

Chá e simpatia: Uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista

Tania Andrade Lima
Departamento de Antropologia -
Museu Nacional/UFRJ
Pesquisadora CNPq.

Pesquisas arqueológicas sistemáticas conduzidas nos últimos dez anos em unidades de habitação do século XIX, situadas em áreas urbanas, semi-rurais e rurais do Rio de Janeiro, vêm recuperando a tralha doméstica utilizada, descartada e acumulada à época por seus moradores em áreas de despejo.

A escavação desses depósitos de lixo vem liberando uma expressiva quantidade de objetos que constituem uma fonte privilegiada para o estudo da vida cotidiana, na medida em que correspondem a práticas pobremente documentadas. Por outro lado, a cultural material que compõe os acervos dos museus é em geral tendenciosa, porquanto constituída de peças que sobreviveram como herança das classes dominantes, valiosas e de pouco uso. Já aquelas resgatadas através de escavações arqueológicas são efetivamente produto de atividades rotineiras e anônimas do dia-a-dia de uma população e, nesse sentido, são vitais para o acesso a aspectos pouco visíveis dos sistemas sócio-culturais (Wall, 1994:136).

Essas evidências da vida cotidiana da sociedade oitocentista vêm sendo estudadas com o objetivo de se analisar, do ponto de vista da cultura material, o fenômeno do surgimento de um modo de vida burguês antecedendo à instalação da burguesia propriamente dita no país, uma das peculiaridades da nossa formação social, segundo Pereira de Queiroz (1978:56-7).

Dentre esses vestígios, os fragmentos de louças inglesas são absolutamente predominantes e constituem a sua esmagadora maioria, conforme exposto em trabalho anterior (Andrade Lima, 1995), voltado para a investigação

do significado desses objetos para a sociedade que os incorporou com tanta intensidade ao seu cotidiano.

Paralelamente à louça de jantar, aparecem nos sítios muitas e variadas formas destinadas ao serviço do chá, como xícaras, pires, malgas, bules, leiteiras e açucareiros, em diversos padrões decorativos. Essas peças compõem sempre a porção mais nobre das amostras, posto que a maioria das porcelanas recuperadas corresponde a louças de chá, enquanto as de jantar são em grande parte faianças finas. Esta é uma peculiaridade que requer explanação. Mais ainda, permite levantar questões de múltiplas naturezas, como o significado do chá à época e as razões que teriam levado a sociedade oitocentista do Rio de Janeiro a um investimento de tal ordem no consumo de uma bebida fervente e de todo inadequada à tropicalidade do nosso clima.

Considerando ser este um domínio reconhecidamente feminino e também assumindo que bens são utilizados para tornar categorias da cultura mais visíveis (Miller, 1987:145; Yentsch, 1991b:132), coube investigar - diante dessas evidências - em que medida o aparato do chá foi utilizado pela mulher para exercer influência e poder na esfera social e se, em última instância, ele foi manipulado para a construção da sua identidade enquanto gênero.

Considerando ainda, como assinalou Wall (1994:138), que diferenças no estilo dos objetos podem ser utilizadas para marcar a definição de limites entre arenas sociais, onde diferentes mensagens estão sendo transmitidas, impôs-se examinar em que medida as louças de chá atuaram como demarcadores dessas fronteiras. Na mesma linha analítica, as mudanças ocorridas no estilo dessas louças ao longo do século XIX foram entendidas como mudanças nos significados sociais desses objetos e nos contextos nos quais eles foram produzidos e/ou utilizados.

No Berço da Industrialização: A Inglaterra descobre o Chá

Vindo da China e trazido pela *British East India Trading Company*, o chá penetrou na Inglaterra na primeira metade do século XVII, tendo sido essa introdução favorecida pelas suas notórias propriedades medicinais e pelo fascínio que exerciam sobre os europeus os produtos orientais.

De início, sua escassez elevou consideravelmente seu preço, de tal forma que o consumo ficou restrito aos segmentos economicamente mais favorecidos. Em decorrência, transformou-se em símbolo de status, porquanto privilégio das classes dominantes, tendo em vista que seu preparo e ingestão requeria não só um considerável tempo ocioso, mas também um elenco de objetos específicos, de custo bastante alto.

Guardadas a chaves para evitar furtos, as preciosas folhas eram controladas e trancadas em pequenas caixas, também importadas da China. Lembrando pequenas garrafas, suas tampas abauladas eram utilizadas como medidas para o chá. Em 1729, Dean Swift fazia referência a essas "pequenas caixas e cofres, com fechadura e chave, nas quais se guardam chá e açúcar" .

(Owens, 1995:2), que a partir da segunda metade do século XVIII passaram a ser chamadas de *caddy* (do chinês *kati*, que significa uma libra de peso).

Alvo de curiosidade e cobiça pelos demais segmentos da sociedade, o chá não tardou a se difundir. Paulatinamente, à medida que os comerciantes foram tornando o abastecimento mais regular e as tarifas foram reduzidas, o preço foi baixando, o que permitiu que um número maior de pessoas desfrutasse da bebida. Outro fator que contribuiu para uma disseminação mais ampla foi a curiosidade dos criados das casas de alto tratamento que, desejosos de experimentar a novidade, faziam uma nova infusão com as folhas usadas, revendendo-as em seguida para serem aproveitadas em uma terceira fervura (*The Tea Time Gazette*, 1997:12)

Junto com o chá, foi introduzido também na Inglaterra o equipamento utilizado na China para o seu consumo. Bules, adotados durante a dinastia Ming (1368-1644), pequenos e globulares, bem como malgas ou tigelinhas sem alças - utilizados respectivamente para servir e sorver a bebida - foram incorporados pelos ingleses. Logo reproduzidos em Dresden e na Holanda, foram copiados e fabricados maciçamente, a partir do século XVIII, pelas manufaturas de porcelanas e pelos estabelecimentos ceramistas de Staffordshire, na Inglaterra. O estanho, utilizado à época no equipamento de mesa, conferia um sabor desagradável ao chá. Em conseqüência, os bules desse metal foram abandonados e substituídos por outros em faiança, porcelana ou prata. Sendo a prata cara, o estanho inadequado - além de escasso - e a porcelana por demais frágil, aumentou consideravelmente a demanda sobre a faiança, à medida que expandia o consumo das bebidas quentes (McKendrick et al., 1982:104).

No século XVII, um serviço de chá consistia em um bule e seu descanso (uma pequena bandeja chata), as pequenas malgas sem alças, uma tigela para despejo de águas utilizadas e restos da infusão, jarras para leite, creme e água quente, a caixa para as folhas do chá e um recipiente para açúcar. O processamento da beterraba e da cana para a obtenção desse produto resultava em uma massa que era despejada em moldes cônicos e levada a secar. Uma vez desenformados, esses cones ou "pães de açúcar", pesando cerca de dois quilos, eram embrulhados e vendidos. Em casa, eram quebrados em pedaços e colocados em recipientes de boca larga, razoavelmente grandes, e levados à mesa (Williams, 1981:10).

Em meados daquele século já havia um consumo regular de chá, embora seu uso como bebida social fosse ainda bastante limitado, com o vinho e a cerveja cumprindo esse papel. Mais ou menos à mesma época foram também introduzidos na Inglaterra o chocolate, vindo das Américas, e o café, da Arábia. A preferência inicial foi pelo primeiro, transferida em seguida para o último, de preço mais baixo, o qual se difundiu rapidamente. Os ingleses se tornaram logo um de seus grandes consumidores e, no início do século XVIII, começaram a ser abertos locais públicos para o consumo dessas bebidas quentes e exóticas - as chamadas *coffee-houses* - onde o chá também podia ser encontrado. A *coffee-house* Garway's, de Londres, anunciava, em 1657, "aquela excelente bebida chinesa" (Williams, op.cit.:9) e o gosto pelo chá foi se desenvolvendo progressivamente.

1. Dados obtidos em Sombart (1983). Os números mostram de forma inequívoca a adoção ampla e irrestrita de uma prática das classes dominantes por todos os segmentos sociais, confirmando mais uma vez o trickle-down effect, ou seja, o "escorrimto" dos hábitos das classes ociosas para as demais, um fenômeno identificado e explicado originalmente por Simmel, em 1904, e rediscutido posteriormente por McCracken (1988:93-103) e Bourdieu (1979:275).

Espaços masculinos por excelência - como as tabernas onde os homens bebiam gin, rum e cerveja - as cafeterias tornaram-se centros de influência política, social, econômica e literária (Roth, 1988:440). Entrementes, o chá não demorou a ser assimilado pelo sistema doméstico e, ao ser introduzido nas residências, passou a ser consumido também pelas mulheres, ao longo do dia, porém mais particularmente à noite, cabendo a elas ferver, preparar e servir a infusão aos homens (Yentsch, 1991a:223). Ao contrário das bebidas alcoólicas, ele podia ser feito facilmente em casa sem o ônus de um complicado preparo - além de não embriagar - o que facilitou bastante sua transposição para a esfera doméstica.

Paralelamente às *coffee-houses* foram abertos os chamados *tea gardens*, que alcançaram o auge da sua popularidade entre 1750 e 1790, acabando por obscurecê-las. Mediante o pagamento de uma modesta taxa de entrada, pessoas de todas as classes sociais circulavam livremente por esses jardins, e, pela primeira vez, homens e mulheres podiam tomar as bebidas quentes à vontade, juntos, em público. O chá era a sua principal atração, mas eram oferecidos também outros entretenimentos, como passeios, jogos, bailes com orquestras, concertos, corridas, etc. Ficavam abertos de três a quatro dias por semana, entre abril e setembro, e dentre os maiores destacavam-se Vauxhall, Rabalagh, Cuper's Garden e Marylebone, patrocinados pela realeza.

O crescimento vertiginoso da importação das folhas (em toneladas: 0,05t (1668); 30t, (1701); 490t, (1731); 1.570t, (1761); 5.165t (1784); 13.600, (1837)¹, demonstra a intensidade com que o novo hábito foi incorporado pelos ingleses, em todos os níveis, difundindo-se por toda a sociedade, passando das classes ociosas aos segmentos médios e às classes trabalhadoras, onde assumiu formas abreviadas.

No século XVIII, o equipamento básico utilizado anteriormente se manteve, mas foi acrescido de pequenos pratos fundos para as malgas, na medida em que o calor da bebida fervente dificultava pegá-las diretamente com as mãos. Nesses *dishes of tea* ou "pratos de chá", precursores dos pires, a infusão era despejada, levemente esfriada e ingerida diretamente neles, tal como faziam chineses e hindus.

Roth (op. cit.:452), no entanto, analisando os hábitos de consumo do chá na América a partir de anúncios e telas pintadas no século XVIII, assinala que esses pratos aparecem nas pinturas sempre embaixo das malgas, quer elas estejam voltadas para cima ou para baixo, o que parece contrariar essa prática. Citando o relato de viagem do naturalista Peter Kalm, em 1750, afirma que as "mulheres inglesas" - e aí entenda-se as mulheres americanas descendentes de ingleses - não adotavam esse costume. Esta não teria sido uma prática da sociedade polida e educada, mas do povo em geral. *Dish of tea* seria mais uma expressão, que propriamente a designação de uma peça destinada a cumprir esta função.

Não obstante, uma foto de 1908 publicada no *The Tea Book* (1995:103) (foto 1), mostra um grupo de respeitáveis senhoras octogenárias sentadas ao ar livre conversando e segurando com uma das mãos uma xícara com alça e, com a outra, o pires contendo chá que levam diretamente à boca, mostrando que pelo menos em seu tempo de juventude esta ainda era uma

prática corrente. O próprio formato fundo do prato só poderia ser justificado, no caso, pela função de conter o líquido.

A par desses "pratos de chá", pelas mesmas razões porém um pouco mais tardiamente, as xícaras com alças e seus indissociados pires começaram a ser introduzidos, em decorrência das tigelinhas serem consideradas extremamente desconfortáveis. No entanto, os pires tornaram-se bem mais rasos que seus antecessores, reduzidos a meros suportes, com uma leve depressão circular para encaixar as xícaras e bordo um pouco mais elevado para evitar que elas deslizassem. Isto sugere a perda da antiga função, ao mesmo tempo em que a confirma. Esse bordo, além de aparar eventuais escorrimentos do líquido, atuava também como um descanso para as pequenas colheres ovais que foram incorporadas, as chamadas colheres de chá, destinadas a dissolver o açúcar e misturar o creme ou leite à infusão.

Além dessas peças, foram adotadas pinças de madeira, marfim ou prata para pegar os tabletes de açúcar. Mesas especialmente destinadas ao serviço do chá foram criadas. De pequeno porte, eram feitas em geral em mogno, com formas variadas: retangulares ou quadradas, com quatro pernas, e redondas, com três pernas. Eram cobertas com uma toalha branca quadrada, independente do seu formato, mas a madeira exposta era também eventualmente tolerada.

De início pouco estruturada, a cerimônia do chá foi progressivamente se complexificando². Em certas circunstâncias era bastante simples, agregando apenas o núcleo familiar; em outras podia ser mais elaborada, com a presença de parentes, vizinhos e amigos. Rotineiramente era preparado à mesa e servido pela senhora da casa, que passava as xícaras aos presentes, homens e mulheres sentados próximos a ela, com o auxílio da filha mais velha ou ainda pela mulher casada mais jovem do grupo. Nas mesas retangulares, as xícaras eram arrumadas em arco, à volta do bule; nas redondas, eram dispostas em círculo, mas jamais empilhadas. Novidades e mexericos compunham a conversação e, à falta desses ingredientes, velhas histórias eram contadas. Instrumentos musicais eram tocados, cantava-se, dançava-se, jogava-se cartas, expandindo-se o círculo de relações do grupo familiar com a introdução de novas pessoas, trazidas por conhecidos comuns.

Ao final do século XVIII, o chá já era um poderoso instrumento de sociabilidade. Regras de etiqueta mais rígidas começaram a ser instaladas, ritualizando fortemente o consumo da infusão. Um código gestual passou a reger as atitudes, sinalizando silenciosamente o que antes era verbalizado. Segurar uma xícara de chá tornou-se uma arte, uma inclinação de cabeça ganhou novos significados, mover-se graciosamente passou a ser um imperativo.

Uma citação de C. Sherril reproduzida em Wall (1994:123), referente a um chá observado a essa época na América, dá uma idéia mais precisa da rigidez e formalidade do ritual: "(...) tudo é conduzido com a maior cerimônia. À direita da senhora da casa dispõem-se em semi-círculo todas as mulheres, tão adornadas quanto possível. Um profundo silêncio segue-se à chegada de cada convidada e todas as senhoras mantêm a gravidade de juízes sentados em um tribunal". Outra citação (ib.:124) descreve as mulheres como que "espetadas contra a parede" e apartadas dos homens, em outro cômodo da casa.

2. Para uma farta iconografia do ritual do chá ao longo do século XIX, na Inglaterra e na França, ver Hall, 1987: 60; Perrot, 1987:119; Martin - Fugier, 1987: 205-6; Corbin, 1987: 537, 541, 571.

