



VENDE-SE CHÁ

**Comércio e consumo do chá
no Recife oitocentista**

1800 a 1850

Ana Paula Costa de Abreu e Melo

Ana Paula Costa de Abreu e Melo



VENDE-SE CHÁ
Comércio e consumo do chá
no Recife oitocentista

Recife
2024

Este e-book foi desenvolvido a partir do relatório de pesquisa, elaborado como produto final para titulação de Mestrado no Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Católica de Pernambuco.

Orientadora

LÍDIA RAFAELA NASCIMENTO
DOS SANTOS



Entrada do Porto,
c. 1875. Recife,
Pernambuco /
Convênio
Instituto Moreira
Salles – Leibniz-
Instituto für
Länderkunde

*Pernambuco,
Einfaß in den Hafen.*

Dedico aos meus pais, Penha e Pedro, por todo esforço que fizeram para dar sempre o melhor que podiam aos filhos. Ao meu marido Ronaldo e meus filhos Hugo e Bruno pelo apoio e pela compreensão do que essa obra representa para mim. E por fim, a todas as pessoas amadas que não estão mais no plano terreno e que ficariam orgulhosas por essa conquista.





SUMÁRIO

Introdução 6

Parte 1

A bebida na história 15

Conceito de “chá” 16

Parte 2

A chegada do chá à Europa 27

Os navios 30

Rotas do chá na primeira metade do século XIX 32

*O cultivo da *Camellia sinensis* em terras brasileiras 33*

Parte 3

Recife Ditocentista 43

O comércio do chá 49

O comércio de utensílios para o preparo do chá 52

O chá no botequim 56

O consumo do chá no Processo Civilizador 61

Parte 4

Considerações Finais 74

Referências 76

Apêndices 80

Linha do tempo - Chá 5 mil anos de História 82

Receitas de acespipes para acompanhar o chá 89



Introdução







O interesse pelo chá surgiu em 2012, quando fiz meu primeiro curso sobre o tema na Escuela Argentina de Té, na cidade de Rosário, na Argentina. Até então, eu não sabia nada sobre o chá e nem de que se tratava. Levei a ideia errônea de que toda infusão (camomila, limão, canela etc.) era chá, nem sabia o “sacrilégio” que estava cometendo com as folhas da camélia. Além disso, suas diferentes versões dependiam da forma com que suas folhas eram tratadas. Depois de um tempo após esse primeiro curso, resolvi me aprofundar no assunto e fazer outro, dessa vez no El club del té em Buenos Aires, Argentina, onde me graduei como Tea Sommelier certificada internacionalmente. Aprendi e aprendo muito sobre o tema desde então.

A possibilidade de fazer um Mestrado Profissional em História sobre o chá na Universidade Católica de Pernambuco - UNICAP seria a oportunidade para produzir esse eBook que tem por objetivo divulgar um pouco da história do chá na cidade do Recife na primeira metade do século XIX.

Com o objetivo de identificar como o chá foi introduzido na sociedade recifense, discorro sobre a cidade do Recife no século XIX no intuito de compreender qual a sua importância no comércio da cidade, localizando os principais pontos de comercialização das folhas e de seus utensílios, além disso abordo o contexto social, descrevendo a sociedade e as modificações culturais associadas ao hábito de beber chá.

Nele darei a definição do que é o “chá”, da sua chegada ao Brasil e da tentativa de plantio em terras brasileiras. Ao tratar do contexto local, será apresentado o chá no comércio do Recife e do seu consumo pela população em geral.



O consumo será analisado sob dois aspectos : sob o prisma do Processo Civilizador do sociólogo Norbert Elias e da regra da arte de cozinhar, do livro *A Invenção do cotidiano 2. Morar, cozinhar*, de Luce Giard, Certeau e Mayol, que foi pensado no ato de preparar o chá.

Com o primeiro teórico, levantei a hipótese de que o consumo do chá está diretamente relacionado ao chamado “processo civilizatório”, pois, a instauração de costumes europeus na sociedade brasileira poderia torná-la “semelhante” se utilizasse os costumes dos países “desenvolvidos”. Dessa forma, foi preciso verificar se o custo de manter o consumo do chá era relevante para os cidadãos, tornando-se, talvez, mais um fator de estratificação social.

Para falar dos demais, a regra da arte será dirigida não ao cozinhar em si, mas ao preparo do chá, descrevendo as instruções de preparação que se encontra no “Cozinheiro Imperial ou nova arte do cozinheiro e do copeiro em todos os seus ramos”, que teve sua primeira edição em 1839, e servia como referência para o bom serviço à mesa e em diversas situações do dia à dia.

Para concluir, nos apêndices traço uma linha do tempo da história do chá, desde sua origem na China até o início do século XX, e algumas receitas para preparar e acompanhar o chá.

Sendo assim, convido você a conhecer um pouco mais sobre esse assunto por meio desse ebook. Aproveite a leitura com uma boa xícara de chá!



CURIOSIDADE

Você sabia que em 2022, de acordo com a Organização do Alimento e Agricultura da Organização das Nações Unidas - ONU, o chá é a bebida mais consumida no mundo depois da água? Pois é!!!!

E que a produção mundial de chá chega a mais de US\$ 17 bilhões por ano, enquanto o comércio mundial de chá é estimado em cerca de US\$ 9,5 bilhões, representando uma fonte significativa de receitas de exportação.



Parte 1



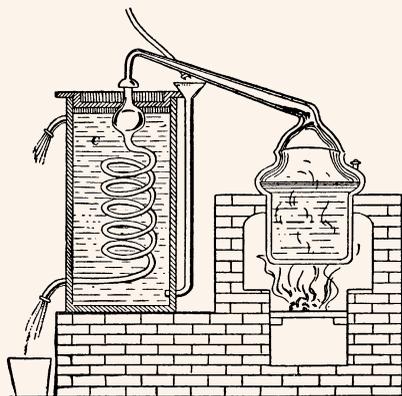






A bebida na História

Diante da dificuldade de água potável, muitos povos desenvolveram bebidas fermentadas para sua substituição desde a antiguidade. Foram criadas inicialmente as cervejas, onde os cereais eram mais produzidos e os vinhos onde havia abundância de frutas.



O processo de destilação é um processo físico-químico criado posteriormente onde a bebida original é aquecida até que a água e o álcool entrem em ebulição tornando-se vapor. É nesse momento que acontece a separação das impurezas, pois apenas a água e o álcool são transformados em líquido novamente, dando origem a uma nova bebida, mais pura e com teor alcóolico elevado. O termo “bebidas espirituosas” é utilizado para definir as bebidas fermentadas que passam por um processo de destilação, como é o caso da aguardente de cana (rum superior) e de cachaça (rum inferior), gin/genebra, brandy, jerez e do cognac. Restavam como bebidas não alcoólicas o chocolate, o café e o objeto desse estudo: o chá.

No artigo publicado na coluna de “Variedades”, em 03 de dezembro de 1833, o autor do artigo (não indicado no jornal) chega a relacionar o clima ao consumo de bebidas na Europa, indicando os países mais ao norte como sendo mais afeitos aos licores espirituosos, e consideram os franceses mais sóbrios do que os alemães por conta da temperatura mais amena do país. Além de indicar e comparar o consumo de chá, café, vinho, licores espirituosos e cervejas entre a Grã-Bretanha e a França. A fonte demonstra a influência dos hábitos europeus em “tempos modernos” oitocentistas e reforça o consumo do chá como que segundo ele, viria a se tornar nutrimento habitual.



Conforme Meneses e Carneiro (1997), no estudo "A História da Alimentação: marcos historiográficos", o consumo emerge como um tema crucial na Sociologia da alimentação, estabelecendo conexões geográficas com as identidades regionais e nacionais. Os estudos sobre alimentação, incluindo bebidas, devem ser abordados sob múltiplos enfoques: biológico, econômico, social, cultural e filosófico. As bebidas têm sido um tema frequente na historiografia inglesa, abordando tanto bebidas alcoólicas quanto não alcoólicas, explorando questões como a difusão colonial do chá e os aspectos sociais do alcoolismo e da temperança.

Conceito de Chá



Figura 1. Ideograma chinês para o "CHÁ" (Sato,2021 (lido em mandarim e japonês como "Tchá" e no dialeto amoy como "Té"))

No Brasil, pouca gente sabe que nem todas as bebidas que denominamos chá são realmente "chá" (Figura 1), pois chamamos diversas infusões erroneamente de chá, como é o caso do hibisco, da canela, do cravo, de limão, da camomila, do boldo e de muitas outras coisas. Para esse estudo, o real entendimento da definição de chá é de extrema importância, pois apenas as infusões das folhas da árvore *Camellia sinensis* podem ser chamadas de chá!



Atualmente percebo que muitas pessoas chamam as bebidas produzidas de flores, cascas, folhas e frutos (que não chá) de infusão, mas também discordo do termo, já que a infusão é um processo de preparo, assim como a decocção e a maceração, e não a bebida em si (Abreu e Melo, 2020).

Só para não deixar ninguém na curiosidade, existem o Chá, que é infusão das folhas da *Camellia sinensis* e a Tisana (leia-se “tissana”), que pode ser produzida pela infusão, decocção ou maceração de tudo aquilo que não é chá, como já definido.



CURIOSIDADE

De acordo com uma antiga lenda chinesa, o chá teria sido descoberto acidentalmente pelo imperador chinês Shen Nong em 2.737 a.C. Diz a lenda que, ao dormir sob a sombra de uma árvore, as suas folhas teriam caído em um recipiente que fervia água. Dessa infusão teria surgido o chá.



A *Camellia sinensis*, da subespécie *sinensis*, é uma árvore originária do sul e do leste da China, principalmente na região de Yunnan. As suas folhas podem ser manufaturada de diferentes formas e isso faz com que se produza diferentes denominações de chás.

Durante muitos séculos, a manufatura das folhas era um segredo reservado apenas para os chineses que delas preparavam o chá branco, composto apenas de brotos colhidos na primavera (separado e exclusivo da nobreza chinesa); o chá verde, onde mantinham, após a secagem, a coloração verde das folhas; e o chá preto, produzidos da secagem e oxidação das folhas, dando-lhes uma coloração escura.



CHÁ BRANCO

Feito de brotos da *Camellia sinensis*, por isso tem o valor mais elevado. O nome do chá vem da penugem branca que se encontra nesses brotos. Colhidos exclusivamente na primavera. Tem um sabor mais suave e delicado.

Além do chá branco, verde e preto, existem ainda o Pu-Erh, cuja manufatura pode ou não incluir uma fase de oxidação, tem suas folhas fermentadas, secadas e prensadas em forma de tijolos; e o Oolong, que passa também por um processo de fermentação e tem suas folhas enroladas em pequenas bolas.

O chá verde imperial, por ser de melhor qualidade, era chá produzido para a família imperial chinesa, sendo pouco encontrado no comércio.



Atualmente, as folhas podem ser cortadas tanto manualmente como por máquinas. Contudo, quando cortado com máquinas, seu preço é menor porque traz alguns galhos junto às folhas.



CHÁ VERDE

Feito das folhas da *Camellia sinensis*. Mesmo secas mantém a coloração verde. Podem ser de primavera (1ª colheita), de verão e de outono. A primeira colheita traz maior qualidade, por isso é mais cara.

TIPOS DE CHÁ VERDE

Hison/Hyson - O chá Hyson é trazido da China, produzido nas imediações das duas cidades de Hieu Ning e Moo Yuen. Formado de folhas da primeira colheita, enroladas no sentido do comprimento e torcidas em espiral; é uma das melhores qualidades de chá verde, mais gostoso e aromático, tem cor verde um pouco escura.

Uxim/Uxin - o termo era uma questão de ortografia do chá "hyswin" que passou para "uxim". Pode ser uxim fino, de primeira qualidade, formado de folhas pequenas muito enroladas longitudinal ou transversalmente, tem um verde mais claro que o precedente ou uxim baixo com as folhas muito maiores que o anterior, muitos pecíolos e restos de folhas.



loung-Hyson - qualidade intermediária ao Hyson e Uxim parece ser um mixto das duas.

