

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
MESTRADO PROFISSIONAL

Ana Paula Costa de Abreu e Melo

VENDE-SE CHÁ:
COMÉRCIO E CONSUMO DO CHÁ NO RECIFE OITOCENTISTA
(1800-1850)

Recife

2024

UNIVERSIDADE CATÓLICA DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
MESTRADO PROFISSIONAL

Ana Paula Costa de Abreu e Melo

VENDE-SE CHÁ:
COMÉRCIO E CONSUMO DO CHÁ NO RECIFE OITOCENTISTA
(1800-1850)

Relatório técnico do Trabalho de Conclusão do Mestrado Profissional em História, da Universidade Católica de Pernambuco, como requisito para a obtenção do título de Mestra em História.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Lídia Rafaela Nascimento dos Santos

Recife

2024

Ficha Catalográfica

M528v Melo, Ana Paula Costa de Abreu e.
 Vende-se chá: comércio e consumo do chá no Recife
 oitocentista (1800-1850) / Ana Paula Costa de Abreu e
 Melo, 2024.
 61 f. : il.

 Orientadora: Lídia Rafaela Nascimento dos Santos.
 Relatório técnico (Mestrado) - Universidade Católica
 de Pernambuco. Programa de Pós-graduação em História.
 Mestrado Profissional em História, 2024.

 1. Pernambuco - Comércio - História.
 2. Chá - Comércio - História. 3. Chá - Recife - História.
 I. Título.

CDU 981.34

Luciana Vidal - CRB4/1338



Pesquisa intitulada “Vende-se chá: comércio e consumo do chá no Recife oitocentista (1800-1850), de autoria de Ana Paula Costa de Abreu e Melo, aprovada pela banca examinadora constituída pelos seguintes professores:

Documento assinado digitalmente
gov.br LÍDIA RAFAELA NASCIMENTO DOS SANTOS
Data: 19/12/2024 15:44:09-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dra. Lídia Rafaela Nascimento dos Santos - Orientadora
Universidade Católica de Pernambuco
Programa de Pós-Graduação em História (PPGH/Unicap)

Documento assinado digitalmente
gov.br WALTER VALDEVINO DO AMARAL
Data: 19/12/2024 12:08:49-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. Walter Valdevino do Amaral
Universidade Católica de Pernambuco
Programa de Pós-Graduação em História (PPGH/Unicap)

Documento assinado digitalmente
gov.br ANDRÉ MENDES SALLES
Data: 19/12/2024 12:33:24-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. André Mendes Salles
Universidade Federal de Pernambuco
Programa de Pós-Graduação em História (PPGH/UFPE)

Recife, 30 de setembro de 2024.

Recomeçar

“Não importa onde você parou,
em que momento da vida você cansou,
o que importa é que sempre é possível
e necessário "Recomeçar".

Recomeçar é dar uma nova
chance a si mesmo.

É renovar as esperanças na vida
e o mais importante:
acreditar em você de novo.

... Pois é!

Agora é hora de iniciar,
de pensar na luz,
de encontrar prazer nas coisas simples de novo.

Que tal um novo emprego?

Uma nova profissão?

Um corte de cabelo arrojado, diferente?

Um novo curso,

ou aquele velho desejo de aprender a pintar ...”

(Paulo Roberto Gaefke)

AGRADECIMENTOS

A Deus pela presença constante na minha vida.

Ao meu esposo Ronaldo, que suportou meus altos e baixos de saúde física e emocional, sempre me incentivando a conquistar o meu sonho de mais de 30 anos. Pronto para ajudar nos momentos em que a visão trocava as letras de tão cansada (melhor revisor não há), que a dor me abatia, em que eu me esquecia de me alimentar... Com amor e cuidado sempre esteve do meu lado nos momentos bons e ruins da minha trajetória, estimulando e encorajando.

Aos meus filhos, Hugo e Bruno, pela paciência, dedicação e amor nos momentos mais difíceis dessa jornada.

Aos meus pais, Pedro e Penha, pela compreensão nas ausências e pelos ensinamentos de perseverança.

In memoriam, aos meus avós Olívia, Pacífica, Gilvan e Berenice, e aos meus tios Maria Otília, Severino, Laurentino e Gilmar que vão se alegrar no plano espiritual ao saber dessa conquista.

A minha orientadora, professora doutora Lídia Rafaela Nascimento dos Santos, pelos ensinamentos e estímulos no desenvolver deste trabalho.

À Ruhama Galdino que, mesmo cheia de atividades, ainda conseguiu tirar um tempo para me ajudar com a revisão do texto.

A Renan Freitas e Ana Beatriz Nascimento pelas revisões textuais e normativas do relatório, feitas com carinho e dedicação. Fico feliz de ter amigos como vocês.

Aos professores e colegas do Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Católica de Pernambuco por me estimularem a pensar como historiadora. Missão considerada inicialmente muito difícil para mim, mas aqui estou.

RESUMO

Esta pesquisa tem como objetivo analisar o consumo e a comercialização do Chá na Cidade do Recife, durante a primeira metade do século XIX. O chá é um produto oriental que chegou ao ocidente no período histórico das navegações marítimas. No Brasil, sua comercialização aumentou a partir de 1808, quando ocorreu também o incentivo para seu plantio. Época em que houve importante processo de transformação sociocultural do país que também levou à incorporação de novos hábitos, dentre eles, o consumo do chá. O Recife se tornou um grande consumidor deste produto que chegava pelo Porto da cidade. O Chá, antes restrito às elites, acabou por se popularizar no Recife. Ele era um produto constantemente anunciado e comercializado nas lojas e/ou armazéns de venda de gêneros, nos botequins e nas casas de pasto do Recife. Esta pesquisa teve como fundamentação teórica o “Processo Civilizador” de Norbert Elias, além de outros, para analisar aspectos socioculturais que também podem ser percebidos no comportamento dos moradores do Recife na época. Além do estudo dos teóricos, a metodologia incluiu o cruzamento de fontes jornalísticas, disponíveis na hemeroteca digital, com os jornais Diário de Pernambuco, O Cruzeiro e Carapuceiro, por serem os veículos de informação mais difundidos na cidade no período estudado. A análise das informações coletadas evidenciou que o chá era um produto de custo elevado, consumido por parte da população e importado da China, sendo um produto taxado e tabelado pelo Estado. Em complemento, foi produzido um *e-book* com o intuito de difundir o conhecimento adquirido com interessados em história e cultura, bem como difundir o consumo do chá como bebida.

Palavras-chave: consumo; Bebidas; Recife oitocentista; História da alimentação.

ABSTRACT

This research aims to analyze the consumption and marketing of tea in the city of Recife during the first half of the 19th century. Tea is an oriental product that arrived in the West during the historical period of maritime navigation. In Brazil, its commercialization increased from 1808, when there was also an incentive to plant it. This was a time when there was an important process of socio-cultural transformation in the country, which also led to the incorporation of new habits, including the consumption of tea. Recife became a major consumer of this product, which arrived via the city's port. Tea, previously restricted to the elite, ended up becoming popular in Recife. It was a product that was constantly advertised and sold in Recife's stores and/or warehouses, botequins and casas de pasto. The theoretical basis of this research was Norbert Elias' "Civilizing Process", as well as others, in order to analyse socio-cultural aspects that could also be seen in the behaviour of Recife's residents at the time. In addition to studying theories, the methodology included cross-referencing journalistic sources, available in the digital library, with the newspapers *Diário de Pernambuco*, *O Cruzeiro* and *Carapuceiro*, as they were the most widespread news outlets in the city during the period studied. The analysis of the information collected showed that tea was a high-cost product, consumed by part of the population and imported from China. In addition, an e-book was produced with the aim of disseminating the knowledge acquired to those interested in history and culture, as well as spreading the consumption of tea as a drink.

Keywords: consumption; Drinks; 19th century Recife; History of food.

RÉSUMÉ

Cette recherche vise à analyser la consommation et la commercialisation du thé dans la ville de Recife au cours de la première moitié du XIXe siècle. Le thé est un produit oriental qui est arrivé en Occident au cours de la période historique de la navigation maritime. Au Brésil, sa commercialisation a augmenté à partir de 1808, lorsqu'il y a eu une incitation à le planter. À cette époque, le pays a connu un important processus de transformation socioculturelle, qui s'est traduit par l'adoption de nouvelles habitudes, dont la consommation de thé. Recife est devenue une grande consommatrice de ce produit, qui arrivait par le port de la ville. Le thé, auparavant réservé à l'élite, a fini par devenir populaire à Recife. Il s'agit d'un produit qui fait l'objet d'une publicité et d'une commercialisation constantes dans les magasins et/ou les entrepôts, les botequins et les casas de pasto de Recife. La base théorique de cette recherche est le « processus de civilisation » de Norbert Elias, ainsi que d'autres, afin d'analyser les aspects socioculturels qui pouvaient également être observés dans le comportement des habitants de Recife à l'époque. Outre l'étude des théories, la méthodologie a consisté à croiser les sources journalistiques, disponibles dans la bibliothèque numérique, avec les journaux Diário de Pernambuco, O Cruzeiro et Carapuceiro, qui étaient les véhicules d'information les plus répandus dans la ville au cours de la période étudiée. L'analyse des informations recueillies a montré que le thé était un produit coûteux, consommé par une partie de la population et importé de Chine, et qu'il était taxé et tarifé par l'État. En outre, un livre électronique a été produit dans le but de diffuser les connaissances acquises aux personnes intéressées par l'histoire et la culture, ainsi que de répandre la consommation de thé en tant que boisson.

Mots clés: consommation ; Boissons ; Recife 19ème siècle ; Histoire de l'alimentation.

LISTA DE INSTITUIÇÕES E SIGLAS

FUNDAJ	Fundação Joaquim Nabuco
FBN	Fundação Biblioteca Nacional
	Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional Digital do Brasil
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IRB	Instituto Ricardo Brennand
MP	Mestrado profissional
MEPE	Museu do Estado de Pernambuco
MUHNE	Museu do Homem do Nordeste
PPGH	Programa de pós-graduação em história
UNICAP	Universidade Católica de Pernambuco

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Quadro 1	Modelo de registro de dados	p. 32
Tabela 1	Quantidade de anúncios por coluna	p. 33
Quadro 2	Bebidas Importadas Tabeladas pela Alfândega	p.34
Gráfico 1	Valores das Tabela De Preços Correntes Dos Gêneros De Importação Em Grosso (Valores Máximos em Réis por Kg X Data de Publicação da Tabela)	p. 36
Quadro 3	Modelo de identificação dos estabelecimentos que comercializavam o chá	p. 37
Figura 1	Pintura impressionista “Senhoras tomando chá”	p. 41
Figura 2	Pintura impressionista “The Tea”	p. 42
Figura 3	Pintura cubista - Le Goûter (Tea Time)	p. 42
Figura 4	René Magritte	p. 43
Figura 5	Edward Antoon Portielje - Afternoon Tea	p. 44
Figura 6	Old Woman Pouring Tea, Autor desconhecido	p. 45
Figura 7	Capa e página do e-book “Vende-se chá”	p. 47
Figura 8	Trechos da Linha do Tempo sobre a história do chá (e-book)	p. 50

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	12
2	DISCUSSÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA	14
2.1	Historiografia	14
2.2	Fontes	27
2.2.1	<i>Periódicos</i>	31
2.2.2	<i>Imagens</i>	38
3	DISCUSSÃO SOBRE O FORMATO	46
4	APRESENTAÇÃO DO PRODUTO	48
5	APLICAÇÃO DO PRODUTO	51
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	51
7	LISTAGEM DOS ACERVOS E FONTES	52
7.1	Imagens do Produto	52
	REFERÊNCIAS	58

1 INTRODUÇÃO

Este relatório técnico apresenta atividades desenvolvidas durante a pesquisa, no âmbito do Mestrado Profissional em História, na busca de preencher lacunas significativas no conhecimento sobre o comércio do chá no Brasil colonial, especialmente em uma cidade como o Recife que, embora tenha sido um importante centro comercial, raramente foi associado a essa mercadoria em particular. Tem como limite temporal o período compreendido entre 1800-1850.

