

CAFÉ, AÇÚCAR, ALGODÃO. MAS, E AS CAMÉLIAS DE SÃO PAULO?

Indícios da produção de chá no interior paulista,

século XIX, sob a perspectiva filológica

Rosicleide Rodrigues Garcia¹

Resumo: A história do cultivo de chá no Brasil surgiu como uma grande promessa para a exportação. Realmente, segundo consta nas bibliografias sobre o assunto, a qualidade do chá brasileiro era tão boa quanto viria a ser a do café, mas não foi o suficiente para vencer o preço dos mercados asiáticos, fazendo, assim, com que a produção não atingisse seus propósitos. E, embora sua história de ascensão e queda seja relativamente rápida e não tenha atingido veementemente grandes campos brasileiros, há vestígios de seu plantio e desenvolvimento de técnicas de produção no oeste paulista no século XIX, mesmo que para lá não tenha havido tantos investimentos como visto no Rio de Janeiro ou na capital de São Paulo, onde obtiveram, inclusive, a imigração de chineses para aprimorar essa cultura – o que não consta ter ocorrido na rota dos bandeirantes.

Palavras-chave: Cultivo de chá. Século XIX. Oeste paulista.

Abstract: The history of the tea plantation in Brazil came up as a great promise to Brazilian Export. In fact, according to the bibliographies about the subject, the quality of the Brazilian tea was as good as the coffee would be, but it was not enough to beat the price of Asian markets, and so that production would not meet its purposes. Although the rising and fall were relatively fast and it did not aim the great Brazilian fields, the study found evidences of the plantation and development of the production techniques in the western area of the state of São Paulo, although there had not occurred as many investments as in Rio de Janeiro or São Paulo capital in the nineteenth century, where there was included Chinese immigration to make a perfect production of the tea – what did not happen in the bandeirante route.

Keywords: Tea plantation. Nineteenth century. *Paulista* western.

A introdução da produção de chá no Brasil

Camellia sinensis, ou simplesmente camélia, é o nome da planta que dá origem ao chá trazido ao Brasil no início do século XIX. De acordo com Felipe², “essa planta já era muito comum na Inglaterra no início do século XVI, antes mesmo de os ingleses conhecerem o chá, que ficou ali conhecido ao redor de 1660 graças à princesa portuguesa Catarina de Bragança, esposa de Carlos II”.

Em 1796, “quicá a ponto de suprir todo o mercado europeu, que recebia de muito mais longe o seu fornecimento”, o plantio do chá foi recomendado por D. Rodrigo de Souza

¹ Mestre em Filologia e Língua Portuguesa pela Universidade de São Paulo, membro dos projetos de pesquisa “História do Português Paulista (PHPP): Projeto Caipira” e “Edição e estudo de textos modernos portugueses” pelo Programa de Pós-graduação do Departamento de Filologia e Língua Portuguesa da USP. Professora da Faculdade de Tecnologia Jardim (FATEJ) e autora do livro *The Caipira dialect in Capivari: An individualized analysis to study the formation and expansion of the caipira dialect in Brazil*, atualmente continua desenvolvendo pesquisas sobre o dialeto caipira em São Paulo. Contato: rhozzi@usp.br.

² FELIPPE, Gil. *Entre o jardim e a horta: as flores que vão para mesa*. São Paulo: SENAC, 2003. p.101.

Coutinho³, e, em 1812, chegam ao Jardim Botânico do Rio de Janeiro as primeiras mudas de chá enviadas de Macau pelo senador da colônia portuguesa Raphael Bottado de Almeida⁴.

Segundo Nepomuceno⁵, “era então o chá (antes do café) a bebida indispensável da boa mesa”, por isso, em 1814, D. João traz cerca de 300 chineses para implantar a cultura de chá⁶. De acordo com Dean⁷, esse foi o experimento mais inovador e conduzido com mais determinação pelo governo de D. João.

