

CENTRO UNIVERSITÁRIO TERESA D'ÁVILA
MESTRADO PROFISSIONAL EM DESIGN, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

Sônia Maria Gonçalves Siqueira

DESIGN E HISTÓRIA CULTURAL:
um estudo aplicado às práticas e aos costumes relacionados com chá e café
no Século XVIII

LORENA
2018

CENTRO UNIVERSITÁRIO TERESA D'ÁVILA
MESTRADO PROFISSIONAL EM DESIGN, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

Sônia Maria Gonçalves Siqueira

DESIGN E HISTÓRIA CULTURAL:
um estudo aplicado às práticas e aos costumes relacionados ao chá e café
no Século XVIII

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação – Stricto Sensu - Mestrado Profissional em Design, Tecnologia e Inovação. Centro Universitário Teresa D'Ávila, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Design, Tecnologia e Inovação. Área de concentração – **Projeto de Produto**.

ORIENTADOR: Dr. Wellington de Oliveira

LORENA
2018

S618

Siqueira, Sônia Maria Gonçalves

Design e história cultural: um estudo aplicado às práticas e aos costumes do chá e café no século XVIII/Sônia Maria Gonçalves Siqueira, orientado por Wellington de Oliveira, Lorena, UNIFATEA, 2017. 133p.

Dissertação (Mestrado Profissional) Centro Universitário Teresa D'Ávila – Programa de Pós-Graduação em Design, Tecnologia e Inovação.

1. Design – Século XVIII. 2. História Cultural-Século XVIII. I. Título II. Oliveira, Wellington Dr.

CDU 74

APÊNDICE C

SÔNIA MARIA GONÇALVES SIQUEIRA

DESIGN E HISTÓRIA CULTURAL:

um estudo aplicado às práticas e aos costumes relacionados com chá e café no Século XVIII

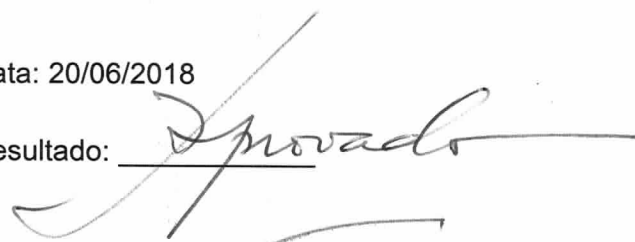
Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação - Stricto Sensu - Mestrado Profissional em Design, Tecnologia e Inovação, Centro Universitário Teresa D'Ávila, como parte dos pré-requisitos para obtenção do título de Mestre em Design, Tecnologia e Inovação.

Orientador: Prof. Dr. Wellington de Oliveira

Data: 20/06/2018

Resultado: Aprovado

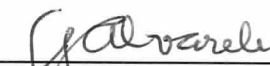
BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Wellington de Oliveira (Orientador)
Centro Universitário Teresa D'Ávila / UNIFATEA



Prof. Dra. Olga de Sá
Pontifícia Universidade Católica de São Paulo



Prof. Dra. Luciani Vieira Gomes Alvareli
Centro Universitário Teresa D'Ávila / UNIFATEA

Resumo

Esta dissertação resulta do estudo da interrelação entre Design e História Cultural, no século XVIII, por meio do inventário e análise iconográfica de objetos relacionados ao consumo do café e chá como xícaras, pires, bules, chaleiras, açucareiros e colheres, para os nobres, e cerâmica, para as demais classes sociais. A criação de tais artefatos por designers do período em questão, muito contribuíram para as transformações nas práticas culturais.

Palavras-chave: Design-Século XVIII; História Cultural; Iconografia; Chá; Café;

Abstract

This dissertation results from the study of the relationship between Design and Cultural History in the eighteenth century through the inventory and iconographic analysis of objects related to the consumption of coffee and tea, such as cups, saucers, teapots, kettles, sugar bowls and spoons, and ceramics, for the other social classes. The creation of such artifacts by designers of the period in question greatly contributed to the transformations in cultural practices.

Key-words: Design-XVIII Century; Cultural History; Iconography; Tea; Coffee;

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Fig. 1 - Vaso Pré-Colombiano com alça lateral.....	65
Fig. 2 - Cerâmica pasta dura.....	66
Fig. 3 - Suporte e taça para chá. Gênero JU.	73
Fig. 4 - Taça de chá. Gré com revestimento "pele de lebre". Época Song (960-1279. Paris – Musée Guimet).....	74
Fig. 5 - Xícara de chá. Gênero Chien. Grés com revestimento écaillé. Época Song (960-1279 - Paris, Musée Cernushi).....	75
Fig. 6 - Bule para chá. Porcelana chinesa com design em painéis de bambu.....	75
Fig. 7 – Café turco	76
Fig. 8 – Pequena caixa para açúcar	77
Fig. 9 – Colher de prata inglesa com apóstolos Fonte: MOUTINHO, 2011, p.98....	78
Fig. 10 – Colher puritana	79
Fig. 11 – Colheres tríficas	79
Fig. 12 – Talheres do século XVIII	80
Fig. 13 – Colheres de prata para açúcar.....	80
Fig. 14 – Xícara e pires esmaltados	81
Fig. 15 – Pulverizadores de açúcar.....	81
Fig. 16 – Chaleira Meissen	82
Fig. 17 – Bule para chá preto vidrado	83
Fig. 18 – Serviço de chá para viagem Meissen	84
Fig. 19 – Bule para chá em porcelana Böttger	84
Fig. 20 – Xícara com pires – Manufatura Vezzi	85
Fig. 21 – Bule de café de prata. obra de Augustine Courtauld.....	85
Fig. 22 – Serviço de café e chá. Manufatura Meissen. Decoração de J. G. Höroldt	86
Fig. 23 – Xícara de café com pires. Faiança de Rouen.....	87
Fig. 24 – Cafeteira Jorge II	87
Fig. 25 – Cafeteira Jorge II	88
Fig. 26 – Bule para chá. Manufatura Doccia	89
Fig. 27 – Bule de café. Prata inglesa	90

Fig. 28 – Pires e xícara com asa em forma de borboleta	90
Fig. 29 – Serviço de chá e café.....	91
Fig. 30 – XÍCARA E PIRES DE PORCELANA. Patê tendre	92
Fig. 31 – Cafeteira veneziana.....	93
Fig. 32 – Cafeteira veneziana.....	94
Fig. 33 – Dois potes para chá Jorge II com açucareiro.....	94
Fig. 34 – Açucareiro com tampa St. Cloud.....	95
Fig. 35 – Chaleira. Prata inglesa	96
Fig. 36 – Dois potes para chá Jorge II com açucareiro.....	97
Fig. 37 – Bule para chá. E.U.A.....	98
Fig. 38 – Cafeteira. Gênova.....	98
Fig. 39 – Cafeteira. Gênova II.....	99
Fig. 40 – Pequeno bule de chá. Manufatura Durlach	99
Fig. 41 – Bule de chá. Prata inglesa.....	100
Fig. 42 – Solitaire	101
Fig. 43 – Bule para chá. Manufatura Le Nove.....	102
Fig. 44 – Bule de café. Charles Wright	102
Fig. 45 –Três caixas para chá	103
Fig. 46 – Desenho de serviço de chá.....	104
Fig. 47 – Serviço de chá em porcelana pasta dura. Limoges.....	104
Fig. 48 – Cesto para açúcar.....	105
Fig. 49 – Açucareiro em forma de balde.....	106
Fig. 50 – Bule e xícaras para chá em porcelana "pasta dura".....	107
Fig. 51 – Bule de café esmaltado.....	108
Fig. 52 – Torrefadora de café	108
Fig. 53 – Torrefadora de café	109
Fig. 54 – Bule de chá Delft	109
Fig. 55 – Bandeja para chá	110
Fig. 56 – Bule para chá vidrado a sal.....	110
Fig. 57 – Bule para chá. Faiança vidrada em negro	111
Fig. 58 – Bule para chá com três pés	112
Fig. 59 – Bule para chá, caneca e jarra vidrados a sal	112

Fig. 60 – Bule para café vidrado a sal tingido com cobalto.....	113
Fig. 61 – Bule para chá vidrado a sal.....	114
Fig. 62 – Bule para chá vidrado a sal, com decoração esmaltada à mão	114
Fig. 63 – Bule para chá vidrado em cores	115
Fig. 64 – Bule de café em Queensware com esmalte aplicado e decalque	116
Fig. 65 – Bule para chá vidrado a sal branco.....	116
Fig. 66 – Bule para chá vidrado de forma hexagonal	117
Fig. 67 – Bule para chá creamware com bico em forma de couve.....	117
Fig. 68 – Bule de café imitando porcelana.....	118
Fig. 69 – Bule para chá vidrado em cerâmica vermelha	118
Fig. 70 – Bule para café com couve-flor moldada	119
Fig. 71 – Bule para café creamware.....	119
Fig. 72 – Bule para chá creamware.....	120
Fig. 73 – Bule para chá creamware esmaltado por David Rodes.....	121
Fig. 74 – Chaleira em grés preto	121
Fig. 75 – Bule para chá jasperware em wedgwood blue	122
Fig. 76 – Café turco.....	126
Fig. 77 – Malga Chinesa.....	127
Fig. 78 – Bule globular.....	128
Fig. 79 – Bule com bico e cabo em 90°	128
Fig. 80 – Bule para chá com três pés	128
Fig. 81 – Leiteira	129
Fig. 82 – Açucareiro	129
Fig. 83 – Xícara c/ pires. Faiança de Rouen	130
Fig. 84 – Xícara - Manufatura de Rouen	130
Fig. 85 – Xícara e pires. Manufatura de Sèvres.	131
Fig. 86 – Chaleira Meissen (ferrugem).....	131
Fig. 87 – Bule com chinesices.....	132
Fig. 88 – Bule em forma de pera.....	132
Fig. 89 – Bule c/ tampa em sombrinha.....	133
Fig. 90 – bule com couve-flor moldada	133
Fig. 91 – Bule em Queensware	134

Fig. 92 – Bule para chá jasperware em wedgwood blue	135
Fig. 93 – Bule para café (prata).....	136
Fig. 94 – Chaleira Rococó.....	136
Fig. 95 – Açucareiro estilo Rococó.....	137
Fig. 96 – Pinça para açúcar.....	137
Fig. 97 – Colher puritana.....	138
Fig. 98 – Colher séc. 17 (prata).....	138
Fig. 99 – Colher trífida	139
Fig. 100 – Caixa para chá	140
Fig. 101 – Bule de chá (Rococó).....	140
Fig. 102 – Bule de folha de flandres	141
Fig. 103 – Torrefadora de café.....	141
Fig. 104 – Torrefador de Café	141
Fig. 105 – Cesta para açúcar c/ alça.....	147
Fig. 106 – Açucareiro em forma de balde para carvão.....	147
Fig. 107 – Xícara e pires.....	148
Fig. 108 – Cerimônia do chá.....	148
Fig. 109 – Van Aken - A Tea party (detalhe)	156
Fig. 110 – Hogart - Reunião de família (detalhe).....	156
Fig. 111 – Chardin Les débris d'un déjeuner (detalhe)	157
Fig. 112 – Joseph van Aken.....	159
Fig. 113 – Detalhe da caixa	160
Fig. 114 – Boucher - Le Dejeuner.....	162
Fig. 115 – Boucher (detalhe)	163
Fig. 116 – Horemans II	166
Fig. 117 – William Hogart: The Strode Family - 1738	177

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
REFERENCIAL TEÓRICO	24
1.1. Compreendendo o Design.....	26
1.1.1. Definições Terminológicas e Conceituações.....	26
1.2. Definições terminológicas e relação com a Revolução Industrial	28
1.2.1. Produção por meios mecânicos: manufaturas.....	31
1.3. Design e Cultura.....	35
1.4. Design e Sensibilidade	42
1.5. Exemplos de Práticas Culturais no Século XVIII.....	45
1.6. Os costumes do chá e café	49
METODOLOGIA.....	55
2.1. Percurso Metodológico	57
2.2. Procedimentos de Coleta, Análise e Interpretação de Dados.....	58
OS NOVOS OBJETOS E UTENSÍLIOS.....	62
1.1 3.1. Cerâmica: origem, tipos, usos.....	64
3.1.1. Cerâmica porosa e cerâmica dura.....	64
3.1.2. Cerâmica e Porcelana na China.....	66
3.1.3. As tentativas europeias de se produzir porcelana.....	68
3.2. Prataria: história, tipos, usos.....	71
3.2.1. Prataria inglesa.....	72

3.2.2. Prataria na Europa Continental.....	72
3.3. Objetos Criados Para Uso do Chá e Café.....	73
3.3.1. Artefatos criados pelos chineses para seu uso do chá e café.....	73
3.3.2. Descrição de alguns objetos criados para os nobres, tendo em vista o consumo de chá e café	77
No século XVIII, o garfo adquiriu a forma que conhecemos hoje em dia. Quanto às colheres, seus tipos se multiplicaram	80
3.3.3. Descrição de alguns objetos criados para o consumo de chá e café para as demais classes sociais.....	108
OS NOVOS OBJETOS E AS PRÁTICAS CULTURAIS LIGADAS AO USO DO CHÁ E DO CAFE	123
4.1. Os Materiais E A Constituição Sócio-Histórica No Design Dos Objetos	125
4.1.1. Os Materiais utilizados no design dos objetos criados para o uso do café e do chá	125
4.2. O Design Social Dos Usos E Costumes Do Café E Do Chá Século XVIII	142
4.2.1. Os nobres sentam-se à mesa para o café e o chá.....	142
4.2.2. Os demais estamentos sentam-se à mesa para o café e o chá.....	149
4.3. O Reflexo Dos Costumes Nas Obras de Arte	153
4.4. Análise	158
4.4.1. Joseph van Aken - An English Family at Tea.	158
4.4.2. François Boucher – Le Dejeuner	162
4.4.3. Jan Josef Horemans II - Tea Time	166

CONCLUSÃO	170
GLOSSÁRIO DE TERMOS TÉCNICOS E ESTILOS	178
REFERÊNCIAS	178

Introdução



Le Dejeuner, 1739.

Françoise Boucher. Óleo sobre tela,
81,5 x 65,5 cm. Museu do Louvre. Paris.

Este trabalho ocupar-se-á da relação entre Design e Cultura no Século XVIII; para isso, focalizará as transformações ocorridas nas práticas culturais¹ e nos costumes ligados ao hábito de se beber chá e café no período supracitado, tais como: modos de beber, uso de colheres, o gosto do café ou chá adoçado com açúcar por parte da nobreza, e a apropriação destes usos pelas demais classes, em função da expansão do uso do café e chá na Inglaterra e na França.

Estas bebidas transformaram os hábitos e costumes - práticas -, primeiramente entre os mais abastados, os nobres; e, posteriormente, as demais classes. Num primeiro momento, por uma questão de reprodução dos costumes o que dava uma sensação de pertencimento, ser semelhante ao nobre; posteriormente, por necessidade, higiene, saúde: o chá e o café exigiam água fervida, o que melhorou as condições de vida.

Para que as novas práticas se difundissem foi necessário que um grupo de designers se dedicasse à pesquisa e produção de objetos que se adequassem ao novo uso: beber café; beber chá. Ou seja xícaras, pires, açucareiros, colheres etc..

A relevância deste tema dá-se por se tratar de um novo enfoque nos estudos das transformações comportamentais ocorridas no Século XVIII, abordagem exequível devido às possibilidades abertas pelo entrelaçamento entre História Cultural e Design.

A proposta desta pesquisa veio, primeiramente, do estudo ao longo de alguns anos da História, na linha da História Cultural. A leitura de textos de Burke, Chartier,

¹ “[...] esta noção deve ser pensada não apenas em relação às instâncias oficiais de produção cultural, às instituições várias, às técnicas e às realizações (por exemplo os objetos culturais produzidos por uma sociedade), mas também em relação aos usos e costumes que caracterizam a sociedade examinada pelo historiador. [...]” (BARROS, 2004, p. 77)

Le Goff, sobre o assunto, ampliou o interesse por temas ligados à história do cotidiano como: conversas, leituras, refeições, banquetes, ou um jantar íntimo e tudo o que lhe diz respeito: taças, pratos, talheres. Descobriram-se, também, outras bebidas como cerveja, vinho, além do chá e café.

Essas leituras suscitaram outra questão: como esses objetos se incorporaram ao cotidiano do homem moderno? E o Design, de que forma evidencia os costumes? Como chegou-se ao garfo? Às várias colheres? Aos guardanapos? Ao pires e à xícara? E ao bule? De onde veio a forma do açucareiro? Porque não se toma café pela manhã no prato fundo? Porque, no Ocidente, se bebe café com açúcar? Porque se bebe café em pé no balcão do bar, mas se senta para um chá? Porque o brasileiro prefere o café ao chá? Esses temas levaram a um terceiro nível de indagação se, como se sabe, eram bebidas de elevado preço, porque se popularizaram? Qual o percurso de objetos como a xícara: da caríssima prata ou porcelana ao creamware*? O que levou o designer, num dado momento, a se preocupar com o aumento da produção e a diminuição do preço?

Dessas inquietações e, porque não dizer curiosidades, nasceu o interesse pelo Design. Assim, essa apreciação não se limitará à análise de textos, mas abordará a leitura iconográfica e a interpretação dos objetos de uso cotidiano, criados por artesãos e designers no decorrer do Setecentos, e que visavam a satisfazer as necessidades práticas introduzidas pelas novas bebidas. No decorrer dos séculos XVII e XVIII, centenas de artesãos, cientistas e designers, como Johann Friedrich Böttger^{2*}, John

² A definição das palavras seguidas de asteriscos estão no glossário que se encontra no final do trabalho.

Dwwight*, Louis Poterat*, Johann Jacob Irminger*, Josiah Wedgwood*, se debruçaram sobre o assunto com o intuito de projetarem a melhor forma que respondesse a estes problemas.

Pretende-se observar por meio dos objetos as possíveis transformações nas práticas sociais e culturais ocorridas no decorrer do Século XVIII: uso de novos objetos como xícaras, pires, bules; modos de comer e beber; modos de usar talheres. Bem como outras atitudes ligadas à difusão do uso do chá e do café como: por que se bebe? Onde se bebe? Em casa? Na rua? Como é o ambiente, o espaço em que se bebe? Com quem se bebe? O que, supostamente, é possível se conversar enquanto se bebe? A que horas se bebe? Como já foi dito, estas questões serão respondidas a partir da leitura dos objetos inventariados no capítulo IV, ou seja, os utensílios importados e, posteriormente, confeccionados por designers, na própria Europa, para o consumo das referidas bebidas. Porque, no século XVII e início do século XVIII, estes objetos, sobretudo em porcelana, eram importados da China? Num segundo momento, a partir de 1715, aproximadamente, passaram a ser produzidos em solo europeu: França, Alemanha, Holanda, Inglaterra, em prata, porcelana, faiança. E num terceiro momento, com a massificação do consumo surgiu, sobretudo na Inglaterra, a preocupação com o barateamento da produção: a cerâmica.

Assim reitera-se que este tema pode ser considerado relevante porque, primeiramente, escapa à pura história do discurso, ou seja, nossa análise ultrapassa a apreciação de textos para se concentrar na leitura de objetos criados por designers no decorrer do Setecentos.