O Recife, uma das principais cidades portuárias do Brasil colonial, foi palco de um intenso fluxo de mercadorias, incluindo o chá, que circulava pelas rotas comerciais atlânticas conectando a Europa, África e América. Embora o açúcar fosse o principal produto exportado em Pernambuco, outras mercadorias, como o chá, desempenharam um papel vital no cotidiano das elites locais e na economia da cidade.

Ao longo do século XIX, o chá se consolidou como uma bebida associada ao status social elevado, ao mesmo tempo que refletia as transformações culturais e econômicas mais amplas no mundo atlântico. A análise do comércio do chá no Recife lança luz sobre as interconexões globais da cidade e sobre as relações de poder que moldaram a economia colonial.

Foram examinadas, portanto, as seguintes questões principais: a primeira, identificar quais eram as rotas e agentes envolvidos na importação e distribuição do chá no Recife; a segunda, tratar a importância econômica do comércio do chá, em comparação com outros produtos no século XIX; e, a terceira, indicar a forma como o consumo do chá influenciou as práticas culturais e sociais no Recife colonial à luz do processo civilizador do sociólogo Norbert Elias.

A pesquisa baseou-se em fontes primárias, como documentos comerciais, registros de alfândega, relatos de viajantes e periódicos, além de literatura secundária que contextualiza o comércio atlântico de mercadorias

coloniais. Dessa forma, o estudo contribui para um entendimento mais amplo das complexas redes econômicas e culturais que permeavam a vida no Recife durante o século XIX, destacando o chá como uma mercadoria que transcendia a simples função de consumo, integrando-se profundamente nas dinâmicas sociais e econômicas da cidade.

A realização deste trabalho, que culminou na produção de um e-book, enfrentou diversos desafios, tanto em termos de fontes quanto de condições pessoais. A escassez de uma historiografia sobre o comércio do chá no Recife impôs uma investigação minuciosa em diversos tipos de fontes. Essa dispersão de informações demandou tempo e esforço consideráveis para compilar dados que pudessem oferecer uma visão coerente sobre o chá na região.

Além das dificuldades técnicas, a pesquisadora também enfrentou desafios pessoais durante a execução do trabalho. Muitos afastamentos devido a questões de saúde impactaram o cronograma de pesquisa, exigindo vários ajustes e adaptações ao longo do processo. Essas adversidades, embora difíceis, foram superadas com esforço e dedicação, permitindo que o estudo avançasse e fosse concluído.

O e-book, produto desta pesquisa, apresenta quatro partes. O primeiro trata sobre as bebidas na história e a explicação do que é chá; o segundo está relacionado ao contexto histórico, desde a chegada do chá à Europa e suas rotas comerciais até o cultivo da árvore do chá (*Camellia sinensis*) no Brasil; e o terceiro explana característica sobre o Recife oitocentista e o comércio do chá e de seus utensílios; Na quarta e última parte estão as considerações finais e os apêndices estão, onde pode ser vista a linha do tempo sobre a origem do chá até os dias atuais e algumas receitas e acepipes produzidos com chá ou para acompanhá-lo.

2 DISCUSSÃO TEÓRICO-METODOLÓGICA

O estudo foi desenvolvido por meio de uma abordagem interdisciplinar baseada nas contribuições teóricas dos estudos socioculturais tendo como recorte temporal a primeira metade do século XIX e, espacial, a cidade do Recife¹.

Quanto a metodologia aplicada, deu-se por meio de uma estrutura investigativa, abordada de forma qualitativa e quantitativa, com objetivos exploratórios-descritivos baseados em levantamentos documentais e bibliográficos.

2.1 Historiografia

A cultura, inicialmente relacionada às artes e às ciências, foi posteriormente usada para descrever seus equivalentes populares e, por fim, para se referir a uma ampla quantidade de artefatos (imagens, ferramentas, casas e assim por diante) e de práticas (conversar, ler, jogar, beber chá, etc).

Diante da visão antropológica, a cultura incluía o conhecimento, a crença, a arte, a moral, a lei, o costume e outras aptidões e hábitos adquiridos pelo homem como membro da sociedade² (Taylor *apud* Burke, 2021. p.41).

Além disso, entende-se por necessário conceituar o que era chá do ponto de vista da biologia para compreensão do tema, pois não se trata de um chá “qualquer”, mas da bebida produzida *apenas* pela infusão das folhas processadas da árvore da *Camellia sinensis*³. Para distinguir os tipos de chás

¹ No período estudado era a sede da província de Pernambuco

² Peter Burke, em seu livro *O que é História Cultural*, publicado em 2021, explica a dificuldade de teorizar o conceito de Cultura, por não ser um percurso simples.

³ As bebidas popularmente chamadas de chá no Brasil que não utilizam essas folhas da *Camellia sinensis*, como é o caso da camomila, hibisco, canela, cidreira e muitas outras, são na verdade: *Tisanas*. A *Tisana* é a bebida produzida pela infusão, cocção e maceração (que são processos de preparo) de folhas, caules e frutos que não são folhas da *Camellia sinensis*. O termo *Tisana* pode ser identificado em outros idiomas, como o francês *Tisane* e o espanhol *Tisana*, mas pouco conhecido na língua portuguesa.

e as marcas comercializadas no Brasil durante o século XIX, identificados nas fontes consultadas, utilizou-se a *Súmmula noticiosa das espécies de chás*, de Pereira-Caldas (1888):

Outra abordagem foi entender o chá enquanto bebida na história da alimentação⁴. Para isso, encontrou-se embasamento teórico no artigo de Ulpiano Meneses e Henrique Carneiro (1997), *A História da Alimentação: balizas historiográficas*, o qual indicou referências historiográficas importantes para a análise desse contexto. São elas:

- a) “Bebidas y excitantes”, de Fernand Braudel, que considera que a bebida não era só alimento e, em alguns casos, estavam relacionadas a funções diversas, como estimulantes, medicamentos, como uma forma de evasão da realidade (alcoolismo), chegando a ser até mesmo instrumento para o contato com o sobrenatural. Refere-se às bebidas antigas e às novas, às populares e às refinadas e às modificações que ocorreram com o tempo. Dedicou-se a uma breve história das bebidas (água, vinho, cerveja, sidra) e das bebidas excitantes e tonificantes (chocolate, café e chá). Dedicou capítulos para explicar separadamente cada uma delas no contexto da história.

- b) “História da Alimentação” de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, que destaca um trecho de François de La Rochefoucauld (1784), no qual o chá se fazia presente não só na elite, mas também na dieta camponesa inglesa. Segundo Flandrin (1998, p.461) só uma bebida se introduziu já no século XVIII na dieta camponesa inglesa: o chá. Ele destaca um trecho François de La Rochefoucauld em 1784: “O uso do chá é comum em toda a

⁴ Essa abordagem foi mais utilizada para produção do artigo da autora: O comércio de bebidas no Recife oitocentista.

Inglaterra; toma-se chá duas vezes por dia, e embora isso represente uma despesa considerável, não há camponês que não o tome as duas vezes, assim como o mais rico [...]. O açúcar comum ou o açúcar mascavo, que é necessário em grande quantidade e muito caro, não impede que esse hábito seja geral, sem exceção alguma (Flandrin,1998).”

- c) "China Tropical" de Gilberto Freyre, que identifica valores orientais absorvidos pelos portugueses e incorporados à cultura brasileira. Trata o tema do chá (bebida) para além da questão alimentar, incluindo itens para servi-lo (louças) e outros elementos (vestuário e mobiliário).
- d) “Vida social no Brasil nos meados do século XIX” do mesmo autor, em sua tese de mestrado na Universidade de Columbia, que trata da sociedade recifense e suas inspirações, nos padrões ingleses, onde afirma que “o chá à inglesa era então no Brasil uma instituição já brasileira”.
- e) “História da Alimentação no Brasil” de Luis da Câmara Cascudo, que aborda questões relativas aos hábitos alimentares e a influência dos africanos, dos indígenas e dos portugueses na alimentação. Esse autor cita o chá em diversos momentos, um deles é no capítulo *Ementa Portuguesa* no qual destaca que era usado como recurso medicamentoso e que se colocava como um atributo elegante nas cidades e na corte no século XVII. Afirma também que o chá não alcançou a vulgarização coletiva na península ibérica, provavelmente por não ter chegado às camadas mais pobres como ocorreu na Inglaterra.

No tocante à economia e ao consumo do chá no mundo e, particularmente, no Brasil, recorreu-se a artigos, dissertações e teses que abordam o tema tanto do aspecto sociocultural, como nos econômicos. Essas produções são muito importantes para a contextualização da época, pois apresentam fatos sobre como a historiografia debate a respeito da sociedade e cultura do século XIX, bem como o consumo, produção e distribuição do chá no Brasil.

Do ponto de vista da história econômica, é importante saber que o comércio do chá foi impulsionado com o advento do Capitalismo Comercial e das grandes navegações das potências marítimas europeias, sobretudo Portugal, Espanha, Inglaterra e Holanda, por meio de rotas comerciais. Isso possibilitou a introdução de novos produtos e especiarias no mercado europeu e permitiu que o mundo se conectasse comercialmente, iniciando uma nova etapa na história das relações comerciais mundiais. Muitos produtos orientais, como especiarias, porcelanas e chá adentraram no Ocidente por esse processo.

Voltando para a história do chá no Brasil, somente no período do império que foi iniciado o cultivo da árvore que produz as folhas do chá, a *Camellia sinensis*. Em 1814, D. João traz cerca de 300 chineses para implantar a cultura do chá (Nepomuceno, 2008). A intenção era incorporar no Brasil este novo hábito europeu, numa tentativa de transformação cultural da colônia, visto que era a sede da coroa portuguesa. Dessa forma, o chá⁵ passa a ser a bebida indispensável da boa mesa, em substituição ao café.

Assim, o produto foi se difundindo no país, sendo encontrado nos estabelecimentos comerciais de alimentos para venda das folhas e de consumo da bebida acompanhando refeições no Recife. As folhas de chá eram importadas de outros estados produtores, como São Paulo e Rio de

⁵ Tratando de cultura material, foi produzido um capítulo para o livro *Tecendo histórias: narrativas dos mestrandos da 6ª turma do PPGH/UNICAP*, onde a autora detalha o chá e os utensílios para sua preparação utilizados no Recife oitocentista e que ainda podem ser encontrados em acervos da cidade atualmente.

Janeiro, além da Inglaterra⁶, chegando na cidade pelo do Porto e sendo comercializado em casas especializadas de venda de grosso e retalhos (vendas, bares, botequins etc.), como as outras especiarias.

De um modo geral, as classes dominantes da época acreditavam que o caminho para o progresso seria atrelados a materialização de elementos considerados como essenciais, entre esses estariam: o desenvolvimento cultural⁷; os esforços de planejamento e a normatização do espaço citadino e, principalmente, o acolhimento de normas sociais europeias, este último com o intuito de normatizar as atuações dos indivíduos tanto na esfera pública como na privada, por meio do “refinamento” dos costumes (Silva, 2011, p. 220).

As cidades do Recife, do Rio de Janeiro e de São Paulo são exemplos de centros urbanos do país que, no século XIX, presenciaram essas mudanças. No Recife, um fato relevante foi a chegada do engenheiro Louis Léger Vauthier com o intuito de remodelar a cidade. Na questão jurídica normativa, por meio da liberdade propiciada pelo Ato Adicional, as províncias podiam criar seu próprio código de Lei. Em meio a essa reforma, via-se ainda um processo de higienização que as elites começavam a impor no país.

