junção das três diferentes “raças”. A ideia de mestiçagem é abordada como uma questão de raça e

---

1 Venegas Marcelo 2013.

não de cultura, sugerindo a afirmação de que o Brasil se formou através da mistura das três raças: o índio, o negro e o branco; com o branco em posição de superioridade, como o único com capacidade para construir uma sociedade civilizada. Ressaltamos que durante os anos 1890, Franz Boas, que influenciou diretamente Gilberto Freyre, já desenvolvia nos Estados Unidos trabalhos em que a noção de raça é substituída pela noção de cultura.

Nesse mesmo período, deu-se uma política de imigração que, além de um significado econômico, teve também a intenção de promover um “branqueamento” da população com a vinda de imigrantes brancos europeus<sup>2</sup>. No processo de construção de um Estado que ainda não está consolidado, nesse momento de transição com o fim da economia escravagista com a Abolição e a colonização estrangeira, ocorreu a construção de uma identidade de Estado. Todo esse processo se deu de forma pouco consensual, gerando conflitos importantes. Os intelectuais da época ficaram entre a explicação de uma inferioridade racial, para explicar o atraso no país, e o argumento da mestiçagem, no sentido de Gilberto Freyre, permitindo uma transformação negativa do mestiço em algo positivo, buscando uma unidade nacional.

Nos anos de 1920, há uma intensificação da preocupação com a construção da memória nacional, por isso foram criados órgãos estaduais de proteção ao patrimônio histórico, assim como projetos de lei parlamentares, sempre com o intuito de construir uma visão do Brasil tanto para os brasileiros quanto para os outros países. O objetivo era construir uma história que homogeneizasse o pensamento e o sentimento de identidade em um referencial comum a todos os grupos que aqui viviam, que por sua constituição eram culturalmente bastante diversificados. Vale lembrar que, em meados da década de 1910, a preocupação era preservar bens artísticos e arquitetônicos que representassem a cultura nacional, ou seja, bens de natureza material<sup>3</sup>.

A partir dos anos 30, quando foi instituído o Estado Novo pelo Governo Vargas, a questão do Patrimônio se institucionaliza mais fortemente com a criação do Serviço do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (SPHAN) e posteriormente Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

---

2 Ortiz 2017.

3 Fernandes 2010.

(IPHAN). Esse período é marcado pelo fortalecimento de referências materiais no que se refere a memória e a valorização de um passado nacional.

Na segunda metade do século XX, influenciados pelo conceito antropológico de cultura e também pelos eventos ocorridos na Segunda Guerra Mundial, os estudos e pesquisas sobre o patrimônio tomam novas direções e vão ao encontro da construção de uma ideia de diversidade cultural planetária. A criação da Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO), em 1947, é um exemplo desse movimento. A partir de então foram estimuladas as pesquisas sobre mitos, festas, celebrações, culinária, modos de fazer, entre outros, o que entendemos hoje por patrimônios imateriais ligados às diversidades culturais<sup>4</sup>.

Após um período trágico na história do Brasil, a redemocratização trouxe mudanças significativas no que se refere à questão patrimonial brasileira. A constituição federal de 1988 no artigo 216 constituiu como patrimônio cultural brasileiro os bens de natureza material e imaterial, individuais ou em conjunto, detentores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira. Posteriormente foi criado, através do Decreto Federal n.º 3551, o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial no ano 2000, que instituiu dois mecanismos de valorização: o inventário dos bens culturais imateriais e o registro dos bens aprovados pelo conselho consultivo do patrimônio cultural do IPHAN. Ou seja, a partir disso passaram a ser considerados bens culturais de natureza imaterial festas, narrativas orais, músicas, modos de fazer artesanais, entre diversos outros conjuntos de expressões culturais que não estavam representados como patrimônios materiais<sup>5</sup>.

Ampliando o olhar sobre a diversidade cultural brasileira através dos distintos movimentos migratórios, o IPHAN desenvolveu o projeto Inventário do Patrimônio da Imigração em todos os estados brasileiros onde a chegada de estrangeiros gerou novas formas de manifestação cultural, ocupação de terras e produção arquitetônica. Assim, os dados obtidos com os inventários guiam ações desenvolvidas pelo Projeto Roteiros Nacionais de Imigração, concebido para preservar e valorizar a herança cultural dos imigrantes no Brasil.