Pérola/Pearl - chá verde enrolado, como pequenas pérolas, teria segundo o “Doceiro Nacional” (Garnier, 1895) uma cor escura acinzentada; outra possibilidade é que se tratasse apenas de chá verde da região de Guangzhou - Cantão - onde se encontra o rio das Pérolas.

Imperial - é o chá verde de melhor qualidade, as folhas não são tão enroladas em bola e a cor é algum tanto mais clara. e pode vir amarrado para que se abra durante a infusão formando uma flor.

Aljofar - chá verde mais novo formado de folhas medianas enroladas primeiro transversal depois longitudinalmente, tem cor verde cinzenta anegrada.

Pólvora - chá verde enrolado de melhor qualidade, também formado de folhas medianas enroladas primeiro transversal depois longitudinalmente, tem cor verde cinzenta anegrada.

Lista baseada nas informações de Pereira-Caldas(1888) Móra (1904) e Doceiro Nacional(1895)

CURIOSIDADE

Em 1904, Móra descreve que as variedades comerciais dos chás podem muitas, mas os compradores europeus reconhecem poucas marcas, que classificam segundo o modo de preparação como chás verdes e pretos.



PRODUTO DO ORIENTE

Mário Moura (2018 cita, em sua tese de doutoramento sobre a introdução da cultura do chá na ilha de São Miguel no século XIX, que as folhas de chá vinham brutas do interior da China e eram processadas em uma das inúmeras fábricas encontradas em Macau. As folhas se modificavam tanto após a operação que perdiam a sua classificação primária e passavam a ser apenas um produto daquela colônia. Durante muito tempo o chá era um produto exclusivamente chinês exportado para a Europa pelo porto de Macau. Somente a partir de 1830 o chá é introduzido na colônia britânica da Índia. Posteriormente, foi identificada uma subespécie local na região de Assam, nomeada de *Camellia sinensis assamica*, usada principalmente para produção de chá preto.



CHÁ PRETO

Feitos das folhas oxidadas e secas. A oxidação é a responsável pela coloração escura do chá. Têm uma durabilidade de conservação maior. Possuem um sabor mais forte.

TIPOS DE CHÁ PRETO

Os chás pretos são menos frequentes nos anúncios dos periódicos recifenses do Século XIX. Mesmo assim, devem ser citados. De acordo com Pereira-Caldas eram nomeados por: Pekoe, Koong, Souchong, Pouchong, Ningyong, Campoy, Caper e Bohea.



CHÁ OOLONG

Feitos das folhas parcialmente oxidadas, fermentadas e secas. Pode ser conhecido como chá azul ou dragão negro. As folhas são enroladas como pequenas bolas, por isso são associadas às pérolas ou à pólvora.



CHÁ PU-ERH

Feitos das folhas fermentadas e secas. Pode ser verde ou preto. Comercializado em forma de tijolo. Alguns são prensados com desenhos. Assim como os vinhos, o Pu-Erh pode ser guardado e seu valor sobe com o tempo superior de guarda (como acontece com alguns vinhos). Um tijolo pode ser leiloado por milhares de dólares.





Parte 2









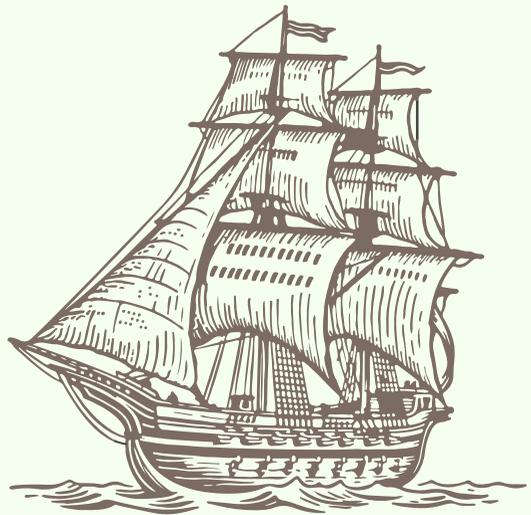
A chegada do chá à Europa

*P*ara chegar até a Europa, o chá seguiu o caminho das grandes navegações. Conhecido por marinheiros e estivadores já no século XVI como bebida revigorante, as folhas para o preparo do chá saíam da China para a Europa por meio das embarcações que faziam as rotas comerciais com o oriente.

Embora consumir chá seja um hábito milenar na China, tanto pelo imperador quanto por trabalhadores de portos, a infusão das folhas da camélia era pouco conhecida no continente europeu. Tudo leva a crer que os holandeses e franceses, ligados ao comércio marítimo, já conhecessem a bebida, mas sem dar a ela grande importância.

Mesmo sendo uma bebida consumida por marinheiros e pessoas ligadas ao comércio com os chineses, rapidamente o chá passou para a aristocracia portuguesa, que a incorporou aos seus hábitos alimentares por suas propriedades revigorantes e medicinais.

Em 1662, D. Luísa de Gusmão, regente de Portugal após a morte de D. João IV, firmou um acordo diplomático com a Inglaterra por meio de uma aliança anglo-portuguesa. Essa aliança é consolidada com o casamento da infanta Catarina de Bragança e o rei da Grã-Bretanha Carlos II. Como dote da noiva estavam incluídos importantes postos comerciais em Tanger e Bombaim (Índia), uma considerável quantia em ouro e joias e um cofre com folhas de chá verde oriental.





A infanta, ao que se sabe, chegou adoentada para cerimônia. Segundo Boléu (2013):

Nessa altura alguém da corte, talvez o médico, sugeriu dar-lhe a beber um copo de cerveja, bebida já vulgar em Inglaterra. D. Catarina de Bragança, com a garganta a arder e com muita febre pediu, falando em espanhol, uma chávena de chá, o que deve ter provocado uma enorme perturbação entre os presentes, pois o chá não era bebida conhecida na corte.

O hábito de beber chá da rainha teria difundido o consumo geral da bebida por toda Inglaterra, antes mesmo de existir o conhecido “chá da tarde”, que fora criado somente no reinado da rainha Vitória, no século XIX.

Durante o século XVIII, em plena Revolução Industrial, mudanças socioeconômicas transformaram a etiqueta e os costumes, fazendo com que o chá passasse a ser consumido em todas as camadas da sociedade britânica, se tornando um produto com grande potencial econômico.

Os mercadores ingleses tinham grande influência no comércio com o Império chinês, negociando produtos como seda, porcelana e chá, trocando esses produtos principalmente por ópio. Essa troca foi bastante lucrativa para os ingleses, mas as dificuldades trazidas com a guerra do ópio, além de tornar o chá mais caro, fez com que a Inglaterra buscasse uma opção mais viável para a plantação e manufatura das folhas da camélia em outros lugares.

Com isso, a partir de 1830 o chá é introduzido na colônia britânica da Índia, por G. J. Gordon e por Robert Fortune. Ambos buscaram na China sementes, plantas e trabalhadores chineses para ajudar a iniciar a plantação e a indústria do chá. As plantações do Ceilão (Sri-Lanka) vieram em seguida.



Quanto ao Brasil, a navegação inglesa de comércio de chá, vindo diretamente de Macau, na China, começa a ocorrer em 1809. Despertando o interesse dos portugueses em também buscar produzir o chá nas colônias do Cabo Verde, Açores e no Brasil.



VOCÊ SABIA?

Que o ópio extraído da papoula foi um substituto da prata no pagamento de várias mercadorias chinesas? A introdução do consumo de ópio no território chinês resultou na dependência química e inabilidade laboral de grande parte da população.

Em 1839, foi iniciada a primeira guerra do ópio. Essa guerra teve como motivo a proibição, pelo império chinês, do consumo e comercialização do ópio em seu território. Esse conflito, que atingia principalmente os negociantes ingleses, foi perdido pela China que revidou anos depois (1856) com o embargo de navios ingleses, dando início a segunda guerra do ópio. Essa foi encerrada após o Tratado de Nanquim, assinado em 1842, que foi considerado um “tratado desigual” favorecendo as potências ocidentais.





Os navios

Oa China para a Europa o chá seguiu nos porões dos navios. Inicialmente de forma modesta, para abastecer o corpo de marinheiros e estivadores, depois mais intensamente, ao chegar à no-breza e a toda população. As principais embarcações para o transporte do chá eram veleiros do tipo brigue e do tipo clipper.

Nas imagens a seguir é possível observar um navio Cutty Sark, tipo clipper, que existe até os dias atuais, como museu, na cidade inglesa de Greenwich. Esse tipo de embarcação à vela era mercante, possuía um casco estreito e afilado, com três mastros, sendo ideal para transporte de mercadorias leves e delicadas, como é o caso do chá, por ser mais rápida e não necessitar de paradas para abastecimento de carvão, como era o caso dos navios à vapor.

De acordo com o desenho detalhado do Cutty Sark, o carregamento do chá era feito por guindaste diretamente do porto ou por unidades de caixas levadas manualmente por estivadores chineses em embarcações menores, sempre sob o olhar atento do responsável inglês. O lastro da embarcação de 350 toneladas era feito com caixas de chá organizadas lado a lado, sobreposta em camadas com bambu entre elas, cada uma com 33 libras, e por pedras limpas, secas e não porosas no preenchimento. As camadas mais profundas estavam destinadas aos chás de menor qualidade. A lógica era salvar os chás de melhor qualidade primeiro, caso houvesse alguma infiltração de água no navio.

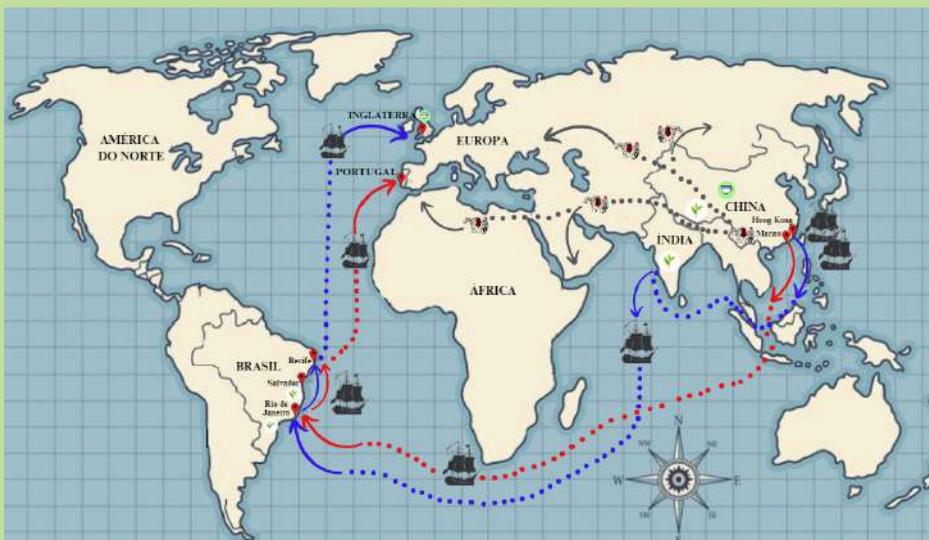
O espaço entre o porão e o convés, destinado à tripulação, também era reduzido para que acomodassem uma quantidade de caixas ainda maior.

Aparece também na imagem a classificação dos chás pretos bohea e congou como sendo mais ordinários, o souchong como melhor preto e o pekoe como sendo de qualidade superior e mais jovem. Já entre os chás verdes, o imperial, o twankey, o gunpowder como sendo o de boa qualidade e o hyson de classificação superior.



Rotas do chá na primeira metade do século XIX

No mapa a seguir, elaborado a partir dos estudos de Moura (2018), podemos identificar as principais rotas realizadas. Essas tinham, como principais pontos de saída, os portos chineses de Macau e Hong Kong. As embarcações cruzavam os Oceanos Índico e o Atlântico até chegarem aos portos brasileiros e os europeus. As rotas terrestres faziam o transporte de chá no lombo de cavalos dentro do território chinês, para Rússia e para regiões da África. Assim como seguiam a rota da seda.