Em complemento à construção historiográfica, é preciso fazer uso das ideias de autores que abordam tanto a cidade do Recife, no século XIX, como também o consumo do chá no Brasil. Nesse contexto, apresentam-se, em seguida, as análises das ideias mais relevantes para o estudo, em seguida.

O artigo de Sandro Silva, *Quando o Recife sonhava em ser Paris: a mudança de hábitos das classes dominantes durante o século XIX*, revela a esfera dessas transformações no Recife.

⁶ O chá comercializado pela Inglaterra era produzido na China e posteriormente na Índia.

⁷ Como teatros, bibliotecas, salões de baile e demais espaços que estimulam a cultura.

Destaca-se também, o artigo de Josenildo Paulino *A cidade do Recife e o abastecimento de gêneros de Primeira Necessidade (1825-1835)*⁸ que apresenta, de maneira minuciosa, os produtos vendidos na capital da província. Com essas informações é possível compreender o local histórico em que o chá estaria inserido.

No Recife, o chá passou a ser utilizado inicialmente por uma parcela de estrangeiros, sobretudo britânicos. O consumo acaba sendo, mesmo indiretamente, seguido pelas pessoas, muitas vezes, sem que elas percebam. Essa ideia é discutida por Norbert Elias, na obra *O Processo Civilizador* (1994). Durante este processo de fazer adesão a novos hábitos e costumes incorporados pelas elites no Brasil, foram presenciados novos comportamentos, roupas e até mesmo modelos de cidades.

Nesse contexto, vale ressaltar que o *habitus* ou hábito, segundo o sociólogo Norbert Elias (1994), é um código de valores para o convívio dos indivíduos em sociedade, resultado das relações interpessoais e do saber social incorporado durante suas vidas. Diante disto, nunca pode ser considerado de caráter social estático.

Já não basta comer apenas com a faca, o garfo e a colher, em vez de se usar as mãos. Cada vez mais na classe alta, um implemento especial é usado para cada tipo de comida. Colheres de sopa, facas de peixe e facas de carne são postas em um dos lados do prato (Elias, 1994, p. 114).

Quanto à configuração, o autor explica que a sociedade é reflexo das ações e vontades individuais, que também influencia as ações e desejos dos indivíduos que têm consciência para orientá-la e mudá-la. Essa relação é orientada e dependente uma da outra (relação de mão-dupla) e são expressas pelo que se denomina por regras sociais.

⁸ No que diz respeito à alimentação no Recife, podemos compreender o abastecimento da seguinte forma, no século XIX. Segundo Paulino e Câmara (2020, p.75), destacando-se três grandes centros produtores e/ou fornecedores de alimentos para a capital da província de Pernambuco: 1) o interior da província, identificado pela agricultura de subsistência em larga escala; 2) o comércio interprovincial, que fornecia à cidade do Recife farinha de mandioca e charque em abundância; 3) os sítios, localizados próximo aos três bairros principais — Santo Antônio, Boa Vista e São José — que forneciam frutas, legumes e verduras.

O *Processo Civilizador*, possui dois volumes intitulados: *Uma História dos Costumes e Formação do Estado e Civilização*, apropria-se da sociologia histórica para iniciar os conceitos de “Civilização” e “Cultura” baseando-se no estudo de processos de longa duração, em lugares como a Alemanha e a França, no intuito de demonstrar como ocorre o referido processo. Nesse estudo, aborda a *Sociogênese* a partir das diferenças dos conceitos de “Civilização”: da civilização como transformadora do comportamento humano, do absolutismo, da dinâmica do feudalismo e da *Sociogênese* do Estado.

Dessa maneira, condutas para a moderação dos impulsos instintivos, considerados animais (comer, urinar etc.), são reprimidos ou controlados na convivência social. Isso significa dizer que todas as questões naturais, de ordem biológica e fisiológicas, deveriam estar de acordo com uma forma adequada de resposta especificada pela cultura (ou *Kultur* do alemão).

Na parte do estudo dedicada à *Psicogênese* expõe-se, como origem, mudanças nas estruturas de personalidade, dando, como exemplo, os livros de etiquetas e de boas maneiras.

Para que o processo ocorresse seriam necessários dois tipos de controle: o individual e o externo. O autocontrole individual estaria ligado ao constrangimento moral e deveria ser imposto pelo indivíduo a si mesmo. Já o controle externo, seria definido pelo poder (Estado, polícia etc.), por meio de regras, leis ou estatutos que indicavam ou puniam o que não estivesse de acordo com o coletivo.

São as regras:

O papel fundamental desempenhado nesse processo civilizador por uma mudança muito específica nos sentimentos de vergonha e delicadeza. Muda o padrão do que a sociedade exige e proíbe. Em conjunto com isto, move-se o patamar do desagrado e medo, socialmente instilados. E desponta a questão dos modos sociogênicos como um dos problemas fundamentais do processo civilizador (Elias, 1994, p.14).

À luz do *Processo Civilizador*, definido por Norbert Elias (1994), foi realizada parte do estudo. Nesse ensejo, é notório que o impacto social decorrente da chegada da corte portuguesa e de suas necessidades imperiais reverberou de norte a sul do Brasil.

O Brasil colonial precisava urgentemente de melhorias para incorporar o progresso que veio com o Império. Transformar o território num local industrializado, com uma economia adequada aos gastos reais, cidades modernas e uma população à altura do convívio da aristocracia recém-chegada não seria uma tarefa fácil.

O crescimento do número de embarcações nos portos do Recife, Salvador e do Rio de Janeiro aumentou não só a quantidade de mercadorias importadas e pessoas ao Brasil, mas também a comunicação entre os produtos consumidos pela corte e pelas elites europeias, principalmente pela burguesia inglesa e a francesa.

Usando como referência os estudos de Elias (1994), infere-se que os europeus consideravam a sociedade existente no Brasil como sendo menos desenvolvida e, conseqüentemente, menos civilizada. Parte do princípio de que as sociedades ocidentais, especificamente a europeia, se julgam superiores às demais sociedades até os dias atuais, considerando várias das outras “mais primitivas”. O relato de Henry Koster (1942) deixa visível a diferença entre os ingleses e os habitantes locais no trecho em que diz:

O facto é que a sociedade sofreu uma transformação rápida. Não que o povo imitasse os habitas europeus embora esses tivessem influencia, mas à proporção que a prosperidade aumenta, maior luxo é exigido; quando a educação se aperfeiçoa, os divertimentos são mais polidos e altos, e, alargando-se o espírito, pelas leituras, muitos costumes tomam forma diversa. As mesmas pessoas vão insensivelmente mudando e já olham com ridículo e desgosto, em poucos anos, os habitas que as haviam subjugado longamente.

Percebe-se um sentimento de orgulho pela mudança na sociedade recifense e, embora negasse que o povo “imitasse” os europeus, deixa

evidente que a prosperidade (econômica) deve vir com a aquisição de cultura por meio da leitura e dos bons costumes.

A influência exercida na sociedade local fez com que o chá, anteriormente encontrado em boticas, passasse a ser comercializado intensamente nas vendas e sendo servido e bebido de acordo com as normas vigentes de etiqueta em muitas residências. Nesse contexto, vale a pergunta: teriam sido os ingleses os *civilizadores* da sociedade pernambucana? As mudanças a que Koster se refere sugerem que sim. Que seriam eles, os ingleses, os responsáveis pelo processo transformador dos modos e costumes pernambucanos, trazendo inclusive o hábito “civilizado” de beber chá após as refeições.

Porém, nota-se a ausência de uma informação relevante nos periódicos locais: que na Inglaterra não era apenas a rica elite burguesa da revolução industrial e a realeza que bebiam chá. Além deles, o pobre proletariado também consumia a bebida. O hábito de beber chá não era uma exclusividade da nobreza, embora tenha ganhado destaque durante a *Era Vitoriana* (1837-1901) com o conhecido “chá da tarde”.

Outro mito é o de que imigrantes ingleses eram todos ricos comerciantes. Muitos imigrantes, ingleses, portugueses e de outras nacionalidades, vinham para o Brasil fugindo da pobreza extrema e em busca de novas oportunidades. A bebida difundida no Brasil com “coisa de inglês” e “chique” (*Their Betters*), também fazia parte dos hábitos da população pobre e “sem requinte” (Guillies). Uma bebida quente que aquecia o corpo nos dias frios e que podia acompanhar as refeições (ou apenas pão) sem correr o risco de tonturas e acidentes, como acontece com as cervejas e os destilados.

Para Gillies (2007), no seu estudo comparativo sobre a ocupação britânica na colônia de Assunguy, no Paraná, e na Província da Bahia, sob a perspectiva de Norbert Elias e seu processo civilizador:

Estudar o Assunguy leva a desmistificar a ideia construída - tão cuidadosa e tenazmente na Bahia - do 'inglês' como sendo uma coisa única, homogênea, estável, imutável. O 'inglês' do Assunguy era, na sua maioria, muito diferente da imagem do inglês construída na Bahia: ele era pobre, sem-terra, sem educação, desesperado, briguento", "barulhento". Aqui, a imagem não poderia ser mais desfavorável: maltrapilhos, esfarrapados, bêbados, inconformados. É claro que esta não é uma representação de todo o grupo - mesmo porque lá também havia entre eles uma certa elite (*their betters*), mas foi a imagem que ficou: incômodos, inconvenientes, agressivos, descontrolados, enfim *uncivilised*, não só na colônia, como também na capital da província- Curitiba, em Paranaguá e no Rio de Janeiro.

Mas o curioso é como a imagem que permaneceu foi aquela finamente elaborada do inglês: excêntrico, pomposo, reservado, fleumático, distante, racional; e ainda: admirador de belos jardins, fumante de cachimbo, amante da vida e exercícios ao ar-livre, como caminhar, até mesmo sob o sol do meio-dia, bebedor de scotch e saudoso de sua pátria, para onde espera voltar. A do seu oposto poucos conhecem (Gillies,2007).

A historiografia sobre os ingleses em Pernambuco leva a crer que os que chegaram à cidade do Recife se assemelhavam mais com os de Salvador. Muitos deles se considerando os *Their Betters* que Guillies como descreveu anteriormente. E, para enfrentarem os códigos rígidos da sociedade colonial brasileira, trabalharam na divulgação da ideia de que a melhoria tecnológica, a maneira certa de portar socialmente, o desenvolvimento dos conhecimentos científicos, as ideias religiosas e os costumes, só poderiam ocorrer com a presença deles. A construção de grupos, principalmente nas elites, pode ter sido a forma de manter a sua britanicidade superior e manter os hábitos que tinham na Inglaterra, dentre eles o de beber chá.

O chá passa de um simples produto vindo nos navios da China (e posteriormente da Índia⁹) para ser o símbolo de um exemplo a ser seguido por toda sociedade local, mesmo que de maneiras nem sempre adequadas às regras de conduta e etiqueta estipuladas. Para isso ocorrer, comerciantes

⁹ O cultivo do chá na Índia só ocorreu durante a primeira Guerra do Ópio, onde os chineses tentaram impedir ao comércio inglês que pagavam o chá com ópio (1839-1842).

recifenses trataram logo de oferecer, em abundância, todos os tipos de folhas de chá e objetos para seu serviço.

Semelhante ao que ocorria na Europa, o Brasil também recebeu a literatura da civilidade¹⁰. Essa visava o refinamento das maneiras com novos modos de higiene, boas maneiras à mesa e a adequação e distinção das vestimentas para cada ocasião. O periódico português *Correio das damas: Jornal de Litteratura e de Modas*¹¹ tratava de literatura, moda, conselhos domésticos, crônicas sociais, além de oferecer um espaço para a expressão artística e literária de autores da época. A publicação tinha por objetivo não apenas entreter, mas também instruir e orientar as leitoras sobre os comportamentos socialmente aceitáveis, as últimas tendências da moda e outros aspectos considerados pertinentes à vida cotidiana das mulheres na sociedade portuguesa do século XIX.