Em segundo lugar, busca indagar as origens de várias práticas, vários usos que, apesar da objeção de alguns, guardadas as devidas proporções, despidas do aparato e da importância social que adquiriram no decorrer do século XVIII, fazem parte de nosso cotidiano, sendo ainda hoje, tema para pesquisas em história econômica, história política, história social, design cultural etc.. A originalidade desta dissertação está em abandonar cifras, números, porcentagens e tratar o assunto à luz do Design - que uniria utilidade, preço e beleza -, da etiqueta, das normas da sociabilidade, das práticas culturais

O estudo das normas que regem o comportamento em sociedade, os usos de objetos do cotidiano se viram reduzidos sumariamente a regras de etiqueta que, atualmente, são tratadas nas páginas de algumas revistas ditas femininas ou viraram best-seller³. Entretanto, ocuparam papel de destaque, porque não dizer papel estratégico nas sociedades dos séculos XVII e XVIII. Repetindo, ainda que "re-paginados", estes usos fazem parte de nosso cotidiano. Sobretudo, a partir das duas últimas décadas do Novecentos, quando assuntos como gastronomia, enofilia, etiqueta, se tornaram objetos de interesse, temas para cursos de ampla divulgação e aceitação. Mais uma vez a descoberta do prazer gastronômico se revela. Mais do que prazer, o comer bem, o usar bem talheres, copos, taças, passaram a ser símbolo de

³ KALIL, Glória. **Chic – um guia básico de moda e estilo**. São Paulo: Senac, 1998.

_____. **Chic [Érrimo] – moda e etiqueta em novo regime**. 3 ed. São Paulo: Códex, 2004.

_____. **Alô chics! Etiqueta contemporânea**. Rio de Janeiro: EDIOURO, 2007.

LEÃO, Danuza. **Na sala com Danuza**. 25 ed. São Paulo: Siciliano, 1992.

status social, de poder, e o universo midiático, de forma geral (revistas, jornais, Internet, TV, principalmente paga), muito contribuiu para esta descoberta.

A pesquisa é viável devido à existência de muitos livros que tratam dos vários tópicos desenvolvidos, à existência de grande número de imagens dos objetos a serem estudados, quer em livros quer em sites específicos. E como o que interessa é partir da leitura dos objetos para o entendimento das mudanças ocorridas, nas práticas, no decorrer do Setecentos, optou-se, como já dito, pela seleção de alguns artefatos produzidos no século XVIII, e que se encontram espalhados por vários Museus e Galerias.

Objetivos

Tendo em vista a difusão, no decorrer do século XVIII, na Inglaterra e França, do uso do chá e do café, este trabalho tem, como objetivo geral, compreender a relação entre Design e História da Cultura por meio da análise de objetos. Mais especificamente, inventariar os objetos e materiais utilizados no consumo do chá e café no século XVIII; investigar a história dos costumes a partir do inventário de tais objetos; e contribuir com uma leitura em perspectiva interdisciplinar do interrelacionamento entre Design e História da Cultura.

Problema

O estudo da interrelação entre Design e História Cultural da perspectiva das práticas ligadas ao uso do chá e café no século XVIII pauta-se pelo seguinte problema:

em que medida um estudo sobre a História Cultural dos objetos permite compreender a interrelação entre Design e este campo da História?

Hipóteses

Muito se escreveu do ponto de vista econômico, político, sobre a introdução das bebidas quentes na França e na Inglaterra. Entretanto, muito pouco sobre a influência que elas exerceram nas transformações das práticas sociais e culturais ocorridas no decorrer do século XVIII. Porque a introdução do chá e do café no cotidiano do europeu significou novas formas de convívio no espaço doméstico, visto que a família passou a se reunir para o café matinal ou o chá da tarde. Na esfera social observa-se o surgimento dos Cafés – espaço público onde as pessoas se reuniam para beber algo, mas, a partir do século XVIII, beber café.

No começo do século XVIII, o siciliano Francesco Procopio dei Coltelli, fez dele o carro-chefe de seu estabelecimento, situado em frente à Comédie-Française, que antes servia principalmente licores leves como o “orvalho solar”⁴ e licor do amor. O Café Procópio se tornou ponto de encontro dos franceses.

[...] Diderot realmente compilou sua **Encyclopédie** no Café de la Régence, que ele usava como seu escritório. [...] Poetas e filósofos reuniam-se no café Parnasse e no café Procope, cujos fregueses assíduos incluíam Rousseau, Diderot, D'Alembert e o cientista e estadista norte-americano Benjamin Franklin. Voltaire tinha uma mesa e uma cadeira favorita no Procope.[...] (STANDAGE, 2005, p.132)

⁴ Licores leves como “orvalho solar” levavam em sua composição erva-doce, anis, coentro, aneto, alcaravia, todos em conhaque. (Cf. FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004)

Primeiramente, como já foi dito, razões de ordem econômica, política e social introduziram, no decorrer do Setecentos, na França e Inglaterra, o gosto por tais bebidas. Partindo desta premissa, postula-se a hipótese de que o aumento do consumo teria incentivado a criação de novos artefatos para uso cotidiano, ou seja, utensílios que permitissem o consumo das novas bebidas e que se adequassem aos hábitos culturais dos europeus.

Por exemplo, eles não tinham o hábito de segurar um vasilhame com bebida quente o que levou à criação de xícaras com asas que impedissem que as mãos entrassem em contato com o calor do recipiente. Não se acostumaram, também, com o amargor das duas bebidas o que obrigou ao uso do açúcar e, conseqüentemente, à criação de açucareiros, colheres e pires. Ainda mais, a necessidade de uma série de artefatos para o consumo das bebidas teria cooperado para a busca do segredo da fabricação da porcelana,⁵ até então monopólio chinês, o que libertou os europeus da tirania da importação dos produtos chineses fazendo surgir na Europa uma série de fábricas voltadas à produção de faiança, porcelana ou cerâmica como a creamware, Queenware.

À medida que as classes menos favorecidas aderiram ao novo consumo forçaram as manufaturas a buscarem objetos de menor preço. O que nos leva a afirmar que a produção de objetos de cerâmica compatíveis com o poder aquisitivo dos novos consumidores seria um dos fatores do aumento de seu consumo, às portas da

⁵ A porcelana conhecida na China desde, provavelmente, a época Tang (618-907) só foi produzida na Europa a partir de 1709, em Saxe, quando se introduziu caulim na pasta de cerâmica.

Revolução Industrial. Ainda mais, esta disposição para o consumo teria gerado a busca de novas formas, novos modelos, que impulsionassem a crescente demanda.

O consumo do chá e do café desenvolveu uma série de práticas culturais e ampliou as relações sociais entre os europeus como por exemplo, a reunião do grupo familiar pela manhã para tomar o chá ou café em torno da mesa. A mulher, a dona de casa, ganhou nova função: retirar o chá da caixa especial, criada com esta finalidade, e colocá-lo na água fervente. Este papel era relevante porque, como o chá era caro, cabia a ela regular a quantidade a ser usada em cada refeição; além disso, enfatizava o novo papel da mulher na sociedade, porque no século XVIII, período em que o estilo Rococó* floresceu, a figura feminina ganhou novo status, ela passou a presidir os Salões*, comandar sua casa no que diz respeito à criação dos filhos, decoração dos ambientes, alimentação da prole, e, como é o caso, na própria adequação da quantidade de chá ou café às posses da família. Tornou-se também uma prática social as pessoas, sobretudo as mulheres, se reunirem ao entardecer para uma xícara de chá acompanhado de torteletes ou macarrons; ou, por volta das 10 horas, para um cafezinho.

Tendo em vista as normas que regem a divisão social no Antigo Regime, as práticas sociais que distinguem o nobre das demais classes, seria admissível pensarmos nas práticas ligadas ao consumo do chá e do café como práticas que distinguiriam a nobreza das demais categorias sociais.

Ainda mais, poderíamos afirmar que a preferência pelo chá, no caso da Inglaterra, se deve a uma necessidade econômica. Isto é, o fato da Inglaterra, no

decorrer do século XVIII, dominar os mercados produtores de chá levou à imposição do novo hábito.

Na Inglaterra, os Cafés se transformavam em centros de cultura e política, como era o caso do Hogarths's em Londres, onde todas as tardes eram ministradas aulas de latim para quem desejasse se aprimorar. Mas o governo inglês tornou o preço do chá mais baixo que o do café, para aumentar o comércio com o Oriente, levando o país a consumir mais chá, determinando o declínio das casas de café. (HISTÓRIA DA GASTRONOMIA, 2007, p. 46)

No que diz respeito aos Cafés Setecentistas entendemos que refletiam as condições socioeconômicas e políticas dos países em que se localizavam. Ou seja, em função da maior estabilidade política da Inglaterra, da maior liberdade individual, seus Cafés extrapolaram a função de locais de debate político, transformando-se em sedes de partidos políticos, enquanto, na França, em função da debilidade das instituições, eram locais de discussões de caráter revolucionário. Debates que contribuíram para a propagação dos ideais da Revolução Francesa.

Para Habermas (1984) a moda dos "coffee-houses", dos cafés, espalhou-se pela Europa e por alguns centavos bebia-se uma xícara de café e ficava-se sabendo ou aprendendo quase tudo que se desejasse: posições políticas, gostos literários e mesmo atividades comerciais.

O Café no século XVIII era bem mobiliado, frequentado por cavalheiros. Lugar de consumo de bebidas novas e delicadas, de jogos sutis – bilhar, xadrez. Além disso, era o centro de informações mais importantes em ambas as cidades nessa época.

Como tal, nele surgiam, naturalmente, conversas, discursos, em que se mantinha o anonimato.

REFERENCIAL TEÓRICO



A Lady Taking Tea, 1735

Jean-Siméon Chardin (French, 1699–1779)

Oil on canvas; 80 x 101 cm

Hunterian Art Gallery, University of Glasgow

A partir de meados do século XVI, com os viajantes e comerciantes, o chá e o café chegaram à Europa. Conhecidos genericamente como “bebidas quentes” ou “bebidas exóticas”, ganharam em aproximadamente cem anos, a preferência da nobreza, difundindo-se, em seguida, pelas classes populares.

Como isto aconteceu? Por que duas infusões, conhecidas há séculos no Oriente, tornaram-se práticas no Ocidente, influenciando usos e costumes de todas as classes sociais? Por que, séculos depois destes acontecimentos, tais costumes continuam a existir? Por que se observa, atualmente, a proliferação de estudos de vários aspectos da cultura, identidade, diferença, baseadas na História Cultural, Antropologia Cultural, Sociologia Cultural, Design?

Neste capítulo, abordar-se-á, em primeiro lugar, o que é Design, sua origem enquanto esfera autônoma de saber, suas afinidades com a Revolução Industrial. Num segundo momento, a relação entre Design e Cultura, visto que são os designers que criam objetos que materializam, concretizam a cultura. Tratar-se-á, também, das relações entre Design e sensibilidade, uma vez que, além de atender às necessidades do usuário, um artefato precisa apresentar equilíbrio, clareza, harmonia visual, despertar o desejo do consumidor. Discutir-se-ão as práticas culturais desenvolvidas e aprimoradas no século XVIII, destacando aquelas ligadas ao uso do chá e do café.

1.1. Compreendendo o Design

Quase todos os objetos que usamos, grande parte das roupas que vestimos e muitas de nossas comidas e bebidas foram criadas por um designer. Tendo em vista que Design faz parte de nosso dia a dia, justifica-se perguntar o que ele é, como e quando apareceu. Nas próximas páginas pretendemos mostrar de que forma alguns teóricos entendem o que é Design; sua gênese enquanto área específica do conhecimento; suas afinidades com a Revolução Industrial, visto que este trabalho versa sobre formas criadas pelo Design no século XVIII, quando se deu a ascensão da maquinofatura e a incorporação da manufatura a nichos específicos. Os abastados, por exemplo, se recusavam a consumir os maquinofaturados, optando pelos manufaturados, os objetos artesanais que consideravam mais elegantes e bem acabados. Até o final do século XIX, mais especificamente a introdução da Arte Nouveau*, os ricos se recusavam a usarem objetos industrializados pela falta de acabamento, beleza, modelo e dificuldade de uso.

1.1.1. Definições Terminológicas e Conceituações

Segundo Montenegro (2008, p.186),

o termo design apresenta um caráter polissêmico – a palavra em inglês *design*, de origem latina de *designo*. Possui os sentidos de designar, indicar, representar, marcar, ordenar, dispor, regular, pode significar invento, planejamento, projeto, configuração. [...]

No Projeto de Lei Nº 1965, de 1966, que visava a regulamentar a profissão no Brasil, encontramos a seguinte definição:

O Design é uma atividade especial de caráter técnico-científico, criativo e artístico, com vistas à concepção e desenvolvimento de projetos de objetos e mensagens visuais que equacionam sistematicamente dados ergonômicos, tecnológicos, econômicos, sócias, culturais e estéticos, que atendam concretamente às necessidades humanas (DUARTE, 2013).

Montenegro se atém à etimologia do termo enquanto o Projeto de Lei descreve os objetivos do Design: concepção, desenvolvimento de objetos e mensagens visuais que resolvam problemas relacionados com as necessidades do ser humano.

Para Tomas Maldonado:

Design é uma atividade projetual que determina as propriedades formais dos objetos a serem produzidos industrialmente. Por propriedades formais não se entende somente as características exteriores, mas, sobretudo, as relações estruturais e funcionais que dão coerência a um objeto tanto do ponto de vista do produtor quanto do usuário (1961).

O designer argentino se concentra, no conceito citado acima, à compreensão do que seja Desenho industrial, detendo-se nele como esfera do conhecimento.

Finalmente, Gui Bonsiepe situa o Design na esfera da modernidade tecnológica e enumera o que deve ser pensado pelo designer quando da criação de um produto:

Desenho Industrial é uma atividade industrial no amplo campo de inovação tecnológica. Se preocupa com questões de uso, função, produção, mercado, lucro, benefício e qualidade estética dos produtos industriais (1975).

1.2. Definições terminológicas e relação com a Revolução Industrial

Gillo Dorfles em **Introdução ao Desenho Industrial** (1990), renúncia a conceituar Design, limitando-se a assinalar quando surgiu e o que caracterizaria o objeto produzido pelo profissional designer.

Qualquer definição corre o risco de ser incompleta e imprecisa, sobretudo quando se refere a um setor vasto e complexo, como aquele que irei tratar: por isso, prefiro não dar qualquer definição nítida e axiomática do desenho industrial [...]. (1990, p.09)

Ainda segundo o autor, sem a máquina é impossível pensar em Design. Mesmo que alguns objetos e utensílios, desde a Pré-História, apresentassem alguma intervenção mecânica, como por exemplo, a cerâmica e o vidro, fossem destinados a fins práticos e utilitários e manifestassem qualidades estéticas (vasos, arpões, armas, tecidos, bancos, tronos etc.), além de elementos modulares, parcialmente ou totalmente padronizados (pontas de flechas e arpões do Neolítico, cimbres das catedrais Góticas), só na modernidade, ou seja, após a Revolução Industrial é possível se refletir sobre Desenho Industrial.

Pelo que podemos concluir que o que se exige para poder considerar que um objeto pertence ao desenho industrial é: 1) a sua fabricação em série; 2) a sua produção mecânica, e 3) a presença nele de um quociente estético, devido ao fato de ter sido inicialmente projetado e não a uma sucessiva intervenção manual. (DORFLES, 1990, p.12)

Anamaria de Moraes (2014) concorda com Dorfles e outros teóricos, no que diz respeito ao seu aparecimento após a Revolução Industrial.

Segundo a professora, “[...] historicamente, o design relaciona-se a um determinado modo de produção – o sistema fabril – responsável pelo fim das corporações de ofício e pela apropriação dos saberes e do trabalho pelo capital. [...]” (2004, p.165)

Para os que relacionam Design e Revolução Industrial, as fases no desenvolvimento da organização industrial, sumariamente, seriam: 1) Produção artesanal – realizada por meio do artesanato, não havendo divisão de trabalho entre os artesãos. O artesão até poderia ter auxiliares, mas ele conhecia todas as etapas para a confecção do produto, era dono das ferramentas e tinha acesso as matérias primas necessárias, ou seja, ele detinha os meios necessários e o conhecimento em relação a todas as etapas de produção. 2) Produção manufatureira – realizada em manufaturas, oficinas que não possuíam máquinas, mas que dispunham de grande número de operários, equipados com ferramentas, que trabalhavam sob coordenação de um chefe de produção. Neste estágio, há divisão de trabalho e cada operário executa uma tarefa específica. 3) Produção mecanizada – a produção é realizada por meio de máquinas.

Essa transformação crucial, quer a localizemos na passagem da ferramenta da mão humana para um mecanismo, ou na adaptação do implemento a uma nova fonte de energia, transformou radicalmente o processo de produção. Ela não só exigiu que os trabalhadores se concentrassem num só lugar de trabalho, a fábrica, como impôs ao processo de produção um caráter coletivo. (MORAES, 2014, p.169)

Luciani Montenegro (2008), por sua vez, ao analisar a sistematização do Design, como área do conhecimento, a partir da Revolução Industrial, considera

a segunda metade do século XIX como marco inicial, representado pela Grande Exposição dos Trabalhos da Indústria de Todas as Nações, inaugurada a 01 de maio de 1851 pela Rainha Vitória, nos pavilhões projetados e construídos por Joseph Paxton (1803-1865), chamados Palácio de Cristal.

O historiador brasileiro Rafael Cardoso também ponderou sobre a história do Design em seu livro *Uma introdução à história do design* (2004). Segundo ele:

A origem imediata da palavra está na língua inglesa, na qual o substantivo *design* se refere tanto à ideia de plano, desígnio, intenção, quanto à de configuração, arranjo, estrutura [...] A origem mais remota da palavra está no latim *designare*, verbo que abrange ambos os sentidos, o de designar e o de desenhar. (p. 14)

A maioria das definições parte da ideia de que o Design opera a junção entre o aspecto abstrato: conceber, projetar, atribuir e o concreto: registrar, configurar, formar. Ou seja, parafraseando Rafael Cardoso, conferir forma materiais a conceitos intelectuais tendo em vista, no caso específico desta pesquisa, configurar formas a objetos que respondam a questões ligadas ao desejo ou necessidade de se tomar café e ou chá.

1.2.1. Produção por meios mecânicos: manufaturas

Ainda que Cardoso concorde com teóricos que pensam o Design como projeto e execução, vê dificuldade na aplicação do modelo tradicional que considera objetivo do Desenho Industrial “a elaboração de projetos para a produção em série de objetos por meios mecânicos” (2004, p.15), fato que aconteceu a partir da segunda metade do século XVIII, com a Revolução Industrial. Segundo ele, a passagem da manufatura para a maquinofatura não ocorreu de forma simultânea em todo o território europeu. Por exemplo, técnicas básicas de produção em série como a moldagem de cerâmicas e fundição de metais já existiam na Antiguidade, o que permitiu a produção mais ou menos padronizada em larga escala. Para Dorfles, citando um nome, a presença destas técnicas não garantiria a produção industrial porque, como já vimos, ela se alicerça num tripé inexistente no Mundo Antigo: fabricação em série; produção mecânica; presença de um sentido estético.