ROTAS



MARÍTIMA



TERRESTRE

--- PORTUGUESA

--- INGLESA

--- CHINESA

PRODUTOS



FOLHAS DE CHÁ



LOUÇAS E UTENSÍLIOS



O cultivo da Camellia Sinensis nas terras brasileiras

É relevante destacar que D. João VI desempenhou um papel fundamental na promoção do cultivo da *Camellia sinensis* no Brasil. Além de mandar vir sementes e especialistas chineses para ensinar as técnicas de plantio e processamento, isentou de taxas alfandegárias todos os materiais relacionados à produção do chá e instituiu incentivos, sob a forma de recompensas e medalhas, para seus cultivadores.

De acordo com a historiadora Maria de Jesus Lopes, desde a segunda metade do século XVII, já havia a intenção de aclimatar o chá no Brasil. Ela se baseia no plano mercantilista de Duarte Ribeiro de Macedo (Lisboa, 1618 - Alicante, 1680) que visava introduzir as culturas da canela, cravo, noz-moscada, pimenta, gengibre, anil e chá, no Maranhão, mas não indica as causas da não evolução do projeto (Moura, 2018).

Numa sequência cronológica dos acontecimentos, pode-se dizer que, em 1809, chegaram ao Brasil três cultivadores chineses. Em 1812, um desses trabalhadores, chamado Seac Pou, escreveu uma carta a um amigo em Macau, revelando que "(...) cultivavam chá no Jardim Botânico, localizado no Rio de Janeiro, e todas as mudas cresceram muito bem. Assim, o rei ficou muito feliz."

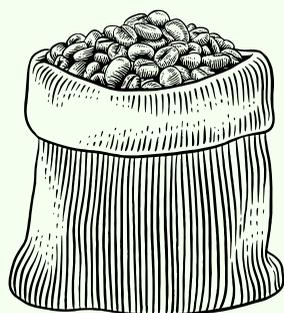
Em 1811 o governo de Macau enviou dois cultivadores chineses, chamados Apao e Achune, e quatro caixotes de plantas de chá para a Bahia. Os chineses assinaram um contrato onde recebiam cinco salários adiantados para trabalharem imediatamente quando chegassem nas plantações do chá. Dois anos depois chega ao Brasil um grupo de 45 pessoas com mudas de chá que deveriam ser encaminhados para a fazenda de Santa Cruz, mas que acabariam por trabalhar no Jardim Botânico até o início de 1815.



No ano de 1814 foi criada, por decreto, a cadeira de botânica e agricultura na Academia Médico-Cirúrgica do Rio de Janeiro. Para o cargo, foi nomeado o frei Leandro do Sacramento que, dez anos depois, assumiria a direção do Jardim Botânico da Lagoa Rodrigo de Freitas. Entre suas diversas iniciativas na instituição, sobressai a plantação de chá em larga escala, com os objetivos de aclimatar a espécie e buscar variedades que melhor se adequassem ao clima e solo, além de propagar a cultura com distribuição de sementes.

Em 1828, como resultados dessa empreitada, foram colhidos, no Jardim Botânico do Rio de Janeiro, o correspondente a cerca de 350 quilos de sementes, que foram distribuídas gratuitamente aos produtores rurais. Com a produção de sementes, aclimação da espécie ao nosso clima e solo, bem como o estudo das variedades, iniciou-se a produção do chá, na tentativa de implantar a cultura em grande escala no Brasil.

Com o interesse cada vez maior na produção do chá (Cerdan, 2019), em 1834, as Províncias de Minas Gerais e São Paulo produziram juntas 2,5 toneladas das folhas processadas do chá. No estudo sobre o Jardim Botânico de Olinda, Mateus Simon (2011) escreve:



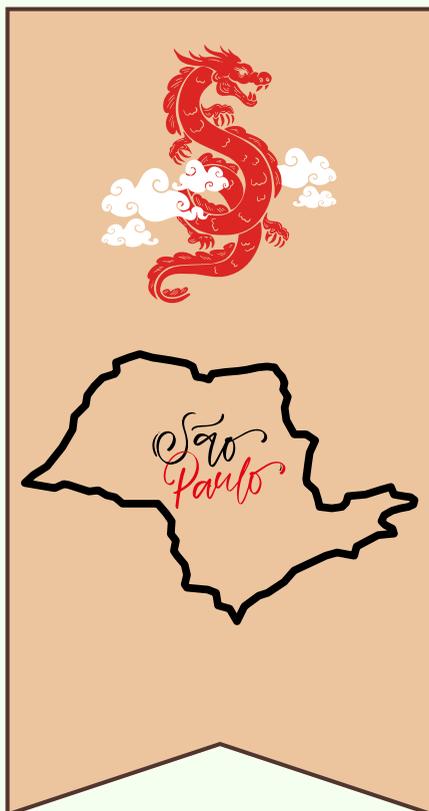
O café, originário de transferências anteriores, só veio tomar corpo de grande mobilizador de capitais e mão-obra na década de 1830. O que os dados até agora mostram é o estímulo em se propagar o chá e a erva mate, esta já de longa data explorada nas terras meridionais, e que por suas qualidades estimulantes virtualmente, conquistaria uma parcela do mercado europeu





A cultura do chá foi estimulada em diversas províncias, como foi 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 verde e do preto.

Em São Paulo, o pioneiro na produção chá foi José Arouche de Toledo Rendon, que comprou equipamentos chineses para secagem das folhas de chá. Ele foi um grande agricultor, chegou a plantar cerca de 45 mil pés de chá na sua Fazenda Casa Verde, região conhecida atualmente como Largo do Arouche. Em referência a essa cultura, o viaduto, então construído na área central, recebeu a denominação de Viaduto do Chá (Toledo, 2021). Segundo o “Mappa das Fábricas de S. Paulo” (Cerdan, 2019), em 1851, havia cerca de 37 fábricas de chá na região.



Por outro lado, segundo Rosicleide Garcia (2011), havia uma forte pressão do mercado inglês para que a produção de chá brasileiro não evoluísse. Uma das questões apresentadas é que, em 1840, ao passar por uma atestação da Sociedade Médico-Botânico de Londres, o chá produzido em São Paulo seria mais caro do que o exportado da Ásia.

Considerando que a produção nacional ainda era pequena e que o chá chinês (e depois o indiano) era mais rentável aos cofres ingleses, não é de se estranhar que eles desaprovassem o chá brasileiro. Desqualificar a produção local foi uma estratégia que, infelizmente, repercutiu no mercado interno, desestimulando a plantação em larga escala.

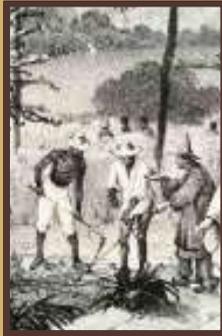


Apesar dos esforços empreendidos pelo governo colonial, posteriormente pelo governo imperial e, de maneira pessoal, por Frei Leandro Sacramento, o cultivo do chá no Rio de Janeiro foi abandonado já nos primeiros anos da década de 1830. Apesar de ter tido uma existência relativamente breve na região, a cultura do chá atraiu a atenção de alguns viajantes, dentre os quais Rugendas, John Lucock, Charles Darwin, Maria Graham, Spix e Martius, que registraram suas impressões sobre o cultivo do chá na região (Carvalho, 2009).

O alemão Johann Rugendas que, na sua primeira estada no Brasil, havia sido contratado como desenhista e documentarista da expedição científica do Barão de Langsdorff (cientista e diplomata russo) durante o primeiro reinado, lança em Paris, em 1835, a obra *Voyage Pittoresque au Brésil* (*Viagem Pitoresca ao Brasil*). A obra abrange diversos aspectos do Brasil do século XIX, incluindo paisagens naturais, cenas urbanas, plantas, animais, pessoas e costumes locais. Valendo destacar uma de suas gravuras: “A plantação de chá por chineses no Real Jardim Botânico do Rio de Janeiro”.



Johann Moritz Rugendas. “Plantação Chinesa de Chá”. *Viagem Pitoresca ao Brasil*, 3/25, 1835.



Nessa gravura é possível identificar os chineses em diferentes situações: o de chapéu pontiagudo, que dá ordens aos escravos que aram o chão, o que aparece no canto direito, que está sem chapéu e segura uma sombrinha para um senhor sentado e, por fim, o que discute com o mesmo senhor sobre algo relativo às plantações.

A roupa dos chineses os diferencia dos demais personagens retratados, pois vestem túnicas longas, de mangas frouxas e gola redonda sobre a calça. Nos pés, estão usando um calçado que parece ser uma sandália.



O chinês que discute com o senhor aparece com uma superposição de três túnicas e os demais com duas, o que leva a crer que sua posição era superior aos demais. Entre o chinês e o senhor sentado está um outro senhor, também de chapéu e roupa branca, como se estivesse interferindo na conversa ou, até mesmo, traduzindo o diálogo, e se colocando numa posição de defesa do senhor sentado no canapé de madeira rústica. Esse senhor parece se preocupar mais em analisar o que seriam projetos ou desenhos da plantação e que dá pouca importância ao que o chinês diz. Embora a imagem mostre claramente algumas espécies de plantas, como coqueiros e cactos, as plantas da *Camellia sinensis* não são detalhadas e são retratadas por um desenho mais grosseiro ao fundo. Provavelmente essa gravura fortaleceu ainda mais a ideia de que os chineses pareciam estar descontentes com as plantações de chá no Brasil.



As necessidades do mercado europeu envolviam toneladas anuais de chá, que eram abastecidas pelas plantações chinesas. Diz Rugendas:

[o chá] ... é o abismo devorador de quase todos os metais preciosos exportado da América para a Europa. Quando a Europa puder obter no Brasil todo o chá de que necessita, ou pelo menos a maior parte dele, não será mais obrigada a pagá-lo com metais preciosos. Para compensar o valor imenso do que compra, ela exportará mercadorias para o Brasil. (...). As vantagens que decorreriam desse estado de coisas, para o Brasil, são inegáveis.

A ideia de produzir chá não estava restrita apenas à questão agrária, mas também ao beneficiamento das folhas para produção do chá. Mesmo com toda empolgação expressada por Rugendas na citação acima, a cultura do chá não atingiu o sucesso que se esperava.

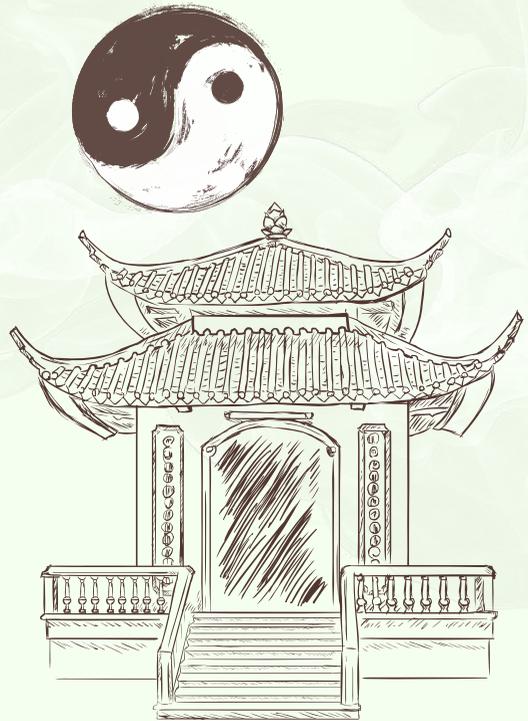
Em parte pelo boicote dos ingleses, que criticavam e desqualificavam o chá produzido no Brasil, depreciando seu valor e desanimando os produtores locais, mas também pelo descontentamento dos chineses [2] com as relações de trabalho em um país escravocrata.

Os esforços para aclimação de plantas exóticas, como o chá, não eram os únicos problemas para que a produção fosse desenvolvida no Brasil. Nas fazendas de chá, os contratos cobravam muita dedicação dos chineses quanto à exclusividade ao trabalho, mas as atividades econômicas exercidas pelos imigrantes chineses permite afirmar que a maioria deles saiu da Ásia com a ideia fixa de mascatear, conseguir recursos e voltar para a China. Nesse contexto, muitas vezes, eles eram até impedidos de sair dos locais de trabalho, o que resultava em evasão de mão de obra especializada.