No Brasil muitos termos foram empregados para identificar um código social: civilidade, polidez, cortesia, urbanidade, *savoir-vivre*, *trato de mundo*, *bom-tom*. No periódico recifense *O Carapuceiro: Periódico Sempre Moral e só per Acidens Politico*¹² é possível identificar muitas críticas de costumes onde o chá está incluído. Esse periódico teve como fundador e único redator do jornal, o Padre Miguel do Sacramento Lopes Gama, que ficou conhecido como o Padre Carapuceiro.

Num dos seus textos de 23/08/1837, publicado na Coluna de Variedades, O Padre Carapuceiro mira sua crítica ao *O que he ser mal-criado*. Diz que a educação deveria moldar o comportamento humano, mas que muitas famílias estariam priorizando habilidades superficiais em detrimento da formação moral e religiosa nas crianças, o que faria surgir uma geração arrogante e mal-educada, e que a correção desses

¹⁰ Normas de civilidade existem na Europa desde o séc. XVI em forma de tratados que ditavam as regras de comportamento de acordo com a posição hierárquica que a pessoa se encontrava. Posteriormente surgem simplificações dos tratados, chamados manuais. Serviam também como forma de distinção da aristocracia.

¹¹ O Correio das Damas: jornal de litteratura e de modas / ed. J. S. Mengo. - T. 1, nº 1 (1 jan. 1836) - t. 14, a. 16, nº 24 (31 dez. 1852). - Lisboa: na Typ. Lisbonense, 1836-1852.

¹² Grafia Original

comportamentos deve começar pela própria sociedade, rejeitando atitudes arrogantes e tratando todos com respeito e cortesia. A crítica publicada em “O Carapuceiro” visava principalmente os manuais de direcionados para as crianças e para as famílias. Além disso, ele descreve a criança de forma irônica demonstrando que a artificialidade dos gestos e a falta de senso crítico na repetição de normas mantidas por uma “comédia de aparências”.

Inicialmente os manuais eram publicados no exterior e, depois, transportados por navios, chegando com atraso de meses ao Recife. Após algum tempo, passam a ser publicados no Brasil, mas seguindo regras já estabelecidas principalmente na Inglaterra e na França. De acordo com Maria do Carmo Rainho (1995), os manuais podiam ser classificados em dois tipos: os pedagógicos e os cortesãos. No primeiro, o público-alvo eram as crianças e a sua formação educacional, reforçando as práticas de leitura e as regras de civilidade. Já no segundo, eram dedicados aos adultos e às práticas do mundo para a vida na corte, sendo assim, estavam diretamente ligados às “regras de etiqueta”. Podiam ser subdivididos em: “da sociedade” ou “dos salões” e da corte¹³.

Captar todo esse conhecimento, sem exagerar na demonstração das boas maneiras, permitir que a civilidade se manifestasse como algo que faz parte da sua essência de forma quase inata, era o que resultaria numa "boa sociedade" a oportunidade de se destacar do restante da população, equiparando-se aos seus pares europeus. O preparo e a forma de servir o chá em diferentes situações também faziam parte dessas regras.

Tania Andrade Lima (1997), em seu artigo intitulado *Chá e simpatia: Uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista*, destaca-se que o chá era, nos primeiros anos do século XIX, desfrutado no ambiente doméstico em três contextos sociais distintos: o primeiro seria de maneira privada e informal durante o desjejum; o segundo de forma social, em uma refeição formal ao final da tarde ou à noite, envolvendo toda a família e convidados externos, onde eram oferecidos pães amanteigados, bolos,

¹³ Indispensável para manter as hierarquias sociais.

biscoitos e, ocasionalmente, doces mais elaborados; e o terceiro em festas, reunindo um número considerável de pessoas e uma variedade significativa de pratos. A cerimônia do chá emergiu como um espaço primordial para interações sociais e demonstração de status socioeconômico.

Sendo preparado na frente da visita ou vindo pronto da cozinha, o hábito de beber o chá já estava nas casas recifenses e nas suas festas, não ficando o consumo restrito unicamente aos ingleses.

Certeau, Giard e Mayol (2013) no livro *A invenção do cotidiano: 2. morar, cozinhar*, aborda a respeito da preparação dos alimentos no lar como ato básico do cotidiano das famílias estudadas. Seguindo essa linha de pensamento, pode-se fazer uma analogia com a preparação do chá, que invade o espaço privado das casas não só para a nutrição, mas também para o entretenimento e a convivialidade. As mudanças na forma de preparo do chá não impediram que ele estivesse presente no cotidiano das famílias recifenses mais “civilizadas”.

Assim como cozinhar, é papel da dona da casa o preparo do chá no período estudado. Apenas no caso de receber vários convidados é que ela organiza a preparação para que um serviçal sirva o chá. Exige-se uma sequência de gestos a serem seguidos e, assim como citado no capítulo de *As Regras da Arte*, abrange quatro domínios distintos de objetos e ações: a escolha da matéria-prima, no caso das folhas do chá; os utensílios e recipientes; as operações ou verbos de ação para o preparo; os produtos resultantes; e a nomeação dos pratos, quando for o caso do uso do chá na preparação.

2.2 Fontes

Na coleta de dados, foi utilizada a hemeroteca digital e os acervos disponíveis na internet para sua uma análise descritiva e de conteúdo. Essas abordagens permitiram, além de buscar o entendimento da influência social do chá, também levantar dados numéricos sobre comercialização desse produto, na expectativa de configurar sua importância econômica do produto no período histórico estudado. Em termos específicos, pode-se afirmar que a Abordagem Quantitativa se refere à “História serial” – análise de uma série cronológica de documentos com levantamento de dados sobre produtos e valores.

A pesquisa deu-se por meio do cruzamento de fontes, envolvendo a historiografia e a fundamentação teórica para com os jornais analisados, que são: o *Diário de Pernambuco* (1825-1839), *O Carapuceiro* e *O Cruzeiro*. Isto consiste em dizer que as informações do jornal serviram de base para poder enfatizar o que é discutido teoricamente, como, por exemplo, mostrar que o chá era amplamente vendido no Recife.

Como “relatos de viagem” foram utilizadas as seguintes fontes:

- a) *Viagem ao Nordeste do Brasil* - de Henry Koster. Seu relato de viagem registra questões de sociabilidade ligadas ao hábito de beber chá. Retrata o Recife como uma cidade atrasada, mas diz também que a modernização estava chegando para dentro da cidade e das famílias. De fato, com a chegada de estrangeiros, principalmente os ingleses, algumas melhorias construtivas foram implementadas nos engenhos com novas máquinas e nas casas, que passaram a utilizar ferro e vidro nas fachadas. O que se pode perceber durante a análise das fontes é que o consumo do chá também foi incorporado aos hábitos das famílias no Recife, não só das folhas que fazem a bebida, mas também dos utensílios para

sua preparação, como foi o caso dos aparelhos de porcelanas e prata.

- b) *Viagem Pitoresca Através do Brasil* – de Johann Moritz Rugendas. A obra abrange diversos aspectos do Brasil do século XIX, incluindo paisagens naturais, cenas urbanas, plantas, animais, pessoas e costumes locais. Vale destacar uma de suas gravuras: a plantação do chá por chineses no Real Jardim Botânico do Rio de Janeiro.

Para entender a importância dos ingleses no Brasil e na cidade do Recife no século XIX, destacam-se as obras:

- a) *Os ingleses no Brasil* - de Gilberto Freyre. Explana sobre a influência inglesa no século XIX e da forma como que introduziram os primeiros bondes, telégrafos, e estradas de ferro; os hábitos de tomar banho de mar e de tomar o chá das cinco; a substituição das venezianas de madeira pelas vidraças; a troca dos sucos de frutas tropicais pela cerveja e pelo chá, e a substituição dos xales orientais pelas capas e chapéus. Esses são aspectos da cultura britânica introduzidos no Brasil e que causaram curiosidade sobre o tema.
- b) *Os ingleses em Pernambuco* - de José Antônio Gonsalves de Mello. Esse foi um dos livros fundamentais para o início da pesquisa ao fornecer dados sobre estabelecimentos comerciais de ingleses e sobre a forma como se fixaram no Recife, indicando como fontes os periódicos e almanaques.
- c) *Esses ingleses* - de Rostand Paraíso. Foi consultado para compreender a influência dos ingleses na criação de clubes de futebol, hipódromos e do Country Club no Recife. Embora trate de um período posterior ao estudado, foi um dos primeiros lidos para formação da ideia.

Para o conhecimento da gastronomia do período foram pesquisados os livros de receitas:

- a) *Doceiro Nacional ou arte de fazer toda a qualidade de doces* - da Editora Garnier. Essa fonte trouxe a possibilidade de incluir receitas de época de acompanhamentos para chá para o eBook.
- b) *Cozinheiro Imperial ou a Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro - Em Todos Os Seus Ramos* - de Constança Oliva de Lima (1887).
- c) *Cozinheiro Nacional ou Coleção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Europeias*.

As dissertações abaixo, de áreas correlatas, também contribuíram muito para a produção do eBook:

- a) *Jardim Botânico de Olinda: entre o Reformismo luso-brasileiro e as políticas agrárias no Império (1811-1854)* - de Mateus Simon (2011). Repositório da UFPE – Mestrado em História. Diz ele que a cultura do chá foi estimulada em diversas províncias, como é o caso de Pernambuco, Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo. A ideia de produzir chá não estava restrita à questão agrária, mas também ao beneficiamento das folhas para produção do chá preto. A produção não evoluiu como o esperado, tornando a exportação do chá menor que a quantidade importada.
- b) *Comércio de grosso trato e interesses mercantis no Recife, Pernambuco (c. 1837- c. 1871): a trajetória do negociante João Pinto de Lemos* - de Bruna Dourado (2015). Repositório da UFF – Mestrado em História. Também foi útil para abordar o comércio de grosso trato no Recife, o comércio marítimo (importação e

exportação) e local, bem como os interesses mercantis entre 1837-1871. Foi interessante identificar a necessidade de reformas na cidade (construção da praça do comércio) para melhoria do comércio e das animosidades entre brasileiros, portugueses e outros estrangeiros no comércio local. Além das informações obtidas nos periódicos, convém citar que o chá era importado, que o consumo cresceu no período estudado e que seu valor era bem superior ao do café.

- c) *Introdução da cultura do chá na Ilha de S. Miguel no século XIX (subsídios históricos)* - de Mário F. O. Moura (2018). Repositório da Universidade dos Açores – Doutorado em História Insular e Atlântica. Esta obra trouxe dados históricos da relação e dos conflitos entre os portugueses e chineses para a produção do chá nos Açores.
- d) *Das festas aos botequins: Organização e controle dos divertimentos no Recife (1822-1850)* – Repositório da UFPE, Mestrado em História - e *Luminárias, músicas e “sentimentos patrióticos”: Festas e política no Recife (1817-1848)* – Repositório da UFF – Doutorado em História - ambas de Lídia Rafaela Nascimento dos Santos. Contribuíram para entender a dinâmica das festas no Recife e algumas questões de sociabilidade. Pude perceber que em alguns botequins, onde a repressão ao ócio e às bebidas alcoólicas sempre foi marcante, podia ter também o chá como alternativa para acompanhar refeições. No contexto das festas facilitou o entendimento ao encontrar uma fonte falando sobre uma festa em comemoração ao “02 de julho” (Independência do Brasil) em que era servido chá.
- e) *Restaurantes e cafés: os lugares de sociabilidades e gastronomia no Recife da segunda metade do século XIX* - de

Eliza Brito Santos. Repositório TEDE da UNICAP – Mestrado em História. Mesmo sem receber o nome de “restaurante”, alguns estabelecimentos (casas de pasto e botequins) já atuavam na venda de refeições acompanhadas de bebidas ou chá para consumo no local e para levar “para fora”, já na primeira metade do século XIX.