Nepomuceno⁸ informa que, devido à boa qualidade do chá brasileiro, em 1837,

por recomendação do Ministério dos Negócios do Império, a Legação brasileira pediu, em Londres, amostras do famoso chá produzido no Jardim Botânico do Rio de Janeiro, para que fossem testadas pelos comerciantes da Casa da Índia e, assim, estudada sua viabilidade comercial.

Porém, a tentativa de exportação foi esbarrada pelo mercado inglês. Em 1840, o chá produzido em São Paulo também passou pela atestação da Sociedade Médico-Botânico de Londres, mas não foi aceito por ser mais caro que o exportado da Ásia. Desse modo, por causa das desmotivações do mercado exterior, o cultivo de chá perdeu forças, o que justificou sua produção em pequena escala.

Em São Paulo, a produção do chá foi introduzida em 1925 pelo Marechal José Arouche de Toledo Rondon e,

por seu exemplo e por seus conselhos o cultivo do chá centralizou-se por toda a província do S. Paulo, ha meio século, e ainda hoje que a cultura do café excluiu todas as outras, ainda encontrara-se nas velhas fazendas evidentes signaes das grandes plantações de outras eras.⁹

³ NEPOMUCENO, Rosa; SANT'ANNA, Alexandre. *O Jardim de D. João: a aventura da aclimação das plantas asiáticas à beira da lagoa e o desenvolvimento do Jardim Botânico do Rio de Janeiro*, que vence dois séculos de umidade, enchentes, transformações da cidade, novos padrões científicos e mantém-se exuberante, com seus cientistas e suas árvores. 2. ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2008. p.120.

⁴ BEDIAGA, Begonha; DRUMMOND, Renato P. *Cronologia: Jardim Botânico do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2007. p. 7.

⁵ NEPOMUCENO, Rosa; SANT'ANNA, Alexandre. *O Jardim de D. João: a aventura da aclimação das plantas asiáticas à beira da lagoa e o desenvolvimento do Jardim Botânico do Rio de Janeiro*, que vence dois séculos de umidade, enchentes, transformações da cidade, novos padrões científicos e mantém-se exuberante, com seus cientistas e suas árvores. 2. ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2008. p. 9.

⁶ RODRIGUES, João Barbosa. *Lembrança do 1o Centenário do Jardim Botânico do Rio de Janeiro*. 1808-1908. Rio de Janeiro: Oficinas da 'Renascença', E. Bevilacqua & Cia., 1908.

⁷ DEAN, Warren. *Representação dos chineses domiciliados no Rio de Janeiro e seu distrito*. Notação II, 34, 27, 4. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1819.

⁸ NEPOMUCENO, Rosa; SANT'ANNA, Alexandre. *O Jardim de D. João: a aventura da aclimação das plantas asiáticas à beira da lagoa e o desenvolvimento do Jardim Botânico do Rio de Janeiro*, que vence dois séculos de umidade, enchentes, transformações da cidade, novos padrões científicos e mantém-se exuberante, com seus cientistas e suas árvores. 2. ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2008. p. 48.

⁹ REVISTA DO INSTITUTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DE SÃO PAULO. v. V – 1899/1900. São Paulo: Tipographia do Diário Oficial, 1901. p.132.

Entretanto, “a produção de chá no Brasil decresceu com a abolição da escravatura, quase desaparecendo”¹⁰.

Corpus testemunhos do chá em São Paulo

O que nos fez levantar o questionamento acerca da produção de chá em São Paulo durante o processo de labor filológico foram dois documentos oitocentistas da cidade de Capivari, interior de São Paulo, de outubro a novembro de 1854, em que seu relator, João Vaz de Arruda Amaral, em cartas enviadas ao então presidente da província, José Antônio Saraiva, descreve o processo de produção do chá e técnicas para deixá-lo com qualidade equivalente a de outro produtor de Porto Feliz.

Os documentos que possuem a descrição do fabrico são os de número 78 e 88, respectivamente, presentes no Arquivo do Estado de São Paulo, código CO0981, caixa 186, pasta 2.

Vestígios da produção do chá no interior

Capivari está situada a 108 quilômetros de São Paulo, vizinha de Itu, Piracicaba e Porto Feliz. Holanda¹¹ a menciona no roteiro das monções, pois o local propiciava material para os barcos.

