

O cultivo do chá: breves considerações a partir do município de Itu - século XIX

The cultivation of tea: brief notes from the city of Itu - nineteenth century

Marcelo Alves Cerdan¹

Resumo

Apesar do chá fazer parte da memória agrícola da província de São Paulo oitocentista, como evidenciam algumas fontes de informações (viajantes, memorialistas, relatórios governamentais, jornais e jornais), o tema não despertou a atenção dos estudiosos brasileiros. Dessa forma, esse artigo tenta entender algumas questões envolvendo a memória histórica do cultivo do chá a partir do município de Itu na segunda metade do século XIX.

Palavras-Chave: História do chá. História do Brasil. Império. Itu/SP.

Abstract

Despite the tea to be part of the memory of the province of São Paulo agricultural 19th century as evidence some sources of information (travellers, Brazilian novelists, Government reports, journals and newspapers), the subject aroused the attention of scholars. Thus, this article tries to understand some issues involving the historical memory of the cultivation of tea from the municipality of Itu in the second half of the 19th century.

Keywords: History of Tea. History of Brazil. Empire. Itu/SP.

As condições de temperatura das localidades que ficam situadas nas cercanias da capital de São Paulo são muito favoráveis ao chá, assim como a quantidade de chuvas que cáem annualmente; mas em muitos municipios do interior ainda são beneficas as condições devidas, aos dois fatores – temperatura e chuva. Sabe-se, com effeito, que o chá era, há cerca de 60 annos, cultivado, entre nós na Capital, em varias chacaras, situados em pontos que actualmente são ruas e avenidas, e nos seus arredores, como Santo Amaro, etc., assim como em Itú, o municipio mais productor, Capivary, Piracicaba, Porto Feliz, S. Roque, Atibaia, Bragança, etc. (DUTRA, 1916, p. 22).

A produção agrícola na Província de São Paulo, em especial a da região do novo e velho Oeste paulista, no período em que os principais produtos de exportação eram o açúcar e o café, foi objeto de variados estudos históricos. A região de Itu mereceu destaque em boa parte desses estudos, em especial naqueles que trataram da lavoura canavieira (PETRONE, 1968).

Quanto ao café, mesmo não tendo sido um grande produtor, como Campinas e outras localidades do novo Oeste, Itu se fez presente nesse capítulo da história, principalmente, pelo fato de

¹ Doutor em História pela Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho. Coordenador e pesquisador da linha Sociedade, Cultura e Educação (NEPI - Max Planck). Membro e parecerista do CEP e CEUA Max Planck Secretaria de Educação do estado de São Paulo. E-mail: mcerdan27@gmail.com

ter fornecido capital humano e monetário às novas terras dos sertões paulistas (MILLIET, 1982). Mas não foi somente o café e o açúcar que tiveram suas importâncias destacadas em estudos sobre produção agrícola na província, o algodão foi outro desses gêneros, e Itu estaria mais uma vez em evidência, em especial nas décadas de 1860 e 1870, em função da guerra civil nos Estados Unidos da América, que eram o principal fornecedor da mercadoria para a indústria têxtil inglesa (CANABRAVA, 1984).

Mas além da cana de açúcar, do café e do algodão, tanto na província quanto em Itu, produzia-se também outros gêneros agrícolas: fumo,

arroz, chá, milho, feijão, farinha e canjica, como evidenciam alguns documentos administrativos², realidade que não passou despercebida por alguns viajantes. O alemão Avé-lallemant, em visita a um sítio localizado entre a cidade de São Paulo e Santo Amaro, encontrou motivos para afirmar que “a região em torno de São Paulo, aparentemente tão erma, dá fácil e abundante produtos de diferentes partes do mundo.” (AVÉ-LALLEMANT, 1980, p. 335).

O quadro abaixo demonstra a diversidade de gêneros produzidos e exportados pela Província de São Paulo:

Quadro 1 – Exportação de gêneros da Província de São Paulo (1857/1858 e 1862/1863)

ANO FINANCEIRO	PRODUTO	QUANTIDADE
1857/1858	Café	1.775,383 @
1862/1863		2.413,338 @
1857/1858	Açúcar	18,392 @
1862/1863		79@
1857/1858	Chá	3,209 @
1862/1863		
1857/1858	Toucinho	84,006 @
1862/1863		25.026,57 @
1857/1858	Fumo	64,647 @
1862/1863		4,963 @
1857/1858	Arroz	40,440 sacos e 129 alqueires
1862/1863		7,060 sacos e 253,058 alqueires
1857/1858	Feijão	10 sacos e 8,128 alqueires
1862/1863		3,216 sacos e 250 alqueires
1857/1858	Farinha	344 sacos e 994 alqueires
1862/1863		89 sacos e 90 alqueires
1857/1858	Milho	365 sacos e 13,481 alqueires
1862/1863		109 sacos e 17,693 alqueires
1857/1858	Aguardente	1534 pipas e 150 barris
1862/1863		5 pipas
1857/1858	Canjica	
1862/1863		515 sacos e 1030 alqueires
1857/1858	Algodão em rama	
1862/1863		87 @
1857/1858	Matte	
1862/1863		1572 @ e 16 arr.

*Quadro dos gêneros exportados pelos Registros e Mesas de Rendas em todo o ano financeiro de 1857 e 1858 e Quadro da exportação effectuada na Província de S. Paulo por suas diferentes Estações no ano financeiro de 1862 e 1863

Fonte: Avé-Lallemant (1980).

² Quadro dos gêneros exportados pelos Registros e Mesas de Rendas em todo o ano financeiro de 1857 e 1858 e Quadro da exportação effectuada na Província de S. Paulo por suas diferentes Estações no ano financeiro de 1862 e 1863

Várias fontes de informações indicam que no município de Itu se produzia chá, hortaliças, fumo, arroz, frutas, vinícola, feijão, farinha e toucinho. O viajante Zaluar, na década de 1860, observou que, tanto o comércio quanto a produção agrícola em Itu eram prósperos. “O açúcar que produz é avaliado em oitenta mil arrobas, e em dez a doze mil pés de café. Além destes produtos, cultivava-se aqui fumo, grande cópia de gêneros alimentícios, e faz-se uma não pequena colheita de chá.” (ZALUAR, 1975, p. 184). Saint Hilaire, algumas décadas antes, tinha observado que “cultiva-se no distrito de Itu um pouco de café, de algodão, de chá e de óleo rícino, bem como uma quantidade de milho e feijão.” (SAINT HILAIRE, 1976, p. 175).

O pastor Daniel Kidder, no final da década de 1830, havia observado que “alguns pomares da cidade estavam muito bem tratados e produziam excelentes romãs e magníficas espécies de uvas. Em certas chácaras, fabricavam vinho de muita boa qualidade, para uso próprio”. (KIDDER, 1972, p. 224). Em 1873, o Almanak da Província de S.

Paulo anunciou a existência de dois fabricantes de vinho: Antônio da Costa de Jesus Coimbra e Barão de Piracicaba (LUNÉ, 1985, p. 361), entretanto, é possível o número fosse maior, pois estar nas páginas daquela publicação poderia envolver pagamento ao editor.

O *Almank*, além de dados sobre o comércio, os profissionais e instituições, informa também que em Itu havia 35 *Fazendeiros de Assucar e Café*, 18 *Cultivadores de Algodão* e 12 *Cultivadores de Chá*. O interessante é que, em todo o Almanak, o chá não aparece em nenhuma outra localidade além de Itu. Sabe-se pelo *Mappa das Fábricas Agrícolas de S. Paulo*, que no ano de 1852 existiria na província, trinta e duas fábricas de chá, distribuídas em oito localidades, conforme ilustra o quadro abaixo. O que, então, teria acontecido com esses estabelecimentos elencados pelo “o chá” teria persistido, até a década de 1870, somente em Itu? São questões que surgem quando o assunto é o cultivo e a produção do chá, no século XIX, na Província de S. Paulo.

Quadro 2 - Distribuição das Fábricas de Chá na Província de S. Paulo (1851)

Municípios	Quantidade
Santo Amaro	1
Atibaia	6
Bragança	1
Constituição (Piracicaba)	5
Itu	6
Porto-Feliz	7
Capivary	8
São Roque	3

Fonte: Dados extraídos do Mappa das Fábricas Agrícolas de S. Paulo (D'ARAUJO, 1852).