---

4 Abreu 2007.

5 Abreu 2007.

## A imigração e colonização japonesa e o cultivo do chá no Vale do Ribeira

No final do século XIX, Brasil e Japão celebraram um tratado de amizade. Assim, a Região do Vale do Ribeira recebeu imigrantes e colonizadores japoneses. A planta *Camellia Sinensis* var. *assamica*, variedade originária da Índia, chegou ao Brasil em 1935 pelas mãos do imigrante japonês Torazo Okamoto, que já tinha conhecimento prévio sobre a produção de chá e, após plantar, primeiramente, a *Camellia Sinensis* var. *sinensis*, percebeu que a variedade *assamica* se adaptaria melhor ao clima e solo brasileiros. Dessa forma, no regresso ao Brasil de uma viagem ao Japão, Okamoto escondeu as sementes da *Camellia Sinensis* v. *assamica*, adquiridas no Ceilão, atual Sri Lanka, dentro de um pão, pois não era permitido trazer sementes estrangeiras para dentro do território nacional. Durante a viagem as sementes brotaram e, ao desembarcar no porto de Santos, ele tinha em suas mãos 65 mudas de chá, que se tornaram as matrizes das plantas que se espalharam por Registro. Essas mesmas plantas se encontram hoje, tombadas pelo IPHAN, em um canteiro da fazenda da família Okamoto.

A variedade *assamica* se adaptou plenamente ao clima do Vale do Ribeira que está localizado em baixa altitude (entre 200m e 800m) e conta com temperaturas altas apresentando bastante humidade. Diferentemente da variedade *sinensis* conhecida como subespécie chinesa e que prefere locais frios e grandes altitudes, a variedade *assamica*, comumente conhecida como subespécie indiana, geralmente tem folhas bem maiores que a subespécie *sinensis* e vive bem em locais de menor altitude e com temperatura e humidade mais altas<sup>6</sup>. Dessa forma, vários colonos se viram animados a iniciar o cultivo do chá em suas terras e assim teve início a produção de chá nessa região.

Durante a Segunda Guerra Mundial, as dificuldades de comércio com os países localizados no Pacífico aumentaram a exportação do chá do Vale do Ribeira, transformando o Brasil da condição de importador para a de exportador. Foi entre as décadas de 1950 e 1980, período conhecido como época de ouro do chá, que a região do Vale

---

6 Pettigrew 2018.

do Ribeira se tornou grande produtora e exportadora de chá para a Europa e os Estados Unidos, quando contava com 42 pequenas indústrias de produtos acabados e semi-acabados, além de cerca de 1.500 produtores em 6.000 ha de áreas plantadas<sup>7</sup>. O chá preto exportado pelo Brasil atingiu mercados como Argentina, Chile, EUA, Holanda e Alemanha. Convém destacar que se nesse período o chá brasileiro era quase todo exportado, sendo 90% destinado ao mercado externo, somente 10% ficava retido no País. Hoje em dia as exportações têm valor insignificante, não figurando separadamente em nenhum levantamento estatístico governamental.

Porém, ao final dos anos 1980 e início da década de 1990, com a crise da hiperinflação no Brasil, entre outros motivos, a região teve sua produção abalada. Primeiramente, os mais atingidos foram os pequenos agricultores e ao final dos anos 1990 e início da primeira década dos anos 2000 a maior parte das grandes indústrias de chá também não resistiram. Com isso, de 2010 a 2013, a produção de chá no Vale do Ribeira foi seriamente reduzida<sup>8</sup>, sendo a Amaya Chás a única sobrevivente da produção industrial e que continua a produzir chá até os dias de hoje.