A severidade das regras era de tal ordem que, em 1782, um visitante estrangeiro assim se referiu a uma dessas reuniões na casa de Robert Morris, na Philadelphia: "eu participei do excelente chá e ainda deveria estar sorvendo a infusão até agora, eu creio, se o Embaixador (da França) não tivesse caridosamente me avisado, na vigésima xícara, que eu precisava colocar minha colher atravessada sobre ela quando eu não desejasse mais beber esse tipo de água quente. Ele me disse: é uma grosseria recusar uma xícara de chá quando ela lhe é oferecida, como seria indiscreto para a senhora da casa propor mais uma, quando a cerimônia da colher já a tornou ciente de que nós não desejamos mais tomá-lo". Ignorar o sinal da colher, portanto, significava ter sua xícara seguidamente reabastecida, enquanto durasse a cerimônia, sem direito a recusas.

Ao contrário do ritual masculino do jantar, onde a mistura era absolutamente legítima e permitida, os líquidos foram totalmente apartados dos sólidos, no caso, bolos, pães e biscoitos, que correspondiam na culinária ao estágio máximo da dessecação, extremo oposto do chá. Os novos objetos criados especialmente para o seu consumo reforçavam essa rígida separação: xícaras com asa e pires para a infusão / pratos pequenos para os acompanhamentos sólidos, sem formas ambíguas sugerindo outras funções. As xícaras ganharam diferentes tamanhos, com dimensões padronizadas, designadas como *Norfolk*, *London*, *Irish* e *Breakfast* (Miller, 1980:31), o mesmo ocorrendo com as malgas, fabricadas em dez diâmetros distintos.

Os talheres, por seu lado, foram submetidos a regras diferentes das adotadas nas principais refeições: garfos e facas podiam ser utilizados em separado (Jameson, 1987:58), colheres jamais deveriam ir à boca, servindo apenas para misturar as substâncias que eram adicionadas ao chá, como o creme, o leite e o açúcar. Molhar em público o pão, biscoito ou bolo na infusão e levá-los em seguida à boca era um ultraje, tanto quanto tomá-la às colheradas. A violação a essas normas configurava uma flagrante incivilidade e denunciava a péssima educação do transgressor.

Na transição para o século XIX e em suas primeiras décadas, o chá podia ser servido no âmbito doméstico dos segmentos ociosos e das *classes médias* em três situações sociais distintas: 1) privada e informalmente, no desjejum; 2) socialmente, em uma refeição formal ao final da tarde ou à noite, da qual toda a família participava e para a qual pessoas de fora eram convidadas. Aí eram servidos pães amanteigados, bolos, biscoitos e eventualmente doces mais elaborados. 3) Em festas noturnas, para um número bem maior de pessoas e com uma diversidade considerável de pratos. A cerimônia do chá tornou-se o espaço por excelência de sociabilidade e exibição de status sócio-econômico.

A essa época, graças a um capricho da Duquesa de Bedford, foi instituído oficialmente na Inglaterra o *afternoon tea* ou chá da tarde, aparentemente em decorrência do longo intervalo entre as principais refeições, distanciadas à medida que os horários do jantar se tornavam mais e mais tardios. Para evitar a sensação de fome, ela teria recomendado um dia à sua criada que trouxesse a seus aposentos um bule de chá e algo leve para comer. O resultado lhe pareceu tão satisfatório que a duquesa passou a convidar amigas para juntarem-se a ela, tanto em Woburn, sua casa de campo, quanto em sua

residência na cidade, em Belgrave Square. Segundo o relato da atriz Fanny Kemble, quando estava hospedada em Belvoir - a propriedade do Duque de Rutland -, a Duquesa de Bedford, ela mesma uma das hóspedes, costumava convidá-la para tomar chá privadamente, à tarde (Burnett, 1989:68). A infusão era preparada pela própria duquesa diante de seus convidados, aos quais eram servidos os acompanhamentos acima referidos. Logo a sociedade londrina foi tomada pela nova mania e, em torno de 1840, o *afternoon tea*, totalmente feminizado, já era uma grande moda.

Por essa mesma época, as xícaras com alças - mais difundidas a partir de 1820 - substituíram de vez as pequenas malgas, que deixaram de ser fabricadas em meados do século. O equipamento fundamental para o serviço do chá, que ganhou formas e funções altamente especializadas, incluía então:

- a mesa (*teapoy*), ponto focal do ritual;
- o bule - peça principal em torno da qual gravitava a cerimônia - e seu descanso, destinado a proteger a madeira do calor excessivo da infusão;
- uma chaleira e seu suporte de metal, com um pequeno fogareiro para manter a água aquecida;
- a caixa de chá (*tea caddy*);
- um açucareiro, agora menor, graças à substituição dos antigos cones pelo açúcar cristalizado;
- uma pequena jarra para o leite ou creme;
- uma bandeja com alças, medindo cerca de 60 centímetros de comprimento, com borda elevada para evitar que os objetos escorregassem e caíssem, e pés para impedir o contato direto com a superfície da madeira. Sua função era transportar e sustentar as peças acima.

Compunham ainda o equipamento:

- uma colher de cabo curto em forma de concha, utilizada como medidor para as folhas (*caddy spoon*);
- um coador destinado a reter as folhas do chá, quando a infusão era despejada na xícara;
- uma colher delicada, graciosa, ligeiramente apontada, com uma concavidade rasa ou perfurada, utilizada para retirar partículas de folhas que eventualmente escapavam do bule para a xícara (*mote spoon*);
- uma tigela para as águas utilizadas e restos de chá (*slope bowl*);
- pratos para pães e bolos;
- prato para *muffins* (uma espécie de bolo leve, semelhante a sonhos), com um depósito para água quente e uma tampa com cúpula alta para mantê-los aquecidos;
- um *muffiner*, peça semelhante a uma pimenteira grande, com cúpula perfurada para polvilhar canela ou açúcar sobre as iguarias;
- xícaras com alças e seus pires;
- as colheres de chá, que passaram a ocupar o terceiro lugar na hierarquia das colheres, seguindo-se às de sopa e de sobremesa e antecedendo as de café.

Nas décadas finais do século XIX, as diferentes versões da cerimônia, reconstituídas a partir de manuais para adestramento de criados (*Waiting at table, The Duties of Servants*) e livros de etiqueta, civilidade e bom tom (*Almanach*

du *Savoir Vivre, Etiquette of Good Society, Manners and Rules of Good Society*), que difundiam entre as *classes médias* as práticas da aristocracia, podiam ser classificadas em:

- chás familiares, íntimos, tomados pela manhã e do qual participavam apenas os membros da família, na esfera privada.

- chás de entretenimento, os chamados *at home*, oferecidos socialmente pela mulher, que ficava em casa em determinado dia da semana, considerado o seu dia de receber. Para este *Little Tea* ou *Afternoon Tea*, a versão social menos complexa, eram chamadas pessoas de fora. Consistia em uma reunião pequena, com poucos convidados, mulheres em sua maioria, porém elegante e bem cuidada. Qualquer pessoa do seu círculo de relações poderia entrar e tomar chá entre duas e cinco horas da tarde. Homens sozinhos podiam visitá-la, mas deviam entrar na sala onde estava sendo servido o chá de chapéu e de luvas - de modo a caracterizar uma curta estada - já que o contrário significaria uma permanência mais longa, no período em que seu marido não se encontrava em casa (Lamont-Brown, 1995). Não deveria ser jamais servido na sala de jantar, e sim na sala de visitas, entre quatro ou cinco horas, sem entretanto ultrapassar esse limite. A mesa grande era considerada inadequada para o serviço, que deveria ser feito na pequena mesa, colocada em um ponto conveniente da sala. O manual *Etiquette of Good Society*, de Lady Campbell, recomendava enfaticamente não se utilizar a sala de jantar. As cadeiras não deveriam mais ser dispostas em ordem à sua volta, como antes, mas permanecer em sua disposição habitual na sala. Nela, a anfitriã se esmerava na arte graciosa de ferver e servir a infusão, primeiro à senhora de mais alta hierarquia presente, seguindo-se as senhoras casadas e, por último, as solteiras. Nessa função poderia ser auxiliada por familiares do sexo feminino, prioritariamente, ou do sexo masculino como última alternativa; mas em hipótese alguma por empregados.

Os franceses (*Almanach du Savoir Vivre*) recomendavam que fossem servidos, antes do chá, pequenos copos com água açucarada, acompanhados de *petit fours*³. Nos encontros menores, entre dez e trinta convidados, predominava a conversação, dispensando-se a música. J. entre 50 e 100 pessoas, talentos amadores eram chamados para um entretenimento musical. As visitas não deviam permanecer após as sete horas da noite.

Uma versão volante - o *Handed Tea* - era adotada para um número maior de pessoas, na medida em que ficava impossível para a senhora servir ela mesma a cada um dos convidados, inda que com a ajuda de suas filhas ou amigas mais jovens. Em tais casos, os criados ofereciam o chá e seus complementos em bandejas, circulando pela sala ou pelos salões onde se distribuía os convidados.

A versão mais substancial e adequada para um grande número de pessoas era o chamado *Great Tea* ou *High Tea* ou *Meat Tea*, versão expandida com a adição de pratos substanciais. Para alguns, em se tratando apenas de pratos frios, era o *high tea*; se fossem oferecidos pratos quentes, era o chamado supper. No entanto, em 1886, foi definido por um estrangeiro como "aquela festividade peculiar chamada "high tea" - uma refeição ainda popular entre os mais velhos - uma mistura informal de coisas saborosas, de certa forma

semelhante a um picnic dentro de casa e para muitos desconfortável - xícaras de chá e copos de vinho lado a lado, pratos quentes e frios, serviço intermitente e muito dependente de auto-serviço" (Burnett:op. cit.:193).

Nessas versões maiores, a senhora jamais fervia o chá. O equipamento ficava sobre uma grande mesa ornamentada com vasos de flores altos, situada em um canto da sala. Criados ou criadas ofereciam as xícaras e serviam a infusão através da mesa, sempre que solicitados. O chá era colocado em grandes urnas com torneiras, sendo oferecidos ainda champagne, sherry, vinhos, sorvetes, frutas, bolos, biscoitos, torradas amanteigadas, sanduíches, além de pratos substanciais de carne (salmão, aves, carne de vitela, presunto, língua, carne de vaca e carneiro). Para essa modalidade eram contratados músicos profissionais.

A cerimônia do chá da tarde - a modalidade mais significativa - uma espécie de refeição pequena e freqüente, assumiu portanto um formato bem definido, com princípio, meio e fim, ocorrendo em local e horário rigidamente fixados, com objetos especializados e alimentos específicos, regras severas de etiqueta e forte controle corporal, características essas que favoreceram a sua ritualização.

Contrapôs-se em essência ao jantar, ao substituir a mesa grande pela pequena; ao criar um equipamento independente, separado e distinto dos demais; ao segregar de todo os alimentos líquidos dos sólidos; ao liberar estes últimos para serem ingeridos com as mãos; ao distanciar os garfos das facas, permitindo sua utilização em situações diferentes; ao impedir a colher de chá de ser levada à boca, restringindo suas funções ao transporte e mistura dos alimentos. Essa contraposição foi de tal forma bem sucedida, que o homem - responsável pela condução do jantar - assumiu na cerimônia do chá o papel apenas de coadjuvante, reduzido a um simples auxiliar na distribuição das xícaras. O ritual da tarde transformou-se em uma inversão do ritual da noite.

Ao longo do período vitoriano, o chá tornou-se uma instituição inglesa. Se em toda a Europa ele foi um sucesso⁴, na Inglaterra foi um triunfo, passando à condição de bebida nacional, como a cerveja. Complexificou-se cada vez mais, multiplicou-se em várias versões, assumiu diferentes configurações, até alcançar, na virada do século, um paroxismo sem precedentes e consagrar-se como um grande evento.

As normas estritas de etiqueta, a crescente especialização dos objetos - utilizados exclusivamente na cerimônia - e o seu desdobramento em múltiplas versões, dão a medida de sua força e importância. Nessas arenas primordiais para a socialização os atores sociais reafirmavam continuamente, através do recurso da repetição incessante, as mensagens que transmitiam através das suas performances e dos elementos da cultura material que manipulavam para redirecionar seus papéis.

As razões pelas quais o chá obteve tamanha repercussão e tão extraordinária aceitação devem ser buscadas em outros domínios, que não apenas o econômico. A Europa Ocidental, sobretudo a Inglaterra, adotou e incorporou com tal ímpeto o novo hábito, que é necessário identificar precisamente as forças sociais responsáveis por esse fenômeno, bem como analisar sua possível função mediadora nos conflitos entre essas forças.

4. Outro país em que teve grande penetração foi a Rússia, onde chegou no século XVI, por outras vias, trazido da Mongólia pelos cossacos. Adotado pela corte do czar no século seguinte, espalhou-se rapidamente por todos os segmentos da população, tornando-se igualmente uma bebida nacional (Temming, 1990:10).

Chá: Um Instrumento para a Liberação Feminina

"Food is not feed"
Mary Douglas, 1982:117

Absolutamente supérfluo como refeição e perfeitamente dispensável do ponto de vista alimentar, o ritual do chá deve a sua extraordinária penetração antes de tudo às possibilidades que ofereceu enquanto um novo espaço para a negociação social. Brillat Savarin (1995:278), referindo-se no limiar do século XIX à nova moda que entrava na França, assim o definiu: "Passaram a ser oferecidos chás, um tipo de refeição em comum inteiramente extraordinária, uma vez que oferecida a pessoas que almoçaram bem, não supõe nem o apetite nem a sede, tendo por finalidade apenas a distração e por base os acepipes".

Se nos primeiros momentos da sua introdução, nos séculos XVII e XVIII, o chá foi uma bebida essencialmente masculina, consumida em espaços públicos vedados à mulher, cabe investigar por que se processou a sua transposição para os espaços privados, tendo ela como sua principal usuária, até tornar-se um ritual inequivocamente feminino que, em casos extremos, chegou a interditar a presença de homens, configurando um mecanismo de compensação e inversão.

Excluída da arena pública e confinada ao ambiente familiar, indo raramente às ruas, a mulher acolheu a nova bebida no sistema doméstico e passou a preparar, dentro de casa, o que os homens desfrutavam fora dela. Apoiada pela crescente industrialização, que colocou à sua escolha um amplo leque de novos objetos, iniciou o processo de conversão da casa em lar.

A introdução do açúcar na França e na Inglaterra, trazido da Itália por Catarina de Médicis no século XVI, sofisticou a culinária com a sua associação a praticamente tudo o que era comestível. Daí em diante, um consumo delirante passou a polvilhar todos os alimentos com o produto, que se generalizou rapidamente em doces, licores, etc. No século XVIII, associou-se em definitivo às bebidas quentes.