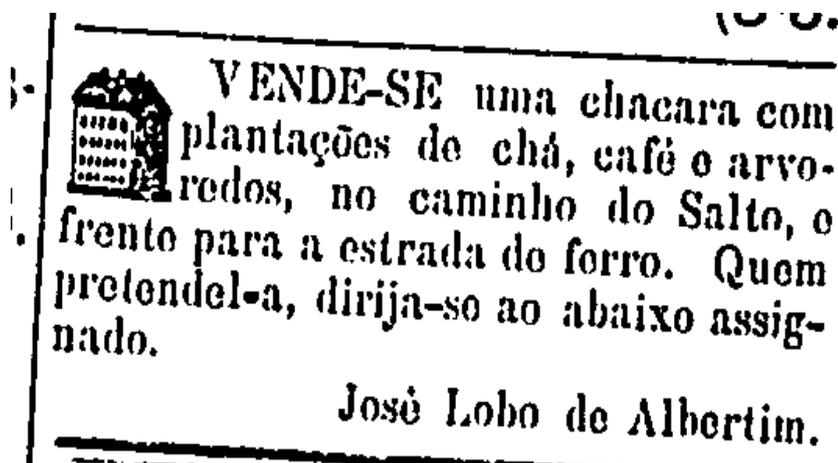
Há momentos em que o chá é destacado em relatórios oficiais de produtividade agrícola, em outros, desaparece, para a historiografia então, o chá é quase invisível. São poucas as pesquisas históricas que se ocuparam da cultura do chá no Brasil, ainda assim, parte delas preocupa-se com a sua produção apenas do século XX, quando esteve associada com

os imigrantes japoneses, localizada principalmente no Vale do Ribeira (TSUKAMOTO, 1981, 1994). Quanto aos trabalhos relativos ao século XIX, merecem destaque a tese de livre docência e alguns artigos do professor Alexandre Chung Yan Yang (1992, 1997, 2002).

Os viajantes, além de darem notícias sobre o cultivo do chá em diferentes localidades da província, abordaram o assunto com bastante entusiasmo. Em alguns jornais pode-se encontrar artigos sobre o assunto e anúncios de vendas de chácaras contendo plantações de chá, como o exemplo abaixo. O

memorialista Nardy Filho rememora os áureos tempos em que o chá dominava a paisagem de Itu, segundo ele, “durante mais de trinta, anos foi grande a cultura de chá em Itu, dando bons lucros aos que dela cuidavam.” (NARDY FILHO, 2000, p. 38).

Figura 1 - Anúncio de jornal



Fonte: O YTUANO (1874).

Especificamente, em relação a Itu, há evidências da cultura do chá também na imprensa local, em relatórios administrativos e em inventários. No entanto, antes da planta fazer parte da paisagem do município de Itu, ela seguiu um percurso em terras brasileiras, que se iniciou na cidade do Rio de Janeiro, para depois ser levada a Minas Gerais, à cidade de S. Paulo e assim se espalhar por diversas localidades da Província, entre elas Itu.

A cultura do chá no Brasil foi introduzida no Rio de Janeiro e está intimamente ligada à vinda de D. João VI, em 1808, e seus súditos às terras brasileiras. Por determinação do Monarca, em 13 de junho daquele mesmo ano, foi criado, na nova sede do governo português, o Jardim da Aclimação para receber mudas de especiarias, local que, em 1811, foi transformado no Jardim Botânico. O chá foi introduzido no local, em 1810. O Conde de Linhares havia sugerido que se contratasse 2 mil

colonos chineses, para desenvolver a teicultura no Brasil, já que a China possuía uma experiência milenar no assunto. Entretanto vieram apenas 400 chineses. Episódio de nossa história que foi destacado por Maria Graham, em sua visita ao Jardim Botânico. Segundo ela, “este jardim foi destinado pelo Rei para o cultivo de especiarias e frutos orientais e, acima de tudo, para o chá, que ele mandou vir da China juntamente com algumas famílias acostumadas a sua cultura”. (GRAHAM, 1990, p. 199). A maioria dos chineses não se adaptou aos projetos brasileiros e abandonou as plantações, havendo inclusive muitos casos de suicídios, em um desses, 11 chineses se enforcaram coletivamente em uma casa. (YANG, 2002, p. 62).

D. João VI era um grande incentivador da cultura do chá no Brasil, além de introduzi-la e trazer chineses para ensinar o plantio e beneficiamento, isentou de taxas alfandegária todos os materiais relacionados

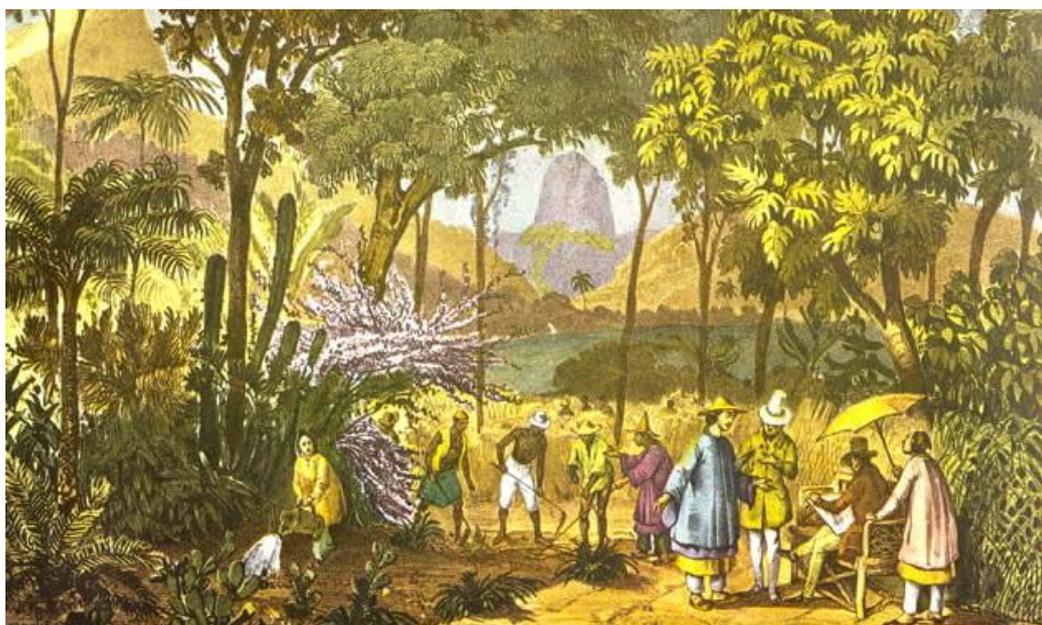
ao cultivo do chá e instituiu recompensas e medalhas aos teicultores. (AMARAL, 2006, p. 52). Mas quando, em abril de 1821, o Monarca retornou a Portugal, a incipiente cultura do chá perdeu um grande apoio e as plantações do Rio de Janeiro sofreram sérios problemas com o abandono.

Foi nesse contexto que Frei Leandro do Sacramento encontrou o chá no Jardim Botânico, quando foi nomeado diretor do local em março de 1824. Ele realizou sérios trabalhos de experimentação com o chá. Com a intenção de divulgar a teicultura enviou sementes para diversas províncias: Pará, Pernambuco, Bahia e São Paulo e organizou, por determinação de D. Pedro I, uma

Memória econômica sobre a plantação, cultura e preparação do chá e do cravo, que foi editada pela Imprensa Nacional em 1825 somente com a parte que tratava do chá, e trata-se de um verdadeiro manual sobre o assunto. (GASPAR; BARATA, 2008, p. 86).

Rugendas, nesse mesmo período, observou que no Jardim Botânico “formou uma plantação atrás do Corcovado, à beira da Lagoa Rodrigo de Freitas, perto do Jardim das Plantas. Era de 6.000 o número de arbustos em 1825.” (RUGENDAS, [1978?], p. 200). Além do Jardim Botânico, na Província do Rio de Janeiro, o chá também era cultivado na Fazenda Santa Cruz e na Ilha do Governador.

Figura 2 – Plantação de Chá no Jardim Botânico (Rugendas, 1935)



Fonte: Rugendas, [1978?].