Nas mais diversas fontes produzidas no período em quadro, os chineses tinham suas festas vigiadas, eram referidos como indolentes, ignorantes e pagãos. Até mesmo foram consideradas pessoas “sem nome”, talvez pelo simples fato de não possuírem nomes cristãos (Mac Cord, 2018).



De acordo com Mac Cord (2018), a vinda de imigrantes chineses para o continente americano foi realizada muitas vezes com regime de contrato de temporário, identificado na historiografia, como processo de transição do trabalho escravo para o dito trabalho livre, mas esse fato não significa que era inteiramente cumprido. Muitos reclamavam das condições de trabalho que implicava em proibições das áreas de trabalho e de vender mercadorias chinesas, sendo tratados como “vadios” caso estivessem a noite pelas ruas ou atuando como mascates.



Vale salientar que os orientais sofriam preconceitos por terem outros costumes e por professarem outra fé. O inverso também ocorria, pois os chineses consideravam os estrangeiros bárbaros, sendo os da América do Sul um lugar que continha o “Estado de Bestas”, isto é, habitado por povos desprezíveis. Quanto aos negros, eram referidos como escravos pretos diabos dos países atlânticos e os holandeses como diabos corvos. Além disto, havia conflito interno entre os chineses de diferentes regiões, sendo registradas reclamações do mestre de chá e seus companheiros, chineses de Cantão (região de Guangzhou onde está o Rio das Pérolas), contra os de Macau em 1818 na Real Fazenda de Santa Cruz.

Parte 3









O Recife Oitocentista

A economia brasileira, fundamentada na agroexportação alicerçada pela mão de obra escrava, se desenvolveu de maneira distinta nas diferentes partes do Brasil. Na Província de Pernambuco, por exemplo, a cultura da cana-de-açúcar, seu processamento nos engenhos e sua exportação pelo porto do Recife gerou muitas riquezas aos cofres públicos.

A melhoria dos portos de Recife, Salvador e do Rio de Janeiro facilitou não só a exportação da produção agrícola local, mas também trouxe da Europa os produtos de luxo necessários para agradar a corte portuguesa, instalada às pressas no Rio de Janeiro em 1808. Além disso, foram criadas praças de comércios [11] nos moldes portugueses.

Nem sempre se refere a uma praça em si. Bruna Dourado (2015) diz ao citar Eugene Ridings que “o termo Praça do Comércio era o nome dado a uma localidade, originalmente a praça central da cidade, local de encontro dos comerciantes e da realização de diversas transações mercantis”, mas que a denominação Praça do Comércio significava “tanto a representação legal do grupo das pessoas atuantes no comércio, perante o governo, quanto era o nome dado a seu local de reunião.”

No decorrer do século XIX, a praça comercial do Recife, que atuava nas proximidades do porto, se tornou um destacado ponto de conexão econômica, exercendo um papel crucial como centro de comércio regional e nacional. Nesse período, ela desempenhou um papel fundamental não apenas nas transações comerciais internacionais do Brasil, mas também atuou como “hub” local para a distribuição e transporte de mercadorias nacionais e estrangeiras.



A importância da navegação marítima no progresso econômico das províncias litorâneas foi tão significativa quanto o papel desempenhado pelo transporte fluvial em outras áreas do Brasil.

Nos primórdios da ocupação portuguesa no Brasil, o Recife era uma praia de pescadores e ancoradouro. Entretanto, no período de domínio holandês (1630-1654), o Recife passa por um processo de valorização e transformação urbana.

A sua semelhança com as áreas alagadiças dos países baixos, fizeram com que os holandeses utilizassem seus conhecimentos na urbanização e estimulasse a ocupação da área, tornando-a numa região de grande importância comercial. Contudo, ainda estava relegada à segunda opção de moradia, já que as famílias mais abastadas preferiam residir em Olinda.

O Recife, por sua movimentação portuária, passa a ser uma opção atrativa para os comerciantes, conhecidos como mascates. Esses, muitas vezes, tinham seus estabelecimentos no andar térreo e sua residência nos superiores visto que não tinham condições financeiras de morar em Olinda.



Entrada do Porto do Recife
(1875 circa)
Convênio Leibniz-Institut
fuer Laenderkunde, Leipzig/
Instituto Moreira Salles



Na carta de 1648 de autoria de Cornelis Bastiaensz Golyath, intitulada “de haven van Pharnambucq (1), Maritius Stad (2), Recif in (3) de Stad Olinda”, é possível identificar o aglomerado urbano que os holandeses chamavam de Maritius Stad (cidade Maurícia [3]) e o Recife, ligado por um istmo. A capital da Capitania de Pernambuco, que era Olinda, não representada na imagem estaria mais á direita da cidade Maurícia.

As demais áreas eram repletas de engenhos dedicados à monocultura da cana-de açúcar. O transporte da produção se dava por meio dos rios Tejipió, Capibaribe e Beberibe até o porto do Recife, onde era negociado e exportado.

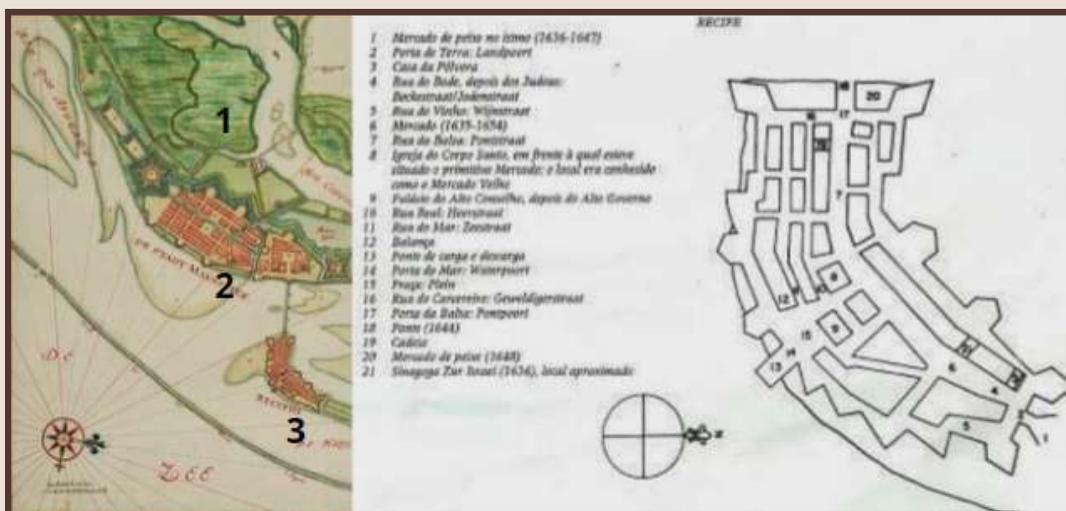


Imagem do Recife. Disponível em: <https://bairrodorecife.blogspot.com/2014/01/arco-do-bom-jesus.html>.

Mesmo com as ruas do antigo povoado repletas edificações, somente em 1709 o Recife passa a ser considerada “vila” [5], em 1823 passa para “cidade” e, em 1827, se torna capital da Província de Pernambuco. Nas primeiras décadas do século XIX é possível perceber que o Recife não é mais uma velha vila colonial, mas um agrupamento urbano em movimento e expansão. O ritmo da vida cotidiana no Recife oitocentista recebia grande influência da movimentação portuária e dos interesses mercantis que ali existiam (Dourado, 2015).



O início do período Imperial brasileiro teve impacto em todas as regiões do país conhecido por ser um lugar exótico e selvagem, e tornou urgente a transformação do Brasil num espaço desenvolvido, civilizado capaz de abrigar a corte. Durante esse período, uma das principais intervenções incluídas no programa de desenvolvimento econômico das cidades foi a construção de praças para encontros dos mercadores, ou Praças do Comércio.

Particularmente, no Recife, os maiores adensamentos urbanos se concentraram nas localidades onde hoje se encontram os bairros da Boa Vista, Santo Antônio e do Recife. Nesse último, localizado na região mais oriental da cidade, encontravam o Porto e a Praça de Comércio, com as mais importantes casas de comércio de importação/exportação e seus respectivos trapiches e armazéns. Nesse contexto, é compreensível que o comércio do Recife gerou uma oportunidade de ascensão econômica relevante, comparável, em menor escala, ao ocorrido na Inglaterra durante a Revolução Industrial. Havia dois tipos de comerciantes: os que trabalhavam com o comércio atacadista, isto é, “grosso trato” ou “em grosso”, e os que atuavam no comércio varejista, conhecido como “a retalho”.



Rua da Cruz, dos Judeus e do Comércio Stahl, Augusto. Instituto Moreira Salles



De acordo com Saravy em seu *Dictionnaire Universel de Commerce*, traduzido por Sales (1813):

O primeiro objeto do comércio é comprar as produções da terra e da indústria, para tornar a vendê-las por pequenas parcelas aos outros indivíduos. As pessoas que exercitam esta profissão se chamam mercadores de retalho. Esta ocupação mais cômoda do que necessária para a sociedade concorre, contudo à circulação interior (...) outro objeto do comércio compreende a ocupação de um membro que remete para os países estrangeiros a produção de sua pátria, ou seja, com fim de trocá-las por outras necessárias, ou por dinheiro, este comércio feito por terra ou por mar, na Europa, ou em outras partes do mundo, tem o distinto nome de comércio em grosso; e os que se ocupam nele são chamados homens de negócio. Esta profissão é muito necessária porque é a alma da navegação e que aumenta as riquezas relativas do Estado.

A rivalidade dos comerciantes brasileiros com os das demais nacionalidades, principalmente ingleses, cresce à medida em que percebem a sua exclusão nos incentivos fiscais e nos lugares de poder, mas essa querela não será discutida nesse estudo.

Usando como referência grandes cidades europeias, como Londres e Paris, o Recife precisava se modernizar. O inglês Henry Koster (1809), em “Viagens ao Nordeste do Brasil” registra essa visão de “modernização europeia”, não só da cidade, mas também as famílias:

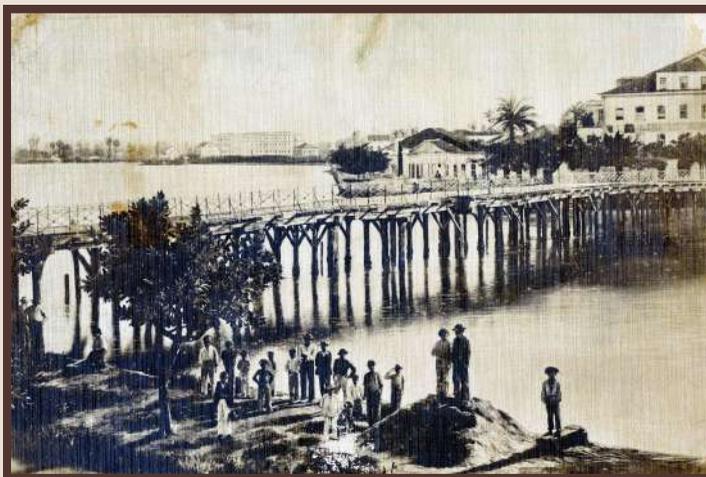
A época dos melhoramentos chegara, e homens que tinham passado muitos anos sem pensar na menor transformação tanto no interior quanto no exterior de sua casa, estavam agora pintando e envidraçando as fachadas, mobiliando o interior, modernizando eles mesmos, suas famílias e suas moradas. [6]



Nota de Henry Koster

Pavimentado um terreno consideravel (que era coberto pelas marés em preamar) entre Santo Antonio e Boa Vista, e construíram muitas casas.

A principal rua em S. Antonio foi calçada. A ponte da Bôa Vista fôra reconstruída em madeira, e a entre S. Antonio e Recife seria reparada em grande parte. Os hospitais deviam ser melhorados e, como soube, depois do meu regresso da Inglaterra, que um homem respeitavel fôra nomeado para dirigir um desses estabelecimentos, creio que essa intenção seja realizada.”