2.2.1 Os Periódicos

A utilização de jornais como fontes documentais é de grande importância por parte dos historiadores. É através dessas fontes jornalísticas que se encontram diversos anúncios de exposição do chá, no tocante a seu consumo, venda e produção; além de serem redes de sociabilidade importantes para a pluralidade de saberes e de expressões e discursos. Eles estão disponíveis na Hemeroteca Digital, podendo ser acessados através da consulta no site.

Foram trabalhados os periódicos:

- a) Diário de Pernambuco – Periódicos de 1825-1849;
- b) O Cruzeiro – Periódicos de 1820-1839; e
- c) O Carapuceiro – Periódicos de 1832 a 1842.

No intuito de facilitar a análise posterior dos dados, foi construída uma tabela que permitiu analisar quantitativamente para o levantamento do termo “chá” (palavra de busca) nos periódicos Diário de Pernambuco, O Cruzeiro e O Carapuceiro. No Quadro 1 é possível observar um exemplo da maneira de classificação das fontes a partir da busca da palavra-chave “chá”.

Quadro 1 – Exemplo de registro de dados¹⁴

Coluna	Pág.	Resumo	Site	Data	Período	Periódico
Avizos Particulares	156	"Domingo 25 de Fevereiro de 1827, se hade principiar a nova caza de pasto, e hospedaria, no primeiro andar por cima do botequim da rua do Colegio, com tres entradas independentes. Haverá listas impressas com os pressos regullares que serão favoraveis tanto para os freguezes como para o dono da caza, tão bem se dá jantares para fora por preço comodo com a condição que o preço será feito só com os Srs. que quizerem, e o dono da caza. Assim tão bem tanto no botequim como na dita caza de pasto se dará almoços de mão de vaca, pão e vinho, a 140, e no cazo que não queiram vinho, chá. No dito botequim se vão principiar a dar almoços de Caffé com leite, de superior qualidade por preço de 100 rs. principiando as 5 horas da manhã."	https://memoria.bn.gov.br/DocReader/docreader.aspx?bib=029033_01&pasta=ano%20182&pesq=Ch%C3%A1&pagfis=77	19/02/1827	1825-1839	Diario de PE

¹⁴ A apresentação de todos os dados seria muito extensa para apresentação no relatório.

Fonte: Produzido pela autora com os dados levantados na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional Digital do Brasil.

Após o levantamento da tabela completa (exemplificada no Quadro 1) foi possível extrair as informações apresentadas na Tabela 1:

Tabela 1 - Quantidade de anúncios por coluna

Coluna do Diário de Pernambuco entre 1825-1839	Vezes
Vendas	534
Cambios e Preços Correntes de Importação	184
Avisos Diversos e Particulares	42
Diversas repartiçoens	37
Leilão	21
Correspondencia	14
Parte Officia	11
Furto	8
Noticias Maritimas	8
Compras	7
Rio de Janeiro Assembleia Geral Legislativa Camara dos Deputados	5
Variedade	5
Outras Colunas (Arsenal de Guerra, Editaes, Interior, Perdas, Plano, Theatro Publico, Agricultura, Annuncios, Cartas apprehendidas com a Bagagem do Rebelde Neto, Ceará, Communicado, Escravos Fugidos, Exterior, Nota do Edictor, Ordem do Dia, Publicação pedida)	22
TOTAL	898

Fonte: Produzida pela autora com os dados levantados na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional Digital do Brasil

No total, a palavra “chá” foi localizada 1281 vezes nos artigos pesquisados entre 1880 e 1839, no entanto, algumas vezes, ela era confundida com a sequência de letras “CHA” no interior da estrutura de de outras palavras, como é o caso de “achado”, “monarcha” e “marcha”. Por isso, foi necessário buscar e ler as fontes, uma a uma, para verificar quais estavam relacionadas realmente com o termo “chá”.

No Diário de Pernambuco também foi possível coletar dados para listas de “Preços Correntes dos Generos de Importação em Grosso” com preço máximo e mínimo, em réis, de diversos gêneros e das bebidas (Quadro 2). São elas:

Quadro 2 - Bebidas Importadas Tabeladas pela Alfândega

Data	30/05/1829			
	Preço Price Reis a Reis		Por	Avaliação na Alfândega VALUATION
Chá Isson - Tea Hyson S	720	800	Lb	600
Chá Uxin - Tea Uxin	400	440	Lb	660
Chá Perola - Tea Pearl	800	850	Lb	1000
Agoa Ardente de Portugal - Brandy Portuguese	90000	95000	pipa	96000
Agoa Ardente de Espanha - Brandy Spanish	80000	85000	pipa	96000
Agoa Ardente de França - Brandy French	600	640	Gl	110000
Agoardente de Cana - Rum superior	36000	40000	pipa	1600 rs Pipa
Agoardente de Cachaça - Rum Inferior	32000	38000	pipa	1600 rs Pipa
Caffé	2400	2600	arroba	2000

Genebra Pipas - Gin	440	500	Galão	85000
Genebra Botijas - Gin	175	180	huma	2400
Vinho do Porto Feitoria - Wine Factory	120000		pipa	100000
Vinho do Porto Ramo	64000	6600 0	pipa	75000
Vinho da Figuera	58000	6000 0	pipa	60000
Vinho de Lisboa branco	58000	6200 0	pipa	60000
Vinho de Lisboa tinto PPR	56000	6000 0	pipa	60000
Vinho Outros Autores - Wine others brands	38000	4200 0	pipa	52500
Vinho de Catalunha				
Vinho Málaga	90000	9500 0	pipa	96000
Vinho de Cette Pipa Grande				
Vinho Secilia	90000	9500 0	pipa	96000
Vinho Span	90000	9500 0	pipa	96000
Vinho Muscatel				
Vinho Bordeaux engarrafado				
Vinho Champagne				
Vinho de Catalunha com 70 canadas				
Vinho Bordeaux em Barril				
Cerveja Branca - Ale bottled				
Cerveja Preta - Brown Stout				

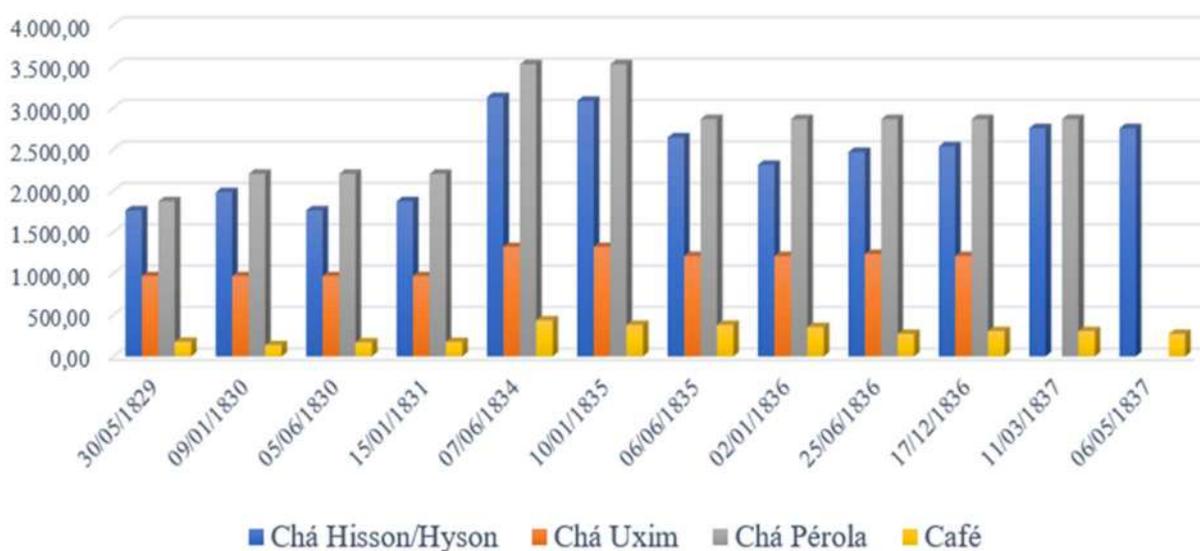
Fonte: Produzido pela autora com os dados levantados na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional Digital do Brasil.

A tabela era redigida em português e inglês, demonstrando a importância do comércio com a Inglaterra no período estudado, e era publicada de forma irregular, tendo períodos quinzenais e outros semanais.

Comparando os preços dos principais chás comercializados no Recife com o café, observa-se que eles apresentavam valores bem mais elevados em relação às outras bebidas (Gráfico 1).

Gráfico 1 - Valores das Tabelas De Preços Correntes Dos Gêneros De Importação Em Grosso

(Valores Máximos em Réis por Kg X Data de Publicação da Tabela)



Fonte: Produzido pela autora com os dados levantados na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional Digital do Brasil.

O Quadro 3 apresenta os principais pontos de comércio do chá no Recife. E revelam locais de comércio e casas de pasto (locais que serviam refeições acompanhadas do chá ou outras bebidas):

Quadro 3 – Modelo de identificação dos estabelecimentos que comercializavam o chá.

NOME	LOCAL	LOCALIZAÇÃO ATUAL	OBSERVAÇÕES
Botequim Cova da Onça	Rua do Rozário D.6	DO ROSÁRIO (ESTREITA E LARGA DO ROSÁRIO) = Era como se fosse duas ruas; a parte “estreita” foi quase toda tomada pela construção da Av. Dantas Barreto. Já a parte “larga” foi anteriormente chamada: Rua do Pinho, Rua do Gusmão e Rua Onze de Dezembro de 1869.	<p>Servia Almoços, petiscos, café, bifos e pão, vinho e aguardente, em 1830 oferece chá e jantar. Em 1833 é vendido e passa a oferecer jantares e mesas para fora, bem como chá hisson, cerveja branca, licores, genebra, aguardente da França, vinho do Porto, da Madeira e branco de Lisboa, manteiga e café moído (produtos importados). Em 1842 o sr. Joze Gonçalves desfaz o negócio que fez com Joze Antonio da Silva no Botequim Cova da Onça e pede para que seus credores apresentem suas contas até novembro.</p> <p>Em 1843 passa a ser administrado pelo sr. Monteiro, que é dono de outro comércio semelhante na rua das Cruzes.</p> <p>Em 1848 passa a oferecer “bichas” (sanguessugas) de Hamburgo.</p> <p>No periódico A União: Virtus unita crescit, de 19/09/1848, fala sobre a festa de 7 de setembro</p>

Fonte: Produzido pela autora com os dados levantados na Hemeroteca Digital da Biblioteca Nacional Digital do Brasil.

2.2.2 *Imagens*

Durante o século XIV houve, segundo Krzysztof Pomian (1999), a valorização dos vestígios da antiguidade, ao tratar da relação entre os objetos e seus significados, se dá na Europa principalmente a partir do século XIV, quando surgem novas atitudes com relação ao invisível. Esse valor se estabeleceu não apenas por meio da noção de relíquias, relacionando-se com o passado mítico ou remoto, mas como objetos de estudo e, mais tarde, como curiosidades advindas de lugares exóticos e sociedades diferentes.

No século XV a arte foi um testemunho da relação social entre o pintor e o mecenas que agia de acordo com instituições e convenções comerciais (contratos), religiosas e perspectivas e sociais. Com o objetivo de serem observadas, admiradas e cobiçadas, as pinturas eram encomendadas pelos mecenas aos pintores, que limitavam e condicionavam a produção artística por meio da especificação precisa do tema, da quantidade de ouro e de pigmentos (azuis ultramarinos) que deveriam conter as obras (Baxandall, 1991).