A intenção do governo era difundir a cultura do chá no Brasil para que pudesse ser vendido ao ávido mercado Europeu, especialmente a Inglaterra, onde o consumo da bebida, no século XIX, já havia se popularizado a ponto de ser a bebida mais consumida depois apenas da água. Na década de 1830, os ingleses consumiam aproximadamente 14 toneladas de chá ao ano. (FRANÇA, 1990).

Segundo Standage, “a Grã-Bretanha importava 31 mil toneladas de chá da China em 1859.” (STANDAGE, 2005, p. 172). O consumo passou a ser tão importante para o britânico que se chegou ao ponto do escritor Rudyard Kipling (1865-1936) afirmar que “a falta de chá durante uma semana abalaria a ordem do Universo.” (FRANÇA, 1990).

As necessidades do mercado europeu envolviam toneladas anuais do produto, as quais eram abastecidas pelas plantações que existiam na China, que como bem observou Rugendas, “é o abismo devorador de quase todos os metais preciosos exportado da América para a Europa”. (RUGENDAS, [1978?], p.198) Prossegue ele: “Quando a Europa puder obter no Brasil todo o chá de que necessita, ou pelo menos a maior parte dele, não será mais obrigada a pagá-lo com metais preciosos. Para compensar o valor imenso do que compra, ela exportará mercadorias para o Brasil. (...). As vantagens que decorreriam desse estado de coisas, para o Brasil, são inegáveis.” (RUGENDAS, [1978?], p. 200).

A mesma matriz discursiva pode ser percebida nos escritos de Marechal Arouche Rendon, o pioneiro do cultivo do chá na Província de São Paulo, ainda na primeira metade do século XIX:

Façam os meus patrícios os seus cálculos por qualquer modo que seja e sempre acharão que lhes fará conta cultivar esta nova e benéfica planta, que parece acomodar-se melhor entre nós do que em seu país de origem. Esta circunstância, com a posição geográfica do Brasil, não faz sugerir a idéia de um dia a Europa se dispensar de dobrar o cabo da Boa Esperança em procura do mercado de Cantão? (RENDON, 1978, p. 34).

Dessa forma, fazer dar certo a cultura do chá no Brasil seria vantagem não só para o país mas também para a Europa, diga-se Inglaterra, já que era dela o monopólio da importação de chá, feita pela Companhia Britânica das Índias Orientais (STANDAGE, 2005, p. 251). Não há segredo, nem muito menos dúvidas, quanto aos teores e intencionalidades dos acordos comerciais firmados entre a Coroa Britânica e a Portuguesa, cujo exemplo mais conhecido foi o tratado de Cooperação e Amizade, de 1810.

Desde que o chá chinês passou a ser apreciado pelos europeus, especialmente pelos britânicos, houve muitos esforços para aclimatá-lo, tanto no

próprio continente quanto em suas colônias. Além da Suécia, que em 1763, onde o botânico Karl von Linné plantou as primeiras mudas, trazidas da China, nos jardins de Hyrala, a França que, em 1765, tentando aclimatar o chá em seu território, plantou suas primeiras mudas em Paris e na Ilha da Córsega. Apesar dos fracassos dessa primeira experiência os franceses não desistiram, tentaram também em Cels e Montpellier (RHOMER, 2002, p. 20). Pautados por todos os maus resultados, em meados do século XIX, foi enviado um botânico pelo governo francês para conhecer a cultura do chá no Rio de Janeiro e obter mudas e sementes para levá-las a França, motivados pelos bons resultados que os haviam obtido. Sinal de que o chá brasileiro estaria gozando de um certo prestígio entre os consumidores europeus, situação confirmada por alguns prêmios que havia ganhado em exposições internacionais, como ocorreu na de Viena, em 1873, quando o chá brasileiro ficou classificado em terceiro lugar, ficando atrás dos dois países mais tradicionais, Japão e China (CRUZ, 1985, p. 197, 213).

Mas foram os ingleses, seus maiores consumidores, que obtiveram maior êxito na aclimatação do chá, no Himalaia, localizado na sua então colônia da Índia. No ano de 1851, as plantações inglesas já ocupavam uma área de 626 acres (2,5 km² /253,33 hectares) somente em terras do Estado (CRUZ, 1985, p. 199). Além do sucesso no plantio do chá, os ingleses conseguiram também um desenvolvimento tecnológico no processamento das folhas para torná-las aptas à infusão.

Uma sucessão de máquinas cada vez mais elaboradas automatizou os processos de enrolar, secar, separar e embalar. A industrialização reduziu os custos consideravelmente: em 1872, o custo de produção de uma libra de chá era basicamente o mesmo na Índia e na China (...). Os números contam a história: a Grã-Bretanha importava 31 mil toneladas de chá da China em 1859, mas em 1899 o total caíra para sete mil ao passo que as importações da Índia tinham crescido para aproximadamente cem mil toneladas (STANDAGE, 2005, p. 172).

Dado o seu amplo consumo, principalmente na Grã Bretanha, o chá era um gênero interessante para se produzir. Foi justamente nesse contexto que no Brasil houve quem buscasse fazer do gosto britânico seu meio de vida.

Retornando ao lado de cá do Atlântico. Apesar dos esforços do governo colonial e, mais tarde, do Imperial e pessoalmente de Frei Leandro Sacramento, o cultivo do chá no Rio de Janeiro entrou em abandono já ano início da década de 1830. Mesmo tendo uma trajetória relativamente curta no Rio de Janeiro, a cultura do chá chamou a atenção de alguns viajantes, que relataram suas impressões sobre o seu cultivo, entre os quais, pode-se destacar John Lucock, Rugendas, Charles Darwin, Maria Graham, Spix e Martius. (CARVALHO, 2009, p. 125).

Alguns viajantes também registraram suas impressões sobre o chá na província de São Paulo Avé-Lallemant, 1980; Kidder, 1972; Saint Hilaire, 1976 e Zaluar, 1975. Destaca-se um trabalho que, de certa maneira, segue as mesmas linhas daquele redigido por Sacramento, que é de autoria de Marechal José Arouche de T. Rendon, cujo título é *Memória sobre a plantação e cultura do chá e sua preservação até ficar em estado de entrar no comércio, oferecida à sociedade Valenciana*, que seria, segundo o autor, uma “resumida Memória”, que tem por finalidade “manifestar o modo pelo qual planto o chá e o fabrico.” (RENDON, 1978, p. 18). É um texto bem detalhado que pretendia orientar os lavradores desde a sementeira e formação das mudas de chá, passando pelos cuidados com os arbustos e a colheita, até o momento final de sua fabricação, ou seja, pronto para para a infusão de qualquer apreciador daquela tão apreciada bebida quente. Enfim, é uma interessante fonte de informações a respeito da cultura do chá no século XIX.

Em 1834, as Províncias de Minas Gerais e São Paulo produziram juntas 2,5 toneladas de chá. As

cidades mineiras de Mariana, Ouro Fino e Ouro Preto desenvolveram vastas áreas com a planta chinesa. (LAVÔR, 1983). Nesta última cidade, em 1840, foi criada, pelo governo Imperial, uma escola para o ensino da cultura do chá e sua industrialização (RHOMER, 2002, p. 24).

O chá teria sido cultivado pela primeira vez na Província de São Paulo, em 1825, pelo Marechal José Arouche de T. Rendon, que em sua chácara, na cidade de São Paulo, chegou a ter mais de 40 mil pés. Um amigo havia lhe trazido algumas sementes que havia pegado no Jardim Botânico da cidade do Rio de Janeiro (AMARAL, 2006, p. 177). O nome do Viaduto do Chá, no centro da cidade de São Paulo, está relacionado à chácara de Rendon que se localizava na Vila Buarque, que na época seria conhecida como bairro do Chá (MOURA, 1943, p. 99).

O chá poderia ser encontrado próximo a São Bernardo dos Campos, na Capital, Campinas e em Itu. O diretor da Agricultura e Industria Pastoral do Estado de São Paulo, em 1916, escreveu “que Santos exportou, por cabotagem, no período decennial de 1877-1887, nada menos de 27.413 Kgs, no valor de Rs. 62:826\$000, o que dá uma média, cifra redonda, de 2741 Kgs, anualmente exportados, quantidade que não é grande, mas pela qual se vê que o chá tinha já, naquela época, alguma importancia economica em São Paulo.” (DUTRA, 1916, p. 1). Ao que parece, a quantidade de chá exportada não teria variado, pois em 1852 a província exportou 30 mil quilos, que haviam sido produzidas em 40 propriedades agrícolas (YANG, 2002, p. 62).