Assim como Rafael Cardoso, John Heskett afirma que:

A característica distintiva, que é a separação entre design e o processo de fabricação, surgiu na verdade antes da Revolução Industrial, com a evolução do final da Idade Média para o início da organização industrial capitalista baseada em métodos artesanais de produção. (1997, p.11)

O historiador brasileiro continua sua discussão sobre o momento exato de inserção de meios mecânicos no processo produtivo falando sobre a invenção, por Gutemberg (1398-1468), da imprensa com tipos móveis, por volta de 1450, e o relógio mecânico (c.1590).

Os impressos produzidos nessa época já cumprem todos os quesitos propostos: objeto fabricado em série por meios mecânicos com etapas

distintas de projeto e execução, e ainda uma perfeita padronização do produto final. Os exemplos se multiplicam a partir da fabricação mecanizada de peças para relógio no final do século 17, e o século 18 testemunhou a introdução de um alto grau de divisão do trabalho e uma incipiente mecanização em diversas indústrias. (2004, p.15)

Se, como vimos, há relação entre Design e Revolução Industrial que surgiu por uma série de razões, por volta de 1750, na Inglaterra, com a fabricação de tecidos.

A Grã-Bretanha deve um quase monopólio do comércio exterior europeu entre 1789 e 1815. [...] Os seus comerciantes passaram a intermediar praticamente sozinhos a compra e venda de produtos nos quatro cantos do planeta, comprando todas as mercadorias pelo menor preço e vendendo-as pelo maior. Gerou-se assim um ciclo, em que tecidos, chás e louças compradas na China e na Índia eram trocados por escravos na África, usados para plantar algodão barato nos Estados Unidos e no Brasil, o qual era utilizado pela indústria britânica para fabricar tecidos. (CARDOSO, 2004, p.19)

Já existia, pelo menos entre os elementos da nobreza, forte demanda de bens de consumo extremamente refinados. Bens estes que representaram os primórdios da organização industrial.

Quase todos os países europeus criaram, nos séculos XVII e XVIII manufaturas reais, também chamadas manufaturas da coroa, voltadas para a produção de artigos de luxo como louças, têxteis e móveis. O sistema surgiu na França, sob o governo de Luis XIV (1638-1715) e seu superintendente Jean-Baptiste Colbert (1619-1683) com os objetivos de: 1) defender os interesses comerciais franceses face ao avanço do mercado externo. 2) Atender o gosto sofisticado e exigente da nobreza. 3)

Distinguir, pelo consumo de produtos refinados, a nobreza das demais classes sociais. Ela era considerada um estamento social especial na França que se distinguia pelo gosto, pelo luxo, pelos hábitos refinados, pela moda. O próprio rei se considerava o primeiro dos nobres. (Cf. ELIAS, 1987)

Para satisfazer e diferenciar a Corte, Luis XIV e Colbert criaram a Manufatura de Gobelins*, tendo como função primeira a decoração dos palácios reais e a criação de presentes diplomáticos. A proposta de Colbert foi plenamente satisfeita, porque a Manufatura atingiu um volume de produção espantosa, empregando mais de cem artesãos. Especialmente importante para a história do Design foi a indicação do pintor Charles Le Brun (1619-1690) – primeiro pintor do rei – como diretor da fábrica. Entre as várias atividades de Le Brun podemos apontar o de inventeur, ou seja, criador de formas a serem fabricadas. Cabia ao primeiro pintor conceber o projeto (l'idée) para um determinado objeto e gerar o desenho que serviria de base para a produção das peças nos diversos materiais pelos mestres-artesãos em suas oficinas. Portanto, como podemos observar já existia na Manufatura a separação entre projeto e execução.

A ideia das Manufaturas rapidamente se espalhou pela Europa. Em 1710, Augusto, eleitor da Saxônia e rei da Polônia inaugurou, na pequena cidade de Meissen, a Porcelana Meissen*, igualmente para atender à demanda da Corte. Tal qual a Manufatura de Gobelins, a alemã também empregava artistas para produzir suas peças.

Na França, Luis XV (1710-1774), embalado pelo êxito de Meissen, fundou sua Manufatura Real de Louças (1738), posteriormente transportada para Sèvres (1756).

A Manufatura Real francesa notabilizou-se pelos biscuits que se equiparavam aos de Saxen.

Além da França e Alemanha, Portugal criou, em 1764, a Fábrica de Lanifícios de Covilhã, e em 1767, a Real Fábrica de Louças do Rato, criada na época do Marquês de Pombal, tinha como fim melhorar a qualidade da cerâmica portuguesa.

No século XVIII, na região de Staffordshire, na Inglaterra, a tradicional produção de cerâmica foi abalada pelo surgimento da fábrica de Josiah Wedgwood (1730-1795), “[...] um dos casos mais interessantes de evolução industrial do século 18. [...]” (Cardoso, 2004, p.22) que se distinguiu principalmente pela produção de objetos domésticos nos quais a forma estética tinha que conciliar com exigências de utilidade e durabilidade.

Pelo que se pode observar, a partir do século XVII surgiram Manufaturas dedicadas ao projeto de artefatos que atendessem às necessidades práticas ou o luxo da nobreza. Nas de cerâmicas, por exemplo, a preocupação era descobrir o segredo da fabricação da porcelana – o que diminuirá as importações da China; e a criação de formas que satisfizessem às necessidades surgidas com a introdução das bebidas quentes na Europa, como ocorreu na Manufatura Real de Louças (França) ou Meissen (Alemanha). Nas Metalúrgicas, como as já existentes na Inglaterra, à época da República de Oliver Cromwell, a preocupação era com a produção de artefatos de metal, como colheres para chá, as chamadas colheres “puritanas”, tema que será abordado quando se analisar os objetos desenvolvidos para este fim, porque a forma material interfere diretamente no seu uso. A forma do artefato está diretamente relacionada com o uso desejado. A da colher de chá,

por exemplo, serve para integrar os diferentes tipos de açúcar ao líquido – açúcar em pó, em pedaços ou em torrões – à infusão. A forma da xícara possibilita que o consumidor tome o líquido sem que suas mãos entrem em contato com o calor da terrina.

1.3. Design e Cultura

Ainda que o número de cafés públicos seja considerável em Paris, e que se encontre toda a comodidade que se fala, não se toma menos café nas casas particulares, nem se usa menos, depois que a burguesia e a gente da mais alta qualidade estabeleceu o uso de tomá-lo pela manhã ou ao menos imediatamente após o jantar, e de o presentear às visitas familiares que recebe. [...] E a propósito das pessoas de qualidade, é no meio delas que começou o uso de café e que se vê hoje tudo o que o Oriente pode fornecer de mais magnífico neste gênero. (FRANKLIN, 1893, p.63-4)

Quem narra os usos como o descrito acima, é a História. E, como já dissemos, neste trabalho estudaremos a interrelação entre Design, especificamente Design Cultural e História Cultural, em particular a História da Cultura Material⁶, tendo em vista a análise dos objetos e costumes ligados ao uso do chá e do café.

Para historiadores como Jacques Le Goff (1924-2014), Roger Chartier (1945 -), Peter Burke (1937-), para citar apenas alguns, a História Cultural é uma possibilidade aberta a partir do surgimento, em 1929, da Revista fundada por Lucien

⁶ Segundo Barros, 2004, p.30. A História da Cultura Material estuda os objetos materiais em sua interação com os aspectos mais concretos da vida humana. [...] A noção que atravessa este campo é o da 'matéria' (ou do 'objeto material', que pode ser tanto o de tipo durável [...] como do tipo perecível).

Febvre (1878-1956) e Marc Bloch (1886-1944), denominada **Annales d'Histoire Économique et Sociale**, cujo objetivo era se libertar da visão positivista visando à História profunda e total.

Ela foi constituída para promover uma nova espécie de história e continua, ainda hoje, a encorajar inovações. As ideias diretrizes da **Revista** eram:

Em primeiro lugar, a substituição da tradicional narrativa de acontecimentos por uma história-problema. Em segundo lugar, a história de todas as atividades humanas e não apenas história política. Em terceiro lugar [...] a colaboração com outras disciplinas, tais como a geografia, a sociologia, a psicologia, a economia, a linguística, a antropologia social, e tantas outras. (BURKE, 1997, p.11-12)

Dentre os campos da História pesquisados na Terceira Fase dos **Annales**⁷ temos a História Cultural que se tornou mais precisa e evidente a partir das últimas décadas do Novecentos. Ainda segundo Burke:

no decorrer dos anos 60 e 70, uma importante mudança de interesse ocorreu. O itinerário intelectual de alguns historiadores dos **Annales** transferiu-se da base econômica para a 'superestrutura' cultural, 'do porão ao sótão'. (1997, p.81)

A História Cultural se volta para o estudo da dimensão cultural de uma determinada sociedade historicamente localizada. Trata, por exemplo, da cultura popular, dos objetos materiais produzidos pelo homem, da vida cotidiana – também mergulhada no mundo da cultura -, ou da cultura oral. Segundo Georges Duby, este

⁷ Primeira fase (1920-45) conduziu uma guerra contra a história tradicional, a história política e a história dos eventos. Segunda fase (1945-1968), é a que mais se aproxima verdadeiramente de uma escola com conceitos diferentes e novos métodos. Dominada pela figura de Fernand Braudel. A terceira fase, marcada pela fragmentação, começou por volta de 1968.

campo historiográfico analisa, dentro de um contexto social os mecanismos de produção de objetos culturais. Ou seja, estuda tanto os mecanismos de produção dos objetos culturais como os de recepção (Barros, 2004).

Optamos, para este trabalho, pelos modelos de Roger Chartier e Michael Baxandall (1933-2008). Além da escola mencionada, usaremos a análise iconográfica de Panofsky (1979), entre outros, que considera que os objetos culturais não são simples reflexos da sociedade, mas sim produtos sociais e, como tal, parte necessária e estruturante do mundo social, constituindo um rico e sofisticado instrumento de produção e representações, que contribui para a elaboração de sentidos de formas de olhar e ver a realidade e sobre o qual é preciso refletir.

No texto **Por uma sociologia histórica das práticas culturais** (1990), Chartier fala de uma nova História Cultural. Para ele, o papel do historiador é investigar uma realidade que só pode ser acessada pela mediação das representações construídas sobre o real, a primeira medida do pesquisador deve ser compreender os modos de classificação, divisão e delimitação por meio dos quais os agentes sociais organizam e categorizam a apreensão do mundo, considerando-se que as percepções do social não são discursos neutros, mas espaços de luta de representação. Representações estas que analisaremos no capítulo V deste trabalho, quando estudaremos os artefatos criados pelos designers para o uso de chá e café, e como as diversas classes sociais se apropriaram deles para desenvolverem ou reproduzirem as práticas culturais.

A partir dessas observações, o historiador francês conceitua representação articulando-a com três ordens de fatores: o **trabalho de classificação e delimitação**

que produz as configurações intelectuais múltiplas através das quais a realidade é construída por diferentes grupos sociais; as **práticas** que visam a fazer reconhecer uma identidade social, a exibir uma maneira própria de estar no mundo e a significar, simbolicamente, um estatuto ou posição; as **formas institucionalizadas e objetivadas** graças às quais uns representantes marcam de forma visível e perpetuada a existência do grupo.

Portanto, as modalidades do agir e do pensar devem ser remetidas a laços de interdependência que regulam as relações entre os indivíduos e que são moldados, de diferentes maneiras em diferentes situações históricas. As estruturas do mundo social não são um dado objetivo previamente estabelecido, mas historicamente construído num espaço de lutas de representação entre os grupos sociais.

Assim, segundo Chartier

Pode pensar-se uma história cultural do social que tome por objeto a compreensão das formas e dos motivos – ou por outras palavras, das representações do mundo social – que, à revelia dos atores sociais, traduzem as suas posições e interesses objetivamente confrontados e que, paralelamente, descrevem a sociedade tal como pensam que ela é, ou como gostariam que fosse. (1990, p.19)

Como se falou, a grande questão deste domínio da História é a cultura. O que nos leva à questão: o que é cultura? Como no século XVII e XVIII, a cultura europeia absorveu o café e o chá, transformando-os em prática cultural?

A cultura nos oferece uma polissemia de conceitos. Nosso recorte relaciona as influências do conceito de cultura na Antropologia e seu impacto na História.

Usaremos, para tanto, os conceitos do antropólogo americano Clifford Geertz (1926-2006) que inspirou a maioria dos historiadores culturais como Robert Darton (1939 -) e o próprio Roger Chartier.

Geertz estabeleceu um conceito de cultura essencialmente semiótico:

Acreditando, como Max Weber, que o homem é um animal amarrado à teia de significados que ele mesmo teceu, assumo a cultura como sendo essa teia e a sua análise; portanto, não como uma ciência experimental em busca de leis, mas como uma ciência interpretativa, à procura do significado. (2008, p.04)

Continuando, em sua definição

Padrão, historicamente transmitido, de significados incorporados em símbolos, um sistema de concepções herdadas, expressas em formas simbólicas, por meio das quais os homens se comunicam, perpetuam e desenvolvem seu conhecimento e suas atitudes acerca da vida (GEERTZ, 2008, p.233).

Ela é construída, diariamente, pelos grupos que compõem a rede social, sendo pública. Consiste num fenômeno capaz de representar, reproduzir e transformar os elementos que conformam o sistema social e a vida, influenciando e sendo influenciada pelas práticas econômicas e relações simbólicas. No caso do século XVIII, por exemplo, à medida que a nobreza entrou em contato com as bebidas vindas do Oriente, ela deu significados a seu uso, criou práticas: porque usar, como usar, quando usar. Daí a criação de práticas minuciosas, "preciosas" que cercavam, também, o consumo das bebidas quentes, e que separavam os que consumiam dos que não podiam consumir.

Se, por um lado, consumir diferenciava os nobres dos demais grupos sociais, querer consumir seria uma forma de eliminar barreiras, diminuir diferenças sociais, ascender socialmente. Questões estas que são levantadas por Jacques Revel (1991) em seu texto sobre os usos da civilidade: “[...] na sociedade absolutista, os modelos da perfeição aristocrática são propostos como ideais aos grupos que aspiram a reproduzi-los: à nobreza de condição ou fortuna mediana. [...] (p.198)

Tratando os usos e costumes ligados ao chá e ao café como prática e representação, isto é, símbolo de poder social, sinônimo de ser nobre, a etiqueta criada em torno desse consumo ajudou no domínio da aristocracia sobre os demais grupos sociais. O que não impediu, segundo Elias, que outros grupos sociais concorressem entre si por distinção, por reproduzir os hábitos e práticas da classe dominante visando a ocupar as mesmas posições, ou a criar seus próprios referentes de destaque social. (ELIAS,1990)

Num segundo momento, a sociedade Setecentista transformou este uso em necessidade. As demais classes, por sua vez, acabaram incorporando, por questões ligadas à moda, ao status, e, finalmente, à necessidade, os novos significados. A cultura, assim sendo, é composta por camadas de textos, que são, inclusive, controladas pelos “donos do poder”.

As ideias – religiosas, moral, prática, estética – como Max Weber, entre outros, nunca se cansou de insistir, devem ser apresentadas por grupos sociais poderosos para poderem ter efeitos sociais poderosos; alguém deve reverenciá-las, celebrá-las, impô-las. Elas têm que ser institucionalizadas para poderem ter não apenas uma existência intelectual na sociedade, mas também, por assim dizer, uma existência material. (GEERTZ, 2008, p.137)

Entendendo cultura como "sistema entrelaçado de signos interpretáveis [...]" (GEERTZ, 2008, p.10), podemos considerar os usos e costumes que se constituíram em torno das chamadas "bebidas quentes" como signos interpretáveis de uma nova cultura, que se estabelece a partir do momento em que os designers criam novos objetos que possibilitaram o seu uso.

Coube, portanto, aos primeiros designers, naquele momento de explosão das condições para o surgimento da Revolução Industrial, o desenvolvimento e adaptação de artefatos que dessem conta das novas necessidades; que materializassem em objetos os novos signos, as novas práticas.

Segundo Ono, 2004, o design representa um papel relevante no desenvolvimento da cultura material. Que, segundo ela, é:

Conjunto de artefatos produzidos e utilizados pelas culturas humanas ao longo do tempo, sendo que, para cada sociedade, os objetos assumem significados particulares, refletindo seus valores e referências culturais. (2004, p.53)

Os objetos são elementos fundamentais no contexto em que vivem os seres humanos, e fazem parte do conjunto de referências básicas na relação do indivíduo com o mundo.

Acompanhando Barros, um dos objetos da História Material é a Cultura Material:

A História da Cultura Material estuda os objetos materiais em sua interação com os aspectos mais concretos da vida humana, desdobrando-se por domínios históricos que vão do estudo dos utensílios ao estudo da alimentação, do vestuário. [...] A noção que atravessa este campo é a da "matéria" (ou do 'objeto material'). [...] Este

campo deve examinar os seus usos, as suas apropriações sociais, as técnicas envolvidas na sua manipulação, a sua importância econômica e a sua necessidade social e cultural. (BARROS, 2004, p.30)

A criação de um objeto deve responder às necessidades de seus usuários, levando em consideração valores semânticos e simbólicos de sua cultura. Assim, no Setecentos, designers ligados às várias Manufaturas e Fábricas de Cerâmica, em Staffordshire, na Inglaterra, se lançaram numa longa pesquisa para criarem objetos que respondessem aos novos desejos, às novas teias de significados criados pelas novas necessidades advindas do uso do chá e café.

1.4. Design e Sensibilidade

No Design, a forma é fundamental, sendo mais impactante do que a função prática do artefato. Um objeto que atenda às necessidades do usuário, mas que não tenha equilíbrio, clareza, harmonia visual, não tenha "boa forma", não será bem aceito pelo público.

Segundo João Gomes Filho (2006), os objetos criados pelos designers para satisfazer às necessidades cotidianas do indivíduo devem preencher a função prática, estética e simbólica.

A função prática está ligada à adequação do produto às necessidades do usuário. A função estética "[...] é o aspecto psicológico da percepção multissensorial que tem como atributo principal a fruição da beleza, do prazer e do bem-estar contemplativo em relação a um dado objeto por parte do usuário" [...]. (GOMES FILHO, 2006, p.43) Tal função se relaciona com os variados aspectos socioculturais,

sobretudo aqueles tocantes ao repertório de conhecimentos e experiências estéticas do usuário.

A função simbólica tem como fundamento a função estético-formal. Manifesta-se principalmente por meio do estilo, isto é, à qualidade intrínseca do produto, mas necessita agregar algo que ajude a provocar atração, admiração, despertando o interesse do consumidor para sua aparência. Segundo Gomes Filho, "[...] o estilo é subordinado, na sua significação, ao tipo de público a que o produto é destinado (sobretudo em termos de prestígio e status social), e varia de acordo com o contexto cultural da época...."(2006, p.44)

A preocupação com as funções prática, estética e simbólica aparece nos objetos criados, pelos designers, para o uso do chá e café, no século XVIII. Como, por exemplo, na invenção do pires para apoiar a xícara, com o intuito de facilitar o seu uso e servir de apoio à colher, ou, o pires côncavo, que diminuiu a possibilidade do líquido derramar. Outro exemplo foi a adequação da colher de chá à boca do usuário, as mudanças em seu cabo, sobretudo decorativas, que a tornaram esteticamente mais belas.