Campos¹² afirma que em 1717 foram requeridas sesmarias para a formação de fazendas e fábricas de açúcar como postos de abastecimento da fortaleza mato-grossense. Dessa história nascem as plantações de cana-de-açúcar, embora haja, além do mercado de subsistência, o cultivo de café, algodão, e outros produtos, conforme exemplificado no documento de 1869, CO0982, caixa 187, pasta 2, documento 88, fólios 1r e 2r, também constante do Arquivo do Estado de São Paulo:

[...] O estado da lavoura é regular, e nem hum lavrador se dedica a criação de animaes para negocio creando apenas os necessarios para o trabalho e Consumo de suas fasendas, vendendo alguns porcos e bois velhos, que lhes sobraõ, os quaes são consumidos neste mesmo municipio, por isso que nem huma destas sobras se destina a exportaçãõ. Os de mais generos de produçãõ saõ: café, algodaõ, assucar, aguardente, milhos, arros, feijaõ, e farinha de milho, sendo que só o café e algodaõ saõ exportados para o mercado de Santos, e os de mais saõ vendidos neste mesmo municipio, a

¹⁰ NEPOMUCENO, Rosa; SANT'ANNA, Alexandre. *O Jardim de D. João: a aventura da aclimação das plantas asiáticas à beira da lagoa e o desenvolvimento do Jardim Botânico do Rio de Janeiro, que vence dois séculos de umidade, enchentes, transformações da cidade, novos padrões científicos e mantém-se exuberante, com seus cientistas e suas árvores*. 2. ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2008. p. 55.

¹¹ HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Monções*. v. 8. São Paulo: Alfa-Ômega, 1976. p. 78.

¹² CAMPOS, Vinício Stein. *O menino de Capivari: entre a realidade e o sonho, páginas de evocação e saudade*. v. 1. São Paulo: Pannartz, 1981. p. 28.

compradores daqui mesmo ou de outros municipios que aqui venhão comprar. O valor dos productos é regularmente 5:000 reis por arroba de café, 4\$ reis por arroba de assucar, 2:500 reis por arroba de algodaõ, 20 \$ reis por 32 carradas ou um cargueiro de aguardente, 1\$000 reis por alqueirede milho, 2\$000 reis por alqueire de arros, 2\$500 por alqueire de feijaõ, e 3\$000 reis por alqueire de farinha de milho. Estes preços são os mesmos tanto no municipio como fora d'elle, dedusidas as despezas da exportaçãõ, sendo insignificante a deferença quando ha.

No entanto, anteriormente, nos idos dos anos 50, verifica-se o investimento em cultivo de chá. O primeiro parágrafo do documento 78, descrito no item anterior, informa-nos o interesse de João Vaz de Arruda Amaral na produção do produto e dos meios de fazê-lo:

Excellentissimo Senhor constando-me que de Porto feliz se tem feito remeças de chá para o Rio, e obtido hua vantagem de 50 á 60 por cento sobre outros donde este fôra extrahido, só por que este fora preparado por hum cidadão Joaõ Maurecio, o qual fazendo mýsterio do modo de preparal-o, tem se negado a declarar o meio; bem como não querido por menos de 4 contos de reis ver mandar preparar os que nesta Villa se fabrica: deliberei a fazer algumas experiencias com o intento de quando não imettasse, ao menos aproximasse áquele do dito Mauricio

Nesse trecho, observa-se também a dificuldade do relator em obter a receita para o feitio do chá, e, para isso, ela chama a atenção para o fato de que, em Capivari, os primeiros imigrantes apenas chegaram à cidade por volta de 1870¹³; ou seja, a imigração de chineses para que fossem ensinadas as técnicas de cultivo e produção, tal como ocorreu no Rio de Janeiro e em outras localidades de São Paulo¹⁴, não aconteceu na cidade, mesmo a cultura do chá tendo sido introduzida – plantação e preparação – por Marechal Rondon desde 1825¹⁵.