Consta no *Dicionário de História de São Paulo* que no ano de 1857, “o município de São Bernardo produzia 300 arrobas e a Capital perto de 900”, e que em 1866, “Itu exportou 1.554 arrobas.” (AMARAL, 2006, p.177). No quadro abaixo podemos ter uma dimensão sobre a exportação de chá realizada pela Província de São Paulo, entre 1862 e 1872.

Quadro 3 - Exportação de chá da Província de S. Paulo (1862-1872)

Exercícios	Chá – Kg
62-63	28.268
63-64	57.491
64-65	24.607
65-66	25.695
66-67	18.495
67-68	18.060
68-69	27.360
69-70	22.260
70-71	18.133
71-72	14.361

Fonte: Dados extraídos da tabela “Exportação da Província. Período 1862-1872. (MARTINS, 1991).

O município de Itu foi o que mais produziu e exportou chá no ano de 1851, um montante de 800 arrobas³, atingindo 1.554 arrobas em 1866 (AMARAL, 2006, p. 177), a produção quase dobrou, em um intervalo de aproximadamente 15 anos. Se em 1851, 47,7% do chá produzido na Província era proveniente de Itu, em 1866, apesar

do aumento absoluto, o chá ituano era de apenas 8,4%, sinal de que, neste período, a cultura do chá estaria empolgando muito mais aos produtores de outras localidades da Província.

Em relação ao ano de 1851, tem-se dados sobre a exportação de chá em cinco localidades da província, como bom ser visualizado no quadro abaixo.

Quadro 4 – Exportação de Chá Província de 5 Município da S. Paulo (1851)

Município	Quantidade – Libra	Quantidade - Arroba	Quantidade – Kilograma
Constituição (Piracicaba)	10 mil	312,5	4.590,62
Município	Quantidade – Libra	Quantidade - Arroba	Quantidade – Kilograma
Itu	25.600	800	11.752
Porto Feliz	3.200	100	1.469
Capivary	12.800	400	5.876
São Roque	2 mil	62,5	918,12

Fonte: Dados extraídos do Mappa da População e Exportação dos Municípios de S. Paulo (D’ARAUJO, 1852). A conversão das unidades foram feitas de acordo com o “Quadro das relações dos pesos do Brasil e Inglaterra nos correspondentes do systema métrico.” (Suplemento) (LUNÉ; FONSECA, 1985).

Pelas lembranças de Nardy Filho, sabe-se que “grande foi a cultura do chá em Itu. Todo aquele que possuía terras próximas à cidade ou meio de arrendá-las dedicava-se a essa cultura, [...], durante mais de trinta, anos foi grande a cultura de chá em Itu, dando bons lucros aos que dela cuidavam, [...], seu preço caiu, e a sua cultura passou a ser abandonada.” (NARDY FILHO, 2000, p. 38).

O Capítulo II, dos Códigos de Posturas do Município de 1873, que tratava do Imposto de Patente, em seu §9º, determina que se pague 200 rs por cada arroba de chá⁴, o qual foi reformado em 1877, que passou a valer a seguinte redação: “para cobrança do imposto sobre café, algodão, açúcar e chá, o procurador organizará, no mez de Março de cada anno, a relação dos fazendeiros que

³ Mappa da População e Exportação dos Municípios de S. Paulo. (D’ARAUJO, 1852).

⁴ Código de Posturas do Município de Itu, 1873.

devem contribuir, e o numero de quilos de café, assucar, algodão ou chá que cada um apurar no anno municipal corrente (.). A camara organizará a relação do município e a fará publicar por edital”(IMPRESA YTUANA, 1978, p.3).

Os vereadores de Itu não tardaram a por em prática as determinações das posturas, no período indicado. O edital foi publicado na *Imprensa Ytuana*, de 10 de março de 1878, o qual continha uma listagem com os nomes dos teicultores e suas respectivas produções. O quadro a seguir sintetiza as informações do edital.

Quadro 5 – Produção de diversos gêneros em Itu – 1877.

Produto	Número de Produtores	Em Kilograma	Em Arroba
Açúcar	32	906.000	61.687,2
Cafê	17	667.000	45.414,31
Algodão	08	42.000	2.859,67
Chá	10	13.600	925,9

Fonte: Imprensa Ytuana (1878).

Ao menos até pelo o final da década de 1870, o chá não havia desaparecido por completo em Itu, infelizmente Nardy não é claro quanto ao momento exato nem do seu surgimento e do desaparecimento. A coleção de periódicos da *Imprensa Ytuana* e *O Ytuano* não estão completas e disponíveis para consulta, dessa forma o único edital publicado pela Câmara municipal, que está disponível, é o que se refere ao exercício de 1877. Conforme já relatado, Gustavo Dutra menciona ter havido exportação de chá paulista, pelo Porto de Santos, até o ano de 1887 (DUTRA, 1916, p. 1).

Os jornais trazem também, com mais frequência, a movimentação mensal do mercado de Itu e os balanços das mercadorias transportadas pelo trem para a década de 1870, em nenhum deles é feita qualquer menção ao chá. Isso pode ser explicado pelo fato dos moradores locais não terem adquirido o hábito de tomar chá, estando a sua produção voltada exclusivamente para a exportação. As poucas referências a utensílios que indicam o consumo do chá chinês nos inventários dos ituanos, falecidos no período, colaboram para esse raciocínio⁵.

Nos inventários de Itu relativos ao período de 1810 a 1880 o chá aparece pela primeira vez em 1847, em decorrência do falecimento de Jozé Joaquim do Lago. Em seu inventário foi declarado que havia, entre os seus bens de raiz, *Hum sitio no Bairro Taquaral com sua casa ordinaria, com seiscentos pes de café e tresentos e cinquenta pes de chá, com seo monjolo*.⁶ Essa plantação deve ter rendido, aproximadamente, 11 kilogramas de chá naquele ano, levando em conta os cálculos sugeridos pelo experiente plantador paulistano Rendon: “Por cálculos aproximados posso dizer aos meus patrícios que pretenderam formar uma fábrica de chá, que mil pés produzem arroba e meia de chá.” (RENDON, 1978, p. 32). A quantidade de chá declarada no inventário de Jozé Joaquim Lago parece não ser muito expressiva, mas bem significativo para a presente pesquisa pelo fato de ser a primeira evidência documental de fato a atestar o cultivo do chá no município de Itu.

Apesar de as primeiras evidências sobre cultivo do chá em Itu constar apenas no inventário acima, isso não significa que a sua cultura tenha se iniciado

⁵ Levantamento realizado nos inventários arquivados no Arquivo Histórico do Museu Republicano em Itu, entre 1810 e 1880..

⁶ Inventário (Inventariado: Jozé Joaquim do Lago/Inventariante: Jesuina Maria da Silveira). Pasta 56 (Fundo: 1º Ofício), 1847: Arquivo Histórico do Museu Republicano – Itu, p. 5.

por volta de 1847. As informações contidas nos inventários são apenas indicativos que o chá já existia no momento da morte de quem o cultivava. Entre todos os indivíduos envolvidos com a cultura do chá, quantos morreram enquanto houve essa prática agrícola?

Pela versão de um Relatório redigido pelo presidente da Câmara, em 1863, o chá teria sido introduzido em Itu pelo Padre Feijó, ao mesmo tempo em que ele foi plantado em S. Paulo: “por muitos anos jazeu o seu cultivo em abandono apenas conservando-se algumas plantas como curiosidade em alguns jardins e quintais até que finalmente seu alto preço, a facilidade da sua cultura e a descoberta por assim dizer de sua manipulação após o definhamento de outros ramos da indústria agrícola, veio dar vasto incremento à sua cultura.” (NARDY FILHO, 2000, p. 37). O definhamento ao qual se refere o relatório, provavelmente é o do açúcar que, no início da década de 1850, sofreu queda de preço no mercado internacional.

Como já comentado anteriormente, para Nardy, a cultura do chá em Itu foi grande por mais de trinta anos, mas “já em 1860, a produção do chá de Itu, que chegou a atingir para mais de cinco mil arrobas por ano, baixou a 1.500, e daí por diante foi decrescendo até o seu completo desaparecimento”. (NARDY FILHO, 2000, p. 38). Mas quando teria se dado esse completo desaparecimento e quando teria se iniciado?