Atualmente, o Brasil ocupa a 88.<sup>a</sup> posição no ranking mundial de consumo de chás e infusões, com média per capita de 19 xícaras de chá por ano, tendo obtido um crescimento de mercado, entre 2019 e 2023, de 43% segundo a empresa global de pesquisa Euromonitor. Um estudo do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) mostra que o crescimento do setor se deu graças ao interesse do consumidor por alimentos e bebidas mais saudáveis. Conforme dados do *Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços* (MDIC), o Brasil comercializou, em 2023, mais de US\$ 435 milhões em chá, mate e especiarias no mercado internacional e a exportação para 132 países superou 158 mil toneladas desses produtos. Note-se que essa estatística está relacionada não somente com o chá, *Camellia Sinensis*, mas também com diversas ervas utilizadas para infusões.

---

7 Secretaria de Cultura do Estado de São Paulo 2013.

8 Mello 2015.

## A patrimonialização de bens culturais no Vale do Ribeira ligados à teícultura e seus desdobramentos

Em 2008, foi celebrado o centenário da imigração japonesa. Nesse mesmo ano, a Superintendência do IPHAN de São Paulo apresentou a proposta de tombamento de 14 bens culturais, quase todos na área rural dos municípios de Registro e Iguape. O pedido foi feito por considerarem as propriedades como importantes testemunhos da ocupação de parcela do território brasileiro através da implementação de três colônias japonesas no País: Katsura, Iguape e Sete Barras. A valorização da imigração, um processo relativamente recente no Brasil de maneira destacada, teve por objetivo explicitar, em várias regiões, o papel fundamental que representou a ocupação do território pelos imigrantes. Além da comemoração do centenário da chegada do navio Kasatu Maru no porto de Santos, a demanda para o estudo e acautelamento de bens culturais da imigração japonesa no Vale do Ribeira nasceu também de um estudo realizado pela equipe técnica do IPHAN/SP sobre a Paisagem Cultural do Vale do Ribeira<sup>9</sup>.

Na ata da 64.<sup>a</sup> Reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural do IPHAN, em 2010, momento em que foi aprovado o tombamento de 13 dos 14 bens propostos (um deles havia sido demolido antes do tombamento), estavam entre eles cinco referentes à produção de chá: as fábricas de chá Shimabukuro, Amaya, Kawagiri e fábrica de chá e residência Shimizu pelo seus valores histórico, arquitetônico, etnográfico e paisagístico; e a plantação das primeiras mudas de chá da variedade *assamica* pelos valores histórico, etnográfico e paisagístico.

Nossas reflexões sobre o patrimônio estão conectadas à visão de que o patrimônio se estabelece como principal referência a tempos passados, mas também sobre aquilo que se pretende apontar como relevante para o futuro, e que se dá através do “gesto patrimonial”<sup>10</sup>. Assim, o “gesto patrimonial” envolve uma profunda atribuição de valor. O campo do Patrimônio, entendendo campo no sentido de Bourdieu, é um campo de geração de pertencimento tanto no que se refere ao que entendemos como patrimônios ligados à humanidade, quanto aos patrimônios ligados

---

9 IPHAN 2008.

10 Abreu 2020.

a culturas distintas. Por isso, entendemos que o “gesto patrimonial” está conectado ao que se pretende construir para o futuro.

Para termos a clareza da importância desse tipo de ato para o reconhecimento e a valorização da comunidade de descendentes de imigrantes japoneses no Vale do Ribeira, citamos as palavras do representante da comunidade, sr. Rubens Shimizu, presente na reunião do Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural do IPHAN quando se deu o tombamento dos citados bens:

[...] com o tombamento desses marcos pelo IPHAN, o nosso desejo se completa. É aquele sonho que a comunidade tinha para conseguir meios de preservar todos esses prédios, porque hoje, infelizmente, muitos foram depredados, estávamos perdendo e nossas forças não eram suficientes para preservar esse patrimônio. Agora, com ajuda do IPHAN, com ajuda do poder público, acho que nós recriaremos coragem para continuar preservando esses patrimônios, motivo de muita satisfação. Senhores Conselheiros, é um sonho de um representante da colônia e também neto de um colonizador. O meu avô pediu que preservássemos os costumes, os patrimônios, através de uma organização que continue o nosso trabalho. E fui obrigado a abraçar a causa. Assim como estou abraçando, estou tentando convencer os demais para que sigam o exemplo da Associação Cultural Nipo-Brasileira de Registro. Então, se o tombamento for aprovado, nós vamos levar um presente muito grande para Registro. [...]. Agradeço demais essa oportunidade, a emoção me toma. Muito obrigado, gente<sup>11</sup>.