Observamos, no decorrer do século, uma disputa entre os designers pela xícara mais esplêndida, o açucareiro mais elegante, o bule mais sofisticado. O gosto, como já pudemos observar, se espalhou pela sociedade o que estimulou os designers, como Josiah Wedgwood, na Inglaterra, a criarem bules, xícaras, pires, que preenchessem a função prática – fossem adequadas ao uso a que se destinavam -, a função estética – fossem belas -, e a simbólica – permitissem que os menos

favorecidos se sentissem próximos aos nobres, porque possuíam artefatos que lhes ofereciam a sensação de igualdade.

Entretanto, em certos casos, a forma foi rejeitada pelo grande público como as cerâmicas vidradas a sal, criadas nas Manufaturas da região de Staffordshire, que não tiveram êxito porque os consumidores consideraram suas formas desagradáveis. Ou certos bules que apresentavam o cabo em ângulo reto, em relação ao bico, dificultando grandemente seu uso. Por outro lado, o uso de muitos materiais foi repensado no decorrer do século XVIII, como foi o caso da porcelana. Os serviços de chá e café, de uso exclusivo dos reis e nobres, eram extremamente caros, necessitando de subvenção real para que as Manufaturas Reais subsistissem. Assim, gradativamente surgiram a produção em série, a prototipagem e a estampagem que tornaram o processo menos oneroso.

1.5. Exemplos de Práticas Culturais no Século XVIII

Práticas, segundo Burke (2005, p.78), são um dos paradigmas da Nova História Cultural. “[...] a história das práticas religiosas e não da teologia, a história da fala e não da linguística, a história do experimento e não da teoria científica. [...]” Para teóricos dessa dimensão da História como Roger Chartier ou Michel de Certeau, há uma relação interativa entre práticas e representações que, de certo modo, corresponderia respectivamente aos “modos de fazer cultural”, e aos “modos de ver cultura”.

Deste modo, práticas culturais devem ser interpretadas não apenas em relação às instâncias oficiais de produção cultural, às instituições várias, às técnicas e realizações (objetos culturais produzidos por uma sociedade), mas também em relação aos usos e costumes que caracterizam a sociedade em questão. São práticas culturais a feitura de um livro, uma técnica artística, uma modalidade de ensino, os modos como, em uma determinada sociedade, os homens comem e bebem, sentam-se ou andam, conversam, brigam, morrem, brincam, recebem os estrangeiros etc..

O século XVIII passou por uma série de transformações na esfera política, econômica e social, que modificaram consideravelmente as práticas. Até o século XVIII pode-se dizer que o mundo se alterou muito lentamente, as práticas culturais pouco variavam porque o mundo era um todo ordenado por Deus e não cabia mudanças: cada ser ocupava um lugar fixo, imutável no universo. No Século das Revoluções, o mundo virou de ponta-cabeça. Os nobres, por exemplo, que ocupavam o topo da pirâmide social, modificavam constantemente as práticas

para, em primeiro lugar, permanecerem "únicos"; em segundo lugar para se distinguirem das demais classes sociais.

Os reis absolutistas, sobretudo Luís XIV, precisaram rigorosamente o que seria "o ser nobre", ele próprio se considerava o primeiro dos nobres. "Na linguagem e nos trajes, a imagem de uma sociedade hierarquizada exibia-se aos sentidos, tornava-se visível. [...]" (RIBEIRO, 1983, p.08) Segundo Norbert Elias (1992), Renato Janine Ribeiro (1983), as demais classes sociais, no decorrer do século XVIII, se esforçaram não só para acompanhar os hábitos, as práticas sociais da nobreza, como também ter acesso ao luxo.

O luxo não é apenas raridade, vaidade, ele é êxito, fascinação social, o sonho que um dia os pobres atingirão, mas que acarretará a perda de todo seu antigo esplendor [...]. Os ricos estão condenados a preparar o futuro caminho dos pobres. Esta é sua primeira justificação: eles fazem o ensaio dos prazeres com os quais a massa se empanturrará um pouco mais cedo ou mais tarde. (BRAUDEL, 1986, t.1, p.154)

Evidentemente, neste contexto, em que o parecer distinguia as pessoas, estabelecia sua posição na sociedade, todo o aparato, a etiqueta que envolvesse os pequenos atos e atitudes do dia-a-dia, ajudavam a definir a posição social do indivíduo.

As mudanças nas práticas ocorreram, por exemplo, na forma como os utensílios destinados à refeição se apresentavam aos comensais. Na Idade Média encontramos, sobre uma prancha que repousa sobre cavaletes, sem toalha, e que serve como mesa: pratos, de argila ou madeira, colheres também de madeira, travessas e algumas canecas de uso comum. Não havia faca ou garfo; os homens

cortavam a carne com a espada e as mulheres, com os dentes; o molho das travessas era comido com pão. No século XVI, aparecem os copos, pratos de faiança ou cerâmica, garfos, cujo uso ainda era bastante limitado – Luis XIV, o Rei Sol, por exemplo, comia com as mãos. No século XVIII, os designers criaram uma série de artefatos que sofisticaram, refinaram, diversificaram as práticas culturais como os vários tipos de copos, resfriadores de vinho, talheres, cafeteiras, utensílios de cozinha como caçarolas, caldeirões etc..

As evidências sugerem inicialmente [os garfos] eram usados apenas para certas iguarias como saladas e doces, em particular frutas em calda. Em 1563, os garfos apareceram na tela de Veronese Bodas de Caná, que representa, na atmosfera principesca do Renascimento, o primeiro milagre de Cristo. À esquerda, a um canto da mesa, uma convidada leva o garfo à boca pensativamente. (SIQUEIRA, 2006, nº105, p.20)

Um quadro pintado por Jean François de Troys para a sala de jantar de Luis XV, **O almoço com ostras** (1735), sugere as práticas culturais ligadas às refeições abastadas no Século das Luzes:

A mesa coberta com uma toalha branca. [...]. Um comensal se inclina para pegar uma garrafa de vinho. Enormes guardanapos estão dobrados no colo dos convidados. No primeiro plano há um esfriador de vinho com garrafas no gelo. (SIQUEIRA, 2006, Nº105, p.26)

E mesmo entre as famílias menos abastadas, encontramos maior quantidade de objetos de uso específico como jarras, açucareiros, oveiros, chaleiras ou cafeteiras, talheres, pratos, marcando a influência das novas práticas culturais.

Assim como observamos mudanças nas práticas ligadas às formas de comer, encontramos mudanças no que se come. Na baixa Idade Média, chegaram do

Oriente as especiarias: cravo, canela, pimenta, baunilha, noz moscada, que serviam para disfarçar o cheiro e o gosto desagradável da comida.

Nos séculos XVII, XVIII aumentou grandemente a circulação das especiarias na Europa, permitindo que maior número de pessoas tivesse acesso a estes produtos. Para se diferenciar, a nobreza alterou seu gosto.

Os cozinheiros franceses diminuíram o uso de pimenta, cravo, noz-moscada, açafrão, gengibre, canela etc. [...] Em contrapartida, aumentaram a do cerofólio, estragão, manjerição, louro, cebolinha, de bulbos como a chalota, alho, cebola. (SIQUEIRA, 2006, N°105, p.21)

Novos costumes apareceram também ligadas aos cuidados com o corpo. Até o século XVII, os nobres mudavam de camisa constantemente, mas não tomavam banho – as camisas deviam ser sempre brancas para “mostrar” limpeza. O povo, nem isso fazia, porque não havia camisas para trocar. No século XVIII, encontramos os primeiros sinais concretos de limpeza: Luis XV reformou uma ala do Palácio de Versailles, criou os “petits cabinets”, uma profusão de pequenos aposentos como biblioteca, salas de jantar, oficina de torno, destilaria, cozinhas, banheiros onde instalou banheiras para seu banho diário.

O que fora aceitável para o Rei Soleil já não chegava a sê-lo, cinquenta anos depois. Versalhes tinha um sistema de aquecimento insuficiente, não dispunha de instalações sanitárias modernas, era mal ventilado e estava longe de ser limpo. [...] O próprio rei sentia-se pouco à vontade nessa prisão magnífica. Preferia aposentos quentes e banheiros modernos a grandes câmaras revestidas de mármore enregelante. (ALGRANT, 2005, p.66-7)

1.6. Os costumes do chá e café

Pelo que pudemos observar, as práticas culturais receberam grandes alterações no século XVIII, o que se refletiu nos usos ligados ao chá e ao café.

O café turco penetrou no Ocidente devido ao comércio entre os portos mediterrâneos e o Oriente. Os venezianos conheciam esta bebida desde 1570 ainda que seu consumo só tenha se desenvolvido no século XVII. Em Londres, em 1652, foi inaugurado o primeiro café londrino por Pasqua Rosee, criado armênio de um comerciante inglês chamado Daniel Edwards, que adquirira o gosto pela bebida numa viagem pelo Oriente Médio. Rapidamente, o líquido negro e forte adquiriu grande reputação.

Em 1669, os ingleses já eram seus maiores consumidores e, em Londres, era servido em alguns estabelecimentos por um penny. No mesmo ano, Mahome IV enviou a Luis XIV um embaixador extraordinário para lhe oferecer café. Insultado com o descaso do rei, o visitante retornou a Paris onde recebia a nobreza e, segundo o uso de seu país, lhe oferecia café.

Quanto ao chá, chegou em Amsterdã entre 1606 e 1610, sendo efetivamente comercializado na Europa por volta de 1640. A divulgação do gosto pela bebida deve-se a Catarina Henriqueta de Bragança (1638-1705), filha de D. João IV (1604-1656), o "restaurador". Graciosa, sensata e elegante, Catarina foi educada para fazer um casamento político, o que ocorreu em 1662, quando se uniu a Carlos II (1630-1685), da Inglaterra. O casamento interligou as Casas de Bragança e Stuart e ajudou a fortalecer o poder dos Bragança que libertou Portugal do domínio espanhol.

A noiva desembarcou aos 23 anos de idade em Portsmouth, com um volumoso enxoval formado por vestidos, toalhas, porcelanas, pratarias e joias. Entretanto, o item que se revelaria mais precioso era uma arca contendo chá da China. [...] Desde o início, na corte de Londres, Catarina de Bragança, patrocinou concorridos tea parties (festas do chá). Promoveu saraus, espetáculos teatrais e bailados. [...] Em todos mandava servir chá. A bebida se firmou imediatamente. (LOPES, 2007, p.145-46)

As duas bebidas que, juntamente com o chocolate, foram consideradas exóticas, fizeram sua estreia na Europa Seiscentista, mas só ganharam espaço, transformaram-se em moda, criaram tradição, no século XVIII quando passaram a representar o novo, o diferente.

O café e o chá possibilitaram, no início do Setecentos, o desenvolvimento de um ritual, uma cerimônia que garantia não apenas o sabor do que se bebia, mas, também, o status de quem bebia.

Norbert Elias narra no livro *O processo civilizador*, 1990, v.1, p.108, o diálogo entre o poeta Delille e o abade Casson a respeito do café:

Há pouco tempo, o abade Casson, professor de Belas Letras do Collège Mazarin, falou-me a respeito de um jantar a que comparecera alguns dias antes com algumas pessoas da corte em Versalhes.

‘Aposto’ disse eu a ele, que você cometeu uma centena de gafes’.

‘O que é que você quer dizer com isso?’ Respondeu imediatamente o abade Casson, muito perturbado. ‘Acho que fiz tudo da mesma maneira que todo mundo.’

[...] Vamos continuar. O café ... como foi que você o tomou?

‘Como todo mundo, para dizer a verdade. Estava fervendo, de modo que derramei-o, um pouquinho de cada vez no pires.’

‘Bem, você de maneira alguma tomou-o como todo mundo. Todos bebem o café na xícara, nunca no pires.’

Por volta de 1750, na metade do reinado de Luis XV, a nobreza desenvolveu novas práticas ligadas ao uso do café. O ritmo de vida imposto pela substituição de Versalhes por Paris incluía uma xícara de café ao acordar, o que acontecia por volta das 09 horas. À tardinha, cerca de 18 horas, era comum as senhoras receberem suas amigas com uma xícara de café.

Camporesi (1996, p.145-6), nos dá mais alguns detalhes sobre os hábitos introduzidos pelas "bebidas quentes" entre os nobres.

as bebidas quentes parecem mais próprias para o período diurno e privatizam o tempo em espaços restritos (o quarto de dormir, o boudoir): chá, café, chocolate, bebem-se numa dimensão mais íntima e privada, no desjejum que acompanha o despertar ou nos almoços não-oficiais, encontros informais e confidenciais. [...] Recipientes de chocolate, chá, café, sorvete, repartem as horas do dia e escandem o tempo das quatro estações.

Luis XV, nos jantares íntimos que promovia em seus aposentos particulares, em Versalhes, sempre brindava os convidados ao final do jantar, que ele próprio preparava, com uma xícara de café. Temos uma descrição do duque de Cröy (1718-1784), soldado e confidente do rei, do jantar preparado no dia 30 de janeiro de 1747:

No total 18 pessoas apertavam-se em torno da mesa circular. [...] Havia apenas dois ou três criados que se retiraram logo após servir, permitindo uma liberdade de conversação ainda maior. Ficamos duas horas na ceia, tranquilos e à vontade, mas sem qualquer excessos. Então o rei se dirigiu para o petit salon, onde coou café; não havia criados, de modo que nós mesmos nos servimos. (STRONG, 2004, p.181-82)

Franklin (1893, v.8, p.234) também comenta a relação do rei com o café:

Luis XV tinha pelo café uma verdadeira paixão, e grande prazer em prepara-lo. Lenormand, jardineiro chefe de Versalhes, cultivava nas estufas alguns pés que atingiram, aproximadamente, 4 metros, e produziam a cada ano, seguramente, de cinco a seis libras de grãos. Luis XV os deixava amadurecer, depois torrava e preparava pessoalmente a bebida. Ele amava oferece-lo a seus cortesãos que declaravam jamais ter tomado bebida mais requintada.

O chá também era apreciado e, muitas vezes era servido nas reuniões promovidas pelos nobres franceses, como o Príncipe de Conti.

Na Inglaterra, também se observa o ritual, as práticas em torno das bebidas quentes. Por razões sociais, econômicas, políticas e até mesmo por higiene, no decorrer do Setecentos, disseminou-se seu uso, e cada grupo adaptou os costumes da nobreza a suas posses. “[...] O conhecimento do chá e seu consumo cerimonial em ambientes refinados domésticos tornou-se um meio de demonstrar a própria sofisticação. [...] (STANDAGE, 2005, p.152)

No caso do chá, o alto preço foi compensado pela diminuição do tamanho dos bules e xícaras, que, obviamente, não eram mais de prata ou porcelana, mas de cerâmica. As novas classes consumidoras exigiram peças de preço acessível e beleza, o que impulsionou as manufaturas de cerâmica na região de Stratford.

Para os pobres, o chá tornou-se gradualmente uma necessidade. Alguns truques tais como fazer render uma pequena quantidade de chá acrescentando-se mais água ou usando novamente suas folhas, por fim colocaram a bebida ao alcance de todos, de alguma forma. “[...] Um visitante italiano na Inglaterra em 1755

observou que 'até mesmo os criados comuns precisam tomar o seu chá duas vezes por dia.' (STANDAGE, 2005, p.154)

Em Paris, na segunda metade do século, todos tomam chá ou café. "[...] os abastados das classes populares tomam o seu café em casa, alguns criados tomam chá, todos dão o tom. [...]" (ROCHE, 2004, p.202)

Pelo que pudemos observar, houve uma busca frenética no decorrer do Setecentos pela melhor forma, pela porcelana, pela mais bela xícara ou pela cerâmica que mais se aproximasse das formas elegantes das xícaras de porcelana. Para tanto concorreram artesãos, artistas, designers, modeladores das mais variadas classes sociais. Johann Friedrich Böttger, descobridor dos segredos da porcelana, em Meissen, era alquimista e estava, a princípio, buscando o segredo da transmutação de metais em ouro. Johann Gregor Höroldt* e Johann Joachim Kändler*, seus sucessores no serviço de Augusto, Eleitor da Saxônia, eram escultores.

Na França, Jean Bérain, pai e filho criaram modelos para as Manufaturas de Luís XIV. Nesse caso em particular, eram artistas sofisticados, que frequentavam a Corte, sendo "designateurs du Cabinet du Roi". Em Sèvres, também Manufatura Real, destacamos os desenhos de Claude Duplessis* e Jean-Jacques Bachelier*.

No século XVIII, a Inglaterra viveu uma grande revolução na cerâmica de uso popular a partir das criações de John Dwight's. Além dele podemos citar Thomas Whieldon*, Josiah Wedgwood*, Aaron Wood* e Willian Greatbatch. Ao contrário do que ocorreu na França ou na Alemanha, as Manufaturas inglesas eram particulares, empreendimentos de industriais, sem participação direta da Coroa.

A descoberta do segredo da porcelana, o surgimento de novas Manufaturas em solo europeu deram grande impulso ao desenvolvimento do Design porque possibilitaram novas experiências, a criação de novas formas, mudanças na configuração dos bules, dos pires, dos açucareiros, o uso de novos elementos decorativos, a adequação dos objetos aos estilos do século XVIII. Enfim, impulsionaram o desenvolvimento do Design enquanto esfera de saber e campo de experimentações. Os designers do Setecentos se subdividiam em artesãos e artistas. No primeiro caso eram vistos como trabalhadores manuais, modeladores de formas a serem reproduzidas pelos demais artesãos, sem nenhuma honraria. No segundo caso, os artistas, eram ligados aos nobres ou ao rei e reconhecidos por seu trabalho. Muitos deles, inclusive, eram famosos e emprestavam seu nome à fábrica.

Metodologia



Tea Time –

HOREMANS, Jan Jozef II

Oil on canvas,

51 x 58 cm

Koninklijk Museum voor Schone Kunsten,
Antwerp

Esta pesquisa relacionará Design e História Cultural, inventariando e analisando os objetos criados pelos designers que contribuíram para as mudanças nas práticas e costumes ligados ao uso do chá e café no século XVIII. Ela objetiva, também, investigar a história dos costumes, por meio do inventário; e, finalmente, contribuir com uma leitura em perspectiva interdisciplinar interrelacionando Design e História.

Este estudo da interrelação entre Design e História Cultural da perspectiva das práticas ligadas ao uso do chá e café no século XVIII pauta-se pelo seguinte problema: em que medida um estudo sobre a História Cultural dos objetos permite compreender a relação entre Design e Cultura?

Para a consecução dos objetivos propostos, utilizar-se-á a pesquisa exploratória, que, para autores como Cervo, Silva, Bervian (2006); Révillon (2003); Piovesan e Temporin (1995) busca desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e ideias. Nas palavras de Gonçalves (2014), a pesquisa exploratória visa à descoberta, ao achado, à elucidação de fenômenos ou à explicação daqueles que não eram aceitos, apesar de evidentes.