Sombart (op.cit.:109-110) apontou a associação entre açúcar e feminismo, que, com toda a certeza, contribuiu fortemente para esse processo. "O ninho que a fêmea (passou a construir) com muito cuidado e precaução para ter o macho sujeito a ela (...), inventa(ndo) outros meios para tornar confortável a casa e nela reter o homem, perfuma(ndo) as habitações, adorna(ndo)-as com flores" (ib. 112-13), foi parte fundamental do processo de construção da domesticidade. Trazer para dentro de casa o que atraía os homens para fora dela - no caso, as bebidas quentes - foi uma importante, astuciosa e bem urdida estratégia, no bojo desse movimento de "nidificação".

Mais ainda, bebidas quentes tomadas em casa criavam mais oportunidades para encontros e a mulher não tardou a perceber que poderia, através delas, expandir suas possibilidades na esfera social. A cerimônia - inicialmente restrita aos membros da família - foi ampliada, abrindo-se às pessoas mais próximas, como parentes e vizinhos. Estes, por sua vez, passaram a introduzir nesse pequeno círculo seus próprios parentes e amigos, estendendo consideravelmente a rede de relações do núcleo familiar.

O espaço da unidade doméstica destinado à sociabilidade foi ampliado, investimentos consideráveis começaram a ser feitos em seu interior, o

bem-estar e a comodidade passaram a ser valorizados. Paulatinamente as casas foram se transformando em lugares agradáveis para se permanecer e confortáveis para se viver. Os bens, produzidos em variedade e ritmo crescentes, foram fundamentais para a construção dos charmosos e aconchegantes “ninhos” da burguesia (Shammas, 1980:3; Martin-Fugier, 1991:201).

Este processo de domesticidade instalou-se a partir da separação do espaço de trabalho do espaço domiciliar determinado pela Revolução Industrial. Daí em diante ele entraria em espiral ascendente, transformando as unidades domésticas em efetivos centros de sociabilidade e tornando a interação social mais acessível à mulher. Lar e família passaram a ocupar uma posição central no universo burguês. Se ao homem cabia o espaço público, as atividades econômicas, políticas, intelectuais, o trabalho nas manufaturas e no comércio, à mulher foi imputada a responsabilidade pelo espaço privado. A ela foi atribuído o dever moral de cuidar do marido e da prole, zelar pelo bem-estar e felicidade da família, fundados na estabilidade, afetividade e boa organização do lar, transformada em anjo tutelar e guardiã da moralidade e dos bons costumes.

Este culto à domesticidade que redefiniu o papel da mulher no universo anglo-americano, expressado em máximas como “*Home Sweet Home*” ou “*A house is made of brick and stone, a home is made of love alone*”, limitando sutilmente a participação masculina na esfera privada, correspondeu ao fortalecimento das *classes médias*, e à ascensão dos ideais burgueses, com a apropriação dos modelos aristocráticos e de seus símbolos.

O desencadeamento desse processo provocou naturalmente uma mudança gradativa - porém substancial - nos papéis, estrutura e natureza da família. Por um lado, se esta domesticidade era uma ferramenta utilizada por uma sociedade dominada por homens para exercer controle sobre as mulheres (Shammas, op.cit:4), ela foi também, na contrapartida, um estratagema sutil - quase imperceptível, mas extraordinariamente eficaz - para as mulheres começarem a exercer maior influência sobre a sociedade.

Ao passar a conduzir ostensivamente a cerimônia do chá, a mulher tornou-se o centro das atenções, conseguindo transcender - ao menos aí - a obscura condição de coadjuvante à qual estava relegada até então, a mesma que tinha no ritual do jantar, uma prerrogativa masculina. A pequena mesa, ponto focal da cerimônia, ficava agora sob seu exclusivo controle. O bule, a peça de status mais elevado do ritual, era tocado apenas por suas mãos e era ela quem distribuía a infusão. A conversação, sempre sobre temas amenos, era conduzida por ela. A natureza dos alimentos servidos, doces leves, confeitados delicados, *pâtisseries* finas, sugeriam a índole meiga, suave e sensível da mulher, tanto quanto a coloração e a textura da própria bebida.

Contrapondo-se cada vez mais ao jantar, masculino em essência⁵, o ritual do chá foi progressivamente se feminizando. A consagração retumbante do *afternoon tea*, como espaço conquistado pela mulher, representou a culminância de um processo de pequenas, mas sucessivas e decisivas vitórias obtidas na arena familiar. Até então sob a ditadura do espartilho, que comprimia barbaramente seus órgãos internos para atender a um padrão estético que exigia um diâmetro de apenas 40 cm para as cinturas femininas, provocando danos sérios à sua saúde, a mulher concedeu-se a liberdade no seu novo domínio.

Por volta de 1870, apareceram os primeiros *tea-gowns*, vestidos especiais para serem usados exclusivamente à hora do chá. Leves, frouxos e sobretudo confortáveis, esses vestidos passaram a dispensar o uso do colete, livrando a mulher das agonias e torturas por ele provocadas. Concebidos como *robes de chambre*, semelhantes a *negligés*, tinham um estilo disciplicente de roupa íntima, acompanhando o cenário dos *boudoirs* e das salas interiores onde o *afternoon tea* nasceu, entre amigas que se reuniam para relaxar, mexericar e ouvir as últimas novas sobre moda, teatro ou os escândalos mais recentes. Assim, durante um curto período do dia, a mulher podia descontraí-la, liberada para respirar, comer e beber sem problemas, antes de novamente se espartilhar para o jantar.

Por volta de 1880, este era um traje distintivo e perfeitamente identificável, para o qual figurinistas passaram a fazer criações especiais, vendidas nas principais lojas de moda. Na última década, muitas delas chegaram a se especializar exclusivamente na sua venda, o que dá bem a medida da intensificação do ritual da tarde. Feitos em tecidos como seda, *chiffon*, cetim, algodão ou linho entremeado com bordado inglês, adornados com babados, flores, pregas e laços em profusão, os vestidos para o chá eram descritos como roupas "poéticas", "misteriosas", "fantasiosas", que reforçavam ainda mais a atmosfera feminina da cerimônia. Próprias do espaço íntimo, privado, informal, da mulher, elas adentraram o domínio da formalidade, até então território masculino, liberando parcialmente seu corpo, ao menos no curto intervalo que lhe foi concedido.

A associação do chá à feminilidade foi de tal ordem e de tal forma estreita que ele se tornou sinônimo de sedução, como mostrou Balzac, em *A prima Bete* (1993:195): "Naquele momento, a própria Valéria trazia uma xícara de chá para Steinbock. Era mais do que uma distinção, era um favor. Há, na maneira pela qual a mulher cumpre essa função, toda uma linguagem, mas as mulheres bem o sabem; é também um estudo curioso a fazer o de seus movimentos, seus gestos, seus olhares, seu tom, seu sotaque, quando consumam esse ato de educação na aparência tão simples".

"A partir da pergunta: - Toma chá ? - Quer chá ? - Uma xícara de chá ? friamente formulada (...) oferecendo-a com uma voz acariciante, com um olhar cheio de promessas voluptuosas, um fisiologista pode observar todos os sentidos femininos, desde a aversão, a indiferença, até a declaração de Fedra a Hipólito. As mulheres podem assim se mostrar à vontade, desprezíveis até o insulto, humildes até a escravidão do Oriente".

"Valéria foi mais do que uma mulher, foi a serpente feita mulher, acabou sua obra diabólica andando até Steinbock, com uma xícara de chá na mão. - Tomarei, disse o artista no ouvido de Valéria, levantando-se e aflorando com os seus os dedos dela - tantas taças de chá quantas quiser me oferecer, para vê-las assim apresentadas a mim !"

Proust, em *No Caminho de Swann* (1960:187), igualmente vinculou-o à sedução, mostrando a sua inequívoca associação com a feminilidade, no século passado: "(Swann) nunca entrava na casa dela. Duas vezes apenas, à tarde, fora participar da operação, capital para Odette, de "tomar chá" (...). Odette recebera-o de chambre cor-de-rosa, com o colo e os braços descobertos. Fizera-o sentar perto dela num dos inúmeros e misteriosos retiros arranjados nos desvãos

da sala (...). Odette preparou para Swann o "seu" chá e indagou: "Limão ou creme?" E como ele respondesse "creme", disse-lhe a rir: "Uma nuvem, hem!" E como ele o tivesse achado bom: "Bem vê você que eu conheço os seus gostos". Aquele chá, com efeito, parecera a Swann, como a ela, algo de muito precioso; e tal necessidade tem o amor de encontrar uma justificação, uma garantia de durabilidade, em prazeres que, sem ele, não o seriam, e que com ele acabam, que, depois que a deixou às sete horas para ir preparar-se, durante todo o trajeto do cupê, não podendo conter a alegria que lhe proporcionara aquela tarde, ia Swann repetindo consigo: "Que agradável seria ter assim uma criaturinha em cuja casa se pudesse encontrar essa coisa tão rara, um bom chá".

Muito mais que distração ou pretexto para o consumo de acepipes, conforme apontado por Brillat-Savarin, o ritual do chá, sob o controle absoluto da mulher, passou a ser utilizado não só para a promoção, construção e manutenção das relações sociais mas, acima de tudo, para o remodelamento dessas relações, em todos os segmentos sociais.

Em nenhum momento houve confronto ostensivo, em circunstância alguma instalou-se uma competição aberta pelos espaços masculinos. À noite, à grande mesa de jantar e à pompa, a mulher sutilmente contrapôs a tarde, a pequena mesa do chá; a graciosidade. Com perspicácia, habilidade e delicadeza - mas com profunda determinação - abriu seu próprio espaço.

Até então barrada da participação direta na vida econômica e política, a mulher passou a assumir um papel ativo na busca por novas formas de inserção na sociedade. Na longa trajetória para a sua liberação, o ritual do chá foi sem dúvida uma bem sucedida estratégia, na medida em que, manipulando-o, conseguiu aumentar sua própria visibilidade e renegociar sua posição na sociedade, abrindo caminho para a redefinição de seu papel e funções sociais.

Na Periferia do Capitalismo: O Chá entra no Brasil

"A sociedade está tomando chá"
Machado de Assis, em *Ressurreição* (1944a:90).

Introduzido no Rio de Janeiro no início do século XIX, com a vinda da corte portuguesa, à essa época o chá já desfrutava de tal popularidade na Europa que D. João VI cuidou de mandar vir chineses para o plantio do arbusto em terras coloniais, assegurando desta forma o seu abastecimento à corte. Mais ainda, cogitava um cultivo intensivo que viesse a inserir futuramente o Brasil no comércio internacional, retirando do oriente o monopólio da sua exportação, conforme assinalou Rugendas à época (1954:154).

Um relato de meados do século passado assinala que em 1812 foram introduzidas com sucesso sementes do arbusto⁶. Por volta de 1814, o chá já era cultivado por cerca de cem desses imigrantes no Jardim Botânico e, pouco depois, entre 1817 e 1820, Spix & Martius (1981:87) já registravam no local uma plantação de 6.000 pés, em condições aparentemente favoráveis ao seu crescimento. Além de notícias do cultivo de chá na Ilha do Governador, Maria Graham, em 1823, reportou-se às plantações de Santa Cruz, também

7. Saint Hilaire, em *Viagem pela província do Rio de Janeiro e Minas Gerais* (1975: 324), conta que "O capitão Versiani ofereceu-me chá. tomei-o também em casa do vigário de Vila do Príncipe, em casa do Capitão Manoel José e parece que esse uso é corrente entre a gente de tratamento de Tijuco e arredores".

8. Machado de Assis, em *Memórias Póstumas de Brás Cubas*, 1946b:213.

9. Machado de Assis, em *Helena*, 1946a: 195.

10. Machado de Assis, em *Helena*, 1946a:55; *Quincas Borba*, 1946c: 202; *Dom Casmurro*, 1946d: 137 e 143; *Contos Fluminenses*, 1944d: 299 (Linha reta e linha curva).

11. Machado de Assis, em *Iaiá Garcia*, 1944k:8; *Histórias Românticas*, 1944e:421 (Almas agradecidas).

12. Machado de Assis, em *Dom Casmurro*, 1946d: 353.

13. Machado de Assis, em *Contos Fluminenses*, 1944d:121 (A mulher de preto).

14. Machado de Assis, em *Histórias Românticas*, 1944e:224-5 e 271 (Quem não quer ser lobo...).

15. Machado de Assis, em *Quincas Borba*, 1946c: 247; *Memorial de Aires*, 1944c: 123.

desenvolvidas por chineses, porém interrompidas por D. João VI no momento em que o café se tornou uma empresa mais lucrativa (Graham, 1990). A cultura espalhou-se posteriormente para Minas Gerais⁷ e Lavôr (1983:3) menciona uma vasta plantação em Ouro Preto, bem como em Mariana e Ouro Fino. Entre Santos e São Paulo, próximo a São Bernardo, prosperaram grandes cultivos, produzindo chá de excelente qualidade, em parte estimulados por súditos ingleses radicados no país, diretamente interessados na disseminação do seu consumo (Kidder & Fletcher, op. cit.:133).

Entretanto, sua adoção seguiu uma trajetória diferente da que foi observada na Inglaterra. Nas cafeterias do Rio de Janeiro, ao contrário das *coffee-houses*, eram servidos cafés, limonadas, laranjadas, cervejas e vinhos portugueses, mas não chá, segundo descrição feita em 1819 por Leithold & Rango (1966:21-2), quando por aqui passaram. Isto permite supor que o hábito penetrou diretamente nas residências, sem passar antes pelos locais públicos destinados ao consumo de bebidas pela população masculina, como ocorreu na Inglaterra.

Debret (1954:147) reportou-se ao consumo do chá, café e chocolate (nesta ordem) no almoço das oito horas da manhã, como um costume "generalizado e renovado até três vezes por dia em quase todas as casas particulares" (ib.:182). O chá era uma "refeição habitual servida em todas as residências da cidade entre oito e dez horas da noite", tendo pão-de-ló como provisão habitual (p. 354).

A par do desjejum, "o chá de todas as noites"⁸ já era, em meados do século, um costume noturno arraigado, um ritual diário, quer em família, no recesso do lar, quer em reuniões sociais, de menor ou maior porte⁹, mesmo sem jamais ter alcançado o status de bebida nacional, como o café. Este último nunca teve o seu consumo ritualizado, podendo ser tomado a qualquer hora do dia ou da noite.

Assumiu uma dimensão tal na vida cotidiana da população que passou a atuar como um marcador cronológico, balizando o tempo - a exemplo das principais refeições - sendo correntes as expressões "antes do chá" ou "depois do chá"¹⁰. No âmbito doméstico era servido pontualmente às nove horas da noite¹¹ e os horários mais avançados eram considerados inadequados¹². Já em reuniões sociais, no entanto, podia alcançar horas mais tardias, em torno de dez e meia¹³. Uma tentativa de reconstituição do ritual feita a partir de fontes literárias - basicamente a obra de Machado de Assis construída em torno do cotidiano doméstico de sua época - mostra que o convite era feito pela senhora da casa¹⁴, verbalmente¹⁵ ou por carta¹⁶, cabendo sempre uma pronta resposta¹⁷.