Antiga Ponte da Boa Vista
Manoel Tondella
1800 circa
Custódia: Fundação Joaquim Nabuco



Ponte da Boa Vista
Lamberg, Moritz
1880 circa
Custódia: Instituto Moreira Salles



O comércio do Chá

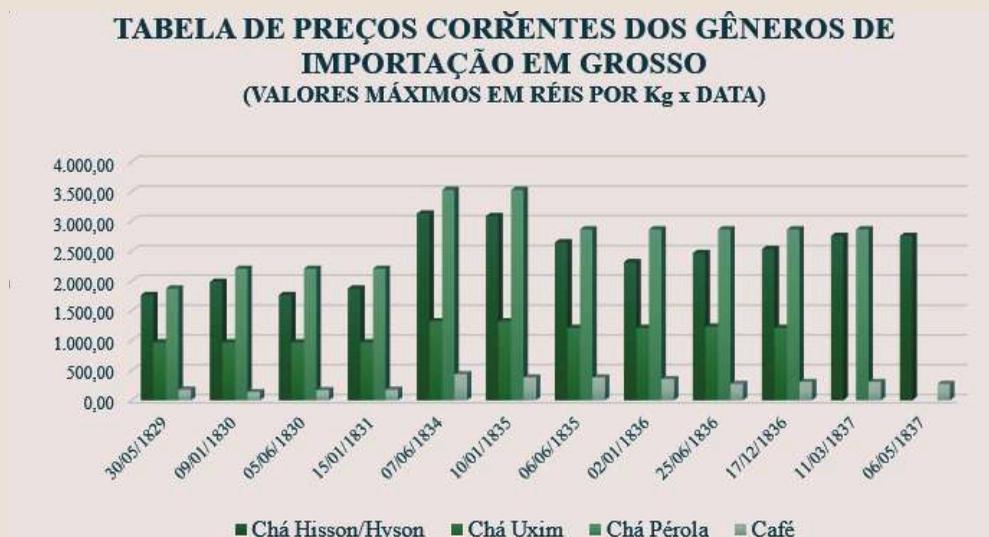
Por ser um ponto economicamente estratégico para operações comerciais, os britânicos tinham “interesse especial” na cidade do Recife (Freyre, 1977). Interesse que é demonstrado por Mello (1972) ao citar que, no início de 1826, já havia dezoito estabelecimentos comerciais britânicos na cidade. Os relatos de Henry Koster, inglês estabelecido no Recife em 1809 para tratar a saúde, demonstra o potencial econômico em torno do chá:

Quando os ingleses, que se estabeleceram no Recife, exgotaram a provisão de chá que haviam trazido, perguntaram onde podiam adquirir, e lhes foi indicada a botica (apothecary's shop). Foram lá e pediram simplesmente chá, quando o homem perguntou que especie de chá desejavam. e, compreendendo, exclamou: - “Ah! os senhores querem Chá da India!” porque considerava esse como uma outra droga qualquer. Mas na epoca em que falo, grandes quantidades são consumidas. (Koster, 1809. p.59).

De acordo com o levantamento realizado nos periódicos locais], os chás mais comercializados no Recife eram o Chá Isson (Hyson Tea), Chá Pérola (Pearl tea), Chá Uxim (Uxin Tea), Chá Imperial, Chá Aljôfar e o Chá Sequim. Embora apareçam algumas vezes com nome em português e ou outras traduzidos para o inglês, esses eram chás chineses importados principalmente por comerciantes da região e vendidos em caixas “em grosso” e a “retalho”.



Na tabela a seguir, observa-se que o produto comercializado no Recife sofria regulação de preços constantes do governo, por meio de uma tabela de Cambio e Preços Correntes de Importação, indicando preços máximos e mínimos dos produtos importados. Verifica-se que, comparado com o valor do café, o valor do chá, por quilograma, é bem superior ao do café.



É importante destacar que, para produzir a tabela comparativa foi realizada a conversão das diferentes medidas (arrobas e libras) encontradas nos periódicos para quilogramas para que fosse possível realizar um estudo comparativo de valores em moeda corrente à época (réis).

Os chás tipo Imperial, Aljôfar e o Sequim eram anunciados, mas não apareciam nas tabelas de gêneros de importação. Uma das razões possíveis é que se tratava de produtos sazonais ou vendidos em pequena escala por serem de elevado valor. Seus preços variavam e podiam ser encontrados por 1\$920 (lê-se um mil, novecentos e vinte réis) [7], 2\$240 [8] e 960 [9] réis por libra de peso, respectivamente.



Não há relato da venda dos chás pretos chineses (Souchong, Pekoe, etc.), levando a crer que apenas os chás verdes eram mais comercializados na cidade. Considero essa hipótese pouco provável, já que o chá preto teria uma durabilidade maior e uma grande aceitação na Europa. É importante destacar que as plantações de chá na Índia [10] só começariam após 1830, com trabalho de G. J. Gordon e depois de Robert Fortune, que importaram mão de obra e sementes da china. Provavelmente o chá preto era comercializado utilizando nomes conhecidos, como por exemplo, a "Hyson", que possuíam vários graus de qualidade, mas nos anúncios se restringiam apenas à indicação se eram de "primeira sorte".



CURIOSIDADE

O termo "de primeira sorte", que aparece em alguns anúncios, se refere ao chá com sabor mais intenso, de melhor qualidade e de preço superior, por ter sido colhido na primavera, conhecido como chá de "primeira colheita".

Para compreender sua existência e importância no comércio recifense, buscou-se na hemeroteca digital todos os textos que continham a palavra-chave "chá" entre os anos de 1825 e 1849. A partir dessa coletânea, os textos foram distribuídos de acordo com as colunas dos jornais em que eram anunciados. Com 534 anúncios na coluna de vendas, percebe-se que havia um público consumidor do produto e um grande interesse pelas folhas da *Camellia sinensis* dos seus utensílios de preparo. Mas que utensílios seriam esses?

O comércio do utensílios para o Chá

Segundo Jye (2000), estima-se que 12 milhões de peças de porcelana chinesa tenham chegado à Europa até 1800, o que é bastante significativo diante do número de habitantes da época. Essas peças são conhecidas como “porcelana de Macau”, “porcelana de Cantão”, ou “porcelana de Companhia das Índias”. Na China são denominadas apenas como porcelana de exportação.

Até a década de 1740, praticamente toda a porcelana utilizada na Grã-Bretanha era importada da China. Algumas das recém-estabelecidas fábricas de porcelana inglesa da metade do século XVIII foram comercialmente bem-sucedidas. No entanto, a paixão da Grã-Bretanha pelo chá impulsionou uma reorganização completa das Staffordshire Potteries, o que acabou levando ao surgimento dessa região como um importante centro internacional de produção de cerâmica (Young, 1999).



O detalhe da imagem está na forma das xícaras estilo London, que traziam mais delicadeza e elegância à hora do chá. Inicialmente os pires eram usados para beber o chá, mas depois foram usados para dar apoio e evitar que o chá derramasse (quadro de Mary Cassatt de 1880 - Boston Museum)

Imagem do Recife [30]

Inicialmente, os fabricantes europeus copiavam os desenhos chineses, criando figuras estranhas de europeus vestindo roupas orientais e cenários de jardim em estilo oriental, mas parcialmente ocidentalizados. Mais tarde, esses fabricantes europeus desenvolveram seu próprio design, criando o estilo London, para tornar mais elegante a forma de beber chá.

No Brasil, assim como na Europa, a porcelana era vista como símbolo de riqueza e tradição. Durante a época imperial, o imperador e as famílias brasileiras mais nobres possuíam jogos de porcelana chinesa especiais com brasões, como a famosa coleção de louças da família imperial. Com o passar do tempo, foram importadas porcelanas mais populares, disponíveis para as famílias menos abastadas.



Aparelhos de chá finamente decorados com flores e detalhes dourados compostos por duas xícaras tipo London com pires, usados para que o chá não manchasse a bandeja ou a roupa das senhoras, um bule para infusão das folhas de chá, um açucareiro, uma leiteira e uma bandeja. (Acervo do Museu do Estado de Pernambuco)

Imagem do Recife [30]

CURIOSIDADE

O formato London é um estilo de xícara de chá que se originou em meados do século XVIII em Londres, Inglaterra. Essa xícara, de forma semelhante às que conhecemos hoje, possui paredes retas, uma leve inclinação para fora na parte superior e uma alça em forma de "C". Antes delas, o chá era bebido em taças. Os europeus inicialmente bebiam chá em pequenos copos, mas logo adotaram o uso de xícaras de porcelana fina sem alças, semelhantes às utilizadas na China. Essas primeiras xícaras europeias com uma pequena base e uma borda larga e arredondada pareciam uma pequena tigela (Sandon, 2011).



Itens como aparelhos de chá não estão detalhados nas fontes históricas analisadas, mas normalmente eram compostos de xícaras, pires, malgas [14], bule para infusão das folhas de chá, açucareiro, leiteira e bandeja. Em alguns casos, podia incluir outras peças, como uma tigela para lavar os dedos e uma bandeja para biscoitos. Além do chá propriamente dito, também eram comumente anunciados para a venda: caixas para guardar as folhas, aparelhos de prata e de porcelanas azuis, douradas, "ingleses pintados" e da "Índia", "colheres de chá", que serviam para medir a quantidade de chá de prata, bancas de chá (móveis destinados ao preparo da bebida).

Excetuando os ditos "ingleses pintados" e as porcelanas indicadas como sendo da "Índia", que muito provavelmente eram chinesas vindas de Macau, os aparelhos de chá de porcelana azuis e dourados podiam ser produzidos tanto na China, como na Inglaterra, França ou na Alemanha. As porcelanas azuis eram opções menos requintadas do que as douradas, que utilizavam ouro em seus desenhos.



Os orientais bebiam chá em taças de porcelana ou cerâmica sem alça pegando apenas pelas bordas, mas devido à dificuldade dos europeus tinham em manter a elegância, surgiram as modificações no seu design que permanecem até os dias atuais. Essas taças, conhecidas por malgas, eram recipientes semelhantes a pequenas tigelas.



As bancas chá eram usadas para tornar mais prático serviço de chá em salas de estar ou salas de jantar. Geralmente feitas de madeira fina, como mogno ou carvalho, eram projetadas com um tampo de mesa dobrável ou removível, que permitia que fossem movidas de um local para outro sem grande dificuldade.

Os utensílios em prata eram produzidos principalmente por artesãos especializados na Europa, mas no decorrer do século XIX novas técnicas de manufatura foram aplicadas para produção de peças em maior quantidade e com menor preço.



Pinça, espátula e colher medida para chá (Acervo do Museu do Homem do Nordeste)

Imagem do Recife [30]

O chá e seus utensílios faziam parte do cotidiano das elites locais e eram motivo, inclusive, de furtos pelo seu elevado valor.



Baú em madeira com chave para guardar chá
(SophiA Acervo do Instituto Ricardo Brennand)

O chá no botequim

Esse espaço podia ser destinado ao comércio das folhas do chá, mas também podiam representar um espaço onde a bebida era comercializada. No artigo abaixo, publicado na coluna de "Avizos Particulares" do Diário de Pernambuco de 02 de maio de 1827, disponível no acervo da Hemoreteca Digital, pode-se observar que o chá era comercializado em forma de bebida substituta ao vinho e acompanhava refeições com maior peso nutritivo, como "mão-de-vaca" e bifes. Além delas, podiam ser bebidas com fatias finas de torta à francesa, biscoitos de erva doce ou ferradura à Lisboense.

[Imagem do Recife \[30\]](#)



CURIOSIDADE

LOCANDA ÁGUA D'OURO	
MENU	
	Preço
Mão de vaca à Portuguesa, Paio, pão, vinho ou chá e caldo de substância	160 rs.
Bife à Italiana, pão, vinho ou chá	120 rs.
Cabidela de galinha, pão e vinho	240 rs.
Refeição substancial para os que jejuarem	60 rs.
Café com leite ou Chá com fatias finas à Francesa e biscoitos de erva-doce	80 rs.
Café com leite ou Chá com fatias finas à Francesa e Ferraduras Lisboense	80 rs.