Segundo Révillon, 2003, p.23: "[...] pesquisa exploratória é o contato inicial com o tema a ser analisado, com os sujeitos a serem investigados e com as fontes secundárias disponíveis [...]". Portanto, serve para aumentar o grau de familiaridade com fenômenos relativamente desconhecidos, obter informações sobre a possibilidade de levar adiante uma investigação mais completa sobre um contexto particular da vida real e estabelecer prioridades para investigações posteriores, entre outras utilizações. De acordo com Cervo; Silva; Bervian (2006), ela objetiva o

aprimoramento de ideias ou a descoberta de intuições. Pode-se dizer que explorar um assunto significa reunir mais conhecimento e incorporar características inéditas, bem como buscar novas dimensões até então desconhecidas.

Por ser um tipo de pesquisa relativamente específica, em muitos casos, assume a forma de estudo de casos (GIL, 2004), como aconteceu, neste trabalho, em que se inventariaram diversos objetos criados por designers, no século XVIII, para se entender as inovações ocorridas em suas formas, os novos desenhos, novos usos etc..

A conveniência deste tipo de investigação é manifesta em temas sobre os quais não existe um corpo relativamente desenvolvido de teorias e quando a possibilidade de se conseguir informações é remota, seja em função dos custos, do tempo de demanda ou intervalo temporal, o que se aplica perfeitamente a esta perquirição que analisa objetos criados, no continente europeu, na época, muitos deles, atualmente só disponíveis em gravuras, quadros ou em coleções museológicas.

2.1. Percurso Metodológico

No intuito de se atingir os objetivos, esta pesquisa exploratória organizou-se a partir do seguinte percurso metodológico:

Primeiramente, quanto ao procedimento teórico, fez-se um amplo levantamento bibliográfico sobre Design, Cultura e Arte no período, uma vez que, segundo Gil (2004, p.42), "[...] embora o planejamento de pesquisa exploratória seja

bastante flexível, como toda pesquisa, ela depende também de uma pesquisa bibliográfica [...]”. Isto é, contribuições culturais ou científicas realizadas no passado sobre um determinado assunto, tema ou problema que possa ser estudado. No nosso caso específico, material teórico.

A segunda etapa será a análise iconográfica dos objetos investigados, visto que as imagens nos revelam muito a respeito de ideias, atitudes e mentalidades em diversos períodos. Segundo Burke (Cf. 2004), a História da Tecnologia ou do Design ficaria muito empobrecida se os pesquisadores fossem obrigados a se basear apenas em textos. Para tanto se estabelecerá um diálogo com cada utensílio para que se possa apreender o material utilizado em sua fabricação, forma, uso, elementos decorativos e estilísticos. Tendo em vista que, independente da função a que se destinavam, o designer responsável por sua produção se inseria num período artístico e imprimiu características deste estilo no objeto criado. São xícaras, bules, pires, entre outros que, além de apropriados aos objetivos a que se destinavam traziam formas, ornamentação, estampas em Estilo Barroco, Rococó e, em alguns casos, Neoclássico.

2.2. Procedimentos de Coleta, Análise e Interpretação de Dados

Num primeiro momento, far-se-á o inventário de alguns objetos que consideramos representativos da criação dos designers do século XVIII como: xícaras, pires, colheres, bules, açucareiros, chaleiras, caixas para chá etc.. A escolha desses objetos deveu-se à percepção das transformações ocorridas em território europeu, quando da chegada do chá e café, no que tange às novas necessidades de artefatos

e às novas práticas culturais. Eles foram selecionados em livros sobre antiguidades, história da porcelana, história da prataria, entre outros, a partir de dois critérios: o material utilizado na sua confecção e a classe social a que se destinavam.

No tocante ao material, o inventário se inicia pela cerâmica, e por algumas peças criadas pelos chineses para uso próprio, no intuito de distingui-los daqueles utilizados pelos europeus. Para os produzidos na Europa, fez-se a relação entre material e classe social. Assim, principia-se pelas peças de porcelana e cerâmica refinada - "pasta mole" e "**pasta dura***" -, criados para os nobres; num segundo momento, artefatos de prata, produzidos na Inglaterra e França, para a mesma classe social. Finalmente, os utensílios populares, de cerâmica, elaborados, sobretudo na Inglaterra, como a creamware e **Queensware***.

Após a seleção, cada objeto foi descrito, como dito anteriormente, conforme à técnica de fabricação, forma, cor, estilo e elementos decorativos.

Tendo em vista nossa proposta de estudo das relações entre Design e História Cultural, é indispensável, após o inventário, sua interpretação. Com esta finalidade, se fará, primeiramente, a análise iconográfica segundo o processo estabelecido por Erwin Panofsky.

De acordo com o teórico alemão, iconografia é um método de abordagem que visa a descobrir o tema secundário ou convencional de uma determinada obra ou objeto, por oposição ao tema primário ou natural, ou seja, a substituição do conceito geral pela individualização de um tema ou artefato. Por exemplo, quando após se reconhecer a forma de um objeto de cerâmica como sendo cilíndrica ou

cônica - tema primário ou natural- apreende-se que ela representa uma xícara de café ou um bule para chá – tema secundário ou convencional.

Tema primário ou natural [...] apreendido pela identificação das formas puras, ou seja: certas configurações de linha e cor, ou determinados pedaços de bronze ou pedra de forma peculiar, como representativos de objetos naturais tais quais seres humanos, animais, plantas, casas, ferramentas e assim por diante. [...] Tema secundário ou convencional: é apreendido pela percepção de que uma figura masculina com uma faca representa São Bartolomeu, que uma figura feminina com um pêssgo na mão é a personificação da Veracidade, que um grupo de figuras, sentadas a uma mesa de jantar numa certa disposição e pose, representa a Última Ceia. [...] Assim fazendo, ligamos os motivos e as combinações de motivos artísticos composições com assuntos e conceitos. Motivos reconhecidos como portadores de um significado secundário ou convencional podem chamar-se imagens. [...] A identificação de tais imagens é o domínio daquilo que é normalmente conhecido por iconografia. (PANOFKY, 1979, p.51-2)

Os dados iconográficos dos artefatos descritos e analisados no Capítulo 4 serão organizados para discussão a partir de três categorias. A primeira ocupar-se-á dos materiais e a constituição sócio histórica dos objetos, ou seja, os artefatos serão organizados e discutidos tendo em vista os materiais utilizados em sua fabricação, a argila em suas várias possibilidades: porcelana, faiança, cerâmica; e a prata, no caso de objetos criados para os privilegiados.

A segunda, do Design social dos usos e costumes do café e do chá no século XVIII, isto é, da distribuição dos objetos acima classificados tendo em vista a classe social a que se destinavam.

A terceira categoria tratará dos reflexos dos costumes nas obras de arte, isto é, far-se-á a análise da apropriação pelos pintores desses artefatos para a criação

de **pinturas de gênero***. Visto que, para o Design e a História Cultural, a imagem é, ao mesmo tempo, transmissora de mensagens enunciadas claramente, que visam a seduzir e a convencer, e tradutora de convenções partilhadas que permitem que seja compreendida, recebida e decifrável. Portanto, não basta identificar as intenções do criador da obra ou o “significado por trás da obra”, é preciso também investigar as formas de apropriação e usos da imagem para se compreender as relações que esta mantém com as convenções sociais. Para tanto, estabelecer-se-á a relação entre os artefatos (objetos), cultura e arte do período, a partir das reflexões de Baxandall (2006), para quem a obra de arte, o artefato, não resulta apenas do trabalho de um artista iluminado ou de um designer genial, mas, também, dos constrangimentos e condicionamentos sociais que possibilitam sua produção. Isto é, dependem das necessidades originadas pelo desenvolvimento cultural e tecnológico num determinado momento. Como o ocorrido no período em questão, quando transformações tecnológicas, culturais, estéticas e mercadológicas, levaram os designers à criação de novos objetos, como os aqui inventariados, para consumo de chá e café, e que influenciaram decisivamente no desenvolvimento das novas práticas.

Os novos objetos e utensílios



Xícara e pires de porcelana em "pâte tendre" produzida em Sèvres no ano de 1758.

Museu do Louvre.

A difusão do chá e do café na Europa exigiu a criação, por parte dos designers, de uma série de objetos ligados a seu preparo e consumo tais como: xícaras, pires, colheres, bules, chaleiras, leiteiras, açucareiros, pinças entre outros, que atendessem às necessidades da sociedade europeia no século XVIII.

Neste capítulo, far-se-á o inventário de alguns desses artefatos. Os objetos, como nos referimos na metodologia, serão inventariados segundo o material utilizado em sua confecção – cerâmica ou prata - e a classe social a que se destinavam – nobreza e demais estamentos.

Iniciamos a descrição por um breve comentário sobre os materiais utilizados na sua produção: cerâmica, porcelana chinesa e europeia, as cerâmicas populares surgidas na Inglaterra, a partir de 1750, aproximadamente, e que atenderam às necessidades das classes populares. Em seguida a prata - inglesa e francesa.

Após a descrição dos materiais, inventariaremos os objetos a partir da classe social à qual se destinavam. Primeiramente, os artefatos criados pelos chineses, berço do chá e da porcelana, para uso próprio, exatamente para mostrar como eram formas diferentes daquelas criadas pelos designers e artesãos europeus, que descrevemos em seguida, e que respondiam a necessidades específicas dos ocidentais no uso das bebidas como: temperatura, paladar, amargor etc.. Eram signos interpretáveis de outros padrões culturais, segundo Geertz (2008).

Após o inventário de alguns objetos criados na China para uso local descrever-se-ão os artefatos de porcelana, prata, **faiança***, produzidos na Europa para o Primeiro e Segundo Estado, ou seja, reis, alto clero, nobreza, alta burguesia, por nomes como Bérain, Böttger, Kändler, **Dannhauser*** ou Duplessis.

Finalmente, as peças de cerâmica: os vidrados a sal; os creamware em casco de tartaruga, vidros de cor com forma de couve-flor, melão, abacaxi; os Queenwares; criados por designer como Thomas Whieldon, William Greatbitch ou Josiah Wedgwood, para os demais estamentos sociais que desejavam e precisavam tomar as bebidas quentes, mas não podiam comprar as caras formas de porcelana ou prata.

1.1 3.1. Cerâmica: origem, tipos, usos

3.1.1. Cerâmica porosa e cerâmica dura

Cerâmica (grego *kéramikós* – feito de argila) é a arte da fabricação de objetos de argila modelada a frio e endurecida no calor do fogo. É o material que acompanha o homem há mais tempo. Conhecida desde a Pré-História, provavelmente não teve uma origem única, podendo ser encontrada entre os restos arqueológicos de muitas culturas do período. Devido a sua fragilidade, porém, ela só substituiu materiais mais resistentes como o couro, a palha, o cipó, a madeira quando, no Neolítico, o homem deixou o nomadismo e se tornou agricultor. Com a multiplicidade de funções surgidas no período, ele necessitou de vasilhas para armazenar a água, os alimentos colhidos, as sementes para a próxima safra, além do preparo dos víveres. Tais artefatos tinham que ser resistentes, impermeáveis e de fácil fabricação; essas facilidades foram encontradas na argila que, por ser maleável, multiplicou as formas dos vasilhames e suas aplicações – acrescentaram-se alças, pés, bicos.



Fig. 1 - Vaso Pré-Colombiano com alça lateral

Fonte: Museu de Arte Antiga Barradas

<http://4bp.blogspot.com>

A princípio, o homem moldou as peças e as deixou secar ao sol. Num segundo momento, começou a explorar os efeitos do fogo sobre a terra argilosa pelo uso do forno. Durante milênios, o oleiro trabalhou com a técnica da cerâmica porosa em que as peças eram submetidas à temperatura em torno de 500°C, sofrendo certas alterações físicas

que lhes fixavam as formas, mas não eliminavam a porosidade, formando o que se denomina biscoito. Devido a esta característica e por serem opacas, ásperas, houve, desde o princípio, o desejo de decorá-las. Primeiramente, por meio da ornamentação em relevo, depois surgiu o engobo – que consistia em colocar, com pincel, argila colorida sobre a superfície seca do vaso, ou mergulhá-la num banho de argila clara e, em seguida proceder à decoração. Como a cerâmica porosa deixava passar líquidos surgiu a técnica do esmaltado que oferecia uma cobertura protetora.



Fig. 2 - Cerâmica pasta dura

Fonte: <http://ceramicadealtatemperatura.blogspot.com.br>

A cerâmica dura marcou nova etapa na história. Como a argila usada na produção de cerâmica tem que ser plástica, é misturada à sílica ou alumínio (areia, quartzo pulverizado ou sílex calcinado) para formar a "têmpera"* o que aumenta tornando-a relativamente "refratária". Para torná-la resistente ao fogo é preciso agregar potássio ou óxido para torná-la fundível.

Quando a massa é cozida em fogo elevado (1200 a 1280°C) a sílica e os elementos fundíveis se misturam, o corpo dos objetos se vitrifica tornando-se impermeável, de superfície lisa, aspecto brilhoso e cor variável (marrom, vermelho, cinza, branco, preto). É a chamada cerâmica dura (francês: grés; inglês: stoneware).

3.1.2. Cerâmica e Porcelana na China

As primeiras cerâmicas chinesas datam de 7000 a.C, são tigelas, jarras globulares, tripodes, de corpo avermelhado, com decoração geometrizada, pintada de preto, e na fase mais recente, cerca de 4000, na província de Gansu, objetos pintados de vermelho, branco, marrom e violeta. As técnicas e formas foram se aprimorando (terracota, grés), para atingir um estágio importante no Período T'ang (618-910), com o uso do engobo ou dos esmaltes coloridos em peças

monocromáticas ou policromáticas. Dos fornos imperiais, na Dinastia Sung (960-1279), saíram algumas cerâmicas famosas.

A porcelana teve origem na China onde, como vimos, a arte da cerâmica dura havia comprovado suas qualidades. Com mais alguns séculos e sucessivas experiências, os oleiros chineses encontraram a fórmula da verdadeira porcelana. Outro fator importante foi a habilidade dos ceramistas na construção de fornos.

A porcelana é cozida à alta temperatura (acima de 1.200° centígrados). Durante a queima a união do **caulim** com "*pai-tun-t'zu*" (**petuntse**), refinado e reduzido a pó branco, confere à porcelana homogeneidade perfeita.

Segundo os chineses, o caulim refratário ou 'osso' une-se à 'carne' do petuntse, cuja fusão permite sua penetração no próprio corpo do objeto. O corpo quando fraturado, mostra-se brilhante; não é riscado pelo aço. (DAVID, 1991, p.19)

Objetos deste tipo de cerâmica são insipientes nas escavações dos túmulos da dinastia T'ang. Mas a partir do século VIII tornaram-se mais constantes, e quando o consumo do chá começou a ser amplamente difundido ela passou a ser utilizado na criação de recipientes adequados. Ao que tudo indica, esse foi o momento em que se definiu com precisão a atitude estética dos chineses para com a cerâmica. O **Ch'aching** – Livro do Chá⁸ – parece ter sido a fonte de inspiração para tal. Nele se louva o efeito agradável dos exemplares verdes de Yüeh (província do Tzekiang), cuja cor, que se aproxima muito do jade, harmoniza-se com a tonalidade

⁸ Possivelmente escrito no século VIII.

esmeraldina da infusão, enquanto os exemplares brancos do Norte, comparáveis à prata, fazem com que a infusão assuma reflexos alaranjados. Essa bebida, muito consumida pelos literatos, que a ofereciam segundo certo cerimonial, chamou a atenção destes para a cerâmica que chegam a comparar ao jade – material precioso pela sonoridade, dureza e tato agradável.

Na época Sung (960-1279) multiplicam-se os centros de fabricação e, talvez, a conquista mais importante tenha sido a cobertura vitrificada de cores. No final do período começaram a surgir decorações pintadas. Com a dinastia Yuan (1279-1368) produziu-se a porcelana branca e translúcida que teve papel revolucionário com a introdução do azul e branco. Com a dinastia Ming (1368-1664), abriram-se três séculos de desenvolvimento artístico e a porcelana passou a ser empregada na estatuária, nas decorações arquitetônicas e no mobiliário. Nesse período, se iniciou a sua exportação para a Europa.

3.1.3. As tentativas europeias de se produzir porcelana

No “Velho Continente”, em 1200, Marco Polo, voltando de sua longa viagem à China, elogiou a beleza da porcelana, cujo aspecto reluzente podia ser comparado à concha madrepérola do pequeno molusco porcelana (porcella), cuja composição ignorava.

As primeiras peças chegaram à Europa em 1487, quando o sultão do Egito ofereceu a Lourenço de Medici alguns vasos pintados de branco e azul cobalto pertencentes às Dinastias dos Yuan (1280-1368) e Ming (1368-1644).

Uma primeira tentativa de imitá-la ocorreu em Veneza, "[...] tratava-se, no entanto, de um vidro cuja textura apenas se aparentava à porcelana e que ficaria conhecido pela designação de porcelana contrafatta.[...]" (COSTA, 2000, p.61) No século XVI, na mesma cidade, se tentou adaptar à tradicional **maiólica*** (um novo tipo de decoração denominada *alla porcellana*. Florença, por volta de 1580, animou-se a descobrir, ainda que sem sucesso, o material com que foram feitos os vasos dos Medici. Resultando da experiência: "[...]peças que se assemelham às vindas do Oriente, mas que apresentam fraca resistência durante a queima. [...]" MOUTINHO; PRADO; LONDRES, 2011, p.345)

Segundo Costa (2000), em Delft, na Holanda, começou a expandir-se, por volta de 1550, uma importante produção de faianças com decoração a azul sobre um fundo branco, que imitava as porcelanas chinesas.

Somente no fim do século XVII outras experiências alcançaram melhores resultados como a de Louis Poterat, em Rouen, que obteve uma **pâte tendre***, vitrificada, com propriedades idênticas às da porcelana, embora obtidas à base de sódio e de areia, argila e cálcio, em semifusão e duas cozeduras. Logo, a Europa teve de se contentar com as importações do Oriente até o início do século XVIII.

Em 1709, o segredo dos chineses foi descoberto em Meissen por Johann Friedrich Böttger, que juntou caulim e o petentse. O conhecimento de que os dois elementos eram indispensáveis à produção de porcelana se disseminou rapidamente pela Europa. Na Inglaterra, entretanto, poucas fábricas produziam porcelana verdadeira, a maioria continuava a criar pastas artificiais, com ingredientes variados como pedra-sabão, fosfato de cal, ossos calcinados, vidro.

A porcelana não suplantou a cerâmica de baixa temperatura, muito mais barata, até Josiah Wedgwood desenvolver, na segunda metade do século XVIII, em Staffordshire, uma série de cerâmicas produzidas principalmente para as classes menos favorecidas.

No século XVIII, os artistas e designers europeus se esforçaram, primeiramente, por descobrir a fórmula da porcelana que permitisse livrá-los da necessidade de adquirirem o que os chineses desejassem vender. Os orientais adaptavam os padrões, as formas ao gosto europeu, mas não ensinavam a fórmula aos ceramistas do Velho Continente. Em segundo lugar, o domínio da técnica permitiu que o Design expandisse suas formas, criasse novos objetos, novos padrões, novos usos. Finalmente, possibilitou pesquisas que levaram às cerâmicas populares desenvolvidas em Staffordshire e que introduziram a classe operária no mundo do consumo devido ao preço baixo, qualidade, beleza, funcionalidade, além das técnicas modernas de produção introduzidas, sobretudo, pelo já mencionado Josiah Wedgwood.