Desse modo, a descrição presente no documento 78 demonstra que os produtores necessitavam realizar uma série de experiências para chegarem ao ponto desejado:

[...] na primeira experencia uzei lançar hua oitava de Magnezia alva em hua libra de cha já torrado, e quando estivesse quentes / digo quente por que aquele donde hia fazer a experencia era do já guardado / e mexel-a por 5 minutos no forno, o fogo lento, depois do que abanami-o, e ficou o chá = Fino = No 1º, do qual sahio o mais grosso, que he do mesmo numero em cujos cartuxos fis a competente nota, sendo de hum só numero 3 cartuxos,

¹³ “é certo que antes da ferrovia, lá por 1870, já os primeiros italianos começaram a aparecer por aqui”. Cf. CAMPOS, Vinício Stein. *O menino de Capivari: entre a realidade e o sonho*, páginas de evocação e saudade. v. 1. São Paulo: Pannartz, 1981.

¹⁴ DEAN, Warren. *A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. p.187: “A província de São Paulo importou um segundo grupo de chineses supostamente qualificados no cultivo e uma série de fazendeiros importantes decidiu plantar o chá”.

¹⁵ REVISTA DO INSTITUTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DE SÃO PAULO. v. V. São Paulo: Tipographia do Diário Oficial, 1901. p.132: “[...] concorrendo estas e outras distinctas qualidades no Ex^m.º Sr. Marechal de Campo José Arouche de Toledo Rendou, sendo bastante para o fazer recommendavel o ter introduzido nesta província a plantação da chá o a sua preparação de maneira que é de esperar que era breve tempo venha a mesma a tornar-se abundante desta planta exótica, nao só para o seu consumo, mas também para a exportação”.

que são, 1 do não preparado, hum do preparado fino, e outro do preparado grosso: reconheço *que* não o emittei máz *que* consegui melhorar a côr *que* tinha, e como não emittei deixei-me de escrever ao *dito* Maurecio a respeito, por *que* se o tivesse emittado não queria desvanecer *qualquer* plano tal bem justo d'aquelle Cidadaõ, fazendo vulgarizar hua preparaçaõ do *qual* se diz ella fôra o premeiro *que* a fez. *Excellentissimo* Senhor não querendo de forma *alguma* fazer damno áquelle Maurecio, ou a *qual quer* outro *que* intentado seja *naquele* mÿsterio, rogo á *Vossa Excellencia* *que* quanto ás *minhas* declaraçoens explicando com *que* e como dei a côr no chá *que* fiquem de baixo de segredo; por *que* pode *que* mesmo a vulgarizaçaõ do modo *dito* faça com *que* outros descubraõ, e assim façaõ falhar a pretençaõ do *dito* Maurecio: eu mesmo me recordo de certo objectos do reino vejental donde se pode extrahir certo suco *que* talvez faça chegar a mesma preparaçaõ áquelle do *dito* Maurecio, tal como do mesmo chá, da couve #; *porem* de nenhua sorte vulgarizarei *qual quer* descoberta sem *que* ella seja aprovada por *aqueles* a *quem* compete zelar dos nossos interesses #. No *entanto* se *Vossa Excellencia* entender *que* não faço damno áquelle cidadaõ ou a *qual quer* outro interessado, poderá considerar como pedido o sobredito segredo condeccionalmente e a sua despoziçaõ podendo não retel-o. [...]

Além da ausência dos chineses no oeste paulista para a implementação das produções do produto, também se verifica haver segredos na fabricação: segundo Dean¹⁶, o frei Leandro do Sacramento, diretor do Jardim Botânico do Rio de Janeiro, suspeitava de os imigrantes chineses “estarem deliberadamente ocultando as técnicas de beneficiamento”. E, da mesma maneira, vemos no trecho citado e no seguinte, relativo ao documento 88, haver sigilo durante o processo de produção, não sendo discutidas entre seus produtores:

Disse me n'aquela dita *minha* carta *que* não tinha emittado a côr do chá de João Mauricio; *porem* *que* preceguindo em novas experiencias esperava conseguir: agora *porem* tenho-á dizer á *Vossa Excellencia* *que* nesse mesmo dia consegui: verificando *que* com a flor d'anil e a sinza azul preparaõ os confeitos; não puz duvida fazer a experiencia, lancando flor d'anil em quantidade de huns grãos por *libra* e depois cerca de meia *oitava* de magnezia alva: a sinza azul *tambem* dá a mesma côr *porem* depende de maior quantidade *porem* dispensa a magnezia; a flor d'anil sem a magnezia dá a côr esverdeada *porem* *novamente* tenho a honra de remetter á *Vossa Excellencia* diversas amostras sendo, hua *que* foi a flor d'anil na proporçaõ dita *mas* *que* a magnezia foi algo *tanto* além da proporçaõ dita: outra *que* he com ambas as coisas como acima fica *dito*: outra *que* só levou flôr d'anil más pouco: outra *que* foi em maior quantidade e por *consequinte* *mais* esverdeado e ambas estas não levaraõ magnezia. *Excellentissimo* Senhor por *mais* *que* achem *muitos* *porem* aqui bôa esta invençaõ, a mim não me parece assim; por *que* se tem *que* a flor d'anil vá em diminuta quantidade, todavia me parece *melhor* só a da *primeira* remessa, *que* vai só a magnezia, embora em maior quantidade attendendo as suas naturezas

Tendo isso exemplificado, nota-se que a preocupação de João Vaz de Arruda Amaral prima pela qualidade do produto, justificado pela tradição cultural que acarreta, pois no

¹⁶ DEAN, Warren. *A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. p. 187.

século XIX, de acordo com Pettigrew¹⁷, o chá fazia parte dos encontros interpessoais. De modo que tal hábito permaneceu mesmo após os fabricantes terem fracassado na exportação do produto, como confirma Dean¹⁸: “o Brasil foi obrigado a importar a maior parte do seu chá, e apenas um século depois os colonos japoneses imigrantes foram capazes de abastecer o mercado interno”.

Porém, além do princípio cultural, o documento 88 traz-nos as inscrições com os nomes dos médicos Bernardino José de Sena e Mota Magalhães e seu filho Cesário Nazianzeno Nogueira Mota Magalhães, participantes do cultivo do chá também na região:

[...] Não me deregi ao Joaõ Mauricio, por que me derigindo para o Cirurgiaõ Bernardino Jose de Senna e Motta Magalhaes; Pai, do Doutor Cesario Nazianzeno Nogueira Motta Magalhães, / medico / que segundo se dis é o verdadeiro invector, que se deu, a Joaõ Mauricio esta propriedade, me disse sobredito Bernardinho, que tanto o Doutor Cezario, como o Mauricio, não faziaõ cazo que se descubrisse, pois que já sabiaõ outra muito superior, pelo dei os parabens, soceguei o meu espirito, que se incomodam desde que vi ter imettado, no ponto de se misturar com amostra do Mauricio, recriando a divulgaçaõ que se podia fazer, mesmo a meus pezar, visto que curiozos houveraõ, que na botica souberaõ de que havia comprado, e por conseguinte já indicando a droga *et cetera*; [...].

O fragmento menciona o uso da infusão como *droga*. Segundo Velloso¹⁹, data-se o período dos anos 50 para o surgimento das primeiras boticas em São Paulo, e a constituição de cursos agrícolas e farmacêuticos foi dada em conjunto em um projeto nacional de 1878, pelos deputados Cezario Nazianzeno de Azevedo Motta Magalhães (ente de primeiro grau dos nomes da carta supracitada), Prudente de Moraes e Martinho Prado Júnior. Tal indicação revela que o uso de práticas naturais e investimentos no assunto pertenciam à mesma alçada.