A existência de seis fábricas agrícolas de chá em Itu em 1852 é uma grande evidência de que no município sua produção era significativa, além de sugerir que, na década de 1840, já pudesse ser comum aos ituanos plantações de chá em meio à paisagem, pois o intervalo entre o plantio e a

colheita das primeiras folhas normalmente é de três anos, raciocínio que dialoga com as informações do inventário de Joze Joaquim do Lago, que em 1847, listou 500 pés de chá. Justamente no período que Carlos Ilidro da Silva teria iniciado no local seus experimentos com o fabrico do chá e o modo de aromatizá-lo, como escrevera ele no Relatório da Fazenda Modelo São Carlos de 1863: “Consegui descobrir o segredo do fabrico do chá verde e modo de aromatizar com um trabalho e investigação por mais de 15 annos.”⁷ Pelas datas, se retroagir mais de 15 anos, a partir de 1863, chega-se a 1848, então Ilidro teria cultivado o chá, no mínimo, nesta data.

A Fazenda Modelo São Carlos, fundada por Ilidro, tinha “por objetivo, fazer experiências sobre novas culturas, bem como ministrar, aos fazendeiros novos, conhecimento agrícola para que melhor pudessem aproveitar suas terras, delas tirando maior resultado com menor dispêndio e tornando-lhes conhecida diversas máquinas e instrumentos agrícolas e o modo de usá-las.” (NARDY FILHO, 2000, p. 35). Algumas mostras de chá produzidas por Ilidro foram premiadas na Exposição Nacional que ocorreu na cidade do Rio de Janeiro, em 1860, e na Universal de Londres, “onde deu-se muita importância a aquella espécie verde que designarão como nome de chá odorifero de S. Paulo Itu.”⁸ Entretanto, lamenta-se Ilidro:

As amostras forão premiadas nas duas exposições, porém até hoje não recebi as medalhas, e nem documento algum. A Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional julgou conveniente solicitar do Governo Imperial hua recompensa pelos esforços q’ tenho feito para aperfeiçoar o fabrico do chá, não me consta porém que aquella representação da Sociedade tenha merecido atenção do governo.⁹

⁷ Relatório sobre a Fazenda Modelo fundada por Carlos Ilidro (trascrito). Arquivo Histórico do Museu Republicano de Itu (Fundo Francisco Nardy Filho), p.05.

⁸ Relatório sobre a Fazenda Modelo fundada por Carlos Ilidro (1863) (trascrito). Arquivo Histórico do Museu Republicano de Itu (Fundo Francisco Nardy Filho), p.05.

⁹ Relatório sobre a Fazenda Modelo fundada por Carlos Ilidro (1863) (trascrito). Arquivo Histórico do Museu Republicano de Itu (Fundo Francisco Nardy Filho), p.05.

Apesar de ter afirmado que o chá foi produzido em grandes quantidades em Itu, por mais de 30 anos, Nardy não deixa claro quais as décadas que o chá passa a fazer parte da vida de alguns produtores rurais, o seu desenvolvimento e o seu declínio. Mas é possível que a década de 1870 seria o período que o chá entrou em decadência até se extinguir, quem sabe, nos primeiros anos da década de 1880. Assim, mais de 30 anos remeteria até o final da década de 1840? Temos indicações que podem confirmar essa idéia: os experimentos de Ilidro, o inventário listando 500 pés de chá, as seis fábricas existentes em 1852 e a observação feitas por Saint Hilaire. Quanto às décadas seguintes (1850/60 e 70), tem-se uma quantidade maior de inventários, alguns dados estatísticos relativos à Província, relatos de viajantes, jornais e o Almanak.

Quanto aos inventários da década de 1850, em sete deles há a presença do chá; no de 1860, seis e no de 1870, apenas dois, mas dada a natureza das fontes, o número de teicultores seria maior, como também sugerem o Almanak da Província de S. Paulo de 1873, que lista doze cultivadores de chá (LUNÉ, 1985, p. 359) e o edital da Câmara de Itu, que em 1877, indica ter havido dez cultivadores em Itu (ver quadro 2).¹⁰ Mesmo não levando em consideração que os números indicados pela publicação de 1873 provavelmente não espelhem a realidade, por se tratar de uma publicação paga, fica bem evidente que, nessa década, houve um decréscimo da quantidade de teicultores em Itu, já que o almanaque, com seus números subestimados listou doze teicultores e o edital apenas dez.

Um simples cotejamento entre o edital e o almanaque confirma a idéia de quem nem todos os cultivadores tinham seus nomes no almanaque.

Assim, pode ser que Francisco José Pacheco, José Antonio de Souza, José Custódio Leme, José Elias Pacheco Jordão, Francisca Emília Correa Pacheco, D. Anna Eufрасina Pereira Mendes e Joaquim Galvão Pacheco entraram para o ramo do chá após 1873 ou então pagaram para ter seus nomes no almanaque.

Com as duas fontes acima é possível visualizar que alguns daqueles cultivadores de chá que se dispuseram a pagar pela publicação em 1873; somente o Padre Luciano Francisco Pacheco estava envolvido com o cultivo do chá em Itu em 1877, quando produziu 300 kilogramas do produto.¹¹

Certos teicultores, provavelmente desistiram, outros faleceram ainda cultivando, como é o caso do Coronel Francisco Galvão Barros França¹², que teve entre os seus bens declarados em 1875, “quinse arrobas de chá fino, a vinte mil réis”, somando “tresentos mil réis” e “onse ditas, de dito grosso, a quatro mil réis”, que somam “quarenta e quatro mil réis”. O seu único bem de raiz era “huma chacara, no Itaim Mirim, com casa de morada, uma fabrica de chá, na mesma, plantação de chá, e mais benfeitorias”, avaliada por “seis contos de réis”.

Apesar de não haver menção à quantidade de pés de chá, pode-se supor que o Coronel Francisco Galvão possuísse uma vasta plantação, se a quantidade de chá declarada fosse relativa à colheita do ano, pelos cálculos sugeridos por Rendon, o Coronel teria uma plantação formada por aproximadamente 17 mil pés de chá, a qual seria a única fonte econômica da chácara do Coronel, que contava com o apoio de vinte cinco escravos para o cultivo e processamento da erva. Ao menos é o que faz supor o inventário.

¹⁰ Os nomes nas listagens são: Joaquim Galvão Pacheco (3.000 Kgs); José Galvão Paes Barros (2.270 Kgs); D. Anna Eufрасina Pereira Mendes (2.250 kgs); D. Francisca Emilia Correa Pacheco (1.500 Kgs); Dr. José Elias Pacheco Jordão (1.000 Kgs); Joaquim Jose de Toledo (1.500 Kgs); Jose Custodio Leme (750 Kgs); José Antonio de Souza (750 Kgs); Padre Luciano Francisco Pacheco (300 Kgs) e Francisco Assis Pacheco (300 Kgs). Imprensa Ytuana, Itu, 17 de março de 1878, p. 3.

¹¹ Imprensa Ytuana, Itu, 17 de março de 1878, p. 3.

¹² Inventário (Inventariado: Coronel Francisco Galvão de Barros França/Inventariante: D. Anna Lodovina da Fontana Galvão). Pasta 108 (Fundo: 1º Ofício), 1875: Arquivo Histórico do Museu Republicano – Itu.

Dois cultivadores que faleceram sem que houvesse sinais do cultivo do chá em seus inventários foram: D. Maria Antonia de Souza Gurgel¹³ e o Coronel Francisco Pereira Mendes¹⁴, a primeira faleceu em 1880 e o segundo em 1877. Se os inventários da década de 1870, em relação ao número de produtores de Chá não espelham a realidade, o mesmo raciocínio deve ser estendido para as décadas de 1840, 1850 e 1860. É bem provável que na década de 1840, haveria em Itu mais do que os 500 pés de chá listados no inventário de Joze Joaquim do Lago; e que na de 1850, mais produtores do que os sete que foram inventariados e o mesmo para os seis da década seguinte.