Por meio de correspondência entre Wedgwood e Thomas Bentley sabemos como o empresário, nos primeiros estágios da industrialização, encontrou soluções para diversos problemas. Segundo Forty (2007), o ceramista estava firmemente decidido a produzir objetos de qualidade muito superior à dos outros ceramistas da região, como também se preocupou com a estética, a beleza dos seus produtos.

3.2. Prataria: história, tipos, usos

Objetos de prata foram encontrados em tumbas datadas do IV milênio a.C. e “[...] embora o ouro simbolizasse maior pompa e esplendor, pode-se ter ideia do valor da prata sabendo-se que o código egípcio de Menés (c.3000 a.C) determinava que uma parte de ouro valia três partes e meia de prata. [...]” (MOUTINHO; PRADO; LONDRES, 2011, p.355). No entanto, no decorrer da história, seu valor diminuiu, pois tornou-se metal relativamente comum, primeiramente, devido à exploração indiscriminada de novas minas na Europa; e após 1500, com a descoberta da América, onde foram encontradas enormes jazidas.

Apesar de seu valor, a prata destinava-se ao uso ou à exibição. Na verdade, era vista como investimento de capital feito de forma agradável e útil⁹. Se alguém possuía um bom estoque de prataria, também contava com uma boa reserva de capital. A prata ia para o cadinho se seu dono precisasse de uma casa nova, uma nova carruagem, roupas novas ou se transformava em moeda se o governo exigisse o pagamento de certos impostos ou obrigações. Embora constituísse uma reserva financeira, ela também era usada na mesa de jantar e, mais tarde, também do café ou chá, por todos os que se consideravam de boa família e de gosto requintado, a partir do século XVII.

⁹ Na França do século XVIII, por exemplo, Luís XV, em vários momentos confiscou objetos de prata dos súditos para equilibrar as finanças do reino. Cf. FRANKLIN, Alfred. **La vie privée d'autrefois. Arts et métiers: modes, mœurs, usages des parisiens du XII^e au XVIII^e siècles**. V.8. Variétés gastronomiques. Paris: Librairie Plon, 1893. Disponível em <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k204416b>>. Acesso em 13 jul. 2017, 18:32:12

Não havia nada de vulgar em exhibir a prata aos convidados. Samuel Pepys, por exemplo, funcionário público, cujo **Diário** muito nos fala sobre a vida na Inglaterra de Carlos II, escreveu em 1667:

Tivemos, minha esposa e eu, doze convidados à mesa, e uma companhia muito boa e agradável, além de um caprichado e excelente – embora caro – jantar. Mas, meu Deus! Foi um prazer observar como eles olhavam minha fina baixela; pois eu fiz a melhor exibição possível para que compreendessem a mim e minha condição, bem como para dobrar o orgulho da Sra. Clarke, que se julga muito importante. (BANISTER, 1992, p.08)

3.2.1. Prataria inglesa

Segundo Banister (1992), o desenvolvimento dos estilos da prata inglesa recebeu influências de várias culturas. Desenhos da Europa continental afetaram os estilos britânicos, à medida que os ricos viajavam e introduziam novas formas e estilos decorativos que, gradualmente, eram aceitos pelo resto da sociedade.

3.2.2. Prataria na Europa Continental

Ainda acompanhando Banister (1992), a partir do século XVII ela passou por mudanças radicais no que diz respeito ao tamanho e à função, mas é difícil encontrá-la devido às guerras. O uso do chá, café e chocolate obrigou os prateiros a criarem objetos especiais, muitos deles em estilo Rococó, como chaleiras e cafeteiras sobre pés, bandejas, latas para guardá-los, leiteiras e bacias.

3.3. Objetos Criados Para Uso do Chá e Café

Como já vimos, a arte da cerâmica surgiu, na China, no final do período neolítico. Os exemplos mais antigos foram encontrados nos povoados existentes nos vales do rio Huang-ho e seus tributários. A dinastia Song ou Sung (960-1279) representou a idade de ouro da cerâmica chinesa, com os famosos fornos, tanto no sul quanto no norte da China. No decorrer da referida dinastia foram produzidos os **ting***, os **ju**, os **chün***, os **chien**, os **celadons***, com revestimentos monocromáticos de cores sóbrias.

3.3.1. Artefatos criados pelos chineses para seu uso do chá e café



Fig. 3 - Suporte e taça para chá. Gênero JU.

Fonte: Fonte: David. 1991. Fig. 28

**SUPORE E TAÇA PARA CHÁ.
GÊNERO JU. ÉPOCA DOS SONG
DO NORTE (690 – 1125, British
Museum)**

Os objetos Ju, como o suporte e taça para chá observado ao lado, foram produzidos nos fornos da região de Ju (Honan), sendo apreciados por seu revestimento azulado, finamente craquelê, combina com a simplicidade da forma. Os ceramistas, orgulhosos da qualidade do material, não viam necessidade da decoração, e a simplicidade era

muito apreciada na corte. De acordo com a tradição chinesa, as folhas de chá eram colocadas em infusão na água quente e servidas em pequenas taças individuais.



Fig. 4 - Taça de chá. Gré com revestimento "pele de lebre". Época Song (960-1279. Paris – Musée Guimet)

Fonte: David. 1991. Fig. 31

TAÇA DE CHÁ. GRÉ COM REVESTIMENTO "PELE DE LEBRE". Época Song (960-1279. Paris – Musée Guimet)

Tigela cônica para chá produzida na região de Chien, não muito longe dos fornos de Ju, de grés escuro e pesado com revestimento espesso, que na parte

inferior forma uma orla irregular. Ferro, assumem, sob a ação do fogo, vasta gama de reflexos metálicos batizados de "pele de lebre" ou "penas de perdiz". Tigelas, taças, pratos são as peças mais comuns, em geral queimadas de cabeça para baixo, a beira da boca deixada sem esmalte. Como a beirada não era esmaltada e poderia lascar, era revestida com uma faixa de liga de cobre ou prata.

XÍCARA DE CHÁ. GÊNERO *CHIEN*. GRÉS COM REVESTIMENTO *ÉCAILLE*. Época Song (960-1279 - Paris, Musée Cernushi)

Os ceramistas de *Chi-chou* (Provinciana Kiangsi), que trabalhavam para uma clientela popular, quiseram imitar os **temmoku*** sobrepondo dois revestimentos, um amarelo e o outro

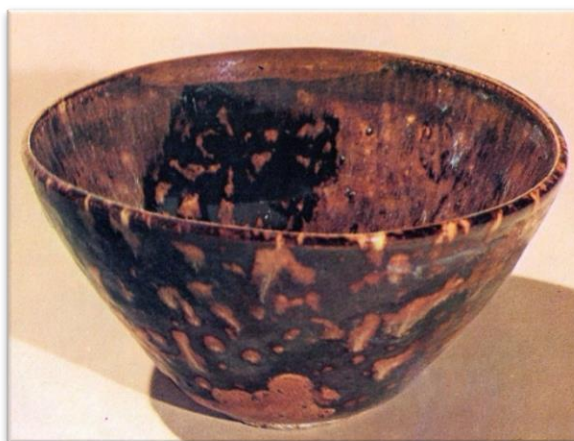


Fig. 5 - Xícara de chá. Gênero Chien. Grés com revestimento écaille. Época Song (960-1279 - Paris, Musée Cernushi)

Fonte: David. 1991. Fig. 32

marrom, que produzisse veios de reflexos variáveis, como o que vemos na ilustração, um vaso cônico em que se depositava o chá verde e a água fervente.



Fig. 6 - Bule para chá. Porcelana chinesa com design em painéis de bambu

Fonte: World Ceramics, Fig. 159

BULE PARA CHÁ. PORCELANA CHINESA COM DESIGN EM PAINÉIS DE BAMBU
(Reinado de K'ang Hsi. 1662-1722 - Victoria and Albert Museum - Londres).

Altura: 14,5 cm.

Bule de chá sextavado em porcelana, com desenhos formando painéis de bambu esmaltado em azul-turquesa. O bico e a alça estão posicionados simetricamente e

representam patas de animais. A corrente de prata presa à tampa foi anexada na Europa, em data posterior.

**CAFETEIRA, TAÇAS E PIRES PARA CAFÉ
UTILIZADO PELOS TURCOS. (džezva i
fildžani) (cobre – s.d.)**

Conjunto para café amplamente utilizado pelos turcos constituído por pequena cafeteira de cobre batido bojuda – džezva -, com gargalo estreito, cabo reto com decoração floral, bico em ângulo reto



Fig. 7 – Café turco

Fonte: www.aukcije.hr/prodaja/Antikviteti/Stari-kucanski-predmeti/543/

em relação ao cabo, taças cônicas – fildžan - sobre pires fundo. Tanto as taças como os pires repetem os motivos abstratos, em cobre batido, da cafeteira, visto que a religião muçulmana não permite a representação de formas figurativas.

3.3.2. Descrição de alguns objetos criados para os nobres, tendo em vista o consumo de chá e café



Fig. 8 – Pequena caixa para açúcar

Fonte: BANISTER. 1992. Fig. 10

PEQUENA CAIXA PARA AÇÚCAR (prata inglesa – 1620 - Ashmolean Museum, Oxford). Comprimento 15,2 cm.

Temos pouquíssimos exemplos da prataria anterior ao ano de 1660, quando Carlos II restaurou a monarquia inglesa.

Sendo rara, é difícil detectar-se até mesmo

mudanças de estilo anteriores a 1650. Os poucos exemplos que conhecemos como a pequena caixa ao lado, que servia para acondicionar açúcar ou especiarias, pertencem aos museus.

O açúcar, da Idade Média até meados do século XVII, era considerado “um condimento exótico”, que por seu alto preço devia ser acondicionado em pequenas caixas, verdadeiros porta-joias. A caixa de prata acima apresenta quatro pés trabalhados em forma de caramujo e tampa côncava, no formato de concha. Em muitos casos, a forma côncava da tampa servia como aparador para as colheres.

COLHERES DE PRATA INGLESA COM APÓSTOLOS (Prata inglesa. Século XVII)

As colheres do início do século XVII eram em forma de figo invertido, com cabo reto profusamente decorado terminando em forma de pequenas estatuetas. Muitas delas, como as que se vêem ao lado cuja estatueta tinha a forma

de um apóstolo, eram dadas como presente no dia do batizado, pelos padrinhos, e podiam ter as iniciais da criança no dorso do cabo.



Fig. 9 – Colher de prata inglesa com apóstolos

Fonte: MOUTINHO, 2011, p.98

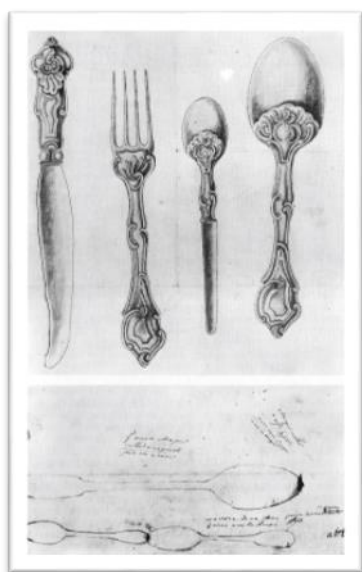


Fig. 12 – Talheres do século XVIII

Fonte: FLANDRIN. 1991. v.3. p.271

TALHERES DO SÉCULO XVIII. (Paris, Museu das Artes Decorativas)

No século XVIII, o garfo adquiriu a forma que conhecemos hoje em dia. Quanto às colheres, seus tipos se multiplicaram: colheres de guisado, de café, de entremets*. Apesar da diversidade continuaram a ser objetos de uso muito restrito. Os modelos ao lado, em prata, acompanham o estilo predominante na época – Rococó – com seu elemento decorativo característico: conchas [rocailles] em variadas configurações.

COLHERES DE PRATA INGLESA PARA SERVIR AÇÚCAR (Século XVIII)

O inglês do século XVIII apaixonou-se pelo açúcar, exigindo dos prateiros uma série de colheres que servissem a esse fim. Na figura 12 observa-se algumas delas, criadas para o açúcar em cubos ou torrões, os chamados "pães de açúcar", com concavidades em forma de semicircunferências rendilhadas, pegas terminando em leque com decoração em estilo Rococó, carões e festões.



Fig. 13 – Colheres de prata para açúcar

Fonte: MOUTINHO, 2011, p.98



Fig. 14 – Xícara e pires esmaltados

Fonte: WOOD, 1999, p.491

XÍCARA E PIRES ESMALTADOS.

(Veneza primeira metade do século

XVIII – Al Gesù - Família Miotti)

Veneza foi importante centro político, cultural e comercial, contudo, no século XVIII, estava em declínio, vivendo de suas glórias passadas. A

produção de **Murano*** reflete esta decadência, com exceção da Vidraria Al Gesù, da Família Miotti, que produzia objetos elegantes e delicados como esta xícara e pires de vidro branco (*lattimo*) fosco com estampas policromadas de flores e frutas. A novidade das peças está no pires alto em cujo centro se encaixa a xícara.

PULVERIZADORES DE AÇÚCAR (1705 – prata inglesa - Ashmolean Museum, Oxford).

Altura: 20,9cm.

Açucareiros para açúcar em pó, também chamados pulverizadores, foram introduzidos, na Inglaterra, no final do reinado de Carlos II. O formato de pera alongada recurva, oitavada, decorada com gravações de fitas sobre o fundo fosco, como é visível nos pulverizadores ao lado, foi logo adotado pelos huguenotes, que também apreciavam ornatos aplicados de



Fig. 15 – Pulverizadores de açúcar

Fonte: BANISTER, 1992, fig. 28

desenhos intrincados e motivos perfurados para a parte superior da peça. Estes grandes pulverizadores, executados por Lewis Mettayer*, apresentam uma característica incomum: a tampa perfurada se prende ao corpo do pulverizador por meio de um fecho corrediço.



Fig. 16 – Chaleira Meissen

Fonte: MALLALIEU, 1999, p.431

CHALEIRA MEISSEN (1710-12. Coleção particular)

Os primeiros anos da fábrica Meissen se destacaram pela produção de uma cerâmica de alta temperatura extremamente resistente, marrom-avermelhada escuro, conhecida como cerâmica de alta temperatura **Böttger**,

produzida até cerca de 1717-18. A maioria das peças foi modelada a partir de originais chineses (em particular peças Yixing), de obras barrocas europeias e peças de prata.

Muitas delas, como a que vemos aqui, têm aspecto cremoso, cor de marfim escuro e esmalte grosso, sendo modeladas a partir de originais chineses e decoradas com Muschelschliff, facetas côncavas cortadas e polidas. A lapidação e o polimento de gemas eram atividades importantes na Saxônia desde o final do século XVI sendo revividas por Böttger em 1710, na cerâmica, a pedido do eleitor da Saxônia.

BULE PARA CHÁ PRETO VIDRADO
(c.1715 - The Smithsonian Institution,
Washington)

Peça também do primeiro período das porcelanas Meissen (Böttgerporzellan), pintada em ouro. O fino gré avermelhado foi produzido primeiramente em



Fig. 17 – Bule para chá preto vidrado

Fonte: WORLD CERAMICA, 1990, Fig. 606

superfícies sem brilho. Böttger criou, então, o vidrado sobre óxido com manganês ou cobalto.

Neste bule octogonal, em gré vermelho, ele aplicou uma técnica que denominou Jasper, por lembrar a pedra semi-preciosa. Em consonância com o repertório decorativo do estilo Rococó, a alça se apresenta em forma de volutas interligadas. O bico, oitavado, termina na fisionomia de um macaco e sobre cada um dos painéis que formam o corpo da peça observam-se buquê de flores, carrancas, macaco, também parte do repertório ornamental Rococó. Sobre a decoração, Böttger aplicou verniz marrom escuro que lembra a laca chinesa.



Fig. 18 – Serviço de chá para viagem Meissen

Fonte: WORLD CERAMICS, 1990, Fig. 610

SERVIÇO DE CHÁ PARA VIAGEM MEISSEN (c.1719 - Antique Porcelain Co. - New York)

Os objetos criados por Johann **Aufenwerth*** e Bartolomäus Seuter só adquiriram notoriedade após a

morte de Böttger (1719). Este conjunto para viagem, em porcelana, foi pintado com "**chineses***" douradas por Johann Aufenwerth, por volta de 1725. Conjuntos como este eram vendidos nas caixas juntamente com a mesinha. O bule, a caixa para chá e a caixa para açúcar são de prata Augsburg.

BULE PARA CAFÉ EM PORCELANA BÖTTGER.

Meissen. (c. 1719 - Coleção particular-Zürich)

Bule em forma de pera com tampa cônica ornada com anel de bronze e pegador em forma de pânha.

Os trabalhos em bronze foram realizados por Elias Adam de Augsburg e a decoração - "chineses" douradas – por J. Aufenwerth de Augsburg, por volta de 1725.

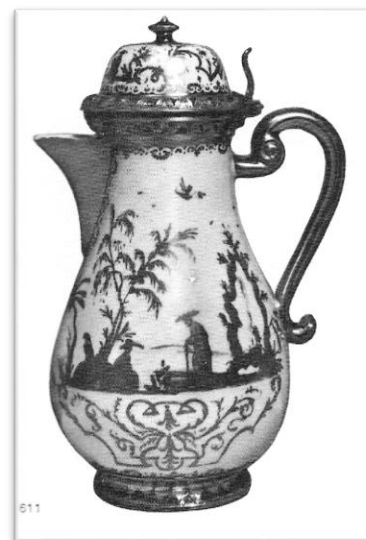


Fig. 19 – Bule para chá em porcelana Böttger

Fonte: WORLD CERAMICA, 1990, Fig. 611



Fig. 20 – Xícara com pires – Manufatura Vezzi

Fonte: WORLD CERAMICS, 1990, Fig. 642

XÍCARA COM PIRES – Manufatura Vezzi. Veneza (C. 1720 – coleção particular. 12,7cm)

Porcelana branca com figuras delicadas, retiradas da iconografia Rococó, em alto-relevo. Pires côncavo, com bordas levantadas. Apresenta elementos decorativos em forma de zig-zag na borda do pires e na borda da xícara.

BULE DE CAFÉ DE PRATA. OBRA DE AUGUSTINE COURTAULD. (1723. Prata inglesa. Harvey and Gore, Londres). Altura: 24,1 cm.

O século XVIII assistiu a diversas mudanças nos hábitos sociais, a criação de um crescente número de peças para o uso doméstico e o aumento no consumo de chá, café e chocolate. Para o novo consumo o

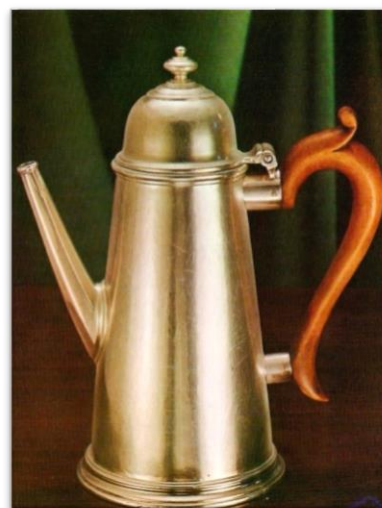


Fig. 21 – Bule de café de prata. obra de Augustine Courtauld

Fonte: BANISTER, 1992. Fig.35.