Da mesma forma permite afirmar que o chá era servido quase sempre na sala de jantar, tanto em família¹⁸, quanto para convidados¹⁹. As referências a essa sala aparecem em esmagadora maioria, tendo sido encontrada apenas uma menção ao chá sendo oferecido a convidados em outro aposento da casa, "na saleta das palestras íntimas"²⁰. Não foi registrada qualquer alusão ao ritual clássico na sala de visitas. Apenas quando tomado individualmente - e sobretudo em caso de indisposições - o chá era servido no quarto.

Posta a mesa, onde ficavam também as xícaras²¹, um “criado” anunciava o chá aos membros da família²² ou à senhora da casa, no caso de ela ter convidados. Este anúncio podia ser feito também por uma “mucama”²³, ou simplesmente “uma preta”²⁴, entre os menos favorecidos economicamente. Todos se dirigiam de pronto à sala de jantar²⁵, sentavam-se e davam início ao que era considerado como uma das supremas delícias da vida cotidiana²⁶. ... bem provável que existisse uma hierarquia à mesa, como no ritual do jantar, e embora não haja nenhuma indicação quanto às regras, é possível que fossem as mesmas²⁷. Enquanto se saboreava a infusão e seus acompanhamentos²⁸, a conversação era geral entre todos os presentes, deixando-se de lado conversas individuais²⁹. A menção a dois tipos de ch-s mostra que as duas variedades - preto e verde - eram simultaneamente oferecidas³⁰.

Saciados os convivas, era retomada a conversação na sala de visitas, bem como os jogos de cartas³¹, entre eles o voltarete, o *whist*, a bisca³², o vinte e um³³ além do gamão, do xadrez, da víspera³⁴. Nas tertúlias mais animadas, cantava-se, tocava-se piano, dançava-se³⁵. Outras, mais tranquilas, resumiam-se apenas à boa conversa entre amigos³⁶, sobretudo para aqueles que consideravam uma “boa e rara fortuna” a distância “do voltarete e da polca”³⁷. Essas reuniões estendiam-se até as 23 horas, em média³⁸.

No caso de serem apenas uma ou duas pessoas na intimidade do lar³⁹, o criado lhes perguntava se desejavam chá e, em caso positivo, trazia os apetrechos em uma bandeja para o preparo da infusão pelo elemento feminino da casa⁴⁰ permanecendo à disposição nas proximidades com os necessários complementos, como o açúcar⁴¹, e para retirar as xícaras vazias. Excepcionalmente, a bebida podia ser trazida já pronta, sobretudo no momento em que a pessoa se recolhia, ao deitar⁴².

A boa louça para servir o chá era particularmente valorizada, como deixam entrever trechos retirados de periódicos de época, como o *Jornal das Famílias*, em 1863. “Fumegava o chá em xícaras de porcelana inglesa; e fumando charutos de Havana, e entretendo-nos em conversações íntimas fomos absorvendo a aromática infusão da China”. Para o jornal *A Família*, de 07 de dezembro de 1889, “o chá mais caprichosamente feito, perfumado, forte, deixa de ter razão numa xícara grosseira (...); é delicioso quando em uma chávena leve e transparente (...)”, de tal forma que a louça tornou-se não apenas uma questão de exibição de status, mas de requinte e deleite pessoal.

O chá escorre pelos textos machadianos, ora atuando como pano de fundo para confidências⁴³, ora para a paixão, namoros e declarações de amor⁴⁴. Era o companheiro dos momentos de reflexão, o conselheiro nas horas de inquietação, sinônimo de hospitalidade⁴⁵, e instrumento para toda sorte de barganhas e bajulações⁴⁶.

Entretanto, não obstante sua função fortemente social, continuou a ser utilizado como antes, para fins medicinais, contra indisposições, dores de cabeça⁴⁷, febres⁴⁸, ou simplesmente para aquecer⁴⁹. Ainda em 1890, eram assim louvadas suas propriedades curativas: “é uma infusão tônica e adstringente, sudorífera e diurética, poderosamente sedativa na digestão e na circulação, gozando de propriedades anti-sépticas incontestáveis” (*A Família*, 14 de junho de 1890).

16. Machado de Assis, em *Contos Fluminenses*, 1944d: 114 (A mulher de preto); ib.: 308 (Linha reta e linha curva).

17. Machado de Assis, em *Contos Fluminenses*, 1944d: 308 (Linha reta e linha curva).

18. Machado de Assis, em *Helena*, 1946a: 59-60; *Relíquias de Casa Velha*, 1944j:31 (Valério).

19. Machado de Assis, em *Quincas Borba*, 1946c: 83 e 86; *Memoorial de Aires*, 1944c: 129; *Páginas Recolhidas*, 1944i: 270 (Uma noite).

20. Nos textos machadianos, na única referência ao chá servido a convidados “na saleta de palestras íntimas” (*Relíquias de Casa Velha*, 1944j: 95-6, no conto Sem Olhos). “o desembargador, apresent(ou) a xícara ao criado para que lhe repetisse o chá”. Este, por sua vez, a entregou à senhora, que ofereceu: - “Queres mais chá, Maria?” perguntou a dona da casa à esposa de Bento Soares, que acabava de beber a última gota do seu. - Aceito. O bacharel Antunes apressou-se a receber a xícara de D. Maria do Céu (...), passando ao criado a xícara vazia”. O criado, no caso, atuava como mero auxiliar da anfitriã, nos moldes da versão tradicional.

21. Em *A Vida Fluminense*, 1871, no conto O Busto.

22. Machado de Assis, em *Helena*, 1946a:59.

23. Machado de Assis, em *Relíquias de Casa Velha*, 1944j:31 (Valério).

24. Machado de Assis, em *Páginas Recolhidas*, 1944i: 270 (Uma noite).

25. Machado de Assis, em *Dom Casmurro*, 1946d: 77.

26. Machado de Assis, em *Esau e Jacó*, 1944 i: 79.

27. Machado de Assis, em *Relíquias de Casa Velha*, 1944j: 158 (Um almoço).

28. Basicamente biscoitos nos textos de Machado de Assis (*Relíquias de Casa Velha*, 1944j:31 (Valério); *Várias Histórias*, 1944h: 243 (D. Paula). Ao longo da década de 1860, o *Jornal das Famílias* publicava regularmente receitas de “biscoitos para o chá”, assim como o periódico *A Família*, de 15/12/1888, e outras iguarias, como o pão-de-ló.

29. Machado de Assis, em *Helena*, 1946a: 195; *Memorial de Aires*, 1944c: 274.

30. Machado de Assis, em *Histórias Românticas*, 1944e:224-5 (Quem não quer ser lobo...).

31. Machado de Assis em *Iaiá Garcia*, 1944k: 96.

32. Machado de Assis, em *Relíquias de Casa Velha*, 1944j: 158 (Um almoço).

Fora do contexto doméstico, era costume se tomar chá após o teatro⁵⁰, em hotéis, acompanhado de carnes frias, como rosbife⁵¹; em cafés⁵², ou em “salas particulares”⁵³.

A parafernália que deu suporte ao ritual do chá na Inglaterra, composta por um grande número de objetos bastante especializados e de uso exclusivo da cerimônia, foi consideravelmente reduzida no Brasil, confirmando que a intensidade de um fenômeno é sempre maior em sua área nuclear de ocorrência que na periferia. As fontes documentais e os registros arqueológicos apontam a redução desse equipamento aos seus elementos essenciais: bules, leiteiras, açucareiros, bandejas, colheres de chá, malgas, “pratos de chá”, substituídos posteriormente por xícaras e pires. Essas peças constam sempre dos inventários da época, que no entanto não se referem aos demais acessórios. Em alguns arrolamentos de ricos proprietários aparecem termos como “escumadeiras”, logo em seguida às colheres de chá, permitindo supor tratar-se das colheres perfuradas destinadas a reter pequenos fragmentos das folhas da infusão.

Anúncios de jornais faziam referências ocasionais às pequenas mesas de chá em mogno⁵⁴, que deviam integrar o mobiliário dos numerosos ingleses aqui residentes ou de pequenos segmentos das classes dominantes, mas que não parecem ter sido incorporadas de fato ao mobiliário das *classes médias* do Rio de Janeiro oitocentista. A iconografia dos figurinos de modas, nas estampas que inseriam os modelos nos ambientes aos quais se destinavam e em cenas do cotidiano (na intimidade do lar, em visitas, na rua, nas compras, e assim por diante), mostra senhoras e meninas junto a mesas de chá, tratando-se no entanto de situações idealizadas provavelmente a partir das matrizes estrangeiras).

A Europa/metrópole/centro, vivendo intensamente o processo de industrialização, criando, ditando e impondo sutilmente novos hábitos para a expansão de seus mercados, exportou suas práticas para um Brasil/colonizado/periférico que as assimilou e incorporou na medida de suas possibilidades e impossibilidades, porém dando-lhes uma nova feição.

Deixando a Gelosia

“As mulheres brasileiras gozam de menos privilégios que as do Oriente”.
Conde de Suzannet, em 1845

“A futilidade está em moda, como o chá, e a única coisa que os homens ainda consentem à mulher é que divague sobre coisas fúteis”
Iracema Portugal, à entrada do século XX

Os relatos dos viajantes que por aqui passaram no século XIX são unânimes em se referir ao enclausuramento da mulher brasileira⁵⁵, que vivia grande parte do tempo em casa, resguardada por uma arquitetura asfixiante que a permitia ver - sem ser vista - por detrás do treliçado dos muxarabis, das rótulas e gelosias (do it. *gelosia* = ciúme). Pouco ia às ruas e nessas ocasiões era sempre protegida por parentes do sexo masculino (Kidder & Fletcher, 1941:184).

Sua principal tarefa era a fiscalização dos escravos, sendo ela mesma considerada, ao olhar dos estrangeiros, “a principal escrava da casa” (Expilly, 1935:401). Bordando, fazendo doces cujas receitas de família eram guardadas

em segredo e confirmando a associação entre a mulher e o açúcar, conversando com as negras durante o cafuné, convivendo basicamente com as escravas, assim passava a sua vida.

As "reuniões em sociedade", descritas por Ebel em 1824 (1972:14), pouco contavam com sua presença: "consistem em sentar-nos em roda, cada qual pregado à sua cadeira, a bocejar sem cerimônia ou dirigindo uma que outra palavra ao seu vizinho. Toma-se um copo de água ou xícara de chá e, como variante, alguma dama senta-se e toca uma que outra dança. Danças mesmo é raro que isso aconteça, porque senhoras quase nunca tomam parte dessas reuniões".

Entre os estrangeiros residentes no Rio e entre as classes dominantes, no entanto, a mulher tinha uma participação e um desempenho bem mais expressivos, em moldes verdadeiramente europeus. Maria Graham, em 1822, fez as seguintes descrições, onde fica evidente, àquela altura, a plena assimilação local do rígido modelo inglês da cerimônia do chá por esses segmentos: "Logo após se haverem reunido todos, as senhoras sentadas juntas em círculo cerimonioso e os homens de pé, geralmente em outras peças, começou a cerimônia de tomar chá e foi dirigida mais lindamente do que na Inglaterra; os criados serviam em torno chá, café e bolos em grandes salvas de prata. Mas todas nos sentamos e tomamos nossos alimentos à vontade, em vez de ficarmos de pé com as xícaras em nossas mãos e acotovelando-nos para abrir caminho através de uma multidão de pessoas que parecem todas muito ocupadas (Graham, 1990:270).

Em outra ocasião, "tomei chá em casa da baronesa de Campos e lá encontrei uma grande reunião de família que se realiza sempre aos domingos para tributar homenagens à velha senhora. O chá foi feito por uma das moças com o auxílio da irmã, tal como se daria na Inglaterra. Uma grande urna de prata, bules de chá também de prata, jarras de leite e pratos de açúcar, com elegantes porcelanas da China, estavam colocados numa grande mesa, em volta da qual se reuniam diversas moças. De lá mandavam servir o chá em torno de nossa roda, que estava sentada à distância. Toda qualidade de pão, bolos, torradas com manteiga e roscas eram servidos com o chá. Em seguida ofereceram-se doces de todas as espécies, após o que todo o mundo tomou um copo d'água" (op. cit.:320). Situações como essas, de grande desenvoltura, constituíam inquestionavelmente exceções, não sendo esta a prática corrente.

Duas décadas depois, em 1845, a situação da mulher ainda era relativamente a mesma e o Conde de Suzannet (1957:106) fez a seguinte avaliação: "Eu já conhecia bem a repugnância que os brasileiros têm de mostrar as esposas (...). Esta desconfiança exagerada explica-se menos pelo ciúme, do que pelo apego obstinado aos velhos costumes portugueses".

Em 1851, o *Álbum Semanal* publicou em 21 de dezembro a seguinte nota: "Entre nós já se vai introduzindo o costume de apresentar-se as pessoas umas às outras. Porém não se deve fazer isto muito oficialmente, com gravidade inglesa, mas com a graça que a senhora bem educada tem em todas as suas maneiras. É também conveniente evitar nas pequenas reuniões a grande profusão de refrescos. O chá e alguns xaropes - é o quanto basta. Quanto mais interessante a companhia, tanto menos necessidade haverá de refrescos. As senhoras só comem quando estão aborrecidas".

No ano seguinte, no entanto, o mesmo *Álbum Semanal* de 02 de maio de 1852 já mudava o tom e fazia as seguintes recomendações: a

33. Em *A Vida Fluminense*, 1871, no conto O Busto.

34. Machado de Assis, em *Helena*, 1946a: 195.

35. Machado de Assis, em *Memorial de Aires*, 1944c:89; *Contos Fluminenses*, 1944d:211-213 (Confissões de uma viúva moça; Machado de Assis, em *Histórias da Meia Noite*, 1942:125 (Ernesto de tal); *Periódico dos Pobres*, 22 de junho de 1850; *Correio das Damas*, 01 de março de 1836.

36. Machado de Assis, em *Memorial de Aires*, 1944c: 89.

37. Machado de Assis, em *Relíquias de Casa Velha*, 1944j: 383 (Cantiga Velha).

38. Machado de Assis, em *Memorial de Aires*, 1944c: 123.

39. Machado de Assis, em *Iaiá Garcia*, 1944k: 96; *Contos Fluminenses*, 1944d:306 (Linha reta e linha curva); *Histórias Românticas*, 1944e:437-8 (Encher tempo).

40. Machado de Assis, em *Histórias Românticas*, 1944e: 421 (Encher tempo); *Várias histórias*, 1944h:243 (D. Paula); *Relíquias de Casa Velha*, 1944j: 95-6 (Sem olhos). José de Alencar, em *A pata da gazela*, 1996:81.