Uma ausência que chama a atenção entre os nomes do edital da Câmara de Itu é o de Carlos Ilidro da Silva, que, como todos sabem, teve papel importante na difusão do chá produzido em Itu. Sua desistência teria se dado provavelmente entre os anos de 1873 e 1877, pois seu nome aparece no almanaque e não no edital da Câmara Municipal. Pode ser também que pelo fato de suas plantações ter tido como objetivo apenas a experimentação e não a comercialização, estivesse isento de pagar qualquer imposto pelo que produzia. O certo é que, em 1883, quando Ilidro faleceu, não foi feita qualquer menção ao chá em seu inventário.¹⁵

Durante o ano de 1860, Ilidro publicou o periódico *O Agricultor Paulista*, cujo objetivo era fornecer conhecimento a seus leitores a respeito de agricultura e pecuária, baseado tanto no que realizava na Fazenda São Carlos, quanto em bibliografia estrangeira especializada. Há artigos

orientando como criar suínos e o processamento de sua carne; outros sobre o fumo, arroz, melão, feijão, trigo, beterraba, mandioca, mas quanto ao chá, não há evidências. Caso esse periódico fosse a única fonte de informações, que restara, a respeito de Carlos Ilidro, a tendência seria supor que o chá nunca havia sido plantado na Fazenda São Carlos. Mas inúmeras outras fontes apontam para idéia contrária, inclusive algumas delas até dão pistas do porquê desse silêncio nas páginas do periódico.

A cultura do chá teria se tornado uma decepção para Ilidro, como fica latente no relatório de 1863, já citado anteriormente. Ao tocar no assunto chá, ele não poupou lamentações. Quanto a algumas descobertas que fez sobre a sua fabricação, ele afirma que “pretendia não fazer mistério e publicar, como tenho feito de todos os meus trabalhos, mas a falta de animação e protecção desgosta em gráo tal que levou-me ao pensamento egoísta de esperar hua recompensa para publicar o fructo do trabalho de tantos annos.”¹⁶ As duras palavras não param por aí:

Esta interessante e importante industria que muito podia concorrer para o engrandecimento da riqueza publica, e alivio das classes necessitadas definha por falta de protecção efficaz dos Poderes do Estado achando-se hoje reduzida a menos de um terço a produção, as que já tinha chegado.¹⁷

Produzir chá, pelo que faz supor Carlos Ilidro, não seria tarefa fácil. Como se já não bastassem as dificuldades de se chegar a um produto apreciável ao consumo, dado os trabalhosos processos para se chegar ao produto final, parecia também faltar incentivos por parte dos órgãos oficiais, que, muitas

¹³ Inventário (Inventariado: D. Maria Antonia de Souza Gurgel/Inventariante:Tiago Augusto Teixeira de Barros). Pasta 118 (Fundo: 1º Ofício), 1880: Arquivo Histórico do Museu Republicano – Itu.

¹⁴ Inventário (Inventariado: Coronel Francisco Pereira Mendes/Inventariante: D. Anna Eufrasina da Cunha). Pasta 68 (Fundo: 2º Ofício), 1877: Arquivo Histórico do Museu Republicano – Itu.

¹⁵ Inventário (Inventariado: Carlos Ilidro da Silva/Inventariante:D. Anna Rosaria da silva). Pasta 127 (Fundo: 1º Ofício), 1883: Arquivo Histórico do Museu Republicano – Itu.

¹⁶ Relatório sobre a Fazenda Modelo fundada por Carlos Ilidro (1863) (trascrito). Arquivo Histórico do Museu Republicano de Itu (Fundo Francisco Nardy Filho), p.05.

¹⁷ Relatório sobre a Fazenda Modelo fundada por Carlos Ilidro (1863) (trascrito). Arquivo Histórico do Museu Republicano de Itu (Fundo Francisco Nardy Filho), p.05.

vezes, justificavam a situação de precariedade da cultura do chá ao seu baixo preço no mercado e a falta de conhecimentos técnicos dos produtores, como tinha feito, em 1852, o Presidente da Província Nabuco D’Araujo:

A cultura do chá não prospera, em razão do máo preço, que elle tem achado nos mercados, mas certo seria ella avantajada se os fazendeiros conhecesse que seu interesse está antes na perfeição, do que na quantidade [...]. Em meu conceito, e qualquer que seja o sacrificio, convém promover a aquisição de perito, que venhão á esta província ensinar o melhor processo de fabrico do chá (D’ARAUIJO, 1852, p. 37).

Três anos depois, mudou o presidente, mas as opiniões a respeito do cultivo do chá permaneceram, conforme pode-se ler no discurso de Antonio Saraiva:

[...] o chá que poderia entrar em competencia com o café por circunstancias, que não preciso assignalar, não pode prosperar por que a sua qualidade, que determina grande differença no seu valor se ressentido dos defeitos do seu fabrico, que convem estudar e averiguar a maior solicitude, e sem attenção as despezas, que seriam de sobejo compensadas, se pudéssemos conseguir fabrical-o com alguma perfeição (SARAIVA, 1855, p.17).

Já na década de 1860, no momento em que Carlos Ilidro se lamentava da falta da atenção dos governantes com a cultura do chá na província de São Paulo, Antônio Saraiva, o então presidente paulista afirmava em seu relatório que, “a industria do chá é insignificante; no mercado é o seu preço muito baixo; não pode ainda lutar com a industria estrangeira” (MOTTA, 1864, p.28).

Quanto à qualidade do chá produzido por Ilidro, os prêmios ganhos não deixam dúvidas de que estaria à altura das xícaras dos consumidores europeus mais exigentes. Mas em relação à quantidade que ele produzia, não há qualquer indício. Pela proposta da Fazenda São Carlos, pode ser que a produção era pequena, tinha fins investigativos, com o intuito

de buscar aprimorá-lo para que os teicultores pudessem desenvolver melhor seus negócios. Isso, de certa maneira, pode até justificar a sua ausência na listagem dos que deveriam pagar impostos à Câmara.

Pode ser que os experimentos realizados por Carlos Ilidro fossem tentativas do governo para que se aprimorassem, além de outros gêneros agrícolas, também a teicultura na província. Os interesses e os experimentos de Ilidro com o chá teriam influenciado seus conterrâneos? Provavelmente sim, já que, segundo Nardy, o chá produzido em Itu seria de boa qualidade, era bem aceito e possuía bom preço no mercado, mas teve seu preço depreciado na década de 1860. “Contava a antiga gente ituana, que o causador da depreciação do chá de Itu foi Joaquim Bernardo Borges, que se dedicava a compra e exportação do chá e algodão; dizia aquela gente que Joaquim Bernardo Borges com o fim de obter maior lucro misturava chá bom com chá inferior e o fazia passar por chá verde.” (NARDY FILHO, 2000, p. 38).

A depreciação do preço do chá Ituano deve estar mais relacionada ao desenvolvimento do produto pelos britânicos, que há muito se empenhavam para isso, e pela flutuação do preço no mercado internacional, do que às atitudes do Sr. Joaquim Bernardo Borges de misturar o chá bom com o ruim, como observou Nardy Filho (NARDY FILHO, 2000, p. 38). Infelizmente, o baixo interesse que a história do chá despertou entre os pesquisadores não possibilitou a existência de uma sistematização de informações acerca do preço do chá, nem tampouco da quantidade comercializada, entre os séculos XVIII e XIX, no mercado internacional, o que torna qualquer estudo, cuja análise busque as relações entre a produção e o mercado consumidor do chá, tarefa espinhosa.

A boa qualidade do chá, que era o elemento essencial para definição do seu preço, não seria um estágio muito fácil a ser atingindo. Desde a sua colheita até o seu embalo, era um roteiro trabalhoso.

Após o pé de chá atingir seus 3 anos de idade, começa-se a colheita, arrancando-se as folhas, que “quanto mais tenras e delicadas maior é a bondade do chá,” e as colocam ao sereno em balaios e peneiras. No dia seguinte, “pessoas destinadas a separação ou escolha ficam fazendo este serviço no chá colhido na véspera” sobre uma grande mesa. “Então lançam fora algumas folhas já imprestáveis, pauzinhos, algumas folhas estranhas e mesmo alguns insetos que por acaso venham entre as folhas.” (RENDON, 1978, p. 24-26).