Para o novo consumo o mundo elegante exigiu que as peças fossem de prata. Assim, os bules de café passaram a fazer parte do repertório dos prateiros. O bule típico, como o que podemos observar, possui base redonda, lados retos que se afunilam em direção ao

topo e capacidade para cerca de meio litro de café. Uma orla saliente circunda a base da peça. A tampa alta é encimada por um remate em forma de balaústre, com o mesmo tipo de orla. Bico ortogonal e cabo de madeira torneada. Obra de Augustine Courtauld.

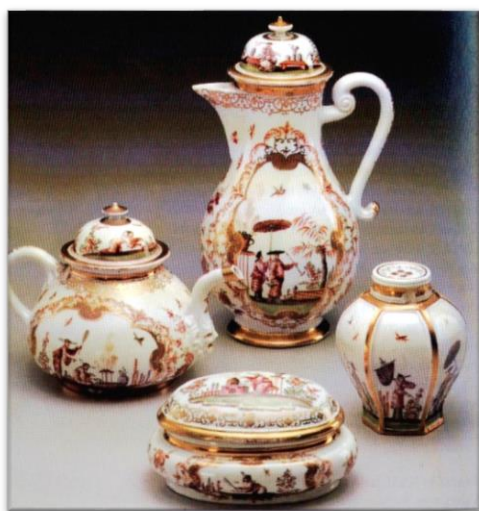


Fig. 22 – Serviço de café e chá. Manufatura Meissen. Decoração de J. G. Höroldt

Fonte: BATTIE. 1999. p.432.

**SERVIÇO DE CAFÉ E CHÁ. MANUFATURA
MEISSEN. DECORAÇÃO DE J. G. HÖROLDT
(1723-24. Coleção Particular)**

Os anos 1720-30 foram dominados pelos coloristas de Meissen, o mais importante dos quais seria J. G. Höroldt que introduziu uma nova paleta de cores vivas, incluindo o ferrugem, o púrpura-róseo, o turquesa e um verde-folha amarelado, sendo

muito conhecido pelas “chinesices” – cenas criativas de figuras chinesas em geral dentro de cartelas Rococó elaboradas (escudos, lâminas) de folhas e correntes, preenchidas com um marrom-róseo, com brilho leve conhecido como brilho de Böttger.

No conjunto ao lado composto de bules de café, chá, açucareiro e pote para creme, cada peça é pintada com cena de chinesices à maneira do mestre Höroldt que mantinha um caderno de esboços cheio dessas cenas, como inspiração para os pintores da fábrica que imitavam seu estilo. Os cartuchos dourados também são típicas das primeiras peças de Meissen.

XÍCARA DE CAFÉ COM PIRES. FAIANÇA DE ROUEN. (c. 1730. Museu Nacional Adrien Dubouché)

Xícara cilíndrica com borda aberta e fundo ovalado. Acompanha pires côncavo. A decoração em camafeu azul com bordados, segundo modelos dos decoradores Jean Bérain (1640-1711) e do filho Jean Bérain II. Bérain pai e filho criaram complexos motivos compreendendo figuras mitológicas, **mascarões***, grotescos, vasos de flores, drapejados e pálios muito usados nas faianças de Rouen.



Fig. 23 – Xícara de café com pires. Faiança de Rouen

Fonte: <http://www.ceramicscollector.com/>

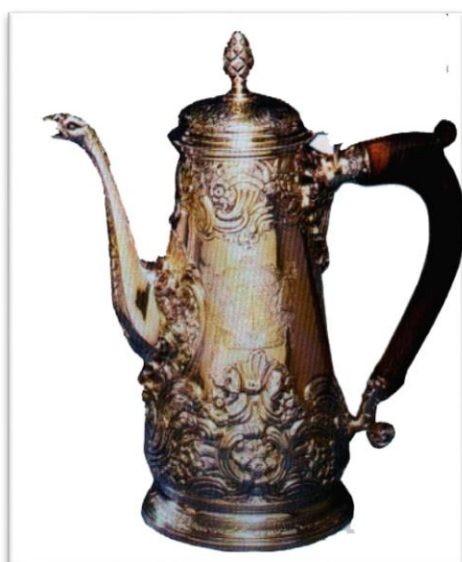


Fig. 24 – Cafeteira Jorge II

Fonte: BAYER et al. 1999. p.358.

CAFETEIRAS JORGE II (George Wickers e Paul Lamerie, Londres – 1742)

Em 1658 Luis XIV revogou o Édito de Nantes provocando a debandada dos huguenotes para outros países. Alguns artesãos emigrantes estavam envolvidos no comércio de metais preciosos, e sua chegada à Inglaterra influenciou estilisticamente a indústria da prata local. Entre eles estavam

Augustine Courtauld, Paul Crespin*, David Willaume* e Paul de Lamerie*, o mais

famoso prateiro da Inglaterra. O trabalho inglês no estilo Rococó era menos exuberante do que o francês, combinando sobriedade e força com delicadeza e equilíbrio. A decoração com motivos chineses era muito utilizada e muitas peças para chá e café foram recobertas com cenas e plantas exóticas. Os dois exemplares que observamos são extraordinários, com motivos Rococó.

George Wickers (**Fig. 24**) foi muito habilidoso, mantendo, em seu bule, base redonda e lados retos que se afunilam em direção ao topo. Uma orla saliente circunda a base da peça. A tampa é encimada por remate em forma de pera, bico com feitiço de cabeça de cisne e cabo de madeira torneado.

Já o bule de Lamerie (**Fig. 25**) tem forma de pera com tampa alta, encimada por remate também em forma de pera, bico com formato de cabeça de cisne e cabo de madeira torneado. Atualmente, Lamerie tem mais prestígio do que George Wickers.



Fig. 25 – Cafeteira Jorge II

Fonte: BAYER et al. 1999. p.358.



Fig. 26 – Bule para chá. Manufatura Doccia

Fonte: <http://www.vam.ac.uk/images/>

**BULE PARA CHÁ (c. 1742-45.
Manufatura Doccia. Victoria and
Albert Museum - Londres). Altura: 16
cm**

Bule de "porcelana pasta dura",
forma globular, bico recurvo, canelado,
terminado com feitiço de cabeça de pato,
com arabescos. Alça em forma de voluta

decorada com filete azul. Tampa côncava, profunda, encimada por remate em forma de pera e decorada com flores aplicadas em estêncil. A mesma técnica é utilizada na gravura do bojo do bule. A simplicidade das figuras é típica das antigas cerâmicas Doccia. Segundo esta com flores aplicadas em estêncil. A mesma técnica é utilizada na técnica largamente utilizada pela Manufatura o desenho era impresso em uma folha de papel flexível que era transferido para a superfície da porcelana, resultando numa decoração de alta qualidade a um baixo custo.

BULE DE CAFÉ (1745. Prata inglesa. Victoria and Albert Museum, Londres)

Bule de prata esplendidamente decorado segundo o **estilo regência francês***. Apresenta ricos entalhes em alto-relevo, intrincados detalhes na aplicação de padrão trançado e fina decoração em relevo, especialmente na cártula que envolve o brasão de armas. Observam-se, também, intrincados recortes em folha de prata aplicados em torno das junções do cabo e do bico, além de uma máscara em sua parte inferior. O bico, "cabeça de pato", apresenta uma parte ligeiramente saliente que arremata e cobre o orifício do bico. Tampa côncava com pegador em forma de pera. Cabo de madeira torneada com feitiço de volutas com acabamento em prata e pequeno pingente na parte inferior.



Fig. 27 – Bule de café. Prata inglesa

Fonte: BANISTER. 1992. fig.44.



Fig. 28 – Pires e xícara com asa em forma de borboleta

Fonte: GONZALEZ PALACIOS. 1991. Fig.5

PIRES E XÍCARA COM ASA EM FORMA DE BORBOLETA (c. 1750 - Museu do Louvre)

O conjunto, em porcelana de *patê tendre*, foi criado na fábrica de Vincennes, que, posteriormente, transferiu-se para Sèvres. Logo após

sua criação despertou o interesse do rei que lhe concedeu o privilégio de estampar dois “L” cruzados nos seus produtos. Já no período inicial a cerâmica produziu peças de excelentes qualidades como o conjunto da figura 24 em que o pires mostra com que perfeição o padrão floral se harmoniza com suas curvas e envolve a xícara, de maneira que a borboleta multicolorida parece tremular sobre um botão de flor.

SERVIÇO DE CHÁ E CAFÉ (1751-1757 – coleção particular)

A **Manufatura de porcelana Wegely***, em Berlim, começou em 1751 com a concessão de um monopólio a Wilhelm Kaspar Wegely por Frederico, o Grande. A fábrica durou apenas seis anos, e a porcelana de Wegely, de corpo branco com esmalte fino, é bastante rara. Na ilustração um exemplar raro de serviço de chá e café,



Fig. 29 – Serviço de chá e café

Fonte: BATTIE. 1999. p.436.

incluindo xícaras diferentes para as duas bebidas, leiteira, açucareiro, pote para chá, porcelana de pasta dura branca, em que as peças têm decoração de ramos de flores orientais, em alto relevo.



Fig. 30 – XÍCARA E PIRES DE PORCELANA. *Patê tendre*

Fonte: GONZALEZ PALACIOS, 1991. Fig. 53

XÍCARA E PIRES DE PORCELANA (c. 1758 – Museu do Louvre)

Conjunto de *patê tendre* que mostra a qualidade alcançada pelos artífices de Sèvres durante os primeiros anos de sua produção.

Transferida para Sèvres em 1756, graças a Madame de Pompadour, empregava muitos pintores, cada qual

especializado num tipo específico de decoração. Duplessis, o ourives do rei, fornecia os modelos para os moldes, e Luís XV em pessoa, agora proprietário exclusivo, organizava exposições anuais nos apartamentos reais. As melhores peças eram vendidas com a ajuda do discurso persuasivo de Madame que afirmava que o homem que não gastasse o seu último sou em porcelana não era nem um bom cortesão nem um bom francês. A figura mostra xícara e pires com listas diagonais em branco e verde que lembra os painéis filetados a ouro da decoração Rococó. Nos painéis verdes folhas e gavinhas em dourado, nos painéis brancos pequenos e delicados motivos florais.

CAFETEIRAS VENEZIANAS (prata italiana – séc. XVIII. Trieste e Milão, coleção particular)

No início do século XVIII, o uso da prata para confecção de louça doméstica difundiu-se enormemente, sendo o material preferido para esse uso, não obstante o imenso sucesso obtido pela porcelana que, no alvorecer da produção europeia, com suas decorações policrômicas, conquistou o público para algumas peças como chocolateiras, bules, açucareiros, sopeiras etc..



Fig. 31 – Cafeteira veneziana

Fonte: BOSCHIAN, 1991. Fig. 49

Um exemplo admirável de objeto para uso doméstico é a cafeteira veneziana **(Fig. 31)** que pertence a um colecionador milanês. Em forma de pera, são intensamente modeladas e a esse elemento, já por si muito decorativo, acrescentam-se o movimento em espiral e os três delgados pés em forma de casco que dão ao objeto extraordinária leveza. Harmonizam-se com o todo tanto o bico como o cabo de noqueira torneada em forma de golfinho.

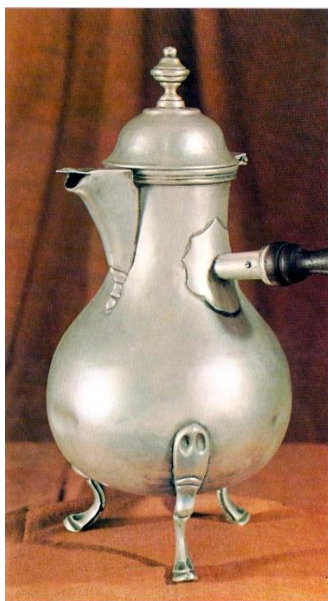


Fig. 32 – Cafeteira veneziana

Fonte: BOSCHIAN, 1991. Fig. 51

Ao lado dos objetos movimentados e ondulados é frequente um tipo de prataria mais sóbria, lisa. Exemplo deste segundo estilo do Setecentos veneziano é a **Figura 32**, pertencente a um colecionador de Trieste. Limpa, simples, deve sua graça à silhueta de pera, não muito bojuda, e a seus pés com a forma característica de patas e cascos de cavalo (também encontrada em certos móveis da época). O bico, embora extremamente simples, também está em perfeita harmonia com o resto, o mesmo se podendo dizer do cabo de madeira

torneado, muito bem proporcionado, enquanto a tampa, de cúpula um pouco alta, sublinha e afina a coerência construtiva do objeto.

**(DOIS POTES PARA CHÁ
JORGE II COM AÇUCAREIRO
(1752 -Thomas Heming,
Londres)**



Fig. 33 – Dois pots para chá Jorge II com açucareiro

Fonte: BAYER. 1999. p.358.

A partir da década de 1730 muitos compradores de prata se cansaram do antigo estilo, dos objetos sem requinte e exigiram formas mais decoradas. O Rococó com sua decoração que incluía conchas, flores e folhagens ornamentadas com arabescos, popular na França, foi adotado pelos artesãos ingleses. A decoração com motivos chineses foi muito

característica também da Inglaterra, e muitas peças para chá foram recobertas com cenas e plantas exóticas.

Os exemplares que observamos formam um conjunto, o que era muito comum à época: uma caixa para o chá preto, uma para o verde e outra para o açúcar. De formato retangular, com elementos decorativos em forma de concha e, na área central, numa cartela, figuras chinesas. As duas caixas laterais têm tampa cilíndrica enquanto a central apresenta tampa em forma de chapéu cônico chinês. O conjunto apresenta tampa na parte inferior destacável para receber o conteúdo.

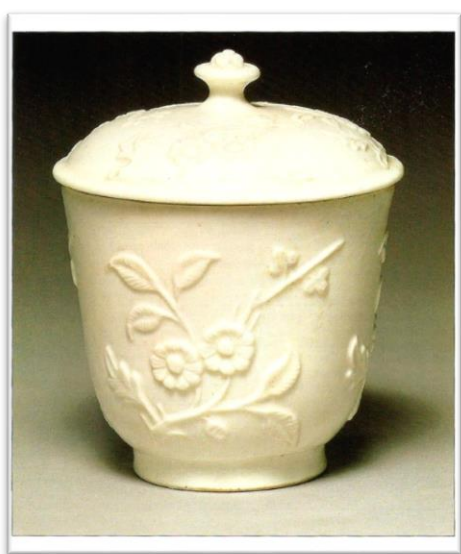


Fig. 34 – Açucareiro com tampa St. Cloud

Fonte: BATTIE. 1999. p.427.

AÇUCAREIRO COM TAMPA ST. CLOUD. (2º quartel do século XVIII – coleção particular)

A produção em St. Cloud começou provavelmente nos anos 1690. A cerâmica Saint Cloud é “patê tendre”, apresenta corpo creme com esmalte de aspecto molhado que tende a agrupar-se em cavidades e a suavizar qualquer decoração (ao contrário da ornamentação da porcelana em pasta dura que é nítida, precisa).

As peças de St. Cloud em geral têm formas simples e são torneadas grossas. No açucareiro ao lado, de forma cilíndrica com tampa encimada por pináculo, as flores moldadas são aplicadas e o desenho de cerejas silvestre se baseia na porcelana chinesa.

CHALEIRA (1753 - prata inglesa – Victoria and Albert Museum – Londres)

Entre as inovações determinadas pelo hábito de se tomar café ou chá temos a chaleira, que passou a ser parte essencial do equipamento de uma anfitriã, muitas vezes acompanhada por elegante suporte contendo uma espreiteira, como a que vemos ao lado, obra de William Grundy.

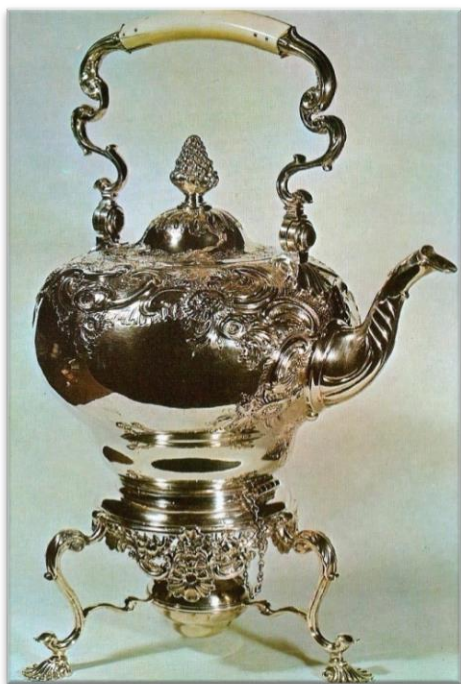


Fig. 35 – Chaleira. Prata inglesa

Fonte: BANISTER, 1992. Fig.46

Anteparos puncionados e cinzelados, com pernas "**bombé***" e pés em forma de patas, características do estilo Rococó, servem para esconder a referida espreiteira. A chaleira propriamente dita, em forma de pera invertida, é enriquecida com arabescos, flores, conchas e folhagens em alto relevo. Apresenta alça móvel, com curvas em C e S, típicas do estilo, isolada por cabo de marfim, bico em forma de cabeça de pato e tampa com pegador lembrando cacho de uvas.

**CAIXA PARA CHÁ (1756 - prata inglesa –
Victoria and Albert Museum – Londres)**

Com frequência a anfitriã misturava vários tipos de chá à mesa, e caixas para a conservação da preciosa erva, na época muito cara, faziam parte obrigatória dos serviços de chá. Ocasionalmente, encontramos os rótulos “verde” e “preto” gravados nas caixas do período.

As caixas simples e retangulares usadas até a década de 1740 em geral adquiriram a forma de vaso ou arredondada, como esta que vemos ao lado. A tampa cupular que cobria o orifício superior foi aumentada para que não se tornasse mais necessária a base removível para se encher a caixa. A caixa em forma de vaso da década de 1750-50, amiúde feita segundo a forma abaulada, *bombé*, era quase sempre ricamente entalhada com flores, folhagens e cártulas rococós, onde eram gravados brasões de armas. A figura nos mostra uma destas caixas feita por Herbert and Co., decorada com caneluras ondulantes e fileiras de flores entremeadas por volutas e conchas Rococó, além de pegador em forma de flor.



**Fig. 36 – Dois potes para chá Jorge II
com açucareiro**

Fonte: BAYER. 1999. p.358.



Fig. 37 – Bule para chá. E.U.A

Fonte: BAYER, 1999. p.379.

BULE PARA CHÁ (1758. Jacob Hurt. Coleção Particular)

Jacob Hurt (1702-1758) é o primeiro de uma famosa família de prateiros na América Colonial.

Esse bule de chá tem a forma característica de "maçã" ou "pequena

bola" porque acreditava-se que ela ajudava a infusão e preparação da bebida, ao mesmo tempo em que refletia seu status de luxo. O cabo com curva em forma de "C" apresenta relevo e apoio para o polegar em forma de saca rolhas, enquanto a tampa tem pegador que lembra "chapéu cônico chinês". Originalmente ele teria sido enegrecido para assemelhar-se ao ébano.