O último relato, a seguir, confirma que a produção do chá não se restringia à plantação ou confecção de um único artigo, tendo em vista que a planta é responsável, segundo Felipe²⁰, pela fabricação do chá verde, *oolong*, preto e branco. No entanto, verifica-se novamente desinformação, mas boa vontade em se fabricar o produto:

Oiço faltar-se no chá preto de ponta branca, não li o jornal, e portanto não sei formar juizo a respeito, por que mesmo ignoro, se = ponta branca = se

¹⁷ PETTIGREW, Jane. *Chá*. São Paulo: Nobel, 1999. p.12: “Chás e eventos eram organizados em todas as ocasiões possíveis – reuniões informais entre a família, partidas de tênis, piqueniques, chás da tarde elegantes, recepções ‘em casa’ com até 200 convidados, pequenos chás íntimos, comemorações de casamento, chá das crianças no berçário, encontros no gramado de casas de campo, chás completos com acompanhamentos como torradas com queijo, tortas de carne, peixes, saladas, bolos e pães especiais para chá.”

¹⁸ DEAN, Warren. *A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996. p. 187.

¹⁹ VELLOSO, Verônica P. Escola livre de farmácia de São Paulo. In: _____. *Dicionário Histórico-Biográfico das Ciências da Saúde no Brasil (1832-1930)*. Casa de Oswaldo Cruz/Fiocruz. Disponível em: <<http://www.dichistoriasaude.coc.fiocruz.br/iah/P/verbetes/escfarsp.htm>>. Acesso em: 3 jan 2011.

²⁰ FELIPPE, Gil. *Entre o jardim e a horta: as flores que vão para mesa*. São Paulo: SENAC, 2003. p.101.

refferre ao chá, ou ao logar, como alguns suponha se tivermos delle hua amostra, e elle for da mesma familia, que o nosso = não será talvez impossivel a sua imitação; *porém para que á vista não desanime, será preciso vir do que houver em quantidade, e não d'amostras escolhidas, por que então dipois de aqui fabricado, tambem se poderá tirar melhores amostras talvez, que a porção total, e que poderaõ imittar esse taõ apreciado.*

Por fim, o documento descreve como acontecia a produção do chá nos fogões especiais à lenha, o projeto para a construção de uma fábrica com o aumento do plantio, e percebe-se que não ocorria a monocultura, já que o fabricante mantinha sua produção de cana-de-açúcar e demais itens:

[...] Sobre o modo de collocar os fornos, para torrar o cha fiz hua invenção que já experementei, e é a seguinte = 4 forno assentados sobre hua poiar quadrado, com 8 palmos e em cada face, 1 forno sobre o plano horizontal em cada angulos tendo dentro do poial uma concavidade bem no centro, sem comonicação directa com a parte superior sem ser por ua portinholla, que abre de baixo de cada forno, para da-lhe a precisa quentura, que é graderada pela vontade do torrador, que por hua corrente abre mas a portinholla, ou féis conforme quer, e assim tem o calôr so preciso em quanto que outros do mesmo fogo teraõ maior ou menor calôr, e tambem a sua vontade, e como para chama. o calor for cosamente por aquela portinholla, a dita concavidade não tem outro resperadouro pela cheminé, seraõ depois de passar por baixo de cada forno, donde então sahe pela superficie do plano do poial 4 ouvidos, / como por aqui se dis / que vaõ largar a fumaça dentro chiminé, que está collocado no centro do poial ser outra comonicação com a dita concavidade, que é a caixa do fogo, sem ser por intermedio das taes portinhollas, a sobredita concavidade tem hua porta em baixo digo para um lado, como para se pôr a lenha et cetera. Por esta fornalha a propriedade d'enconomizar serviços, meteria combustível, e proporcionar ao torrador o meio de em um instante deixar a seu gosto a quentura do forno, e por tanto habilitado a fazer o melhor chá; *porém fiz este primeiro forno já em 49 e como para experiencia fil-o de quase nenhua solidez e em lugar improprio; por tanto que logo o desmanxei, pretendendo fazer maior plantação de chá, e fazer melhor fabrica, entã fazel-o de mais solidos servindo-me d[e] tijollos para os paioes, e portinhollas de ferro, e não de tijolo, como na da experiencia, este anno passado augmentei a plantação para o futuro pretendo fazer a fabrica, e se tiver bom acolhimento esta envenção comonicarei a Vossa Excellencia, assim como outros deversos, sobre a cultura das cãna, da construcção de rodas para aguas, de maior segurança, metade do serviço e economia da madeiras; bem como de melhoramentos de moinhos, isto o que não tenho publicado só por acanhado, porém, quando tem algum gaz de certo não os deixarei em silencio.[...]*

Além disso, vemos a citação do ano de 1849, indicando que a cultura do chá já estava sendo realizada desde anos anteriores nas terras capivarianas. Pena que, como sabemos, tal projeto não teve um futuro promissor.