Lista Diária de Comidas
Tudo por Preço Cômodo
Feijoada Brasileira toda quinta!!!

Rua das Cruzes, n.167 1º andar

De acordo com os periódicos pesquisados, pode-se identificar que o chá era comercializado em armazéns, por meio de leilões e em alguns estabelecimentos de comércio a retalhos e para consumo da bebida, como é o caso do:

a) Botequim Cova da Onça

Rua do Rozário D.6 (quase toda tomada pela construção da Av. Dantas Barreto). Servia também como ponto de referência. Servia almoços, petiscos, café, bifés e pão, com chá. Em 1833, passa a oferecer refeições para "fora", isto é, vendia alimentos prontos para serem consumidos nas residências.

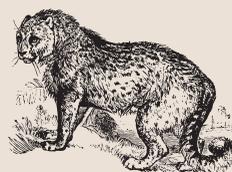


Imagem do Recife [30]

Embora não fosse utilizado o termo "Restaurante" ou "Café", o Botequim "Cova da Onça" já atuava com a venda de refeições, petiscos e bebidas.

CURIOSIDADE

TOCA DA ONÇA	
MENU	
Almoços de	Preço
Café com leite	80 rs.
Café sem leite	60 rs.
Chá sem leite	100 rs.
Bifés com pão	80 rs.
Jantar para Um	200 rs.
Licores a garrafa	240rs.
Vinho do Porto 1/2 quantilho	160 rs.
Aguardentes destiladas a garrafa	200 rs.

Tudo por Preço Cômodo
Excelentes Petiscos
Nova reforma no Bilhar e Gamão!!

Rua do Rozano, D.6

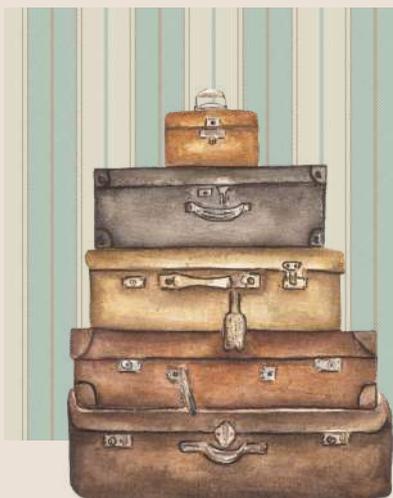
Destacam-se as bebidas indicadas em seus anúncios: chás diversos, cerveja branca, licores, genebra (gin), aguardente da França, vinho do Porto, Madeira e branco de Lisboa, além de café moído.

b) Botequim da rua do Collegio (atualmente rua do Imperador D. Pedro II)

Rua do Colégio dos Jesuítas. Servia almoços com chá e vendia a retalhos. Ponto de negociação de escravos e imóveis. Era conhecido também como local de entrega de cartas vindas do Rio de Janeiro e de Lisboa.



c) Casa de Pasto e Hospedaria - No 1º andar do Botequim da Rua do Collegio (atualmente rua do Imperador D.Pedro II). Os anúncios levam a crer que o botequim rua do Collegio e a casa de pasto eram do mesmo. "Assim taõ bem tanto no botequim como na dita caza de pasto se dará almoços de mão de vaca, pão, vinho, a 140, e no cazo que não queiram vinho, cha. No dito botequim se vão principiari a dar almoços de Caffé e leite, de superior qualidade por preço de 100 rs. Principiando as 5 horas da manhã." (Diario de Pernambuco, 19/02/1827, n.39, p.156)



d) **Botequim da Rua da Cruz**
 Rua da Cruz, detrás do Corpo Santo (atualmente rua do Bom Jesus ou rua dos Judeus)
 Anuncia diversos tipos de chá para venda.



CURIOSIDADE

Na rua da Cruz do Recife na venda que faz esquina para o beco da Lingoceta, a onde tem o lampião, N.º 21 o seguinte :

Vellas de sebo do Porto muito duro a libra	180
Caxinbas de zarutos d'avana	800
Chaperolla superior qualidade	1120
Dito issom dito dito	1000
Dito uxim dito dito	800
Garrafas de serveja superior 340 dando o casco	200
Vinho de Lisboa garrafa	140
Dito dito dito 100 canada	800
Dito muscatel engarrafado	320
Azeite dace de Lisboa garrafa	390
Botijas de ginebra d'Olinda	200
Queijos muito frescaes	800

E todos os mais generos por preços comodos.

Anúncio do Diario de Pernambuco

e) **Botequim da Rua da Cruzes**
 - Rua da Cruzes, , D.3 ou D.4
 Oferece almoço e jantares de bifes com café ou chá. Em 1831, também vende ingressos para o teatro. Em 1832, o botequim, denominado Dois Amigos, continuava com uma reforma de café, chá, chocolate, licores e vinhos, jantares pra fora, mesa redonda a uma hora da tarde por de 240 réis cada pessoa.



e) **Botequim Leão D'ouro**

Rua Nova (atual Rua Velha)

Também funcionava como casa de pasto. Em 1829, diz que "continua a dar almoços de café e chá a 80 réis; assim como de bifes a 120 réis, oferecendo também jantares por preço "cômmodo"(Diario de Pernambuco, 02/05/1829).

Muitos desses estabelecimentos vendiam ou intermediavam os utensílios necessários para o preparo da bebida.



O consumo do chá no processo civilizador

... 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).

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.

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.

Em “O Processo Civilizador”, com seus 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 contexto, condutas para a moderação dos impulsos instintivos, considerados animalescos (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).

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.

Na "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.

É à luz do Processo Civilizador, definido por Norbert Elias (1994) que 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 o consumido 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 julga superior às demais sociedades até os dias atuais, considerando várias das outras “mais primitivas”. O relato de Henry Koster (1942) deixa visível a diferença entre ingleses e locais no trecho em escreve:

O facto é que a sociedade sofreu uma transformação rápida. Não que o povo imitasse os hábitos europeus embora esses tivessem influencia, mas á 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 hábitos 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, deliberada ou não, de uma informação relevante nos periódicos locais: que na Inglaterra não eram 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 famoso “chá da tarde”.

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 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).



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 como “coisa de inglês chique”, também fazia parte dos hábitos da população pobre e “sem requinte”. 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 acontecia 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 Nobert Elias e seu processo civilizador, é preciso desmitificar a ideia que os ingleses vindos para o Brasil eram homogêneos quanto às características e às classes sociais. Muitos dos que vieram para Assunguy eram pobres, sem-terra, sem educação, briguentos, bêbados e 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 un-civilised, 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.



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, 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 “britanidade” 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 Índia para ser um exemplo a ser seguido por toda sociedade local de maneiras nem sempre adequadas às regras de conduta e etiqueta estipulados. Para isso ocorrer, trataram logo de encher o comércio recifense com as folhas e objetos para o seu serviço.

Semelhante ao que ocorria na Europa, a literatura da civilidade, como era chamados os livros de etiquetas, visavam o refinamento das maneiras com novos modos de higiene, boas maneiras à mesa e a adequação e distinção das vestimentas para cada ocasião.



VOCÊ SABIA?

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

O periódico português “Correio das damas. Jornal de Litteratura e de Modas” tratava de literatura, moda, conselhos domésticos, crônicas sociais, além de oferecer um espaço para a expressão artística e literária de autoras da época. A publicação visava 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.

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”, dizendo 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 comportamentos deveria começar pela própria sociedade, rejeitando atitude arrogantes e tratando todos com respeito e cortesia.

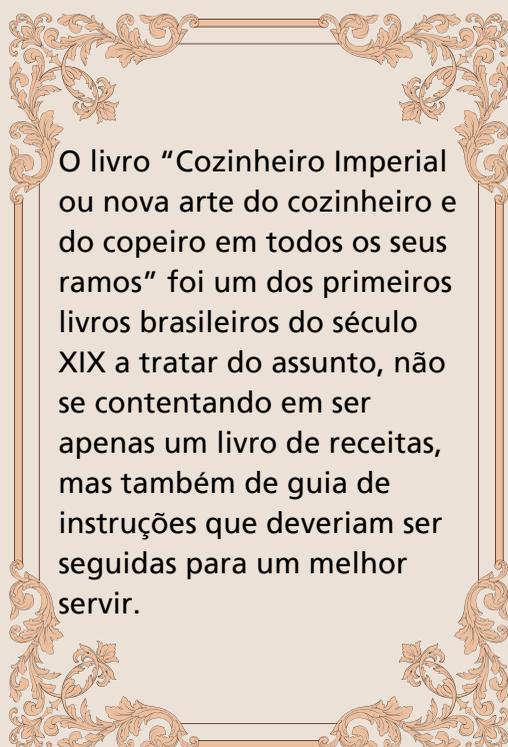
A crítica publicada no “O Carapuceiro” visava criticar, principalmente, os manuais direcionados para as crianças e para as famílias. Além disso, ele descreve a criança de forma irônica demonstrando que a artificialidade dos gestos e a falta de senso crítico na repetição de normas mantidas por uma “comédia de aparências”: “As crianças sabem preparar o chá, mas não sabem rezar um pai-nosso”.

Inicialmente os manuais eram os produzidos no exterior e, depois, trazidos por navios ao Recife, chegando com atraso de meses. Mas, após algum tempo, passam a ser publicados no Brasil, seguindo regras já estabelecidas principalmente na Inglaterra e na França. De acordo com Maria do Carmo Rainho, os manuais podiam ser classificados em dois tipos: pedagógicos e 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, estavam diretamente ligados às “regras de etiqueta”. Podiam ser subdivididos em: “da sociedade” ou “dos salões”, e “da corte”.

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



Teve seu primeiro anúncio de publicidade na coluna de vendas do Jornal do Diário de Pernambuco, na quinta-feira, dia 05 de fevereiro de 1844 e podia ser adquirido por 2.500 réis em brochura ou 3.000 réis encadernado. Foi editado por uma das maiores editoras do país, a Laemmert, sediada no Rio de Janeiro e constava de um volume de 291 páginas. Sua primeira edição foi no ano de 1839 e em 1887 já estava na décima edição “melhorada e aumentada”. Embora seja cancelado por Constança Oliva de Lima, não se sabe ao certo se ela é a autora da obra, constando também que parte dele foi elaborado por um chefe de cozinha de iniciais R.C.M.

Consta como advertência à primeira edição:



No numero das artes uteis e indispensáveis á vida do homem civilisado, uma ha que, de poucos annos a esta parte, tem marchado com passo gigantesco. Esta é a sciencia culinária, cuja feliz influencia, ao mesmo tempo que concorre para o estado saudavel do nosso corpo, estreita os laços da sociedade, multiplica as relações, augmenta o commercio e a industria, sua visa os costumes, e reúne os homens em assembléas festivas e fraternas. Tributário A ella, todo o nosso globo offerece-lhe innumeraveis producções, que ella transforma em manjares sãos e deliciosos, tão agradáveis á vista, quanto saborosos ao paladar.

Methodo para fazer o chá.

É indispensavel que a cafeteira para aquecer agua para o chá não sirva para outra cousa. É necessario, para fazer o chá, que a gua ferva: lançaí dentro do bule uma porção para o escaldar, que em seguida deitarelá fóra; deitai então no mesmo bule tantas colherinhas de chá, quantas fórem as pessoas que o devem tomar, e uma de mais; se o quizerem forte, deitai-lhe mais duas. Enchei depois o bule de agua a ferver, deixando fazer a infusão pelo espaço de um quarto de hora: se fór necessario deitar mais agua no bule, tende cuidado que ainda haja no mesmo a porção necessaria para duas chafinas; de outro modo seria forçoso deitar-lhe mais uma ou duas colheres de chá.