O discurso feito pelo sr. Rubens Shimizu nos dá a percepção de que o gesto patrimonial não trata somente de valorizar e reconhecer o passado, mas também atua no sentido de construção de um futuro.

Dessa forma, continuando a percorrer esse processo histórico, percebemos que após a patrimonialização dos bens materiais acima citados, começou um movimento de retomada da produção e visibilidade do chá no Vale do Ribeira.

---

11 IPHAN 2010.

## A atual produção do chá no Vale do Ribeira: memória coletiva e identidade social

O que nos chamou a atenção primeiramente no início da pesquisa sobre os produtores de chá no Vale do Ribeira foi os nomes dos sítios produtores serem os sobrenomes de famílias japonesas, remetendo a uma produção ligada a questões de memória, onde um ofício, uma prática, são transmitidos de geração em geração e entendidos como próprios de determinados grupos sociais.

Conforme Maurice Halbwachs<sup>12</sup>, a memória seria uma construção social que se constitui a partir das relações mantidas entre indivíduos e grupos, um fenômeno eminentemente coletivo. A padronização do tempo e do espaço possibilita a formação de memórias que cumprem a função social fundamental de contribuir para a constituição de uma “comunidade de sentimentos”. A relação entre memória e identidade faz com que Halbwachs estabeleça uma associação entre memória e tradição. Para o autor, a memória não está conectada exclusivamente a uma experiência iniciada e concluída no passado. A memória é algo que permanece vivo e só deixa de existir quando os laços sociais que a alimentavam deixam de existir. Entre os diversos pontos de referência que estruturam nossas memórias estão o patrimônio arquitetônico, as paisagens, o folclore e a música. Entendemos que as tradições ligadas às comidas e bebidas são um desses pontos de referência, já que os modos de plantar, colher, preparar, beber e comer despertam recordações.

Conforme dito anteriormente, a Amaya Chás foi a única indústria familiar de chás que resistiu à crise no final do século XX. Após a primeira década do século XXI e, assim, depois da patrimonialização dos bens materiais ligados aos bens culturais da imigração japonesa no Vale do Ribeira, duas outras famílias retomaram seus chazais e voltaram a produzir: as famílias Shimada e Yamamaru. O Sítio Shimada (2014) com sua produção artesanal e orgânica e o Sítio Yamamaru (2017) com sua produção artesanal no sistema de agrofloresta.

Antes de apresentar a trajetória das famílias produtoras do Vale do Ribeira é importante explicar os dois métodos de processamento das folhas

---

12 Halbwachs 2006.

de chá. São eles o ortodoxo e o não ortodoxo ou CTC (“*cut, tear, curl.*” “cortar, rasgar e enrolar”). No método ortodoxo as folhas são enroladas com cuidado e não são picadas. Em alguns lugares esse processo é feito à mão e em outros com a ajuda de máquinas, conforme veremos mais adiante. Já no método não ortodoxo, as folhas de chá são cortadas em pequenos pedaços.

A família Amaya chegou ao Brasil em 1919, se estabelecendo no município de Registro, no Bairro Bamburrall, onde está a fábrica da família e a residência tombadas em 2010 pelo IPHAN. Inicialmente, cultivando cana-de-açúcar, café, entre outros produtos agrícolas, foi no início da década de 1930 que começaram o cultivo e o processamento do chá. Com foco na produção de chá como *commodity*, a Amaya exportava para países da Europa, Estados Unidos, Oriente Médio e América Latina, e tinha sua produção voltada somente para o chá preto. Conforme referimos, a empresa sofreu economicamente no ano de 2010 e praticamente encerrou as exportações e passou a investir no mercado nacional. A Amaya chás está atualmente na terceira geração produzindo chás de forma familiar. São quatro sócios: Lincoln, responsável pelo cultivo e manutenção no chazal; seu irmão Milton, que trabalha com Lincoln de forma administrativa e também na logística; Riogo (primo de Lincoln e Milton) é o mestre de chás da empresa e trabalha com Milton na organização administrativa; e Mário, irmão de Riogo, que trabalha nas áreas administrativas, logística e marketing. A Amaya preserva 400 hectares, 60% de sua propriedade, como Área de Preservação Permanente (APP). Produz chás não ortodoxos verde, preto e oolong, além do chá verde em pó, amplamente utilizado na culinária. Além disso, passou a oferecer chás em saquinhos e *blends* como o chá verde com hortelã, o chá verde com capim limão e o chá preto com hibisco que agradam o paladar brasileiro por seu amplo conhecimento gustativo.