Depois de os fornos serem aquecidos, “principia o trabalho por cozinhar-se todo o chá, o que faz o primeiro forneiro, servindo os dois segundos forneiros para enrolar com os outros três, que ao todos fazem cinco”. O chá deve ficar no forno entre cinco e dez minutos, depois “comprimem o chá entre as mãos para lançar fora a quantidade de suco esverdeado”, e então as espalham em peneiras tapadas (RENDON, 1978, p. 24-26). Após essas etapas, considerada as mais mais difíceis da preparação, o produto deveria ser aromatizado com outras plantas, pois fosse o chá verde ou preto, nunca era embalado com seu aroma natural. Entre os aromatizadores, os mais comuns eram a *Camelia Sasanqua Thbg.*, a *Lanhóa*, a *Rosa-chá* e o *Jasminum Sambac* (CRUZ, 1985, p. 210).

Quando escreveu sobre as etapas do fabrico do chá, Rendon baseava-se tanto nas lições de Fei Leandro Sacramento quanto nas experiências que acumulou com seu próprio empreendimento. Ele até mandou confeccionar dois fornos na Real Fábrica de Ferro de São João de Ypanema, localizada na cidade de Sorocaba. “A minha fábrica”, disse Rendon, “tem três fornos, um deles foi fundido na China e serviu de modelo para se fundirem outros dois na fábrica de ferro de S. João do Ypanema.” (RENDON, 1984, p. 26).

Havia duas espécies de chás, o verde e o preto,

os quais eram classificados por tipos. Na opinião do botânico Gilberto Luiz da Cruz, os melhores chás verdes, de acordo com seus fabricantes, eram: chá-Udsi, chá-pérola-verdadeiro, chá Hysson Junior ou Hyswen, chá-pólvora, Hysson commum ou hayssen e schulan. Enquanto que dos chás-pretos, os mais estimados eram: Pekoe-côr-de-laranja, Peko-escuro, Saout-chong, Plani-orange, Solong, Tswankay, Congho, Camphou e Boh. (CRUZ, 1985, p. 215-216). Além desses mencionados por Cruz, que na verdade não distingui entre tipo e fabricante, há outros: chá-pólvora, chá tijolo e chá borra, chá-pérola, chá-thó, chá bancha (RHOMER, 2002, p. 43-54).

O preparo do chá envolvia questões extremamente complexas e agradar o exigente paladar de quem o consumia não era tarefa fácil. O sucesso estava intimamente ligado à qualidade do chá que, juntamente com o custo benefício de se confeccionar um produto mais elaborado, foi uma preocupação que esteve sempre presente nas falas de quem esteve envolvido com o assunto, e não só das autoridades, mas também nas dos produtores, como evidenciam as respostas dadas por onze teicultores paulistas ao chamado do governo para que encaminhassem amostras de seus chás para serem levadas à exposição de Washington em 1850. As correspondências vieram dos seguintes municípios: Santos, São Bernardo, Jundiai e São Paulo. E Itu? Por que a ausência? Displicência dos teicultores ou incipiência da cultura de chá no local.

O Sr. Francisco Martins Bonilha de São Bernardo afirmou ter encaminhado “2 caixas, em Números 1º e 2º, sendo o 1º do chá hyson, e o 2º do engratinado, ou pérola, não vão remessa alguma de chá preto, pois exigindo esta um grande trabalho, e complicada manipulação ainda não me assumo á fabrical-o á vista do baixo preço que até hoje desgraçadamente tem obtido este rico, e importante ramo da nossa industria.”¹⁸

¹⁸ Correspondência (Remente: Produtores de chá da Província de São Paulo). *Ofícios Diversos – Poder e Cotidiano – Digitalizado e disponível no www.arquivoestado.sp.gov.br*, p.1

Outra produtora de chá que respondeu ao chamado foi a filha do finado Rendon, D. Maria Benedicto de Toledo Arrouche. Diante da exigência para que se mandasse “uma porção de chá preto e perola para ser enviado a Legação Imperial em Washington”, respondeu não poder atender ao pedido, “pois a baixa que se acha no commercio não corresponde ao trabalho que dá a factura dessas qualidades de chá, há tres annos que não temos feito.”¹⁹ O produtor da cidade de S. Paulo, Joaquim Jose Roiz, deu a seguinte resposta: “nunca fabriquei o chá denominado preto, e que do pérola não tenho actualmente quantidade alguma de reserva.”²⁰

Considerando que as respostas dadas pelos onze teicultores sejam representativas em relação à cultura e fabricação do chá, pode-se afirmar que o chá preto, em 1850, praticamente inexistia na Província de São Paulo, já que nenhum enviou amostra desse tipo, e muitas das justificativas estavam associadas às dificuldades de fabricá-lo. De Santos, respondeu José Baptista da Silva Bueno que não podia “satisfazer a V^a Ex^a na remessa do chá preto por que aqui ninguem o sabe fabricar, começando por mim.”²¹

Provavelmente, as dificuldades tenham sido superadas com o passar do tempo, tendo em vista que, em 1860, Carlos Ilidro até ganhou prêmios com uma amostra de chá preto que mandou fabricar na Fazenda Modelo São Carlos em Itu.²² Dos teicultores ituanos mencionados pelo almanaque e pelo edital da Câmara, na década de 1870, e daqueles que deixaram inventários, o tipo de chá que produziam não teve relevância para que houvesse a preocupação de deixar registros. Mas fosse verde ou preto, pólvora, pérola, tijolo ou hysson, o certo

é que o município de Itu teve sua participação em mais um capítulo da história agrícola da Província de São Paulo, como ocorreu com relação à cana-de-açúcar, o café e o algodão.

Mesmo que, durante o século XIX, desde sua entrada no Rio de Janeiro, em 1810, depois sua migração para a Província de Minas Gerais e São Paulo, a cultura do chá no Brasil não tenha passado de uma promessa que não se cumpriu, não atingindo o sucesso econômico da cana-de-açúcar e do café, ele persistiu e fez parte, mesmo que como figurante, do grande enredo econômico-agrícola por quase todo o século XIX, e sua existência pode ser visualizada em diferentes tipos de fontes de informações, como aqueles utilizados pelo presente trabalho, que vão desde referências mais gerais às mais específicas e locais.

Entender a cultura do chá, seja no Brasil, na Província ou no município, no caso aqui em Itu, foi o mesmo que juntar os fragmentos espalhados em diferentes suportes da memória e tentar montar um pequeno mosaico, contendo determinados aspectos de parte desse processo histórico. Entre bibliotecas, fundos de arquivos e determinados sites colheu-se inúmeros cacos que foram preciosos para compor o presente mosaico de uma dimensão de nosso passado que vem sendo desbotada pelas matizes do esquecimento, espera-se que com esse trabalho possa ter contribuído um pouco para o entendimento de alguns aspectos da cultura do chá no século XIX.

Biblioteca IEB (USP) O Agricultor Paulista, 1860.

¹⁹ Correspondência (Remetente: Produtores de chá da Província de São Paulo). Offícios Diversos – Poder e Cotidiano – Digitalizado e disponível no www.arquivoestado.sp.gov.br, p.03.

²⁰ Correspondência (Remetente: Produtores de chá da Província de São Paulo). Offícios Diversos – Poder e Cotidiano – Digitalizado e disponível no www.arquivoestado.sp.gov.br, p.04.

²¹ Correspondência (Remetente: Produtores de chá da Província de São Paulo). Offícios Diversos – Poder e Cotidiano – Digitalizado e disponível no www.arquivoestado.sp.gov.br, p.07.

²² Relatório sobre a Fazenda Modelo fundada por Carlos Ilidro (1863) (transcrito). Arquivo Histórico do Museu Republicano de Itu (Fundo Francisco Nardy Filho), p. 05.

RELATÓRIO sobre a Fazenda Modelo fundada por Carlos Ildro, 1863. (transcrito). (Fundo Francisco Nardy Filho). **Arquivo Histórico - Museu Republicano (USP) – Itu – SP.**

Inventários

Inventariado: Joze Joaquim do Lago/
Inventariante: Jesuina Maria da Silveira. Pasta 56 (Fundo: 1º Ofício), 1847.

Inventariado: D. Gertrudes Miquelina de Moraes Pinto/
Inventariante: Alferes Antonio José Pinto, 59A (Fundo: 1º Ofício), 1850.

Inventariado: D. Maria Hypolito P./
Inventariante: Francisco Correia Pacheco. Pasta 59B (Fundo: 1º Ofício), 1856.