Conclusão

Os estudos filológicos não consistem apenas em estudar a língua e a literatura de textos escritos, mas também todos os fenômenos da cultura de um povo. Desse modo, pesquisar sobre o cultivo de chá no interior de São Paulo, tendo por base documentos paulistas do século XIX, implica descobrir hábitos do período, interesses comerciais, tecnológicos, culturais, e o processo imigratório brasileiro.

Assim, por meio dos fólios de 1854, vimos que, embora o Jardim Botânico do Rio de Janeiro e outras localidades tenham adotado chineses para implementarem a produção de chá no país, a fim de obterem lucros com a exportação, tal prática não foi adotada em Capivari, não havendo relatos sobre chineses na região. Desse modo, confirma-se a ausência de influências estrangeiras no local, embora, segundo Lima²¹:

Estatisticamente, o número de chineses que efetivamente entraram no país no período foi mínimo. Um número desprezível se relacionado com outros grupos de imigrantes como italianos, portugueses, espanhóis ou alemães. Porém, as discussões acerca destes imigrantes revelam muito mais sobre os projetos das elites brasileiras de civilização nos trópicos do que propriamente sobre os chineses.

Ainda pensando na imigração, quando se recorreu aos imigrantes italianos e alemães para substituição da mão de obra escrava no fim do século XIX, Martins²² reconhece que, além do trabalho, eles trouxeram novos hábitos, pois “os membros da elite [...] tornaram-se de algum modo estrangeiros no novo modo de vida que adotaram, no consumo de produtos e estilos europeus”. Porém, o cultivo do chá também nos mostra que tal europeização era um hábito antigo, pois os produtos não se destinavam apenas à exportação, e foram introduzidos nas terras brasileiras pelos consumidores, donos das fazendas e engenhos para que esses pudessem manter a rotina do consumo da infusão nos finais das tardes. Tal hábito, porém, foi substituído pelo café nos anos que seguiram²³.

A saber, a difusão da cultura era corrente, considerando que “a Cidade de São Paulo e sua Província, na mentalidade dos paulistas de então, eram uma coisa só”, pois os grandes agricultores, segundo Martins, geralmente possuíam duas residências: a fazenda de cultivo e uma casa de veraneio – situadas na capital. Portanto, a transição de hábitos e costumes era natural.

Todavia, ficam as questões: se fosse intenção do Império expandir o cultivo de chá do Brasil para superarmos o mercado asiático, por que as informações sobre a produção

²¹ LIMA, Silvio Cezar de Souza. Os filhos do império celeste: a imigração chinesa e sua incorporação à Nacionalidade brasileira. In: *Rede da memória virtual brasileira*, 2008. Disponível em: <<http://bndigital.bn.br/redememoria/chineses.html>>. Acesso em: 3 jan. 2011

²² MARTINS, José de Souza. O migrante brasileiro na São Paulo estrangeira. In: PORTA, Paula (Org.). *História da Cidade de São Paulo*. v. 3: A cidade na primeira metade do século XX - 1890-1954. São Paulo: Paz e Terra, 2004. p. 153-213.

²³ Segundo PETTIGREW, Jane. *Chá*. São Paulo: Nobel, 1999. p. 203: “no café da manhã ou da tarde, não faltavam o bolo de fubá com erva-doce, o pão de queijo, a geleia de laranja-cavalo azeda e os sequilhos”.

eram tão sigilosas entre seus produtores? E, sabendo que o chá também tinha princípios medicinais, até onde e quando médicos o utilizaram, inclusive comercializaram, como remédio de primeira linha? Sendo assim, o que os documentos aqui editados demonstram é um pedaço da história, que pretende auxiliar novos estudos sobre o assunto, ampliando justamente o conhecimento na área, já que o tema parece estar restrito a poucas obras de referência.