Caberia aos serviçais anunciarem para todos a hora do chá, arrumar e deixar disponível sobre a mesa: a bandeja com o bule, as xícaras, com seus pires e colherinhas, o açucareiro, a leiteira; junto com pratos e talheres para os bolos e outros acompanhamentos. Caberiam a eles a atenção para que não faltasse água fervente para o chá. Ficariam em local oportuno aguardando para caso fossem solicitados por meio de uma sineta.

Se fossem eles os encarregados de apresentar as xícaras, deveriam ser oferecidas nas bandejas com o devido cuidado para não derrubar o chá. No final deveriam recolher as xícaras vazias com a bandeja. Nas reuniões mais numerosas trazia o chá preparado na sala de jantar ou na copa para a sala onde estão os bolos, sendo discretos na organização, principalmente se for um evento onde estiverem cantando ou tocando.

Regras como as essas, encontradas no Cozinheiro Imperial, faziam parte da “civildade” necessária para traduzir a prosperidade e educação de uma família.





Parte 4





Considerações finais

Para as questões de sociabilidade ligadas ao hábito de beber o chá, foi estudado o relato do inglês Henry Koster (1842), que registrou no livro “Viagens ao Nordeste do Brasil” como o Recife era “atrasado”, mas 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 as máquinas e, nas casas, com a utilização do ferro e do vidro nas fachadas. O que 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.

Além dessa fonte de relatos, também foram estudadas: o Processo Civilizador de Norbert Elias, para melhor entendimento do contexto em que estava sociedade brasileira, após a chegada da família real em 1808, e o surgimento das literaturas de civilidade (*savoir-vivre*, regras de etiquetas, tratados de cortesia e guias do bom-tom), assunto que Maria Rainho (1995) estuda no contexto da cidade do Rio de Janeiro.

Percebe-se que é preciso entender a transformação das práticas cotidianas além daquelas que ocorriam fisicamente nas cidades para compreender e identificar o ato de consumir, e de que maneira consumir o chá foi além da simples compra das folhas.

Para beber o chá eram necessários utensílios e, às vezes, até móveis específicos. Para uma cidade, onde o porto trazia, além de sacas de alimentos, novas tendências e luxos, a cidade e a sociedade tiveram que se adequar, até mesmo, na forma de sociabilizar. Desta forma, os festejos cívicos, os bailes, as peças teatrais, a elaboração de manuais de conduta constituíram-se em estratégias de inserção do processo civilizador. O chá estava lá nos moldes europeus do que seria modernização dos costumes. Servido nos bailes, nas visitas sociais, nos jogos, nos botequins, estava em todos os espaços de sociabilidade.

Regras para preparo e na forma de servir e beber passam a compor as normas de etiqueta, chegando até mesmo a gerar crítica. Em decorrência desse “Processo civilizatório”, já nos primeiros anos do século XIX, o chá era desfrutado no ambiente doméstico informalmente ou socialmente (com convidados ou festas).

Apesar dessa importância como fator civilizatório, o chá não se tornou uma bebida comum no Brasil, como o café, por exemplo. Esse fato se deu, na minha opinião, como resultado da política de comércio e pela necessidade que a Inglaterra tinha em negociar esse produto quase que de forma exclusiva, e, para isso, depreciava a produção nacional. Aliado a esse fato, ocorreu o enfraquecimento das relações inglesas com o mercado brasileiro e o crescimento da cultura do café, que tinha preços bem inferiores aos cobrados pelo chá, tornando-se mais rentável para os produtores nacionais. As questões foram muito mais econômicas do que sociais.

Dar o nome de chá a qualquer tisana também confundiu muito os brasileiros. Talvez a influência indígena, com a infusão de ervas como medicamentos, tenha sido a chave para que isso ocorresse, como relatado por Henry Koster.

O chá estava presente nas casas e nos espaços públicos, como botequins, participava de conversas de senhoras e de festas diversas e mesmo que tenhamos esquecido dele, ele se faz presente naquela xícara que você toma seu café. Você já parou para ver isso? Pois é, no Brasil a quantidade de café consumida é grande e se utiliza a xícara de chá para beber café! Depois de um bom tempo abandonada, a cultura do chá foi retomada no início do século XX por imigrantes japoneses no Vale do Ribeira, SP, mas essa é outra história...



Referências

ABREU E MELO, A.P.C.de. A influência portuguesa na introdução do chá na Inglaterra no século XVII. In: Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos, 2, 2013, Fortaleza - CE. Anais, Fortaleza, 2013.

ABREU E MELO, A. P. C.; ABREU, Bianca Costa de. Chá, Tisana ou infusão: o que você está bebendo? In: Congresso Brasileiro de Inovação e Tecnologia na Gastronomia e Ciência de Alimentos, 2020, Fortaleza, CE. Inovação e Tecnologia na Gastronomia. Fortaleza: Monferrer, 2020. v. 1. p. 320-321.

ARRUDA, José Jobson de A. A circulação, as finanças e as flutuações econômicas. In: SILVA, Maria Beatriz Nizza da (coord.). O império Luso-Brasileiro 1750-1822. Lisboa: Ed. Estampa, 1986. 163 p. v.8.

BOLÉU, MARIA LUÍSA V. PAIVA. D.Catarina de Bragança (1638-1705): Infanta de Portugal e Rainha de Inglaterra. Disponível em <<http://www.leme.pt/biografias/catarina/>> acesso em 15 abr 2013.

BRAUDEL, Fernand. Civilização material e capitalismo. Lisboa: Cosmos, 1970.

BRAUDEL, Fernand. Bebidas y excitantes. Madri: Patria, 1994.

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

CARVALHO, J. G. Submissos e trabalhadores ou exóticos preguiçosos? representações sociais sobre os chineses no Brasil do século XIX. Composição: Revista de Ciências Sociais, Campo Grande, v. 3, n. 5, p.122-136, dez. 2009.

CERDAN, Marcelo Alves. O cultivo do chá: breves considerações a partir do município de Itu - século XIX. Semin. Ciênc. Soc. Humanas. Londrina, v. 40, n. 1, p. 121-138, jun. 2019. Disponível em <http://pep-sic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1676-54432019000100009 &lng=pt&nrm=isso> Acesso em 07 nov. 2023.

CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano: Morar, cozinhar. 12. Ed. Petrópolis: Vozes, 1994. V.2.

CHEN Jingyi. Seguindo a Rota Marítima do Chá: da Ilha de São Miguel à Terra de Lingnan. Dissertação de Mestrado. Minho, 2021.

CHEN, Tsung Jye. A arte da porcelana chinesa. Linguagens do oriente: territórios e fronteiras. Tradução. São Paulo: Targumim, 2012.

DOURADO, Bruna Iglesias Motta. Comércio de grosso trato e interesses mercantis no Recife, Pernambuco (c. 1837- c. 1871): a trajetória do negociante João Pinto de Lemos. Tese de Mestrado. UFF, 2015.

DUARTE, J. L. MEDIDAS MODERNIZADORAS NO RECIFE DO SÉCULO XIX: Ordenamento, progresso e civilidade. *Outros Tempos: Pesquisa em Foco - História*, [S. l.], v. 17, n. 30, p. 110–133, 2020. DOI: 10.18817/ot.v17i30.796. Disponível em: https://outrostempos.uema.br/index.php/outros_tempos_uema/article/view/796. Acesso em: 12 jun. 2023.

ELIAS, Norbert. Sugestão para uma teoria dos processos civilizadores. In: *O processo civilizador. Formação do Estado e Civilização*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993. v.1.

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

FREEDMAN, Paul. *A história do sabor*, São Paulo, Senac, 2009.

FREYRE, Gilberto. *Ingleses 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: Universidade de Brasília, 2003.

GARCIA, Rosicleide R. Café, açúcar, algodão. Mas, e as camélias de São Paulo? Índícios da produção de chá no interior paulista, séc. XIX, sob a perspectiva filológica. *Almanack*, v. 1, p. s/n - republicado, 2011. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/257028338_CAFE_ACUCAR_ALGODAO_MAS_E_AS_CAMELIAS_DE_SAO_PAULO_Indicios_da_producao_de_cha_no_interior_paulista_secu-lo_XIX_sob_a_perspectiva_filologica>. Acesso em: 12 jun. 2023.

GASPAR, Lúcia. *O Carapuzeiro*. Pesquisa Escolar Online, Fundação Joaquim Nabuco, Recife. Disponível em: <<http://basilio.fundaj.gov.br/pesquisaescolar/>>. Acesso em: 17jun. 2023.

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. *Simpósio Internacional Processo Civilizador*. 10. Anais, Campinas: 2007.

GRACINDO, Iná. *Viagem ao mundo do chá*. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2013.

GUENTHER, Louise H. *British merchants in nineteenth-century Brazil: business, culture and identity in Bahia, 1808-1850*. Oxford, England: Centre for Brazilian Studies, University of Oxford, 2004.

GUIMARÃES, Carlos Gabriel. O Comittee de 1808 e a defesa dos interesses ingleses com a Corte no Brasil. In: CARVALHO, José Murilo de (org.). *Nação e cidadania no Império*. Novos horizontes. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007, pp. 371-393.

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. PUC, São Paulo, 2003.

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

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

LOPES, Maria de Jesus dos Mártires, *Goa Setecentista: Tradição e Modernidade (1750-1800)*. 2 ed. Lisboa: Universidade Católica Portuguesa, 1999, p. 286.

MAC CORD, M. *Mão de obra chinesa em terras brasileiras nos tempos joaninos: experiências, estranhamentos, contratos, expectativas e lutas*. *Afro-Ásia, Salvador*, n. 57, 2018. DOI: 10.9771/aa.v0i57.26073. Disponível em: <https://periodicos.ufba.br/index.php/afroasia/article/view/26073>. Acesso em: 26 abr. 2024.

MACFARLANE, Alan. *História do amor e do casamento: Inglaterra: 1300-1840*. São Paulo: Companhia das Letras, 1990.

MARSHALL, Oliver. *English, Irish and Irish-American pioneer settlers in nineteenth-century Brazil*. Oxford, England: Centre for Brazilian Studies, University of Oxford, 2004.

MATTOSO, Kátia M. de Queiros. *Bahia, Século XIX: uma Província no Império*. Ed. Nova Fronteira, Rio de Janeiro, 1992. MELLO, J.A.G.de. *Inglese em Pernambuco*. Recife: Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico de Pernambuco, 1972.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra; e CARNEIRO, Henrique. *A história da alimentação: balizas historiográficas*. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material, Nova Série, Vol.5, jan/dez 1997, pp.9-92*.

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

MONTANARI, Massimo. *A fome e a abundância. História da alimentação na Europa*. Bauru-SP: EDUSC, 2003.

MÓRA, Victor Ayres. *O chá: sua composição química, preparação e falsificação*. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1904.

MOURA, Mário F. O. *Introdução da cultura do chá na Ilha de S. Miguel no século XIX (subsídios históricos)*. Tese de Doutorado. Ponta Delgada, 2018.

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. Disponível em < https://purl.t/14346/1/j-119-b_1836-01-Q1/j-119-b1836-01-Q1_item2/j-119-b_1836-01-Q1_PDF/j-119-b_1836-01-Q1_PD-F_24-C-R0150/j-119-b_1836-01-Q1_0000_rosto-8_t24-C-R0150.pdf > Acesso em 17 dez.2023.

OLIVEIRA, Igor Candido de. Uma análise sobre a formação do complexo industrial naval britânico: o papel da Royal Navy na transformação estrutural do Reino Unido no século XVIII. Dissertação (Mestrado em Economia) – Instituto de Economia. Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro-RJ, p.113. 2020.

PATTIGREW, J. Chá. São Paulo: Nobel, 1999.

QIAN, Yibing. From Medicine to Popular Beverage: The Spread of Singlo Tea in Europe from the Seventeenth to the Nineteenth Century. *Chinese Medicine and Chinese Medicine and Culture* 6(3):p 258-264, September 2023. Disponível em https://journals.lww.com/cmc/fulltext/2023/09000/from_medicine_to_popular_beverage__the_spread_of.5.aspx Acesso em 14 dez. de 2023.