A partir do século XVII houve a popularização das obras com temática de cena, vista como um modo de retratar múltiplos aspectos da nova sociedade que se configurava cotidianamente. Na França essas pinturas foram também conhecidas como de cena de costumes (*scène de mœurs*) e na Inglaterra como cena de conversação (*conversation piece*) e possuíam variações, como as festas galantes (*fêtes galantes*), celebrizadas por Antoine Watteau (Malta *apud* Bachettini; Macalossi, Scolari, 2014).

Erwin Panofsky (2017), indica que a iconografia é o ramo da história da arte que analisa a obra de arte, contrapondo o tema à forma. Segundo ele:

(...) a iconografia considera apenas uma parte de todos os esses elementos que constituem o conteúdo intrínseco de uma obra de arte e que precisam tornar-se explícitos se se quiser que a percepção desse conteúdo venha a ser articulada e comunicável (p.53).

É com esse estudo do significado intrínseco do conteúdo que se pretende descobrir os valores simbólicos envolvidos na imagem, que nem sempre são conhecidos pelo artista, e desenvolver a iconologia das obras.

A análise iconográfica, tratando das imagens, históricas e alegorias em vez de motivos, pressupõe, é claro, muito mais que a familiaridade com objetos e fatos que adquirimos pela experiência prática. Pressupõe a familiaridade com temas específicos ou conceitos, tal como são transmitidos através de fontes literárias, quer obtidos por leitura deliberada ou tradição oral (Panofsky, 2017, p.59).

A transformação da imagem como fonte histórica, muitas vezes realizada no campo da História, nem sempre faz indagações sobre a percepção do potencial cognitivo da imagem para compreensão de como ela tem sido explorada. Para que isso fosse possível seria necessária a existência de estudos de “história da imagem”, com ênfase nos seus usos e funções (Meneses, 2003).

Meneses destaca também que nem sempre a imagem fornece as informações necessárias ao texto produzido, e deve-se ter o extremo cuidado para que não representem o oposto do que estava sendo exposto:

Exemplo altamente sintomático da persistência dessa inclinação para usos ilustrativos da imagem são estudos de altíssima qualidade e ornados de farta e bela documentação visual, às vezes até em grande parte inédita, e que dizem respeito à história do cotidiano, da vida doméstica, das relações de gênero, das crianças, etc. As imagens, contudo, não têm relação documental com o texto, no qual nada de essencial deriva da análise dessas fontes visuais; ao contrário, muitas vezes algumas delas poderiam mesmo contestar o que vem dito e escrito ou, ao menos, obrigar a certas recalibrações. O pior, entretanto, é contemplar o desperdício de um generoso potencial documental (Meneses, 2003, p.21).

A imagem por si só pode passar uma informação, mas sozinha sem o entendimento do que a envolve pode ficar perdida e fora de contexto. Neste caso, foi importante identificar em Knauss (2006) as lembranças do seminário de graduação chamado “Cultura visual”, ministrado na Universidade de Chicago por W. J. T. Mitchell no início dos anos 90:

Seu curso tinha a intenção de abarcar todas as mídias e ser mais do que uma introdução à história da arte ao interrogar como as pessoas vêem o mundo e estabelecem diversos tipos de representações. Também pretendia discutir as formas de produção e circulação de imagens, chamar atenção para as diferenças entre o verbal e o visual e colocar em questão a distinção entre alta e baixa cultura nas artes (Knauss, 2006, p.103).

Ana Maria Mauad (2016) ao falar sobre o francês Michel Vovelle e sobre a Ideologia das Mentalidades no estudo acerca da genealogia dos estudos históricos relata como ele dedicou parte de seu estudo à análise da relação entre iconografia e história das mentalidades. Diz ainda que alguns estudos precursores com imagens no campo dos estudos históricos seguiram o caminho da semiologia ou da semiótica para seu desenvolvimento e que ela foi ponto de sustentação na busca de uma disciplina que instrumentalizasse as possibilidades de interpretar historicamente aspectos da imaginação social e do imaginário, como se fossem mensagens. É essa diferença entre verbal e visual que é abordada no estudo.

A tradição semiótica explora o estudo dos signos e símbolos como parte significativa das comunicações. Ao tratar o assunto, referem-se aos estudos do professor Durval Muniz ao tratar a palavra “seca” como signo representando a pobreza, estiagem e aridez. É um termo apropriado e reverberado muitas vezes em busca de um interesse local de recursos e benesses.

Seguindo essa linha de raciocínio, ao fazer referência à palavra “chá” temos sempre como imagem inicial uma mesa farta repleta de guloseimas e pessoas elegantes da aristocracia, ou ingleses “esnobes”. Os signos em torno da palavra trazem um elemento difundido no Brasil, enraizado no imaginário popular. Então ao ver uma imagem com bule e xícaras já se induz à presença do chá.

A bebida é retratada na literatura *nonsense* de Lewis Carrol em 1865, no livro “As Aventuras de Alice no País das Maravilhas”, no trecho onde a

personagem se encontra com chapeleiro maluco para tomar chá, encanta a imaginação de adultos e crianças até os dias atuais reforçando a ideia de um evento elegante e de mesa farta.

Nos séculos XIX e XX, Salões de Chá, semelhantes aos elegantes salões europeus, são abertos nas principais cidades brasileiras.

O uso do tema “chá” perpassa diversos movimentos estilísticos e pode ser encontrado nas pinturas impressionistas a modernistas e até cubistas.

Figura 1 - Pintura impressionista - Senhoras Tomando Chá. Óleo s/ Tela.

Século XIX



Fonte: Autor desconhecido. Acesso: (<https://periodicos-old.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Arte/article/view/4812>)

Figura 2 – Pintura impressionista - The Tea



Fonte: - Mary Cassatt - 1879-1880.

Figura 3 – Pintura cubista - Le Goûter (Tea Time) - Jean Metzinger – 1911 - Philadelphia Museum of Art.



Fonte: Internet (<https://philamuseum.org/collection/object/51056>)

Embora no século XIX, o hábito de beber chá designasse distinção na sociedade brasileira, na Inglaterra ocorria que o chá existia em todas as classes sociais.

Para o estudo das imagens, percebeu-se que o artista do surrealismo René Magritte, e no quadro *La Trahison des images* (*Ceci n'est pas une pipe* – que traduzido para o português significa: *Isto não é um cachimbo*), de 1928 – 1929, já provocava o pensar sobre suas diferentes formas de interpretação. O que parece ser um cachimbo é apenas uma representação dele.

Figura 4 - René Magritte, 1928-1929



Fonte: Museu Magritte, Bruxelas.

A utilização de signos para representação, nem sempre fidedignas, recorda o uso do fruto da jaqueira, a “jaca”, para estampar o movimento regionalista liderado por Gilberto Freyre, nos anos 20 do século XX, como elemento da identidade nordestina. O que não foi observado é que a fruta nem sequer é brasileira, sendo originária do sudoeste da Ásia.

Pelo visto, pode-se até supor que os ingleses fizeram o mesmo com relação ao chá. Pois, embora não houvesse chá na Inglaterra, durante alguns séculos foram eles os principais, senão únicos, comerciantes das ervas.

Com isso, surgiram os agentes dessa invenção, os interesses, conflitos e contradições inerentes ao processo de emergência dos eventos, sendo o

fato histórico é um misto de matéria e memória, de ação e representação, fruto de uma prática que articula a natureza, a sociedade e o discurso.

Sem entender o contexto em que surge a imagem não há como interpretá-la por si só. O conceito de que a palavra “chá” está imagetivamente ligada à mesa farta pode enganar o leitor desavisado.

A bebida difundida no Brasil como coisa de inglês chique também fazia parte da alimentação dos menos abastados na Inglaterra. Era comum entre a população pobre e simples o hábito de consumir essa bebida, que ajudava a aquecer o corpo nos dias mais frios e podia ser consumida durante as refeições sem o risco de causar tonturas ou acidentes, como frequentemente ocorre com cervejas e destilados.

O artista belga Edward Portielje representa, seguindo o movimento impressionista, cenas do *afternoon tea* das pessoas “comuns”. Nele se percebe a ausência de um vestuário glamouroso e um mobiliário simples.

Figura 5 – Pintura de Edward Portielje, Afternoon Tea.



Fonte: Internet
(https://rehs.com/catalogimages/edward_a_portielje_b1227_afternoon_tea_wm.jpg)

A pintura a seguir (Figura 6) também mostra uma senhora simples de avental preparando seu próprio chá. Embora o mobiliário pareça de uma

casa sem luxo, as porcelanas aparecem com detalhes semelhantes às porcelanas chinesas.

Figura 6 - Old Woman Pouring Tea, Autor desconhecido.



Fonte: Internet
(https://d3d00swyhr67nd.cloudfront.net/w800h800/collection/STF/WAG/STF_WAG_OP582-001.jpg)

Percebe-se então que as imagens podem ter diversas interpretações e que podem ser utilizadas pelo artista para a transmissão de mensagens. Ao analisar as fotografias nas exposições realizadas por Renó, Ana Maria Mauad nos instiga a olhá-las as mesmas pela interpretação dada pela artista. O que seria uma fotografia simples de cicatrizes ou fotos 3x4 passa a transmitir algo novo e questionador, um olhar com ligações de fotos, de uma história passada costurada de forma a tecer novas histórias.

Não foi fácil identificar obras que mostrassem o consumo do chá na população pobre europeia, porque, para muitos, retratar um *afternoon tea* (chá da tarde) glamoroso e farto fosse mais “belo” (sem entrar muito nos conceitos estéticos comuns na história da arte) e vendável. Essa feia imagem da pobreza em torno do chá não chegou ao Brasil. Foi importada a imagem distorcida de elegância, vendida à elite por comerciantes ingleses ou não.

A propaganda foi feita, cabe agora nossa interpretação. A imagem por si mesma não pode ser a dona da verdade. É necessário contextualizá-la, questioná-la, expô-la, fazê-la transmitir um sentido histórico para que então vire uma fonte histórica.

3 DISCUSSÃO SOBRE O PRODUTO

O produto terá o formato de eBook de divulgação científica, com 64 páginas em tamanho A4 (210x297mm) e modo de exibição na configuração retrato, incluindo capa e contracapa, 04 partes, com letras em fontes tipográficas *Frutiger Condensed* na capa, os títulos em *Adam Script* e o texto corrido em *Frutiger*.

O material produzido para o [eBook](#) será convertido em arquivo do tipo *PDF (Portable Document Format)*, visando a possibilidade de visualização independentemente do aplicativo ou sistema operacional.

Quanto à justificativa para a escolha do formato para o conteúdo, pode-se dizer que ela se deu por ser uma mídia de conhecimento mais acessível, ter um menor custo de produção e por ocupar um amplo espaço de distribuição.

Figura 7 - Capa e página do e-book “Vende-se chá”



Fonte: a autora.

4 APRESENTAÇÃO DO PRODUTO

A escolha para a produção do material foi trazer para o público geral uma narrativa sobre o contexto do chá na sociedade oitocentista e sua importância na economia que fosse de fácil divulgação e baixo custo para o leitor. Assim, como resultado da pesquisa realizada durante o mestrado profissional, dentro da área de conhecimento de História, Recife oitocentista, Sociedades, Trabalho, Cultura e Memória, do PPGH da UNICAP, foi criado o *eBook* (livro digital) de divulgação científica intitulado: *Vende-se chá: comércio e consumo do chá no recife oitocentista – 1800-1850*.

O *eBook* foi dividido em quatro partes. A primeira parte vem com a definição do que é chá; a segunda, alude ao contexto histórico da chegada e cultivo da *Camellia sinensis* no Brasil; a terceira trata do comércio e do consumo do chá no especificamente na cidade do Recife, em Pernambuco, durante o século XIX; e na quarta parte, estão as considerações finais e apêndices, onde consta uma linha do tempo sobre a história do chá e receitas para acompanhar a bebida.