41. Machado de Assis, em *Papéis Avulsos*, 1944f: 188 (D. Benedita).

42. Machado de Assis, em *Papéis Avulsos*, 1944f: 188 (D. Benedita); *A mão e a luva*, 1944b:13.

43. Machado de Assis, em *Várias Histórias*, 1944h:243.

44. Machado de Assis, em *Iaiá Garcia*, 1944k: 294; *Contos Fluminenses*, 1944d: 269 (Linha reta e linha curva).

45. Machado de Assis, em *Dom Casmurro*, 1946d: 6.

46. Machado de Assis, em *Quincas Borba*, 1946c: 207; *Memórias Póstumas de Brás Cubas*, 1946b:362.

47. Machado de Assis, em *Quincas Borba*, 1946c: 204.

48. Machado de Assis, em *Contos Fluminenses*, 1944d: 296 (Conversão de um avaro); *Relíquias de Casa Velha*, 1944j: 275 (Letra Vencida)

49. Machado de Assis, em *Relíquias de Casa Velha II*, 1944j:369 (Um quarto de Século).

50. Machado de Assis, em *Páginas Recolhidas*, 1944i: 149 (O Velho Senado).

51. Machado de Assis, em *Histórias Românticas*, 1944e: 95-6 (Almas agradecidas).

52. Machado de Assis, em *Relíquias de Casa Velha*, 1944j: +11-2 (Entre duas datas).

pergunta " - Quer servir-se de uma xícara de chá ?, indica imediatamente o grau de consideração em que é tida a pessoa a quem se oferece. Um ligeiro movimento de cabeça designando uma xícara, para que a venha qualquer buscar, é o cúmulo da sem cerimônia, e isto só deve ser permitido entre parentes de grande intimidade. Preparar expressamente uma xícara e mandá-la a tal ou tal pessoa é um sinal de atenção. Isto porém só se deve fazer quando a idade ou a posição do excetuado seja tal que a ninguém possa ofender semelhante procedimento. Distribuireis as vossas xícaras começando pelas senhoras mais idosas, e depois pelas mais qualificadas, sem distinção de idade."

"Para que seja grato ao paladar, é preciso que leve açúcar; mas como seria fatigoso perguntar a cada um o seu gosto, ponde em cada xícara o que puder conter uma concha regular, o que a pessoa desejar mais o pedirá."

"Muitas pessoas servem o chá com leite, e hoje está também introduzido servir-se o chá preto com o verde. Se houver pouca gente, perguntar a cada um o que prefere. Quanto às fatias, bolinhos, pão-de-ló, etc. que formam sempre o cortejo do chá, ofereci somente às pessoas a quem tratardes com mais cerimônia, pois que as outras pela grande intimidade servir-se-ão do que lh'as agradar."

"Nunca insistais com pessoa alguma para que tome segunda xícara, quando muito perguntar se não quer uma outra, para que não a obrigueis a despejar, por vergonha, o chá na copa do chapéu."

Este era o panorama, no Brasil, à mesma época em que a Inglaterra já sucumbia ao *afternoon tea*, com a mulher galgando rapidamente novos patamares de sociabilidade. Um quarto de século depois, os primeiros sinais da liberação feminina dados na Europa com a retirada do espartilho durante a cerimônia do chá - graças à criação do *tea gown* - não parecem ter provocado aqui qualquer ressonância. Os figurinos que difundiam a moda no Rio de Janeiro àquela época traziam apenas modelos rigorosamente cintados e dependentes do espartilho, anunciado até para meninas e mocinhas, impondo uma silhueta de "cintura de vespa", com as chamadas saias "apanhadas" ou "arregaçadas" avolumando as ancas: "As senhoras vestem saias compridas, amplas, cheias de subsaias, sungodas a mão; mostram cinturinhas de marimbondo, os traseiros em tufo, ressaltados por coletes de barbatana de ferro" (Costa, 1956:76).

O *five o'clock tea* só conseguiu penetrar no Brasil ao final do século, com o rompimento do modo de produção escravista⁵⁶. Sintomaticamente, a primeira sugestão de roupa especial para a cerimônia vespertina do chá que apareceu em *A Estação*, um jornal de modas parisienses dedicado às senhoras brasileiras, foi em 30 de setembro de 1889 (p. 140), dois meses antes da derrocada do império. Citado explicitamente como "vestido caseiro (*five o'clock tea gown*)", apontava com timidez e pouco destaque, perdido em meio a várias *toilettes* na mesma página (estampa 1), o que na Europa já era uma febre: a nova tendência de roupas soltas para o chá das cinco feminino. Os outros modelos apresentados, adequados para as demais ocasiões, continuavam exigindo silhuetas fortemente espartilhadas⁵⁷.

Proclamada a república, no entanto, operou-se uma mudança revolucionária em um curto espaço de tempo. À entrada do século, Iracema Portugal assinalava, em *Cartas de Mulher*, que "a moda dos *five-o'clock*

introduziu-se definitivamente em nossos costumes. As casas de chá prosperam (...). As mais simples recepções converteram-se em um *five-o'clock*. O dia de visita é um pretexto para se tomar chá. A grande preocupação de uma dona de casa é, atualmente, de saber organizar com arte um *buffet*, porque a mesa do chá tornou-se mais complicada do que a mesa do banquete. O chá destronou o baile. Saber servir um chá é um diploma de alta elegância (...)."

"Passou o tempo em que, no dia de recepção, Madame oferecia às suas amigas uma chávena de Lipton ou Horminans com alguns bolos mandados comprar no Paschoal ou no Colombo. Torna-se, agora, preciso transformar a mesa do chá num altar elevado à deusa da Gulodice. Como nem todos os convidados gostam de chá, é indispensável que no serviço estejam incluídos o chocolate, a camomila, os vinhos do Porto, da Madeira e de Xerez, o *cock-tail*, a limonada, o sorvete e o grande cortejo de sandwichts, dos *petit sablés*, das torradas, das *croquettes*, dos *hors-d'oeuvre*... (...) A mesa de chá deve resplandecer de cristais, pratos e flores e a arte de combinar um tom geral da decoração pode constituir um certificado de suprema elegância".

"Vestir e adornar uma mesa requer o mesmo bom gosto que vestir e adornar uma linda mulher. A mesa é, hoje, um dos maiores luxos da casa. As toalhas e os guardanapos são incrustados de rendas. Se a moda para a mesa do jantar é a simplicidade, para a mesa do chá a moda requer todas as suntuosidades da baixela e os maiores excessos em flores. A mesa deve ser um jardim. As porcelanas mais raras, as pratos mais belas podem reunir-se na mesa do chá. (...) Flores, bom gosto, gentileza são ainda os mais indispensáveis elementos de êxito para uma linda e amável recepção. (...) A futilidade está em moda, com o chá, e a única coisa que os homens ainda consentem à mulher é que divague sobre coisas fúteis".

Usando a cerimônia do chá como trampolim para a conquista definitiva da totalidade do espaço doméstico e reinando agora soberana nos salões, a mulher, no Rio de Janeiro, não tardaria a se lançar na arena pública, tendo como seu cúmplice maior o próprio sistema capitalista, que dela dependia visceralmente para a expansão dos seus mercados. Supostamente "divagando sobre coisas fúteis", na verdade ela conseguiu construir um poderoso campo de ação e de possibilidades, plataforma para os novos papéis, então em gestação, que viria a assumir ao longo do século XX. Deixou para trás as gelosias, os costumes tacanhos, as tradições lusitanas e o escravismo que a subjugaram. Totalmente seduzida pela Inglaterra e pela França, envergonhou-se de suas raízes e abandonou o velho Portugal.

O que restou no solo

"Don't read what we have written; look at what we have done"
James Deetz, In *Small Things Forgotten* (1977:161).

As amostras recuperadas nas escavações apresentam números altos de peças destinadas a servir o chá, como malgas, xícaras, pires fundos e rasos⁵⁸. As de servir - basicamente bules, leiteiras e açucareiros - aparecem em números mais discretos, condizentes com a premissa de que a uma maior ou

53. Machado de Assis, em *Relíquias de Casa Velha II*, 1944j: 82 (Um capitão de voluntários).

54. ver Nizza da Silva, 1978:50. Freyre (1948) reporta a presença dessas mesas em anúncios de leilões de objetos de ingleses aqui residentes, na *Gazeta do Rio de Janeiro*, em 1818.

55. Ver Quintaneiro, 1996.

56. Ver Needell, 1993: cap. IV, Instituições domésticas da elite.

57. Cinco anos antes registramos no mesmo periódico *A Estação*, de 14 de abril de 1884 (p. 49), uma única estampa apresentando dois modelos soltos, descritos como "duas toilettes caseiras", porém sem qualquer referência ao ritual do chá.

58. Na *Fazenda da Mandioca*, construção A: 25 xícaras/malgas, 52 pires fundos/rasos, 2 bules; construção B 167 xícaras/malgas, 263 pires fundos/rasos, 16 bules, 12 açucareiros, 2 leiteiras; casa 1: 69 xícaras/malgas, 100 pires fundos/rasos, 7 bules, 1 açucareiro; casa 2: 89 xícaras/malgas, 105 pires fundos/rasos, 7 bules, 1 açucareiro (níveis II e III). No *Solar Grand-Jean de Montigny*: 76 xícaras/malgas, 113 pires fundos/rasos, 1 bule; *Imperial Sociedade Amante da Instrução*: 77 xícaras/malgas, 142 pires fundos/rasos, 5 bules.

menor intensidade de uso corresponde uma frequência maior ou menor no registro arqueológico. O fato das peças de sorver serem sempre mais numerosas nas unidades domésticas - em decorrência da forma de consumo da infusão - e mais manuseadas que as de servir explica o perfil dessas amostras.

Curiosamente, no entanto, elas em geral apresentam uma quantidade muito maior de pires que de malgas e xícaras, uma tendência contrária à atual, onde xícaras quebram com facilidade maior que seus suportes, sobretudo nos pontos de junção com a asa. Os pires fundos ou *pratos de chá*, mais abundantes que os rasos, ocorrem sempre nos níveis estratigráficos inferiores dos sítios investigados, enquanto os rasos são recuperados nos superiores, mais recentes. Igualmente as malgas aparecem nas camadas mais profundas.

Esses números não são ocasionais e configuram uma tendência em todos os sítios. Uma possível explicação para o fato pode ser o hábito arraigado de sorver o chá diretamente no pires e não na malga ou xícara, o que levaria a um manuseio mais intenso dessas peças e, por conseguinte, a quebras mais frequentes. Isto parece se confirmar pela quantidade maior dos pires fundos que dos rasos, sugerindo que de fato eles foram muito mais manuseados, na primeira metade do século XIX, que os rasos, na segunda metade, o que aponta fortemente para tal prática. Um costume nem sempre reconhecido - porquanto passou a ser considerado impróprio e atribuído a pessoas sem distinção - que talvez fosse praticado apenas nas áreas privadas das unidades domésticas.

Devem ser lembradas, no caso, as temperaturas elevadas do Rio de Janeiro e o desconforto do consumo de uma bebida fervente no calor abrasador da região. Sendo o despejo no pires feito com o propósito de esfriar a infusão, o costume pode ter perdurado mais tempo entre nós do que permitem supor os registros documentais, já que foi observado recentemente entre pessoas de idade avançada, reproduzindo ainda o que faziam "suas mães e avós", segundo depoimentos colhidos.

Dentre as peças de servir, a ocorrência maior é de bules, seguida de açucareiros (ver nota 58). Leiteiras (ou cremeiras) aparecem em números muito baixos, o que sugere que a mistura de leite ou creme à infusão não era muito apreciada, sendo adotada por poucos. Quantidades maiores de bules em alguns sítios permitem supor práticas sociais mais intensas. Já onde eles não aparecem ou se fazem presentes em números pouco expressivos em relação às peças de sorver, deve ser lembrada a possibilidade da existência de baixelas de metal, como a prata, ou simplesmente a "casquinha", como era chamada à época a fina película de prata que revestia as peças mais baratas, muito popular entre as *classes médias*. A intensidade do ritual, nesses casos, é avaliada pela frequência das peças de sorver.

As amostras dos sítios arqueológicos investigados podem ser claramente divididas em dois campos distintos: - o das malgas, xícaras, pires fundos e rasos, bules, leiteiras, açucareiros em faianças brancas (*creamware*, *pearlware*, *whiteware*) (foto 2); malgas e canecas em dipped ware; malgas em padrões florais pintados, eventualmente com pires fundos (foto 4). Correspondem às louças de mais baixo custo produzidas pelos estabelecimentos ceramistas, utilizadas na esfera íntima, familiar. Podem ser atribuídas ao ritual informal e estão fortemente associadas à mulher.

- o das malgas, xícaras, pires fundos e rasos, bules, açucareiros em faianças decalcadas (vários tons, predominando o azul) ; em faianças decalcadas ou pintadas em azul borrão (foto 5); e apenas peças de servir, como bules, açucareiros, mantegueiras, em *Black Basalt* (foto 3). Correspondem às louças utilizadas nos ritos formais, fortemente associadas à exibição de status. São louças bem mais caras que as do campo anterior. Em meados do século passado, as decalcadas custavam nos catálogos originais dos ceramistas, segundo Miller (1980), três a quatro vezes mais que as *creamwares* (p. 30); as em azul borrão, 20% a mais que as decalcadas (p. 32). A *Black Basalt* custava 500% a mais que as *dipped wares* e cerca de 215% a mais que as faianças finas decalcadas (p. 33).

A louça simples, branca, sem decoração, é o tipo majoritário em todos os sítios, tanto na primeira quanto na segunda metade do século (foto 2). Nas décadas iniciais predomina a *creamware*, substituída nas seguintes pela *pearlware* ou *whiteware*, até o terceiro quartel, quando a faiança fina perdeu sua posição para a *ironstone* de melhor qualidade, que tomou conta do mercado e, por conseguinte, dos níveis mais recentes dos registros arqueológicos. Essa alta frequência confirma a menção feita por Debret (1954:147) ao chá, como "um costume generalizado" no desjejum, desde o início do século.

No que diz respeito às louças com decoração, curiosamente os padrões que alcançaram os maiores índices de popularidade à época - *Shell Edge* e *Willow* - não foram aplicados a formas destinadas ao consumo das bebidas quentes (Miller, 1980:28 e 1991:6) e não aparecem nos registros arqueológicos senão em formas destinadas ao jantar. O primeiro chegou a ser lançado em louças de chá, mas deixou rapidamente de ser fabricado, saindo de circulação por não ter conseguido aceitação no mercado (Wall, 1994:140). Tampouco o período áureo de produção do *Willow* contemplou peças de chá, o que só veio a ocorrer muito tardiamente. Ambos ficaram restritos a louças de mesa, aí incluídas peças de servir, como sopeiras, molheiras e travessas.

Contudo, os estabelecimentos ceramistas conceberam e lançaram um outro padrão bastante semelhante ao *Willow*, que recebeu a denominação de *Broseley*, para uns (Coysh & Henrywood, 1995:62), e *Brosley*, para outros (Miller, 1991:9), destinado a decorar exclusivamente louças de chá. Segundo Coysh & Henrywood, era similar ao *Willow*, "mas como uma imagem no espelho"⁵⁹.