Inventariado: D. Maria Leite da Silva/
Inventariante: Antonio José de Camargo. Pasta 59B (Fundo: 1º Ofício), 1856.

Inventariado: Joaquim Antonio do Nascimento.
Inventariante: D. Elina Maria de Sousa. Pasta 63A (Fundo: 1º Ofício), 1854.

Inventariado: D. Maria Joaquina de Moraes/
Inventariante: Pedro da Silveira Moraes. Pasta 63A (Fundo: 1º Ofício), 1854.

Inventariado: D. Clara Pereira de Escolar/
Inventariante: Antonio de Quadros Leite. Pasta 67 (Fundo: 1º Ofício), 1856.

Inventariado: Tenente Manoel Galvão da Costa Ferruge/
Inventariante: Benedicto José Galvão da Costa Ferruge. Pasta 71 (Fundo: 1º Ofício), 1858.

Inventariado: Antonio José de Camargo/
Inventariante: D. Maria da Conceição de Camargo. Pasta 75 (Fundo: 1º Ofício), 1860.

Inventariado: Alferes Antonio José Pinto/
Inventariante: Francisca Emilia de Moraes Pinto. Pasta 81A (Fundo: 1º Ofício), 1863.

Inventariado: Gertrudez Maria Portella/
Inventariante: Gabriel Pereira da Silva. Pasta 86A (Fundo: 1º Ofício), 1865.

Inventariado: D. Maria Thereza da Costa/
Inventariante: Firmino Mariano da Costa. Pasta 86A (Fundo: 1º Ofício), 1865

Inventariado: Luciano Francisco Pacheco/
Inventariante: Anna Ribeiro Cerqueira Leite e outros herdeiros. Pasta 91 (Fundo: 1º Ofício), 1868.

Inventariado: Manoel Machado de Almeida/
Inventariante: Francisco da Silva Machado. Pasta 56 (Fundo: 1º Ofício), 1868.

Inventariado: Coronel Francisco Galvão de Barros França/
Inventariante: D. Anna Lodovina da Fontana Galvão. Pasta 108 (Fundo: 1º Ofício), 1875.

Inventariado: Padre João Pacheco Xavier/
Inventariante: D. Thereza de Jesus Xavier. Pasta 111A (Fundo: 1º Ofício), 1876.

Inventariado: D. Maria Antonia de Souza Gurgel/
Inventariante: Tiago Augusto Teixeira de Barros. Pasta 118 (Fundo: 1º Ofício), 1880.

Inventariado: Coronel Francisco Pereira Mendes/
Inventariante: D. Anna Eufrasina da Cunha. Pasta 68 (Fundo: 2º Ofício), 1877.

Inventariado: Carlos Ildro da Silva/
Inventariante: D. Anna Rosaria da Silva. Pasta 127 (Fundo: 1º Ofício), 1883

Códigos de Posturas da Cidade de Itu: ano 1873.

Referências

- AMARAL, A. B. *Dicionário de história de São Paulo*. São Paulo: Imprensa Oficial, 2006.
- AVÉ-LALLEMANT, R. *Viagens pelas províncias de Santa Catarina, Paraná e São Paulo (1858)*. São Paulo: Edusp, 1980.
- CANABRAVA, A. P. *O algodão em São Paulo – 1861-1875*. São Paulo: T.A. Queiroz Editor, 1984.
- CARVALHO, J. G. Submissos e trabalhadores ou exóticos preguiçosos? representações sociais sobre os chineses no Brasil do século XIX. *Composição*: Revista

- de Ciências Sociais, Campo Grande, v. 3, n. 5, p. 122-136, dez. 2009.
- CRUZ, G. L. *Dicionário das plantas úteis do Brasil*. 3. ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1985.
- D'ARAUJO, N. *Discurso*. São Paulo (Província), 1 maio 1852. Disponível em: http://www.crl.edu/brazil/provincial/s%C3%A3o_paulo. Acesso em: 16 fev. 2018.
- DUTRA, G. R. P. *Cultura do chá*. São Paulo: Casa Duprat, 1916.
- FRANÇA, M. S. J. Chá de todas as horas. *Super Interessante*, São Paulo, 1990. Disponível em: http://super.abril.com.br/superarquivo/1990/conteudo_111978.shtml. Acesso em: 17 fev. 2011.
- GASPAR, C. B.; BARATA, C. E. *De engenho a jardim: memórias históricas do jardim botânico*. Rio de Janeiro: Capivara Editora, 2008.
- GRAHAM, M. *Diário de uma viagem ao Brasil*. São Paulo: Edusp, 1990.
- IMPRESA Ituana, Itu, p. 3, mar. 1878.
- KIDDER, D. *Reminiscências de viagens e permanências no Brasil*. São Paulo: Martins Ed.: Edusp, 1972.
- LAVÔR, J. C. N. Breve histórico do chá. *Boletim do Museu Botânico Kuhlmann*, Rio de Janeiro, v. 2, ano 1, 1983.
- LUNÉ, A. J. B.; FONSECA, P. D. *Almanak da província de São Paulo para 1873*. São Paulo: Imprensa Oficial, 1985 (Edição fac-similar).
- MARTINS, Z. *Agricultura paulista: uma história maior que cem anos*. São Paulo: Governo do Estado de S. Paulo; Secretaria de Agricultura e Abastecimento, 1991.
- MILLIET, S. *Roteiro do café e outros ensaios*. São Paulo: Hucitec, 1982.
- MOTTA, V. P. *Relatório apresentado a Assembléia Legislativa Provincial*. Província de São Paulo, 1864, p.28.
- MOTTA, V. P. *Documentos que acompanham o relatório – 1866*. São Paulo (Província), 1866. Disponível em: http://www.crl.edu/brazil/provincial/s%C3%A3o_paulo. Acesso em: 16 fev. 2018.
- MOURA, P. C. *São Paulo de outrora: evocação da metrópole*. 3. ed. São Paulo: Livraria Martins Ed., 1943.
- NARDY FILHO, F. *A cidade de Itu*. Itu: Ottoni Editora, 2000. v. 5.
- O YTUANO, Itu, p. 4, 10 abr. 1874.
- PETRONE, M. T. S. *A lavoura canavieira em São Paulo*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1968.
- RENDON, J. A. T. *Obras*. São Paulo: Governo do Estado de São Paulo, 1978. (Coleção Paulística, v. III).
- RHOMER, F. *O livro do chá*. São Paulo: Aquariana, 2002.
- RUGENDAS, J. M. *Viagem pitoresca através do Brasil*. São Paulo: Círculo do Livro, [1978?].
- SACRAMENTO, L. *Memórias econômicas sobre a plantaçã: cultura e preparação do chá*. Rio de Janeiro: 1825.
- SAINT HILAIRE, A. *Viagem à província de São Paulo*. São Paulo: Edusp ; Belo Horizonte: Itatiaia, 1976.
- SARAIVA, A. *Discurso*. São Paulo (Província), 15 fev. 1855. Disponível em: http://www.crl.edu/brazil/provincial/s%C3%A3o_paulo. Acesso em: 16 fev. 2018.
- STANDAGE, T. *A História do mundo em 6 copos*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2005.
- TSUKAMOTO, R. Y. *A experiência japonesa na cultura e industrialização do chá em Tapirai-SP*. 1981. Dissertação (Mestrado). - Universidade de São Paulo, São Paulo: FFLCH-USP, 1981.
- TSUKAMOTO, R.. *A teicultura no Brasil: subordinação e dependência*. 1994. Tese (Doutorado) – Universidade de São Paulo, São Paulo: FFLCH-USP, 1994.
- YANG, A. C. Y. Breve histórico do chá em alguns países do mundo. *China em Estudo*, São Paulo, n. 5, p. 47-87, 2002.
- YANG, A. C. Y. *Introdução da cultura do chá no Brasil, 1812 – 1818*. 1992. Tese (Doutorado Livre docência) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 1992
- YANG, A. C. Y. A introdução da cultura do chá no Brasil (1812-1918). *China em Estudo*, São Paulo, n. 4, p. 99-139, 1997.
- ZALUAR, A. E. *Peregrinação pela província de São Paulo (1860-1861)*. São Paulo: Edusp; Belo Horizonte: Itatiaia, 1975.

Recebido em: 16 ago. 2018

Aceito em: 16 fev. 2019