O *eBook* possui 96 páginas sendo a primeira uma capa de tom de verde semelhante ao chá verde, dois arbustos de *Camellia sinensis* floradas com o título, subtítulo, autora e orientadora com a fonte tipográfica *Frutiger Condensed* em diferentes tamanhos. O texto tem a fonte *Frutiger* tamanho 12.

Após a contracapa, a dedicatória e sumário, está a introdução onde se explica as razões que levaram a autora a pesquisar sobre o chá e as principais bases para a fundamentação do estudo ao tratar o assunto na sociedade recifense da primeira metade do século XIX. A partir dele também é possível identificar caixas de textos com algumas curiosidades sobre o chá em diferentes contextos.

Na parte 1, narra um breve resumo sobre as bebidas alcoólicas e não alcoólicas, na história. Seguindo para a seção 1.1 no *eBook*, conceitua-se

cientificamente do que seria chá, as diferenças entre eles e sua presença por meio de identificação nos anúncios dos periódicos recifenses.

Na parte 2 está o contexto histórico do trabalho. É dentro dele, no item 2.1, que se explica como o chá chegou à Europa, principalmente em Portugal e na Inglaterra, vindo da China pelas rotas navais, e foi incorporado ao hábito britânico até sua chegada ao Brasil. Já na seção 2.2, *O cultivo da Camellia sinensis em terras brasileiras*, é estudada a intenção de cultivo das árvores do chá no Brasil. Nesse item também é feita a análise do quadro de Rugendas sobre a plantação do chá no Jardim Botânico do Rio de Janeiro.

Na parte 3, no capítulo *O Recife oitocentista*, é abordada a história da cidade do Recife, desde os primórdios como praia de pescadores e ancoradouro, até se tornar uma cidade capital da Província de Pernambuco.

No capítulo seguinte, *O comércio do chá*, são indicados os principais chás comercializados no Recife e feita uma comparação de preços entre eles e o café. De acordo com as fontes do período estudado (1800-1850) o comércio do chá podia ocorrer a grosso ou a retalhos em leilões e botequins.

Em seguida é trabalhado *O chá no botequim*, onde são indicados diversos pontos de comércio do chá no Recife com mapas e de que forma eram vendidos. Depois dele são identificados os utensílios para o preparo do chá presentes no comércio da cidade durante a primeira metade do século XIX e apresenta os itens que podem ser vistos atualmente em acervos de museus da cidade do Recife.

Para encerrar a parte 3 pode ser entendido *O consumo do chá no Processo Civilizador* que trata da relação do hábito de beber chá com a civilidade da sociedade do Recife à luz do Processo Civilizador do sociólogo Norbert Elias.

Concluindo o eBook são apresentadas na parte 4 as considerações finais do trabalho, as referências utilizadas para a produção textual do material e dois apêndices, onde é produzido um infográfico contando a história do chá em diferentes períodos e algumas receitas para acompanhar ou fazer com o chá.

Figura 8 - Trechos da Linha do Tempo sobre a história do chá (e-book)



Fonte: a autora

Sua disponibilidade será irrestrita, preservando-se os direitos autorais bem como a proibição do uso comercial do produto, e ficará depositado no Repositório Digital da Biblioteca Central Pe. Aloísio Mosca de Carvalho da UNICAP e em outras plataformas digitais.

5 APLICAÇÃO DO PRODUTO

O *eBook Vende-se chá: Comércio e Consumo do chá no Recife oitocentista 1800-1850* pretende fornecer ao público em geral um estudo referencial acerca do comportamento socioeconômico da população do Recife, na primeira metade do século XIX, a partir do chá como elemento central.

A produção de conhecimento histórico, voltada para a divulgação e aplicação prática na sociedade, busca seguir todas as etapas do processo de construção do conhecimento histórico, incluindo a importante etapa de submeter os resultados da pesquisa à avaliação crítica de outros especialistas na área.

A proposta de um produto que servisse de material paradidático para a graduação em história e em gastronomia foi se formando com o tempo e se consolidou com a produção do produto apresentado.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O chá encanta sempre, seja nos livros, seja nas telas do cinema, seja numa simples brincadeira de criança. Essa bebida apenas citada, rapidamente, em alguns trabalhos, mas não foi encontrada na historiografia nenhuma abordagem que estudasse o chá especificamente e seu consumo no Recife oitocentista e essa foi a força motriz desta pesquisa e do consequente produto.

Outra grande dificuldade foi identificar os limites da busca de informações acerca do chá, pois estudos que abordam contextos culturais e socioeconômicos são muito cativantes para o historiador, já que se interferem mutuamente. Nesse estudo específico, o chá é a linha que costura um tecido de ações e comportamentos, nas suas mais diversas nuances, que ocorreram durante o período oitocentista utilizado como recorte histórico. Vai além da abordagem simples sobre o comércio do chá

na cidade do Recife, identificando e discutindo fatos e fatores relevantes da história do país como um todo.

7 LISTAGEM DOS ACERVOS E FONTES

7.1 Imagens que constam no produto

Figura 01 – Ideograma chinês para o “CHÁ” (Sato,2021).

Disponível em: http://culturajaponesa.com.br/htm/cha_kanji.jpg.

Acesso em: 23 jun. 2023.

Figura 02 – Chá Branco.

Fonte: acervo pessoal da autora.

Figura 03 – Chá verde.

Fonte: acervo pessoal da autora.

Figura 04 – Chá preto.

Fonte: acervo pessoal da autora.

Figura 05 – Chá oolong.

Fonte: acervo pessoal da autora.

Figura 06 – Chá Pu-Erh.

Fonte: acervo pessoal da autora.

Figura 07 – Bloco do chá Pu-Erh.

Fonte: acervo pessoal da autora.

Figura 08 – Foto do Cutty Sark.

Disponível em: <https://nla.gov.au/nla.obj-153042953/view>.

Acesso em: 20 abr. 2024.

Figura 09 – Foto do interior do Cutty Sark tirada no Greenwich Museum.

Fonte: acervo pessoal da autora.

Figura 10 – Mapa da rota do chá na primeira metade do século XIX produzido pela autora, 2024.

Figura 11 – Litografia da plantação Chinesa do chá elaborada por Johann Moritz Rugendas.

Disponível em: <https://enciclopedia.itaucultural.org.br/obra15448/plantacao-chinesa-de-cha-viagem-pitoresca-atraves-do-brasil-3-25>.

Acesso em: 20 abr. 2024.

Figura 12 – Mapa do Recife.

Disponível em:

https://blogger.googleusercontent.com/img/b/R29vZ2xl/AVvXsEhrqcBgniBTbXMCFlys7ET6MsDY8T9IU-2CZpBq8qdfIO_qSbk9SvS2Wn6p1_gihjhhdPg6QMfVX0UAFwvveliivMVCXab6blaNs sKW8GKM5GDmyjBqDNWsGottGvloLw5Wa9A5NrSdCos/s1600/Mapa+e+detalhamento+do+Recife.jpg.

Acesso em: 10 out.2023

Figura 13 – Tabela comparativa de preços dos chás comercializados no Recife produzido pela autora com dados do periódico Diário de Pernambuco utilizando o programa Excel exposta no Gráfico 01 desse relatório, 2023.

Figura 14 – Mapa com a localização do Botequim Cova da Onça produzido pela autora utilizando o programa Autocad 2023 da Autodesk, 2023.

Fonte: Mapa de Meyers Lexikon, 1896.

Figura 15 – Mapa com a localização do Botequim da rua do Collegio produzido pela autora utilizando o programa Autocad 2023 da Autodesk, 2023.

Fonte: Mapa de Meyers Lexikon, 1896.

Figura 16 – Mapa com a localização da Casa de Pasto e Hospedaria - No 1º andar do Botequim da Rua do Collegio produzido pela autora utilizando o programa Autocad 2023 da Autodesk, 2023.

Fonte: Mapa de Meyers Lexikon, 1896.

Figura 17 – Mapa com a localização do Botequim da Rua da Cruz produzido pela autora utilizando o programa Autocad 2023 da Autodesk, 2023.

Fonte: Mapa de Meyers Lexikon, 1896.

Figura 18 – Mapa com a localização do Botequim da Rua da Cruzes (D.3 e D.4) produzido pela autora utilizando o programa Autocad 2023 da Autodesk, 2023.

Fonte: Mapa de Meyers Lexikon, 1896.

Figura 19 – Mapa com a localização do Botequim Leão D’ouro - Rua Nova produzido pela autora utilizando o programa Autocad 2023 da Autodesk, 2023.
Fonte: Mapa de Meyers Lexikon, 1896.

Figura 20 – Quadro de Mary Cassatt de 1880 do acervo do Boston Museum.
Disponível em: https://mfas3.s3.amazonaws.com/styles/banner_grid-9_retina/s3/SC171948_4x3.jpg?itok=T-nL9KbV.
Acesso em: 15 out. 2023.

Figura 21 – Fotografia de um aparelho de chá do Acervo do Museu do Estado de Pernambuco. Fonte: acervo pessoal da autora.

Figura 22 – Quadro família de três no chá pintado por Richard Collins de 1723.
Disponível em: <https://artuk.org/discover/artworks/a-family-of-three-at-tea-30947>.
Acesso em: 15 out.2023.

Figura 23 – Fotografia de utensílios para o chá do Acervo do Museu do Homem do Nordeste. Fonte: acervo pessoal da autora.

Figura 24 – Fotografia de utensílios para chá do acervo do Instituto Ricardo Brennand.
Disponível em: <http://www.portalsophia.com.br/Caso29.aspx>.
Acesso em: 15 out.2023.

Figura 25 – Fotografia de Baú em madeira com chave para guardar chá do Acervo do Instituto Ricardo Brennand.
Disponível em:
http://177.135.178.253/acervo_web/asp/imagem.asp?item=2581&imagem=2941&zoom=0.
Acesso em: 15 out.2023.

Figura 26 – Fotografia de Baú em madeira com chave para guardar chá do Acervo do Instituto Ricardo Brennand.
Disponível em:
http://177.135.178.253/acervo_web/asp/imagem.asp?item=2581&imagem=2942&zoom=0.
Acesso em: 15 out.2023.

Figura 27 – Trecho extraído da página 334 do livro *Cozinheiro Imperial ou a Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro - Em Todos Os Seus Ramos* de Constança Oliva de Lima.

Figura 28 – Imperador Shen Nong

Disponível em: <https://wwtea.com.my/en/the-origins-of-tea/>.

Acesso em: 12 ago.2022.

Figura 29 – Capa do livro *Cha Jing* de Lu Yu.

Disponível em:

<https://www.bohindra.com/static/media/img/portadas/9788499500706.jpg>.

Acesso em: 20 fev.2024.

Figura 30 – Utensílios para preparo do chá.

Disponível em: <https://loongese.com/tea/?p=256>.

Acesso em: 20 fev.2024.

Figura 31 – Monge Eisai.

Disponível em: <http://www.nossacasa.net/shunya/wp-content/uploads/2018/05/Myoan-Eisai.jpg> Acesso em: 20 fev.2024.

Figura 32 – Carregadores de chá.

Disponível em:

https://blogger.googleusercontent.com/img/b/R29vZ2xl/AVvXsEhZk-GQqb94ENUBFONTO9zthfRmLQC28FUsdjD_v62edXBcvUi4u2DGBv-wlVgVz2KiAzqqQoYItETycAAzb_4pmP4sMLwJtLvzYrYVm-WJW0yT-wGFP3zwNqQnMO5EC9_GSRfIAFQ8mww/s1600/tea-porters.jpg.

Acesso em: 20 fev.2024.

Figura 33 - Tibet e Vietnã.