Assumindo que há uma relação entre divisão de bens e divisão de pessoas (Miller, 1987:145), é possível que, no período compreendido entre as décadas finais do século XVIII e a primeira metade do século XIX, esses padrões tenham atuado como marcadores de limites entre o universo masculino, do jantar, e o feminino, do ritual da infusão, na medida em que são contemporâneos de outros padrões que foram, por sua vez, exclusivos de louças de chá. Entre eles, o *Egyptian Black*, uma *stoneware* negra, sem *glasura*, com pasta de grãos finos, densa, escurecida com adição de cobalto e manganês, fabricada na Inglaterra a partir de 1760.

Por volta de 1773, Wedgwood rebatizou-a como *Black Basalt*, melhorou consideravelmente sua qualidade, tornando-a mais lisa e com uma tonalidade mais forte que a de seus concorrentes (Fisher, 1970:11; Kelly,

59. "The pattern is similar to the common Willow pattern, but in mirror image". Coysh & Henrywood, 1995:62.

1975:81; Brancante, 1981; Miller, 1991:10; foto 3). Com ela fez vasos, figuras clássicas e particularmente peças para o serviço do chá: bules, cremeiras, recipientes para açúcar e tigelas para despejo de águas utilizadas. A decoração era feita em relevo, em diferentes padrões, imitando a decoração em gomos das peças de prata (Hüme, 1969:120-2) ou em motivos florais, rococós. Negra, imponente, formal, imitando a rocha, era um poderoso indicador de status social.

No mesmo período, final do século XVIII e primeira metade do XIX, um elenco de motivos ficou por sua vez restrito a peças fundas, basicamente malgas, canecas e jarras, destinadas também ao consumo de bebidas quentes: - as chamadas *dipped wares*, que incluíam padrões como *Mocha*, *Annular*, *Banded*, entre outros. O mesmo ocorreu com os motivos florais pintados a mão. Em azul ou em policromia, essas flores pintadas apresentavam variantes, como os padrões *sprig* ou *thin line* e *thick-line* (Majewski & O'Brien, 1987:157-9) ou *peasant* (Miller 1991:8) (foto 4) Nenhum deles foi apostado a louças de jantar (Miller, 1980:28).

Objetivamente nada explica essa barreira, delimitada pelo gosto e pela moda. Tanto os padrões acima descritos podiam ser aplicados do ponto de vista técnico a pratos rasos, fundos e peças de servir, quanto *Willow* e *Shell Edge* podiam adequar-se a formas fundas sem nenhum impedimento, como foi o primeiro de início, e o segundo mais tarde. Entretanto, uma forte reserva foi feita a esses dois conjuntos de motivos decorativos, impedindo a penetração de um no domínio do outro. Esta circunscrição sem dúvida corresponde à separação entre o ritual do jantar e o do chá, vale dizer, entre a esfera masculina e a feminina - ao mesmo tempo em que demarca também espaços formais e informais - simbolizada por um equipamento diferenciado do ponto de vista da forma, da função e da decoração, para uma e outra ocasião.

O padrão *Broseley*, no entanto, parece representar uma tentativa de conciliação. Por motivos que não têm explicação plausível, *Willow* - o padrão mais popular de todos os tempos, o "cavalo de batalha" de Staffordshire, campeão de vendas e mundialmente aceito - não foi utilizado nas louças de chá, tendo sido necessária a criação de uma réplica invertida, de "uma imagem no espelho" para essas peças, de tal forma foi intolerável a sua aposição pura e simples a elas. Só assim foi bem aceito, tendo sido fabricado por diferentes estabelecimentos ceramistas.

Tal como o universo feminino (privado, informal, ligado à natureza) era uma inversão do masculino (público, formal, ligado à cultura) e o ritual do chá, uma inversão da cerimônia do jantar, o padrão *Willow* - que conseguiu penetrar em todos os lares, todas as mesas, todas as mentes, associado ao jantar masculino - foi com coerência invertido para o chá feminino.

O mesmo princípio opôs cor e matéria prima, a porosa e macia faiança branca, desqualificada e barata, ao seu extremo oposto, a dura e resistente *stoneware* negra de alto status. O poder simbólico dessa louça tão escura fica mais evidente se considerarmos o contexto do seu aparecimento, já que ela foi criada exatamente quando os louceiros mais se empenhavam em branquear seus produtos com as argilas claras da Cornualha, primeiro inventando a *creamware* e depois clareando-a cada vez mais, passando pela azulada *pearlware*, até chegar à *whiteware* e à *ironstone*. Justo nesse momento, as manufaturas curiosamente lançaram - com grande sucesso - seu antípoda.

A explanação para essas separações e oposições deve ser buscada, com toda a certeza, fora da esfera tecno-econômica. Essas louças expressaram simbolicamente a divisão de gênero que, no bojo do movimento de domesticidade, apartou o domínio masculino do feminino, fazendo uso intenso da cultura material para expressar os limites e as hierarquias entre essas categorias.

Não obstante associada pela perspicácia de Wedgwood ao domínio da natureza - e por conseguinte à mulher - a *Black Basalt* transmitia uma mensagem oposta à das delicadas porcelanas brancas, ao evocar força, dureza, resistência, solidez, atributos essencialmente masculinos. A ambigüidade dessa mensagem contraditória, a de uma louça negra em meio à louça cada vez mais branca, a de uma louça "masculina" no ritual feminino, foi uma decorrência da própria condição da mulher, avançando em busca de novas posições, mas ainda fortemente tutelada pelo homem.

Lançada em um momento no qual o ritual do chá ainda tinha um aspecto fortemente masculino, atuando como distribuidor e coletor de informações sociais e assegurando a manutenção de alianças⁶⁰, a louça negra do chá criava uma área de interseção onde masculino e feminino se mesclavam, impondo a marca do homem ao ritual da mulher, como uma última resistência ao seu incontestável avanço. No Rio de Janeiro, a *Black Basalt* foi registrada na quase totalidade dos sítios investigados. Em números discretos, que representam uma ou duas peças apenas, o que confirma seu preço elevado.

A par da *Black Basalt*, outros padries decalcados que não o *Willow* conseguiram ultrapassar a barreira e adornaram serviços de chá, o que reforça a idéia de zonas de interseção e de ambigüidade entre as duas esferas, ao longo de toda a primeira metade do século XIX. Algumas variedades desses decalques também estão presentes nas amostras analisadas (foto 5).

Entretanto, à medida que o ritual foi se intensificando e se feminizando de todo, outros estilos foram sendo escolhidos para expressar novos significados. Na segunda metade do século, a desprestigiada louça branca do domínio informal e privado, símbolo feminino, ganhou os espaços formais acompanhando as conquistas da mulher, só que agora em suportes mais nobres, como a *ironstone* e a porcelana, enquanto as louças coloridas deixavam as mesas, ultrapassadas e fora de moda. A louça branca de qualidade substituiu o campo dos decalques, azuis borrões e *Black Basalts*. Na cerimônia do chá, ela instalou-se com pompa e circunstância, predominando acentuadamente nos registros arqueológicos atribuídos a esse período.

Uma presença constante em todas as amostras são as louças em miniatura destinadas às meninas e suas bonecas. Nessas miniaturas, as louças de chá aparecem em maioria, se comparadas às de jantar, e seus padrões decorativos reproduzem os do universo adulto (louça branca (foto 1), *spring* ou *thin line*, *Broseley* (segundo Coysh & Henrywood, op. cit.:62). Esses objetos emitiam claras mensagens didáticas (Praetzellis & Praetzellis, 1992: 92-3; Wall, 1991:73) e as mães utilizavam-nos para repassar às suas filhas as normas fundamentais que regiam a esfera feminina, inculcando nelas princípios morais, boas maneiras, e cultivando ideais, não obstante reproduzindo um modelo de subordinação. Mais ainda, cuidavam para que elas - através das formas e das

60. Esse aspecto levou Yentsch (1991 a) a interpretar equivocadamente a cerimônia do chá como um ritual masculino, assim como o jantar.

61. Machado de Assis, em *Helena*, 1946a: 59.

62. Machado de Assis, em *Relíquias de Casa Velha*, 1944j:31 (Valério).

63. Machado de Assis, em *Páginas Recolhidas*, 1944i: 272 (Uma noite).

64. Machado de Assis, em *Memorial de Aires*, 1944c: 129.

cores do seu pequeno equipamento - desde logo introjetassem não apenas a sua posição no universo social e o papel que lhes cabia na sociedade, mas sobretudo as possibilidades de redirecioná-los, na medida em que o registro arqueológico mostra claramente que era dada ênfase maior ao feminino ritual do chá que à masculina cerimônia do jantar nas atividades lúdicas das meninas.

O Chá Patriarcal: A Ambigüidade de um Sistema em Transição

"Voltava para casa depois do chá, que era patriarcal, bem diferente das ceiatas do antigo tempo". Machado de Assis, em *Contos Fluminenses* (1944d: 68).

Inequivocamente conduzido pela mulher e seguindo em linhas gerais o modelo original inglês, particularmente entre as classes dominantes, o ritual do chá no Rio de Janeiro oitocentista apresentou, no entanto, uma peculiaridade singular entre as *classes médias*, a de ser servido na sala de jantar, espaço masculino por excelência.

A julgar pelas diversas referências feitas por Machado de Assis em seus romances, contos e crônicas - que expressam não o comportamento idealizado dos manuais mas as práticas de fato da vida cotidiana - tanto o ritual diário em família quanto as pequenas reuniões de dez a vinte pessoas - todas elas situações em que o modelo clássico impunha a sua realização na sala de visitas ou na sala íntima, servido pela senhora da casa, sua filha ou outra substituta - eram conduzidos no cômodo destinado às refeições. Uma família de três pessoas em sua residência⁶¹; um militar, sua esposa e filha recebendo um conhecido⁶²; uma mulher convidando um antigo namorado⁶³; um casal reunindo amigos mais chegados⁶⁴ e assim por diante, eram invariavelmente encaminhados à sala de jantar para tomar chá.

Ao deslocar para o espaço formal, masculino, um ritual já qualificado como feminino, ao negar-lhe a condição devida na sala de visitas, ao colocar o feminino no masculino, a sociedade oitocentista do Rio de Janeiro mergulhou na ambigüidade. Afrontando a regra, contraditando os manuais de civilidade e cortesia que recomendavam o modelo europeu e, por conseguinte, os valores e ideais caros às *classes médias*, expôs sua ambivalência ao adotar uma versão alternativa.

Se, por um lado, não podia continuar mantendo a mulher reclusa, face às exigências crescentes de uma nova ordem em expansão, por outro era-lhe intolerável romper as antigas amarras, mas apenas, quando muito, afrouxá-las. Impensável ceder à mulher do império escravista, em meados do século XIX - quando surgiu na Europa a versão vespertina do ritual - um espaço próprio e público na esfera doméstica, e retirar do homem a exclusividade desse domínio. Inconcebível vê-la solta e liberta no *tea gown*, desvencilhada das amarras do espartilho. Inadmissível atenuar a forte dualidade de gênero, profundamente imbricada ao sistema sócio-político, face ao risco da sua desorganização. Mas ao mesmo tempo, impossível entrar no jogo pesado do capital internacional sem obedecer às suas regras mais fundamentais. O diabo começava a cobrar seu preço, a alma já tinha sido vendida.

Lutando com suas próprias contradições, essa sociedade criou um ritual híbrido, aberrante para os padrões europeus, de modo a atender à sua dualidade e contemplar suas duas faces: uma, externa, comprometida com a modernização de suas estruturas, libertadora, anti-escravagista (embora criando formas de dependência de outras naturezas, ainda mais sinistras); e outra, interna, retrógrada, aprisionadora, apegada a antigos interesses e valores. Rotulada com absoluta naturalidade por Machado de Assis com a insólita, ambígua, porém reveladora expressão de "chá patriarcal", como sinônimo de formalismo e reverência, onde a mulher comandava - mas nem tanto - onde se admitia a mudança - mas não muito -, a canhestra cerimônia do chá no Rio de Janeiro oitocentista tornou-se mais uma das expressões da penosa mudança de pele de um sistema em transição.

A pequena, acanhada, mas ousada mesa do chá inglês, um desafio à grande mesa patriarcal de jantar brasileira, perdeu o embate e foi tragada por esta última, que chamou a si a responsabilidade de acolher e portar toda a parafernália do ritual. Fez sentar à sua volta - formal, ordenada e obedientemente - os que deveriam estar informalmente dispersos no aposento contíguo, gravitando em torno da mulher. Com isso, mostrou que o poder na esfera pública da unidade doméstica ainda era todo seu e que a partilha tinha limites.

Entretanto, com as armas da astúcia, do charme e da simpatia, a mulher - mesmo contida e engessada no espartilho - sem dúvida alguma conseguiu abrir seu espaço ao tornar-se indispensável no preparo, consumo e distribuição da nova bebida, vale dizer, na nova forma de interação social. Inquestionavelmente, a partir do ritual do chá, ela conseguiu expandir seu papel e influência na esfera social. No momento em que logrou mostrar-se em toda a sua plenitude, rompeu a barreira do confinamento e inaugurou para si um novo tempo, deixando definitivamente para trás a carranca, a rótula, a escuta atrás das portas. Iniciou uma trajetória de conquistas gradativas, que viriam com a mudança de estatutos jurídicos altamente discriminatórios, com o direito ao trabalho assalariado e à inserção no mercado profissional.

Não obstante, mesmo desfrutando de uma nova condição de visibilidade social propiciada pela cerimônia, permaneceu submetida ao jugo masculino no espaço doméstico por pelo menos meio século a mais, tendo em vista que só com o advento da república comprometida com o avanço do capitalismo é que viria a ser incorporado aos hábitos cariocas, na virada do século, o *five o'clock tea* ou o chá das cinco efetivamente libertador.

Inventada e plenamente adotada na Inglaterra desde os seus meados, essa revolucionária modalidade curiosamente não vingou no Rio de Janeiro, apesar do furor imitativo que impregnava a sociedade oitocentista, em sua eterna busca pela validação e pelo reconhecimento por parte dos grandes centros europeus. Este fato inusitado só encontra explicação em uma força mais poderosa, em um sistema que, embora já cindido, esgarçado e em processo de realinhamento, ainda estava fortemente apegado aos princípios estruturadores da antiga ordem escravocrata. A de uma sociedade periférica que se reorganizava a partir de referências e pressões externas que impunham atitudes, comportamentos e valores para os quais inexistia o necessário substrato, e que, não sendo fruto de processos internos, surgidos de dentro para fora, geravam

produtos desengonçados, expressões de um movimento de acomodação entre essas forças. Graças a eles, no entanto, impediu a si mesma de reduzir-se a um clone e assegurou a manutenção de uma identidade própria. Simultaneamente subalterna e altiva, desajeitada e graciosa, original e cópia, mas, acima de tudo, genuína e encantadoramente brasileira.