A família Shimada chegou ao Brasil em 1913 para trabalhar nas lavouras de café. Dona Ume Shimada nasceu em 1927 e, desde menina, viu seu pai cultivando as plantas de chá. O sítio Shimada teve uma pequena produção familiar de chá e exportava seu produto para a Argentina e o Uruguai, com a marca Chá Oriente. Por questões familiares, Dona Ume Shimada arrendou o sítio e mudou-se para a cidade de São Paulo na década de 1970, retornando ao sítio somente em 2004. Aos poucos, foi recuperando seu chazal e no ano de 2014 inaugurou sua fábrica de chá

preto com equipamentos encontrados em um ferro-velho, que foram reformados e adaptados por Tomio Makiuchi, grande entusiasta do chá. A filha mais nova de Dona Ume, Teresinha, a atual mestre de chá, e o companheiro dela, Leo, engenheiro agrônomo, são os responsáveis por manter a tradição familiar do cultivo e produção de chá. O chá produzido no sítio Shimada é fabricado em pequena escala pelo método ortodoxo de forma semi-artesanal, pois utiliza máquinas no processamento. São produzidos atualmente chá preto, chá verde, chá branco e o chá preto defumado e no ano 2020 receberam o certificado de produção orgânica. O sítio também é produtor de lichias orgânicas plantadas próximas dos chazal, trazendo um diferencial sensorial para o chá ali produzido.

A família Yamamaru tem seu sítio localizado no bairro Raposa, no município de Sete Barras. Mitsutoshi Yamamaru, pai de Miriam e Kazutoshi, atuais proprietários do sítio, chegou ao Brasil em 1954. Com a ajuda da família comprou a atual propriedade com cerca de trinta hectares e, algum tempo depois, começou a cultivar a *Camellia sinensis*. Kazutoshi, o filho primogênito, ficou encarregado do cultivo e colheita do chá que atingiu seu melhor momento durante a década de 1980. As folhas eram colhidas e vendidas para grandes empresas que processavam e exportavam o produto para os Estados Unidos, Europa e América do Sul. Posteriormente, a família adquiriu outro sítio, aumentando sua área de cultivo. No ano de 1992, a família acabou por arrendar sua propriedade, pois passava por problemas econômicos devido a já citada crise do chá. Em 2008, a família voltou para o sítio e iniciou o cultivo de alimentos orgânicos e, além disso, começou a recuperar o chazal. Kazutoshi conheceu, em 2011, o engenheiro aposentado Dr. Guienji Yamazoe do Instituto Florestal (IF), que apresentou o Sistema Agroflorestal (SAF) para a família. Assim, teve início a recuperação do chazal, mas dessa vez utilizando o SAF com manejo conjunto com o palmito Juçara e mantendo a mata nativa. Quatro anos depois teve início a colheita do chazal recuperado. Miriam e Kazutoshi levaram as folhas de chá para que Teresinha Shimada fizesse testes de processamento, obtendo bons resultados. Trilhando sua história, em 2017, Miriam fez um estágio no Japão, a fim de aprender as técnicas de processamento do chá e tornou-se mestre de chá da família. Chegando ao Brasil ela passou seu conhecimento para o irmão Kazutoshi e iniciaram a produção. Atualmente, a produção do chá da família Yamamaru continua sendo feita através do SAF e conta

com os chás verde e preto ortodoxos que são produzidos de modo artesanal com processamento manual.