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

SALES, Alberto Jaqueri de. Dicionario Universal de Commercio. Trad. e adaptação manuscrita do Dictionnaire Universel de Commerce, de Jaques Savary des Brulons, 4 vols. 1813, p., p.140.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. História da alimentação no Paraná. Curitiba: Fundação Cultural, 1995.

SATO, Cristiane A. CHÁ. Disponível em: <www.culturajaponesa.com.br/index.php/gastronomia-e-culinaria/cha/>. Acesso em: 13 set. 2021.

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

SILVA, Andréa de Souza e. Entre polidez e civilidade: processo civilizador e práticas de cidadania no Recife oitocentista evidenciadas no Diário de Pernambuco (1831-1840). Dissertação de Mestrado. UFRPE, 2017.

THOMPSON, E.P. *The making of the english working class*. London, England: 2014.
TOLEDO, Benedito Lima de. Largo do Arouche: algumas considerações. Disponível em <www.academiapaulistadeletras.org.br/memoria.asp?materia=1352 > Acesso em: 13 de set. de 2021.

Apêndices





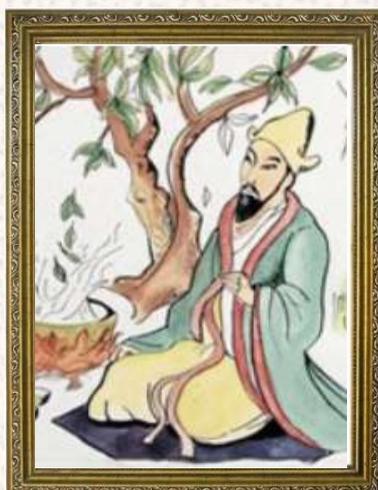
Chá :
5 mil anos de História

Linha do Tempo

2732 a.C.

Imperador Shen Nong

De acordo com uma antiga lenda chinesa, o divino imperador da agricultura, ao viajar pelo interior da China teria descansado sob a árvore de chá e, enquanto dormia, algumas das folhas caíram onde estava sendo fervida a água para beber.



206a.C. a 220d.C.

Dinastia Han

Nesse período o chá estava associado à medicina e era bebido como remédio.



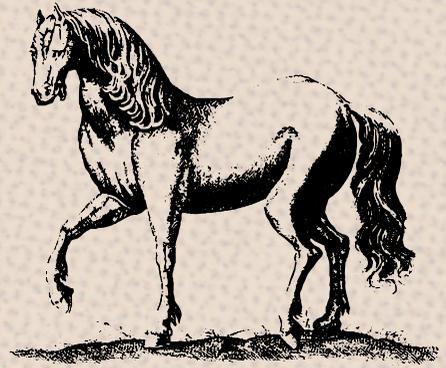
760 d.C. a 780 d.C.

Lu Yu

Durante a dinastia Tang, Lu Yu escreve o que seria o tratado do chá, chamado "Cha Jing". Nele, descreve como a *Camellia sinensis* deveriam ser cultivadas, as folhas processadas e como preparar a bebida.

Na China é considerado o Santo do Chá.





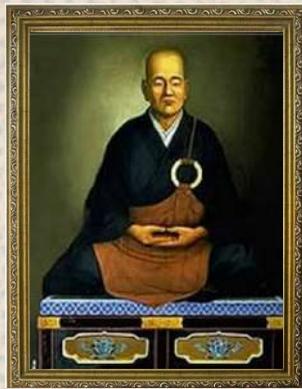
Século XVI
Tibet e Vietnã
 O chá segue a pé e a cavalo da China pelo Himalaia para o Tibet e para o Vietnã.



Século XVI Portugal
 De Macau, antiga colônia portuguesa na China, o conhecimento do chá como bebida medicinal segue para a Europa.



Século VIII Monge Eisai
 Ele leva sementes de chá para o Japão e as planta no mosteiro. O chá era usado nos mosteiros Zen Budistas para auxiliar o estado de meditação.





1632

Catarina de Bragança

Casa-se com o rei Carlos II da Inglaterra. O dote da noiva incluía postos comerciais de Tanger e Bombaim (Índia), uma considerável quantia em ouro e joias, e um cofre com folhas de chá verde oriental.



Século XVIII

Inglaterra

Já importava 2 mil toneladas de chá por ano. Adquiriram muito rapidamente o hábito de consumir chá a qualquer hora do dia



1808

Chegada da corte portuguesa ao Brasil

Para evitar a invasão de Portugal pelas tropas Napoleônicas, D. João VI e sua corte se mudam para o Brasil.

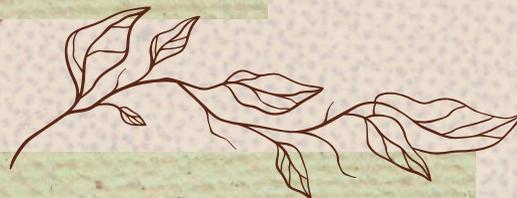
1809

Brasil

A navegação Macau-Brasil é iniciada. Nesse mesmo ano três cultivadores chineses chegam ao país para iniciar o cultivo de chá no Real Jardim Botânico do Rio de Janeiro. No início do século XIX, diversos chás chineses eram comercializados no Brasil. A busca por alternativas, com a produção de chás nacionais, buscava libertar o Brasil dos caros produtos chineses trazidos pelos ingleses.

1825 - Fazenda Casa Verde - SP

Marechal José Arouche de T. Rendon, que em sua chácara, na cidade de São Paulo, chegou a ter mais de 40 mil pés de sementes trazidas do Jardim Botânico do Rio de Janeiro. As máquinas de processamento vieram diretamente da China.



1814 - Criação da Cadeira de botânica

E agricultura na Academia Médico-Cirúrgica do Rio de Janeiro. Para o cargo foi nomeado o frei Leandro do Sacramento, que dez anos depois assumiria a direção do Jardim Botânico da Lagoa Rodrigo de Freitas. Entre suas diversas iniciativas na instituição, sobressai a plantação de chá em larga escala, com os objetivos de aclimatar a espécie e buscar variedades que melhor se adequassem ao clima e solo, além de propagar a cultura com distribuição de sementes.



1813

Fazenda Santa Cruz-RJ

Chega ao Brasil um grupo de 45 pessoas com mudas de chá que deveriam ser encaminhados para a fazenda de Santa Cruz, mas que acabariam por trabalhar no Jardim Botânico até 9 de janeiro de 1815

1811

De Macau para Salvador

O governo de Macau envia para Bahia mais dois chineses e quatro caixotes com plantas de chá. Os chineses assinaram um contrato onde recebiam cinco salários adiantados para trabalharem imediatamente quando chegassem nas plantações do chá.



1828

Jardim Botânico - RJ

Foi colhido no Jardim Botânico o correspondente a cerca de 338 quilos de sementes, que eram distribuídas gratuitamente aos produtores rurais. Com a produção de sementes, aclimação da espécie ao nosso clima e solo, bem como o estudo das variedades, iniciou-se a produção do chá, na tentativa de implantar, em grande escala, a cultura no Brasil.



1830

Bahia - Brasil

Fim da produção de chá na Bahia.

1830

Cantão - China

Os ingleses monopolizam o porto do Rio das Pérolas (Pearl River), sendo esse um dos principais portos para o transporte do chá.



1834

As Províncias de Minas Gerais e São Paulo produziram juntas 2,5 toneladas de chá.

1838

Índia

Depois de vários estudos e pesquisas, foi identificada na região de Assam, na Índia, uma subespécie da árvore de chá () pelos ingleses. Nesse ano ocorre a primeira remessa de chá para a Inglaterra.

Duquesa de Bedford

Deve-se à duquesa Anne de Bedford (1788- 1861), Dama da Câmara da Rainha Victoria a criação do famoso chá da tarde, e servia para evitar longos períodos de jejum entre o almoço e o jantar. De acordo com a historiografia, ela costumava convidar as amigas, dentre elas a própria Rainha Victoria, para acompanhá-la no chá que servia na sua casa de campo Woburn Abbey, entre as 16 e 17 horas, onde conversavam, comiam e faziam o social. Faziam parte do cardápio pequenos pastéis, pães, sanduíches de manteiga, muffins (pequenos bolos parecidos com nosso bolo de bacía), doces variados e, lógico, o chá servido em peças de porcelana vindas da China, acompanhadas dos mais belos talheres de prata. A prática de verão se tornou tão popular que a duquesa manteve ao regressar para Londres. Enviava convites a seus amigos convidando-os para acompanhá-la para "beber chá e caminhar pelos campos". Logo o chá da tarde se tornou um sucesso social, tornando-se comum em toda classe média e aristocracia britânica.



1837

A Rainha Vitória e o Chá

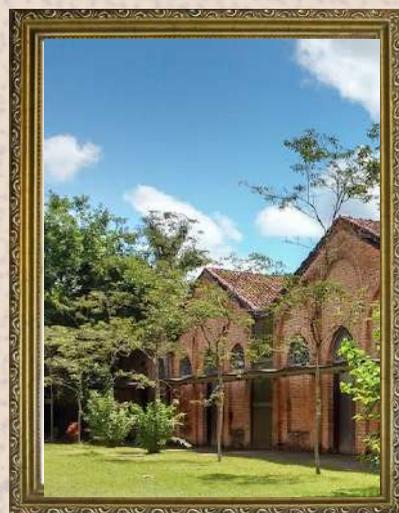
O período vitoriano vai de 1837-1901 e teve a rainha Vitória da Inglaterra como uma das celebridades que incentivou a cultura do chá em suas colônias. Em plena revolução industrial, mudanças socioeconômicas transformam a etiqueta e os costumes. Mas o chá da tarde (afternoon tea), atribuído a ela teve outra criadora.

1851

De acordo com o "Mappa das Fábricas de S. Paulo" havia 37 fábricas de chá na região.

1854

Fim da produção de chá na Fazenda Santa Cruz no Rio de Janeiro



Aproximadamente 1870

São Paulo

Fim da produção de chá nas terras do marechal Arouche em São Paulo



Século XX

Torazo Okamoto traz sementes do Sri-Lanka (Ceilão) para plantar no interior paulista



Receitas com
história e
afeto para se
degustar com
chá

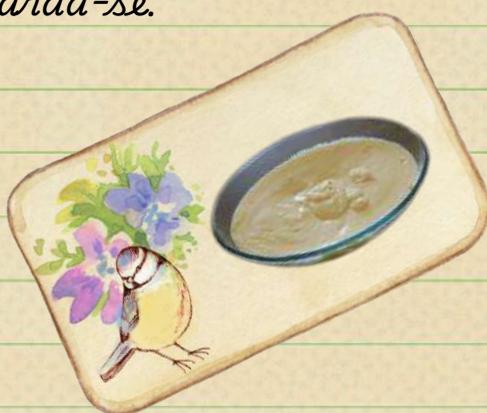


Receitas

Receitas de acepipes para o chá

Creme de chá

Faz-se uma infusão de uma onça de chá superior posto em um bule com uma garrafa de leite a ferver. Esta infusão coa-se depois de fria, e acrescentão-se-lhe uma libra de assucar, um pedaço de baunilha, duas oitavas de gomma alcatira, e quatro claras de ovos batidas. Leva-se tudo ao fogo, e cozinha-se sem se deixar ferver, mexendo-se sem interrupção; e estando de boa consistência, acrescenta-se um calix de cognac, e guarda-se.



Receitas de acespipes para o chá

Scones (pequeno pão que acompanha o chá)

2 xícaras de farinha de trigo 2 colheres de chá de fermento em pó 1/2 colher de chá de sal 1/4 de colher de chá de bicarbonato de sódio 6 colheres de sopa de manteiga sem sal gelada 1/2 xícara de groselhas (opcional) 1/2 xícara de leite (soro de leite talhado?) 1 ovo 1 colher de sopa de creme 1 colher de sopa de açúcar.





PROGRAMA DE
PÓS-GRADUAÇÃO
EM HISTÓRIA
UNICAP

UNIVERSIDADE
CATÓLICA
DE PERNAMBUCO



RECIFE,
2024