Os novos papéis assumidos pela mulher na ordem capitalista foram pouco a pouco tornando obsoleta - porquanto agora de todo desnecessária - a cerimônia do chá. Tendo sobrevivido até o pós-guerra, ela sucumbiu no último quartel do século XX, pelo seu anacronismo e inutilidade. Esgotada enquanto estratégia, perdeu a função. As antigas baixelas caíram em desuso e assumiram um caráter meramente ornamental nas residências. A arena foi deslocada da sala de visitas para as instituições financeiras, para os cargos públicos, para a esfera política, onde a mulher agressivamente vem disputando e conquistando espaços, consolidando posições, acumulando poder em todos os domínios.

A transformação de um dos mais importantes ritos de passagem da mulher brasileira no século XX, o delicado e feminino chá-de-panela, em um evento violento, agressivo, grosseiro, fortemente sexualizado, expressa de forma bastante clara essa mudança⁶⁵, sobretudo entre os segmentos médios da sociedade. O que antes era uma amável e amena exibição de dotes manuais e culinários no espaço exclusivo da mulher, regada a chá, onde a jovem noiva apresentava seu enxoval e recebia de suas amigas a tralha de cozinha destinada à nova casa, com a proibição expressa da participação masculina, assumiu uma feição inesperada. O suave ambiente de confraternização e troca de gentilezas foi substituído por um clima de desafio, estimulado por bebidas alcoólicas, onde a noiva, exposta ao ridículo, passou a ser submetida a toda sorte de constrangimentos, vergonhas e humilhações. Vencidas as inúmeras provações que lhe são impostas, como, entre outras, a de se vestir com roupas masculinas e desfilar travestida em público, só então ela se torna merecedora dos prêmios/presentes e pode finalmente alcançar seu novo status. A chávena de chá foi substituída pelo copo de cerveja, de aguardente, de *whisky*.

Último estertor da cerimônia na sociedade contemporânea, o rito do chá-de-panela assumiu uma feição inversa (e perversa), que sintetiza a penosa e humilhante trajetória histórica da mulher em sua busca por novas posições, ao mesmo tempo em que expõe e reproduz, de forma contundente, a sua ambiguidade no mundo atual, ao assumir posições antes exclusivas da esfera masculina. O chá, enquanto sinônimo de feminilidade e delicadeza, saiu definitivamente de cena, cumprida a sua missão.

FONTES E BIBLIOGRAFIA CITADAS:

I - FONTES

1) MANUAIS DE BOAS MANEIRAS:

BAFFANVILLE, Mme. la Comtesse. *Almanach du Savoir Vivre. Petit code de la bonne compagnie.* Paris, Librairie E. Plon, 1878

By a Member of the Aristocracy (entirely re-written, with additions). *Manners and Rules of Good Society or Solecisms to be avoided*. 18 ed., London and New York, Frederick Warne, 1892

By a Member of the Aristocracy. *The Duties of Servants. A Practical Guide to the Routine of Domestic Service*. London and New York, Frederic Warne, 1894a

By a Member of the Aristocracy. *Waiting at Table. A Practical Guide*. London and New York, Frederic Warne., 1894b

CAMPBELL, Gertrude Elizabeth. *Etiquette of Good Society*. London, Cassell, 1893

NAZARETH, Beatriz. *Manual de Civilidade e Etiqueta. Regras indispensáveis para se freqüentar a boa sociedade*. 9ª ed., Encyclopedias Bordalo, Lisboa, Ed. Arnaldo Bordalo. Premiado na Exposição do Rio de Janeiro de 1908, 1914

2) TRATADO DE CULINÁRIA:

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A Fisiologia do gosto*. São Paulo, Companhia das Letras, 1995

3) ROMANCES, CONTOS, CRÔNICAS

ALENCAR, José de. *A pata da gazela*. 12ª ed., São Paulo, Ática, 1995 .

BALZAC, Honoré de. *A prima Bete*. Rio de Janeiro, Ediouro, 1993

MACHADO DE ASSIS, Joaquim Maria

Histórias da meia-noite. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1942

Ressurreição. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944a

A mão e a luva. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944b

Memorial de Aires. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944c

Contos Fluminenses. Vols. I e II. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944d

Histórias românticas. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944e

Papéis avulsos. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944f

Histórias sem data. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944g

Várias histórias. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944h

Páginas recolhidas. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944i

Relíquias de Casa Velha. Vols. I e II. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944j

Iaiá Garcia. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944k

Esaú e Jacó. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1944l

Helena. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1946a

Memórias póstumas de Brás Cubas. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1946b

Quincas Borba. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1946c

Dom Casmurro. Rio de Janeiro, W. M. Jackson eds., 1946d

PORTUGAL, Iracema. S/d *Cartas de mulher*. Lisboa, Portugal-Brasil Ltda.

PROUST, Marcel

No caminho de Swann. 2ª ed., 2ª impres., Rio de Janeiro, Globo. *Em busca do tempo perdido*. 2ª ed., Rio de Janeiro, Globo. 7v. , 1960

PERIÓDICOS:

Álbum Semanal - 1851 e 1852
Correio das Damas - 1836
A Estação - 1884 e 1889
A Família - 1888 a 1890
Jornal das Famílias - 1860 a 1888
Periódico dos Pobres - 1850
A vida fluminense - 1871

5) RELATOS DE VIAGENS

DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil* 3ª ed., São Paulo, Livraria Martins Editora. Vol. II, 1954

EBEL, Ernst. *O Rio de Janeiro e seus arredores em 1824*. São Paulo, Brasiliiana, 1972

EXPILLY, Charles. *Mulheres e costumes do Brasil*. São Paulo, Brasiliiana, 1935

GRAHAM, Maria. *Diário de uma viagem ao Brasil*. São Paulo, Edusp, 1990

KIDDER, Daniel P. & J. C. Fletcher. *O Brasil e os brasileiros*. São Paulo, Cia. Editora Nacional, 1941

LEITHOLD, T. von & L. von Rango. *O Rio de Janeiro visto por dois prussianos*. São Paulo, Cia. Editora Nacional, 1966

RUGENDAS, João Maurício. *Viagem pitoresca através do Brasil*. 5ª ed., São Paulo, Livraria Martins Editora, 1954

SPIX, J. B. von & K. F. P. von Martius. *Viagem pelo Brasil 1817 - 1820*. vol. I São Paulo, Edição Melhoramentos, 1981

SUZANNET, Conde de. *O Brasil em 1845*. Rio de Janeiro, Livraria Casa do Estudante do Brasil, 1957

II - BIBLIOGRAFIA

ANDRADE LIMA, Tania. Pratos e mais pratos: louças domésticas, divisões culturais e limites sociais no Rio de Janeiro, século XIX. *Anais do Museu Paulista, Nova Série, História e Cultura Material*. Vol. 3:129-91, 1995

BOURDIEU, Pierre. *La Distinction. Critique sociale du jugement*. Paris, Minuit, 1979

BRANCANTE, Eldino da Fonseca. *O Brasil e a cerâmica antiga*. São Paulo, Cia. Lytographica Ypiranga, 1981

BURNETT, John. *Plenty and Want. A Social History of Food in England, from 1815 to the Present Day*. 3ª ed., London, Routledge, 1989

- CORBIN, Alain. Bastidores. M. Perrot (org.), *História da Vida Privada*, vol 4. São Paulo, Cia. das Letras, pp 413-611, 1987.
- COSTA, Luiz Edmundo
O Rio de Janeiro de meu tempo. Vol. I, 2ª ed., Rio de Janeiro, Conquista, 1957.
- COYSH, A.W. & R. K. Henrywood. *The Dictionary of Blue & White Printed Pottery 1780 - 1880*. 6a. ed., Suffolk, Antique Collector's Club, 1995
- DEETZ, James. *In Small Things Forgotten. The Archaeology of Early American Life*. New York, Anchor Books, 1977
- DOUGLAS, Mary. Food as a System of Communication. In Mary Douglas (ed.), *In the Active Voice*. London, Routledge & Kegan Paul. . Originalmente in Jessica Kuper (ed.), 1977, *The Anthropologist's Cookbook*, New York, Universe Books, pp 1-7, 1982
- FISHER, S.W. *English Pottery and Porcelain Marks*. Berks, W. Foulsham & Co., 1970
- FREYRE, Gilberto. *Os ingleses no Brasil*. Aspectos da influência britânica sobre a vida, a paisagem e a cultura do Brasil. Rio de Janeiro, José Olympio Editora, 1948
- GUERRAND, Roger-Henri. Espaços Privados. In M. Perrot (org.), *História da Vida Privada*, vol 4. São Paulo, Cia. das Letras, pp 325-411, 1987
- HALL, Catherine. Sweet Home. In M. Perrot (org.), *História da Vida Privada*, vol 4. São Paulo, Cia. das Letras, pp 52-87, 1987
- HUME, Ivor Noël. *A Guide to Artifacts of Colonial America*. New York, Vintage Books, 1969
- JAMESON, Robert. Purity and Power at the Victorian Dinner Party. In Ian Hodder (ed.) *The Archaeology of Contextual Meanings*. Cambridge, Cambridge University Press, pp 55-65, 1987
- KELLY, Alison. *The Story of Wedgwood*. New York, Viking Press, 1975
- LAMONT-BROWN, Raymond. A Royal Cup of Tea. *The Tea Club Magazine*, Newsletter. The UK Tea Council, 1995
- LARAIA, Roque de Barros & Maria Zaira Batista de Mello. Chá-de-panela, análise de um rito social. *Anuário Antropológico* 78, Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro, pp 140-55, 1980
- LAVÔR, João Conrado Niemeyer de. Breve histórico do chá. *Boletim do Museu Botânico Kublmann* 2(1), 1983
- MAJEWSKI, Teresita & Michael J. O'Brien. The Use and Misuse of Nineteenth-Century English and American Ceramics in Archaeological Analysis. In M. B. Schiffer (ed.) *Advances in Archaeological Method and Theory*. Vol. 11:97-209, New York, Academic Press, 1987

- MARTIN-FUGIER, Anne. Os ritos da vida privada burguesa. In *História da Vida Privada*. Vol. 4, Da Revolução Francesa à Primeira Guerra. São Paulo, Companhia das Letras, pp 193-261, 1991
- McCRACKEN, Grant. *Culture and Consumption. New Approaches to the Symbolic Character of Consumer Goods and Activities*. Bloomington e Indianapolis, Indiana University Press, 1988
- McKENDRICK, Neil. Josiah Wedgwood and the Commercialization of the Potteries. In Neil McKendrick, John Brewer & J. H. Plumb, *The Birth of a Consumer Society: The Commercialization of Eighteenth-Century England*. Bloomington, Indiana University Press, 1982
- MILLER, Daniel. *Material Culture and Mass Consumption*. Oxford, Basil Blackwell, 1987
- MILLER, George L. Classification and Economic Scalling of 19th. Century Ceramics. *Historical Archaeology*; 14:1- 40, 1980. A Revised Set of CC Index Values for Classification and Economic Scalling of English Ceramics from 1787 to 1880. *Historical Archaeology*; 25(1):1-25, 1991
- NEDELL, Jeffrey D. *Belle Époque Tropical*. São Paulo, Companhia das Letras, 1992
- OWENS, Walter. Collectable Tea Caddies. *The Tea Club Magazine*, Newsletter. The UK Tea Council, 1995
- PERROT, Michelle. Funções da família. In M. Perrot (org.), *História da Vida Privada*, vol 4. São Paulo, Cia. das Letras, pp 105-120, 1987
- PRAETZELLIS, Adrian & Mary Praetzellis. Faces and Facades: Victorian Ideology in Early Sacramento. In Anne E. Yentsch & Mary C. Beaudry (eds.), *The Art and Mystery of Historical Archaeology*. Boston, CRC Press, 1992
- QUEIRÓS, Maria Isaura Pereira de. *Cultura, sociedade rural, sociedade urbana no Brasil*. Livros Técnicos e Científicos/EDUSP, 1978
- QUINTANEIRO, Tania. *Retratos de mulher*. O cotidiano feminino no Brasil sob o olhar de viajeros do século XIX. Petrópolis, Vozes, 1995
- ROSENWALD, Flávia Gaudin. *O ritual do consumo do chá no Rio de Janeiro (século XIX)*. Relatório de bolsa de iniciação científica do CNPq - projeto "Arqueologia Histórica no Rio de Janeiro: o século XIX" e monografia de conclusão do curso de graduação em Arqueologia, Universidade Estácio de Sá (ms), 1996
- ROTH, Rodris. Tea-drinking in Eighteenth-Century America: its etiquette and equipage. In Robert Blair St. George (ed.), *Material Life in America: 1600-1860*. Boston, Northeastern University Press, 1988
- SAINT-HILAIRE, Auguste
1975 *Viagem às nascentes do rio São Francisco*. São Paulo, EDUSP; Belo Horizonte, Itatiaia.
- SILVA, Maria Beatriz Nizza da. *Cultura e Sociedade no Rio de Janeiro (1808-1821)*. 2ª ed., Rio de Janeiro, Cia. Editora Nacional, 1978

- SHAMMAS, Carole. The domestic environment in early modern England and America. *Journal of Social History*, 14:3-24, 1980
- SOMBART, Werner. *Amor, luxu e capitalismo*. Venda Nova, Bertrand Editora, 1983
- SUSSMAN, Lynne. Changes in Pearlware Dinnerware, 1780-1830. *Historical Archaeology*, 1977, 11:105-111. British Military Tableware 1760 - 1830. *Historical Archaeology*, 1978, 12:93-104.
- TEMMING, Rolf L.. *Les Secrets du thé*. Dortmund, l'Iconotèque, Éditions Jean-Claude Lattès, 1990
- THE TEA CLUB MAGAZINE, Spring, 1995
- THE TEA TIME GAZETTE, Spring/Summer, 1997
- WALL, Diana diZerega. Sacred Dinners and Secular Teas: Constructing Domesticity in Mid-19th-Century New York. *Historical Archaeology*, 1991, 25(4):69-81. *The Archaeology of Gender: Separating the Spheres in Urban America*. New York & London, Plenum Press, 1994.
- WILLIAMS, Petra. *Flow Blue China*. Jeffersontown, Fountain House East, 1981
- YENTSCH, Anne. The Symbolic Divisions of Pottery: Sex-Related Attributes of English and Anglo-American Household Pots. In R. McGuire & R. Paynter (eds.), *The Archaeology of Inequality*. Oxford & Cambridge, Blackwell, 1991a, pp. 192-230. Engendering Visible and Invisible Ceramic Artifacts, Especially Dairy Vessels. *Historical Archaeology*, 1991b, 25(4):132-55.
- YENTSCH, Anne Elizabeth & Mary C. Beaudry (eds.). *The Art and Mystery of Historical Archaeology*. Essays in Honor of James Deetz. Boca Raton, CRC Press, 1992

FOTOGRAFIAS

ALFREDO IGNACIO MINETTI ALBERTINI



In 1908 it was quite acceptable to drink tea out of saucers.

tea-merchants installed a wind-clock in their offices to tell them when the correct wind was blowing. Wind-clocks had large clock-

Foto 1: Foto publicada no *The Tea Book*, mostrando senhoras idosas inglesas em um parque, tomando chá no pires, em 1908.