Podemos dizer que as famílias não somente mantiveram, como os Amaya, e retomaram, como os Shimada e os Yamamaru, como transformaram a produção do chá no País. Se em um primeiro momento a produção de chá no Vale do Ribeira era voltada somente visando a fabricação de uma *commodity*, atualmente ela está mais voltada para uma produção que remete a perpetuação de uma cultura feita por descendentes de imigrantes que a iniciaram no início do século passado.

## Considerações finais

A memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade e deve ser entendida como um fenômeno social e coletivo, porém não estático, estando sujeita a transformações, flutuações e mudanças de grande importância para o sentimento de continuidade e de coerência de um grupo ou de uma pessoa em sua reconstrução de si<sup>13</sup>; entendemos que a patrimonialização de bens materiais, entre outros fatores, como importante na valorização de práticas ancestrais e ao fortalecimento da memória coletiva dos imigrantes japoneses. Haja vista o renascimento da produção de chá nessa localidade após a patrimonialização de bens ocorrida em 2010. Essa patrimonialização traz o chá para a atualidade, fazendo a conexão entre a preservação da natureza (Mata Atlântica e biodiversidade) com uma bebida tradicional e milenar que faz parte da memória coletiva dos imigrantes e colonos japoneses, cujo cultivo, processamento e consumo também estão conectados com os saberes e fazeres, com as histórias familiares e da comunidade, bens de natureza imaterial. Dessa forma, o “gesto patrimonial” ocorrido no Vale do Ribeira em relação ao patrimônio ligado à imigração japonesa faz com que os indivíduos e grupos se sintam afetivamente conectados. O reconhecimento da diversidade cultural com a inclusão de patrimônios ligados a imigração no Brasil traz a valorização da diversidade enquanto componente do passado, do presente e do futuro da sociedade brasileira.

---

13 Pollak 1992.

## Bibliografia

- Abreu, Regina (2007). “Patrimônio Cultural: tensões e disputas no contexto de uma nova ordem discursiva”, in *Apostila Seminários Temáticos Arte e Cultura Popular*. Primeira Edição. Rio de Janeiro: Museu Casa do Pontal, 53-63.
- Abreu, Regina (2020). “Futuros Imaginados: O Gesto Patrimonial e o conceito de diversidade cultural”, *Vivência: Revista de Antropologia*, v. 1, n.º 55, 250-270.
- Álbum comemorativo do centenário da colonização japonesa no Vale da Ribeira 1913-2013* (2016). Coordenador do projeto Rubens Takeshi Shimizu, 1.ª edição, AMAVALES – Associação dos Mineradores de Areia do Vale do Ribeira e Baixada Santista.
- Halbwachs, Maurice (2006). *A memória coletiva*. São Paulo: Editora Centaura.
- IPHAN/Ministério da Cultura. Nascimento, Flávia Brito do, Scifoni, Simone & Toji Simone (2008). *Bens culturais da imigração Japonesa no Vale do Ribeira – Registro e Iguape – SP*. Dossiê de tombamento.
- IPHAN (2010). *Ata da 64ª reunião do conselho consultivo do patrimônio cultural*.
- Fernandes, José Ricardo Oriá (2010). “Muito antes do SPHAN: a política de patrimônio histórico no Brasil (1838-1937)”. *Anais Seminário Internacional de Políticas Culturais: teorias e práticas* (disponível em <https://rubi.casarui Barbosa.gov.br/handle/20.500.11997/18412>)
- Pollak, Michael (1992). “Memória e Identidade Social”, *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, vol. 5, n.º 10, 200-212 (disponível em [memoria e identidadesocial A capraro 2.pdf](#))
- Ortiz, Renato (2017). *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo: Editora Brasiliense.
- Pettigrew, Jane (2018). *Jane Pettigrew's World of Tea. Discovering producing regions and their teas*. Hoffman Media.
- Secretaria da Cultura do Estado de São Paulo (2013). solicitação de tombamento. Processo n.º 001147.
- Venegas Marcelo, Hernan (2013). “A noção de patrimônio no Brasil Império”. *PASOS. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol. 11, n.º 1, 135-146.
- Tsukamoto, Ruth Youko (1994). *A teicultura no Brasil: subordinação e dependência*. Tese de Doutorado em Geografia. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.