Referências bibliográficas

ACIOLI, Vera Lúcia Costa. *A escrita no Brasil colônia: um guia para leitura de documentos manuscritos*. Recife: Universitária, 1994.

BEDIAGA, Begonha; DRUMMOND, Renato P. *Cronologia: Jardim Botânico do Rio de Janeiro*. Rio de Janeiro: Instituto de Pesquisas Jardim Botânico do Rio de Janeiro, 2007.

BELLOTO, Heloísa Liberalli. *Como fazer análise diplomática e análise tipológica de documento de arquivo*. São Paulo: Arquivo do Estado; Imprensa Oficial do Estado, 2002. (Coleção Projeto como fazer, 8). Disponível em: <http://www.arqsp.org.br/arquivos/oficinas_colecao_como_fazer/cf8.pdf>. Acesso em: 2 fev. 2011.

BLANCO, Ricardo Román. *Estudos Paleográficos*. São Paulo: Laserprint Editorial Ltda., 1987.

CAMPOS, Vinício Stein. *Fundações Municipais Paulistas nos séculos XVIII e XIX*. v. 1. São Paulo: Impress, 1952.

_____. *O menino de Capivari: entre a realidade e o sonho, páginas de evocação e saudade*. v. 1. São Paulo: Pannartz, 1981.

DEAN, Warren. *A ferro e fogo: a história e a devastação da Mata Atlântica brasileira*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

_____. *Representação dos chineses domiciliados no Rio de Janeiro e seu distrito*. Notação II, 34, 27, 4. Rio de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1819.

DOMINGUES, Heloísa M. B. O Jardim Botânico do Rio de Janeiro e as trocas internacionais. *Mast Notas Técnico Científicas*, Rio de Janeiro, n. 02, p. 01-17, 1997.

FELIPPE, Gil. *Entre o jardim e a horta: as flores que vão para mesa*. São Paulo: SENAC, 2003.

GARCIA, Rosicleide R. Para o estudo da formação e expansão do dialeto caipira em Capivari. 2009. Dissertação (Mestrado em Filologia e Língua Portuguesa)– Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

GRELLET, J. Almeida. *Capivari: historico da fundacao e fatos desde fins do seculo XVIII ate 24 de junho de 1932*. Capivari: [s.l.], 1932.

HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Monções*. v. 8. São Paulo: Alfa-Ômega, 1976.

LIMA, Silvio Cezar de Souza. Os filhos do império celeste: a imigração chinesa e sua incorporação à Nacionalidade brasileira. In: *Rede da memória virtual brasileira*, 2008. Disponível em: <<http://bndigital.bn.br/redememoria/chineses.html>>. Acesso em: 3 jan. 2011.

MARTINS, José de Souza. O migrante brasileiro na São Paulo estrangeira. In: PORTA, Paula (Org.). *História da Cidade de São Paulo*. v. 3: A cidade na primeira metade do século XX - 1890-1954. São Paulo: Paz e Terra, 2004. p. 153-213.

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

PETTIGREW, Jane. *Chá*. São Paulo: Nobel, 1999.

REVISTA DO INSTITUTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DE SÃO PAULO. v. V. 1899/1900. São Paulo: Tipographia do Diário Oficial, 1901.

RODRIGUES, João Barbosa. *Lembrança do 1o Centenário do Jardim Botânico do Rio de Janeiro*. 1808-1908. Rio de Janeiro: Oficinas da 'Renascença'; E. Bevilacqua & Cia., 1908.

VELLOSO, Verônica P. *Dicionário Histórico-Biográfico das Ciências da Saúde no Brasil (1832-1930)*. Casa de Oswaldo Cruz/Fiocruz. Disponível em: <<http://www.dichistoriasaude.coc.fiocruz.br/iah/P/verbetes/escfarsp.htm>>. Acesso em: 3 jan 2011.