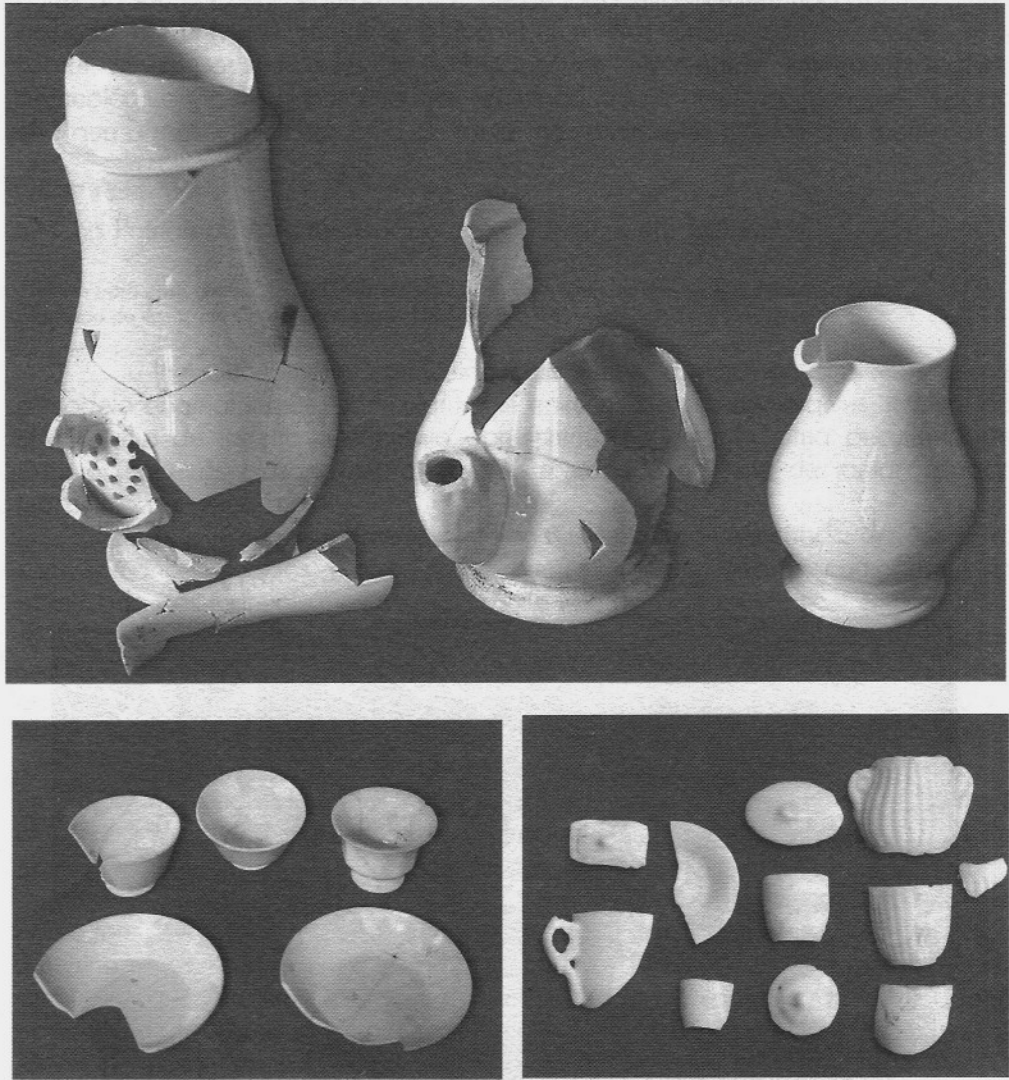


Foto 2: Bules, leiteira, malgas e pires fundos em faiança branca, recuperados em sítios arqueológicos do Rio de Janeiro, século XIX. Embaixo, miniaturas de louça de chá, utilizadas pelas meninas nas brincadeiras com bonecas. Acervo do Museu Nacional - UFRJ.

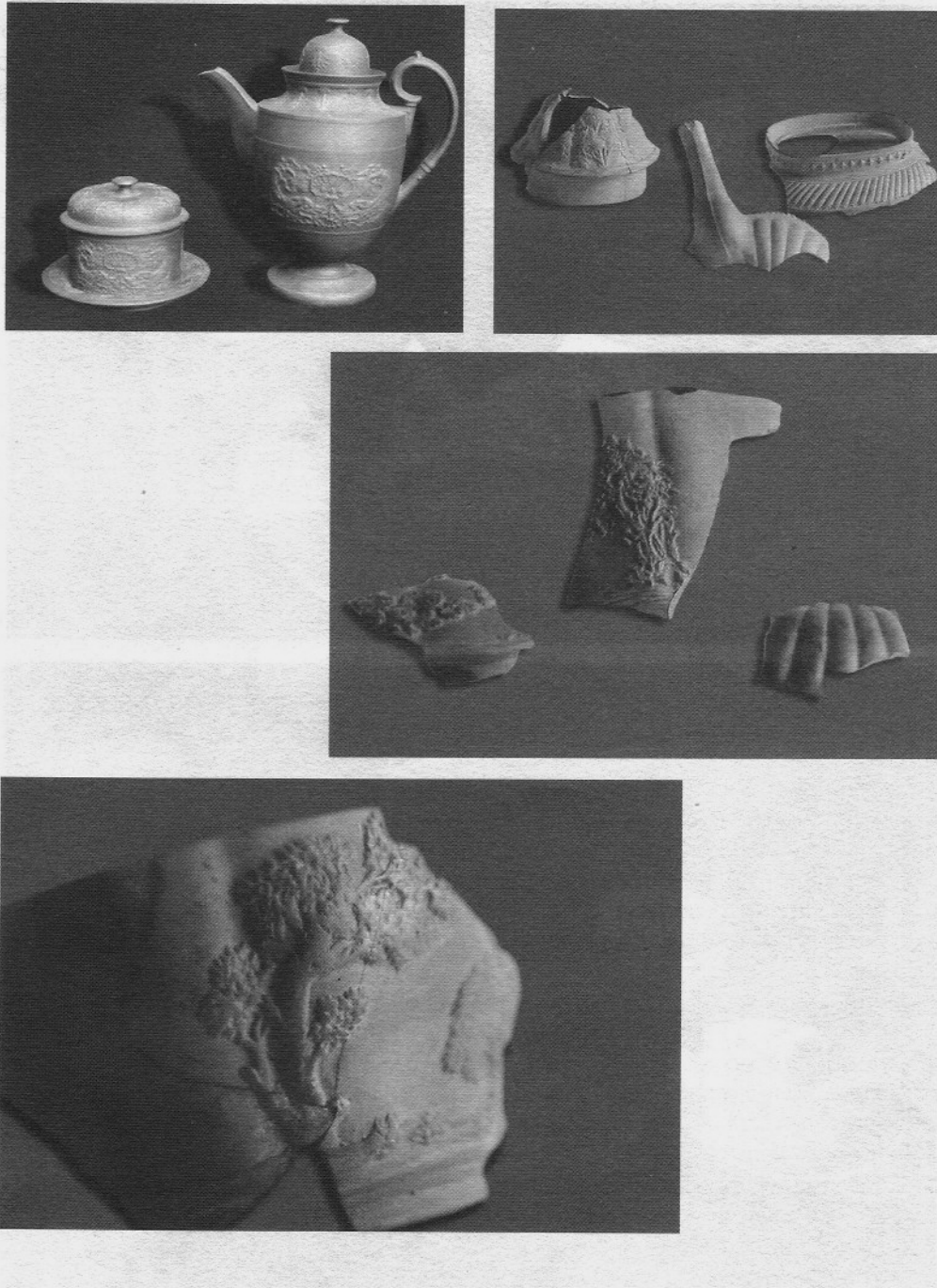


Foto 3: Louça de chá em *Black Basalt*. Bule e manteigueira pertencentes ao acervo do Museu do Primeiro Reinado / Casa da Marquesa de Santos, no Rio de Janeiro. Fragmentos recuperados em escavações arqueológicas de sítios do Rio de Janeiro, século XIX, com decoração floral e em gomos. Acervo do Museu Nacional - UFRJ.



Foto 4: Malgas e pires fundos em padrões florais pintados à mão, em policromia e bicromia (azul e branco); à esquerda, a popular louça branca com friso azul. Peças provenientes de escavações arqueológicas de sítios do Rio de Janeiro, século XIX. Acervo do Museu Nacional - UFRJ.



Foto 5: Açucareiro, malgas e pires fundos em diferentes padrões, pintados e decalcados, em Azul Borrão. Bules, malgas e pires em diferentes decalques em azul e branco. Peças provenientes de escavações arqueológicas de sítios do Rio de Janeiro, século XIX. Acervo do Museu Nacional - UFRJ.

RESUMOS / ABSTRACTS:

A História da Alimentação: balizas historiográficas

Ulpiano T. Bezerra de Menezes e Henrique Carneiro

Os AA. pretendem traçar um quadro da História da Alimentação, não como um novo ramo epistemológico da disciplina, mas como um campo em desenvolvimento de práticas e atividades especializadas, incluindo pesquisa, formação, publicações, associações, encontros acadêmicos, etc. Um breve relato das condições em que tal campo se assentou faz-se preceder de um panorama dos estudos de alimentação e temas correlatos, em geral, segundo cinco abordagens (a biológica, a econômica, a social, a cultural e a filosófica), assim como da identificação das contribuições mais relevantes da Antropologia, Arqueologia, Sociologia e Geografia. A fim de comentar a multiforme e volumosa bibliografia histórica, foi ela organizada segundo critérios morfológicos. A seguir, alguns tópicos importantes mereceram tratamento à parte: a fome, o alimento e o domínio religioso, as descobertas européias e a difusão mundial de alimentos, gosto e gastronomia. O artigo se encerra com um rápido balanço crítico da historiografia brasileira sobre o tema.

UNITERMS: Alimentação. História da Alimentação. Estudos de alimentação: Brasil.

Food History: historiographical landmarks

Ulpiano T. Bezerra de Menezes and Henrique Carneiro

The AA. intended to draw a picture of Food History, not as a new epistemological branch of the discipline, but as an ever growing field of specialized practices and activities, including research, education, publications, academic meetings and societies, etc. A short account of the conditions on which such a field was grounded is preceded by a portrayal of the study of food and foodways in general, according to five approaches (biological, economic, social, cultural and philosophical ones) as well as by the recognition of the main contributions brought forth by Anthropology, Archaeology, Sociology and Geography. In order to allow analytical comments, the multifarious and bulky historical bibliography has been organized according to morphological traits. A few important topics are then discussed separately: hunger and famine, food and the religious domain, European discoveries and the worldwide circulation of foods, taste and gastronomy. The article draws to a close with a short critical survey of Brazilian historiography on food.

UNITERMS: Food. Food History. Historiography. Food studies: Brazil.

Chá e simpatia. uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista

Tania Andrade Lima

Inicialmente, a A. traça um quadro do chá e do ritual do chá na Inglaterra, foco da Revolução Industrial, e chama a atenção para seus significados como um instrumento de liberação feminina. A seguir, mobilizando especialmente material arqueológico suplementado por fontes literárias, ela dirige sua análise para a periferia do capitalismo e esboça a introdução do chá no Brasil. O ritual do chá, claramente sob autoridade feminina, no entanto apresenta uma peculiaridade singular nas classes médias do Rio de Janeiro oitocentista: é servido num espaço masculino por excelência, a sala de jantar. Tal ambigüidade é estudada juntamente com outros rituais mais recentes (que esvaziaram a etiqueta original do chá enquanto rito de passagem), do ponto de vista das estratégias de gênero.

UNITERMS: História do chá. Ritual do chá. Gênero. Rio de Janeiro: séc. XIX.

Tea and sympathy. A gender strategy in XIXth.century Rio de Janeiro

Tania Andrade Lima

The A. initially sketches a picture of tea and tea ritual in England, the core of the Industrial Revolution, and calls attention to their meanings as a tool for women's liberation. Drawing especially on archaeological evidences supplemented by literary sources, she then directs her analysis to the periphery of capitalism and depicts the introduction of tea in Brazil. The tea ritual, clearly under female authority, according to the English model, particularly among the elite, exhibits however a singular middle class peculiarity in XIXth.century Rio de Janeiro, as it is served in a male space par excellence, the dining room. Such an ambiguity is examined together with other more recent rituals (which have dismissed the original tea etiquette as a rite de passage) from the point of view of gender strategies.

UNITERMS: History of tea. Tea ritual. Gender. Rio de Janeiro: XIXth.century.

Inovações técnicas e atitudes intelectuais na literatura açucareira francesa e luso-brasileira da primeira metade do século XVIII

Rafael de Bivar Marquese

O A. analisa duas diferentes atitudes mentais diante das técnicas de produção açucareira nas Antilhas e no Brasil, no começo do séc.XVIII, segundo o registro de dois relatos escritos em francês por Jean-Baptiste Labat (1722) e em português por André João Antonil (1711). Chama a atenção para o problema da racionalidade econômica tal como entendida pelos proprietários escravistas do Novo Mundo na busca da inovação técnica.

UNITERMOS: História do açúcar. Antilhas. Brasil, séc.XVIII. Inovação técnica. Racionalidade econômica. Labat. Antonil.

Technical innovation and intellectual attitudes in the French and Luso-brazilian literature about sugar in the first half of the XVIIIth.century

Rafael de Bivar Marquese

The A. analyses two different mental attitudes towards sugar production techniques in the Antilles and in Brazil in early XVIIIth.century, as registered by two reports written in French by Jean-Baptiste Labat (1722) and in Portuguese by André João Antonil (1711). Attention is called to the problem of economic rationality as endorsed by New World slave-owners looking for technical innovations.

UNITERMS: History of sugar. Antilles. Brazil, XVIIIth.century. Technical innovation. Economic rationality. Labat. Antonil.

Contribuição ao estudo do vocabulário da habitação. A palavra *casa* nos dicionários da Língua Portuguesa

Ieda Maria Alves

A A. empreende o estudo da unidade lexical *casa*, segundo o registro nos principais dicionários da Língua Portuguesa desde o séc.XVIII. Discute os sentidos originais da unidade léxica, os vários grupos sintagmáticos em que foi sendo alocada e a variedade e mudanças de matizes, conforme os diferentes tipos e finalidades de casa. Ela propõe que a pesquisa lexicográfica seja usada como instrumento para o estudo das transformações sócio-culturais.

UNITERMOS: Habitação. Casa. Lexicografia. Dicionários da Língua Portuguesa. Cultura material.