Disponível em:

https://blogger.googleusercontent.com/img/b/R29vZ2xl/AVvXsEhesG9P0gCA0rsM9CMBUyx0rvBVOgd4QPWTcPvq_-UreefWKvVYWmkRj-de0MwQlinyn6sg8pDdkOquqdlAHoGTPaeOCUjirsTiz55aYnvhyLNU7bspBxD-aMQxBIOShvGVIGO2niXeohU/s1600/teahorseroad.jpg

Acesso em: 20 fev.2024.

Figura 34 – Catarina de Bragança.

Disponível em: <http://antt.dglab.gov.pt/wp-content/uploads/sites/17/2013/10/PT-TT-SNI-ARQF-DO-002-002-25317-B.jpg>

Acesso em: 20 fev.2024.

Figura 35 – Quadro Chá das cinco de John Hanson Walker.

Disponível em:

https://blogger.googleusercontent.com/img/b/R29vZ2xl/AVvXsEjQbB569AMKu8qO2wyYCHazslbFiRw5sdR98FttyiPZOuTPIs5id5qiasJMB5KmV4bdhhPe_PjPUKtc1cJO_MUYBcXVxhw_YXEfWjpy41YDmT7s7xLia3lnWhPQs3rU7l6y4alx-1DHBCva/s1600/John+Hanson+Walker+-+Five+O'Clock+Tea.jpg

Acesso em: 20 fev.2024.

Figura 36 – Chegada da corte portuguesa ao Brasil em 1808. Disponível em:

https://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2008/01/22/janeiro-marca-o-bicentenario-da-chegada-da-familia-real-portuguesa/imagem97269/mural/imagem_materia.

Acesso em: 22 fev.2024.

Figura 37 – Chegada da corte portuguesa ao Brasil em 1808.

Disponível em: https://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2008/01/22/janeiro-marca-o-bicentenario-da-chegada-da-familia-real-portuguesa/imagem97269/mural/imagem_materia

Acesso em: 22 fev. 2024.

Figura 38 – Vista do porto da cidade de Cantão, na China.

Disponível em:

https://www.meisterdrucke.ie/kunstwerke/1000px/Christian_Wilhelm_Allers_-_Boats_on_the_Pearl_River_Canton_China_1898_-_%28MeisterDrucke-1179803%29.jpg Acesso em: 22 fev. 2024.

Figura 39 – Rainha Vitória.

Disponível em: https://fotos.web.sapo.io/i/o9814de78/17925955_jteYK.jpeg.

Acesso em: 22 fev. 2024.

Figura 40 – Plantação do chá no interior paulista.

Disponível em: <https://www.oexplorador.com.br/exp/wp-content/uploads/2018/05/a-269.jpg>

Acesso em: 22 fev. 2024.

Figura 41 – Foto da autora na plantação do chá na cidade de Registro-SP. Fonte: acervo pessoal da autora.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE JÚNIOR, Durval Muniz de. **A invenção do Nordeste e outras artes**. 5 ed. São Paulo: Cortez, 2011.

BACHETTINI, Andréa Lacerda; MACALOSSI, Ângela Marina; SCOLARI, Keli Cristina. O estudo da obra senhoras tomando chá da pinacoteca Matteo Tonietti, Rio Grande, RS. *In*: Seminário de História da Arte-UFPeI, n. 4, 2014. Disponível em: <https://periodicos-old.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/Arte/article/view/4812> . Acessado em: 03/08/2022.

BAXANDALL, Michael. **O olhar renascente**: pintura e experiência social na Itália da Renascença. Tradução de Maria Cecília Preto da Rocha de Almeida. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1991.

BRAUDEL, Fernand. **Bebidas y excitantes**. Madri: Pátria, 1994.

BRILLANT-SAVARIN. **Fisiologia del gusto**. Barcelona: Optima, 2001.

BURKE, Peter. **O que é História Cultural?** 3.ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2021.

CARROL, Lewis. Alice País Maravilhas. Disponível em: <https://www.ebooksbrasil.org/adobeebook/alicep.pdf> Acesso em: 14 jun. 2023.

CASCUDO, L. da Câmara. **História da Alimentação no Brasil**: cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. 12. ed. São Paulo: Vozes, 2013. v.2.

DOURADO, Bruna Iglezias Motta. **Comércio de grosso trato e interesses mercantis no Recife, Pernambuco (c. 1837-c. 1871)**: a trajetória do negociante João Pinto de Lemos. Niterói, 2015. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, UFF, Niterói, 2015.

DUARTE, JOSÉ LINS. Medidas Modernizadoras no Recife do Século XIX: ordenamento, progresso e civilidade. **Outros Tempos**: Pesquisa em Foco-História, São Luís, v. 17, n. 30, p. 110-133, 2020. Disponível em: https://outrostempos.uema.br/index.php/outros_tempos_uema/article/view/796. Acesso em: 12 jun. 2023.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador 1**: uma História dos Costumes. 2. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994CE. v.1.

ELIAS, Norbert. **O Processo Civilizador 2: formação do Estado e civilização**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1993, v.2.

FLANDRIN, Jean-Louis; e MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. Tradução de Luciano Vieira Machado e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Inglês no Brasil: aspectos da influência britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura no Brasil**. Rio de Janeiro: José Olympio, 1948.

FREYRE, Gilberto. **China tropical**. Brasília, DF: Universidade de Brasília, 2003.

FREYRE, Gilberto. **Vida social no Brasil: nos meados do século XIX**. São Paulo: Global, 2019.

GARNIER, B.L. **Cozinheiro nacional ou coleção das melhores receitas das cozinhas brasileira e européas**. Rio de Janeiro: Garnier, 1870. Disponível em: https://escrevereler.com.br/livro-de-receitas-download-pdf/#2_%E2%80%93_Cozinheiro_Nacional_1870 . Acesso em: 22 abr.2024.

GARNIER, B.L. **Doceiro Nacional ou arte de fazer toda a qualidade de doces**. 4 ed. Rio de Janeiro: Garnier, 1895. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3821> . Acesso em: 15 abr.2024.

GILLIES, Ana Maria Rufino. Os ingleses da colônia do Assunguy (1859-1882) sob a perspectiva do processo civilizador: Um estudo comparativo com outra comunidade britânica do século XIX. *In: SIMPÓSIO INTERNACIONAL PROCESSO CIVILIZADOR, 10; SIMPÓSIO INTERNACIONAL PROCESSO CIVILIZADOR, 2007, Campinas. Anais...* Campinas: Unicamp, 2007.

KNAUSS, Paulo. O desafio de fazer História com imagens: arte e cultura visual. **Artcultura - Revista de História, Cultura e Arte**, Uberlândia, v. 8, n. 12, p. 7, 2006.

KOSTER, Henry. **Viagem ao Nordeste do Brasil**. Rio de Janeiro: Nacional, 1942.

LAMB, Roberto E. **Imigrantes britânicos em terras do império brasileiro: mobilidades, vivência e identidades em colônias agrícolas (1860-1889)**. Tese (Doutorado em História) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2003.

LARAIA, Roque de Barros. **Cultura: um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1986.

LAVÔR, J. C. N. Breve histórico do chá. **Boletim do Museu Botânico Kuhlmann**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, 1983.

LIMA, Constança Oliva de. **Cozinheiro Imperial ou a nova arte do cozinheiro e do copeiro**: em todos os seus ramos. 10 ed. Rio de Janeiro: Laemmert & C., 1887. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3828> Acesso em: 15 ago.2024.

LIMA, Tania A. Chá e simpatia: Uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. **Anais do Museu Paulista**, São Paulo. v.5, p. 93-127, jan./dez. 1997.

MAUAD, Ana Maria. Entre tempos e olhares: sobre a noção de testemunho na prática artística de Rosângela Rennó. **História Oral**, Rio de Janeiro, v. 21, n. 2, p. 7-30, 2018.

MAUAD, Ana Maria. Sobre as imagens na História, um balanço de conceitos e perspectivas. **Revista Maracanan**, Rio de Janeiro, v. 12, n. 14, p. 33-48, 2016.

MELLO, J.A.G. de. **Inglese em Pernambuco**. Recife: Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico de Pernambuco, 1972.

MENESES, Ulpiano T.; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, São Paulo, v. 5, p. 9-91, 1997.

MENESES, Ulpiano T. Fontes visuais, cultura visual, história visual: balanço provisório, propostas cautelares. **Revista brasileira de história**, v. 23, p. 11-36, 2003.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

MOURA, Mário F. O. **Introdução da cultura do chá na Ilha de S. Miguel no século XIX (subsídios históricos)**. 2018. 500 p. Tese (Doutorado em História Insular e Atlântica Séculos XV – XX) - Departamento de História, Filosofia e Artes - Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade dos Açores, Ponta Delgada, 2018.

NEPOMUCENO, Rosa; SANT'ANNA, Alexandre. **O Jardim de D. João**: a aventura da aclimação das plantas asiáticas à beira da lagoa e o desenvolvimento do Jardim Botânico do Rio de Janeiro, que vence dois séculos de umidade, enchentes, transformações da cidade, novos padrões científicos e mantém-se exuberante, com seus cientistas e suas árvores. 2 ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2008.

PANOFSKY, Erwin. **Significado nas artes visuais**. São Paulo: Perspectiva, p. 47-87, 2017.

PAULINO, J. A.; CÂMARA, B. A. D. A cidade do Recife e o abastecimento de gêneros de primeira necessidade (1825-1835). **História e Cultura**, São Paulo, v. 9, p. 73-98, 2020.

PECKOLT, Theodoro. **Historia das plantas alimentares e de gozo do Brasil contendo generalidades sobre a agricultura brasileira, a cultura, uso e composição chimica de cada uma dellas**. Rio de Janeiro: Laemmert 1871. Disponível em: <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3904> Acesso em 16 de set.2023.

PEREIRA-CALDAS. **Summula Noticiosa das especies de chás**. Braga, 1888.

POMIAN, Krzysztof. Historia cultural, historia de los semióforos. *In*: RIOUX, Jean-Pierre; SIRINELLI, Jean François (coord). **Para una historia cultural**. México: Editorial Taurus, 1999. p. 73-100.

RAINHO, Maria do Carmo Teixeira. A distinção e suas normas: leituras e leitores dos manuais de civilidade – Rio de Janeiro, século XIX. **Revista do Arquivo Nacional**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 01/02, p. 139, jan./dez. 1995.

RUGENDAS, J. M. **Viagem pitoresca através do Brasil**. São Paulo: Círculo do Livro, 1978.

SANTOS, Eliza Brito. **Restaurantes e cafés: os lugares de sociabilidades e gastronomia no Recife da segunda metade do século XIX**. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em História, UNICAP, Recife, 2019.

SANTOS, Lídia Rafaela Nascimento dos. **Das festas aos botequins: Organização e controle dos divertimentos no Recife (1822-1850)**. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2011.

SANTOS, Lídia Rafaela Nascimento dos. **Luminárias, músicas e sentimentos patrióticos: Festas e política no Recife (1817-1848)**. Dissertação (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, UFF, Niterói, 2018.

SILVA, Andréa de Souza e. **Entre a polidez e a civilidade: processo civilizador e práticas de cidadania no Recife oitocentista evidenciadas no Diário de Pernambuco (1831-1840)**. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós-Graduação, Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2017.

SILVA, Sandro Vasconcelos da. Quando o Recife sonhava em ser Paris: a mudança de hábitos das classes dominantes durante o século XIX. **Saeculum**, João Pessoa, n.25, 2011. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/index.php/srh/article/view/14002>. Acesso em: 15 jan. 2024.

SIMON, M.S. Jardim Botânico de Olinda: entre o Reformismo luso-brasileiro e as políticas agrárias no Império (1811-1854). **Gênero & História (UFPE)**, Recife, v. 08, p. 238-276, 2011.