CAFETEIRAS (Gênova, cerca de 1760)

Prata trabalhada em relevo e parcialmente filetadas. A da esquerda, em forma de pera, **(Fig. 38)** estilo Rococó, apresenta filetes verticais que partem de folhas de acanto, bico recurvo com o desenho de pescoço de uma ave, decoração fitomorfa na junção entre o bojo do bule e o bico, tampa côncava filetada

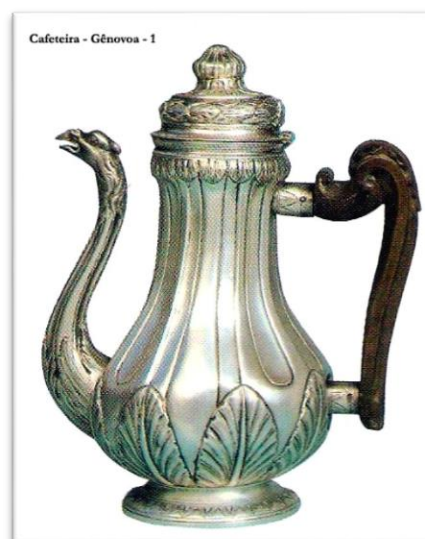


Fig. 38 – Cafeteira. Gênova

Fonte: BAYER, 1999. p.372.

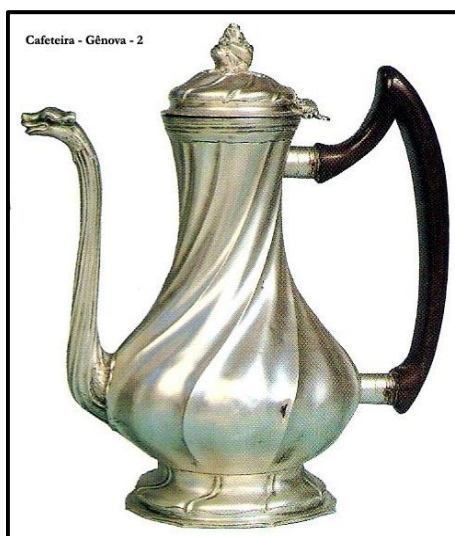


Fig. 39 – Cafeteira. Gênova II

Fonte: BAYER, 1999. p.372.

e pegador estriado. Alça de madeira com decoração também em forma de **acanto***.

Na figura ao lado (**Fig. 39**) observamos uma segunda cafeteira genovesa do Setecentos, também em forma de pera, mas com uma decoração mais modesta, ainda que no mesmo estilo. Apresenta filetamento diagonal; bico reto, canelado, em forma de máscara animal; tampa com filetamento que acompanha o do bule e

pegador em forma de chama. A alça de madeira tem a forma de C invertido estilizado, tipicamente Rococó.

PEQUENO BULE DE CHÁ (1760.

Manufatura Durlach, Alemanha-Badisches Landesmuseum, Karlsruhe). Altura: 10cm.

Dentre as fábricas de faiança existentes em Baden uma das mais importantes era a de Durlach, perto de Mosbach, fundada em 1723. Um de



Fig. 40 – Pequeno bule de chá. Manufatura Durlach

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig.566

seus produtos mais notáveis foram os pequenos bules para chá, como o que vemos a esquerda: globular, bico em forma de pata de animal, asa irregular e pegador

também gobular, decorado com animadas figuras chinesas. Os ceramistas realçaram as formas das “chinesices” com linhas negras e combinaram, para pintá-las, manganês-púrpuro, azul claro e amarelo, celadon-verde.



Fig. 41 – Bule de chá. Prata inglesa

Fonte: BANISTER, 1992. Fig. 48.

**BULE DE CHÁ (1763 - prata inglesa –
Victoria and Albert Museum – Londres)**

A forma de pera invertida permitiu que o prateiro aplicasse uma primorosa decoração na parte superior mais larga. Neste bule, em particular, feito por William e James Priest, volutas e folhagens contorcidas cobrem o corpo da peça e envolvem uma **cártula***

assimétrica onde foi gravado o brasão de armas de seu dono. O bico em forma de pescoço de cisne é canelado e tem aplicações de folhagens. Uma flor e folhas arrematam a decoração da tampa. Como grande parte dos trabalhos dos irmãos prateiros, este bule é característico do **estilo George II***.

SOLITAIRE (c.1764 – Berlim – Sothbey's)

Foi por volta da terceira década do século XVIII que surgiram os primeiros aparelhos completos para chá ou café, denominados na época "mesa de chá" e constituídos por bule para chá e café, leiteira, açucareiro, xícaras e bandeja.



Fig. 42 – Solitaire

Fonte: BATTIE, 1999. P.437.

O que vemos ao lado, em porcelana de pasta dura e estilo Rococó, era para uma única pessoa. Cada peça apresenta uma decoração dourada com gavinhas, festões, flores, típicas do estilo além de um casal de namorados, na área central, entre festões, provavelmente inspirados em Antoine Watteau (1684-1721). Observe-se que as alças da bandeja são em forma de conchas com **palmetas***, outro elemento do repertório Rococó.



Fig. 43 – Bule para chá. Manufatura Le Nove
 Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig.648.

BULE PARA CHÁ (1765 - Museum für Kunst um Gewerbe, Hamburg). Altura: 13,3cm.

Bule em porcelana produzido na fábrica Le Nove (Veneza), em pasta dura, e marcado "Nove" em relevo. A manufatura foi muito sensível aos estilos francês e inglês. Este, em forma de pera

sextavada, é um exemplo do virtuosismo do estilo "rococó flamboyant", com chinesices estampadas nos painéis que lembram os lambris do período. Tampa no feitio de sombrinha oriental, mas que acompanha o modelo da concha chicória, típica do Rococó, e alça em C – também típica do período. No entanto, a forma, gradativamente se tornou mais simples, e sem dúvida mais fácil de fazer e utilizar.

BULE DE CAFÉ (1774 - prata inglesa – Carrington and Co. Ltda. Londres)

No final da década de 1760, os esfuziantes e serpenteantes motivos do Rococó começavam a perder popularidade, ainda que parte deles perdurasse até o período Neoclássico. Este bule de café, em forma de pera, feito por Charles Wright, mostra volutas e conchas rococós no bico em forma de pescoço



Fig. 44 – Bule de café. Charles Wright
 Fonte: BANISTER, 1992. Fig.53.

de cisne e nas junções do cabo, mas sugere o classicismo – Estilo George III - com festões de louros e os pendentives aplicados no corpo e na tampa abobadada da peça que termina com pegador em forma de bulbo.



Fig. 45 –Três caixas para chá

Fonte: BANISTER, 1992. Fig. 49

TRÊS CAIXAS DE CHÁ (1778, 1769, 1765 - prata inglesa – Coleção particular)

As chinesices constituíam-se em decoração natural para as caixas de chá ao longo das décadas de 1760 e 1770. A caixa da direita, com 15cm., foi feita por

Pierre Gillois, e apresenta forma "bombé", a favorita de estilo, sendo recoberta por decoração em relevo com personagens chinesas em meio a arabescos e flores. Em um dos lados, um chinês toca bandolim debaixo de um para-sol, o remate da tampa é um trabalhador reclinado. As caixas retangulares foram bastante populares entre 1730 e a década de 1770. A caixa à esquerda, confeccionada por Lameire e Crespin, segue o mesmo estilo. Conchas e volutas são aplicadas em alto relevo nas laterais, e painéis Rococós mostram um chinês colhendo o chá. A tampa removível tem remate modelado em forma de duas flores e pegador encimado por um chinês recostado. A caixa quadrada, ao centro, dispõe de tampa com dobradiças, criação de Aaron Le Sturgeon, sendo uma versão tardia dos baús de chá. Os lados ostentam

gravações em corte brilhante, com festões e fitas entre folhagens. Um remate em forma de urna, cinzelado e canelado, mostra a influência do estilo Adam.

DESENHO DE SERVIÇO DE CHÁ (1770-75. Escola Inglesa. Victoria and Albert Museum)

A pintura mostra todos os utensílios da mesa de chá inglesa do terceiro quartel do séc. XVIII. Os acessórios de prata, inclusive um pegador para açúcar, são datados do período 1740-70.



Fig. 46 – Desenho de serviço de chá.

Fonte: WORLD CERAMICS. p.248. Fig.704.

A porcelana é azul e branca, possivelmente **Worcester***. Pode-se observar, à esquerda, um grande recipiente de prata, sobre base e espiriteira, de onde se retira água aquecida para o chá.



Fig. 47 – Serviço de chá em porcelana pasta dura. Limoges

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig.691

SERVIÇO DE CHÁ EM PORCELANA “PASTA DURA”. (1775-1780. Limoges. Manufatura do Comte d’Artois. Musée National Adrien-Debouché, Limoges). Bule: 12,5cm.; Leiteira: 16cm.

Serviço de chá em porcelana pasta dura com policromia e douramento, composto de

leiteira em forma de pera com alça arredondada, tampa rasa encimada por pegador em botão e bico triangular, arredondado na base; bule globular com alça arredondada, tampa rasa encimada por pegador em botão, bico longo, ligeiramente encurvado; açucareiro cônico, arredondado na base com tampa rasa e pegador em forma de botão; xícara cônica com alça arredondada e pires abaulado. O conjunto apresenta a marca "CD" gravado e pintado em vermelho. O buquê com a "rosa de Limoges", uma rosa redonda com um centro fortemente sombreado, e muita dispersão está presente em todas as peças sendo a decoração por excelência da Porcelana do Comte d'Artois. Uma faixa serrilhada de ouro enfatiza a borda de todos os objetos.

CESTA PARA AÇÚCAR. (1776 prata inglesa – Victoria and Albert Museum – Londres)

Esta peça nos mostra a formalidade do estilo Adam, que dominou o desenho da prata aproximadamente de 1770 a 1795. Na verdade, foi com frequência o estilo clássico, e não sua imitação que marcou a prata do período. As perfurações, obtidas por meio de uma nova ferramenta, a serra perfuradora, eram muito empregadas em todos os tipos de cestos, centros

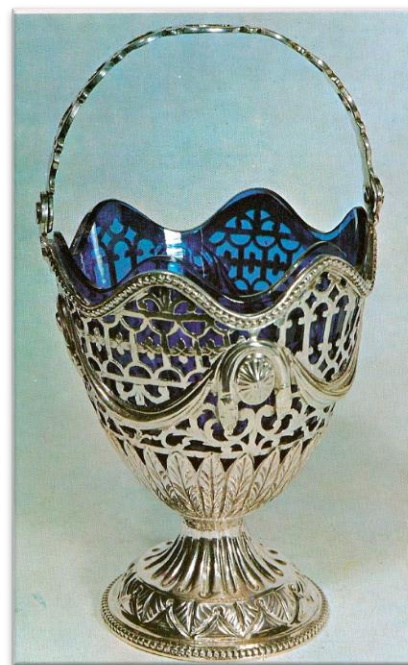


Fig. 48 – Cesto para açúcar

Fonte: BANISTER,1992. Fig. 54.

de mesa, saleiros, açucareiros, que continham recipientes de vidro azul que compunham um agradável contraste com o brilho acinzentado da prata e enfatizavam a leveza do desenho.

Como já dissemos, a influência do neoclassicismo de Adam se fez sentir em todos os objetos da época, mesmo naqueles que não possuíam equivalentes no mundo clássico – bules de chá, açucareiros, saleiros. Se uma peça não podia ter a forma de um vaso ou urna, era então normalmente baseada no formato oval como é o caso desta cesta com festões clássicos e os motivos em forma de folha de palma. O vidro azul, neste caso, com o topo chanfrado para acompanhar a linha da cesta, estava muito em moda e era empregado nas cestas para açúcar e doces, bem como nas cremeiras.

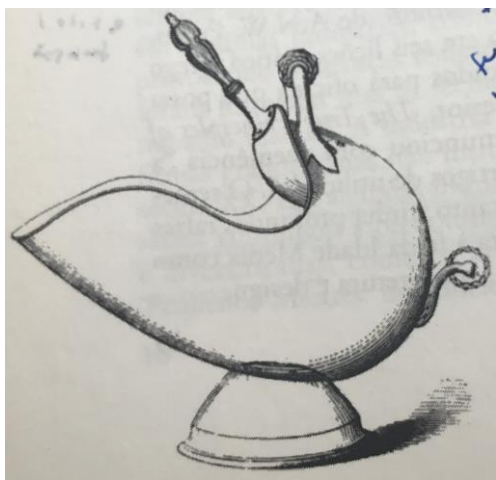


Fig. 49 – Açucareiro em forma de balde para carvão

Fonte: HESKETT, 1997, p.20

AÇUCAREIRO EM FORMA DE BALDE PARA CARVÃO (Fim do Século XVIII. Desenho)

Dando asas à imaginação e aproveitando a expansão da Revolução Industrial os designers criaram esse açucareiro que imitava as formas de um balde para retirar carvão das minas. A pá, cujo cabo era decorado com gomos encimado por uma pinha, pelo que se pode observar, ficava preso a alça do

recipiente em que se armazenava o açúcar. Pode-se observar que, apesar da explosão dos artefatos, ainda havia carência de modelos e o balde, que serviu de

inspiração, trazia as formas curvas e decoração segundo os chamados "estilos históricos", no caso o Rococó, e que se mostrara inadequadas para a produção industrial.

BULE E XÍCARAS PARA CHÁ EM PORCELANA "PASTA DURA" (1780-90.

Manufatura de Monsieur. Musée National Adrien-Debouché, Limoges)

Bule: 16cm.; xícaras: 6,5cm.



Fig. 50 – Bule e xícaras para chá em porcelana "pasta dura"

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig.694.

Bule e xícaras cilíndricos, com pires abaulado e borda profunda.

Porcelana de pasta dura com decoração

policromada e dourada. Esta decoração com delicadas flores e folhas verdes, é uma das mais difundidas na porcelana francesa do final do século XVIII. O ouro é empregado discretamente para ornar a borda das xícaras, pires, base e parte superior do bule, curva da alça e o botão da tampa.

3.3.3. Descrição de alguns objetos criados para o consumo de chá e café para as demais classes sociais

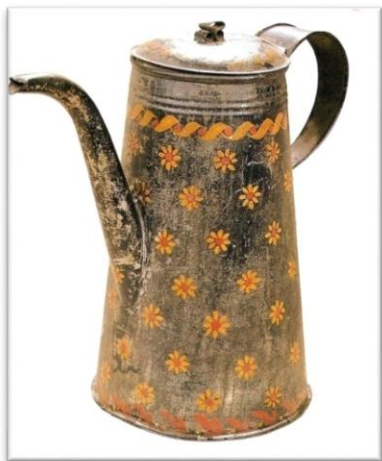


Fig. 51 – Bule de café esmaltado

Fonte: BAYER, 1999. p.269.

BULE DE CAFÉ ESMALTADO (início do séc. XVIII – Massachussets).

Nem todos tinham condições de possuir utensílios domésticos de prata e porcelana, de modo que objetos como este de folha de estanho com verniz betuminoso e ornamentos pintados manualmente ou com estêncil, eram uma alternativa simples. Centros produtores: Connecticut, Vermont, Nova York e Massachussets.

TORREFADORA DE CAFÉ (Alsácia. Século XVIII. Musée Alsacien de Strasbourg)

No período surgiram muitas torrefadoras domésticas, como a que vemos na figura 52, na forma de uma grande frigideira de ferro com tampa, em cujo centro havia uma haste com alça o que possibilitava se mexer os grãos enquanto tostavam, na lateral da tampa observa-se uma portinhola também com alça que permitia ao usuário acompanhar a torrefação do café.



Fig. 52 – Torrefadora de café

Fonte: Perry, 2011, p.293



Fig. 53 – Torrefadora de café

Fonte: Perry, 2011, p.293

**TORREFADORA DE CAFÉ (Alsácia. Século XVIII.
Musée Alsacien de Strasbourg)**

Esta segunda torrefadora tinha a forma de um tambor cilíndrico de ferro, apoiado sobre quatro pés fixados numa base e que apresentava, sob o cilindro, um recipiente para se colocar brasas. Ele trazia, num dos lados, manivela de metal revestido de madeira, que devia ser acionada, para que os grãos pudessem ser torrado, e do outro, um pequeno cabo de ferro com detalhe em cerâmica que o usuário segurava para manter o aparelho fixo.

**BULE DE CHÁ. DELFT (1740 - Museu
Nacional Adrien Dubouché). Altura:
16,5cm.**

Bule holandês globular com tampa côncava, bico reto, decorado com as "chinesices" características do Rococó - pagodes e paisagem oriental - em amarelo



Fig. 54 – Bule de chá Delft

Fonte: <http://www.ceramicscollector.com/>

sobre fundo colorido "azul ardósia" e vitrificação que lembra laca. A decoração é reproduzida diretamente sobre o bule. Técnica: faiança. Origem: Delft



Fig. 55 – Bandeja para chá

Fonte: <http://www.vam.ac.uk/images>

BANDEJA PARA CHÁ. (1743 - Victoria & Albert Museum)

Bandeja hexagonal, feita na Inglaterra, provavelmente em Londres, segundo a técnica da **cerâmica de Delft***. Traz elementos decorativos do estilo Rococó e, ao centro, ilustração em estêncil que representa um grupo tomando chá.

BULE PARA CHÁ (c. 1745 - Victoria and Albert Museum, Londres). Altura: 11,4cm.

Bule em gré vidrado a sal¹⁰, em branco, sob a forma de um camelo ajoelhado com uma caixa para transporte às costas. A introdução de moldes de gesso, a partir de Paris, por volta de 1745, produziu uma efervescência de feitos fantasiosas como o bule da ilustração, muito semelhante a bibelôs de alabastro no formato de camelo.



Fig. 56 – Bule para chá vidrado a sal

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig.749

¹⁰ Ver no Glossário Cerâmica vidrada a sal.



Fig. 57 – Bule para chá. Faiança vidrada em negro

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig.746

BULE PARA CHÁ¹¹ (c. 1750 - Victoria and Albert Museum, Londres). Altura: 12cm

No final do século XVII o gosto pelo chá se firmava na Inglaterra. Moda responsável pelo refinamento da cerâmica

nacional no início do século seguinte, colocando-as em pé de igualdade com as peças estrangeiras. Várias destas peças foram confeccionadas em argilas coloridas e receberam relevos de cor creme. Como por exemplo, a faiança vidrada em negro com relevos em forma de vinha de cor creme. O negro variou em tom de acordo com a fábrica. Algumas cerâmicas chegaram a apresentar um negro muito próximo ao marrom, enquanto outras possuíam um brilho prateado. Muitas destas faianças foram decoradas com folhas de videira e gavinhas que às vezes eram dourados ou revestidas com cores quentes. O que vemos acima apresenta videira em alto relevo, alça e bico na cor creme. Pegador em forma de gavinha. Provavelmente trabalho de Thomas Whieldon.

¹¹ WORLD CERAMICS. 1990. Fig.746.

BULE PARA CHÁ COM TRÊS PÉS

(1750 - Victoria and Albert

Museum – Londres). Altura: 11cm.

Bule em cerâmica vidrada em preto com bico em forma de bico de pássaro, pegador da tampa também remetendo a um pássaro. Decorado com cachos de uvas e flores aplicadas em relevo. Este tipo de cerâmica era também chamada "**Jackfield***" e recebia um número de fábrica. Devido ao acabamento de alto brilho, é muitas vezes conhecida como "negro brilhante".



Fig. 58 – Bule para chá com três pés

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig. 745.

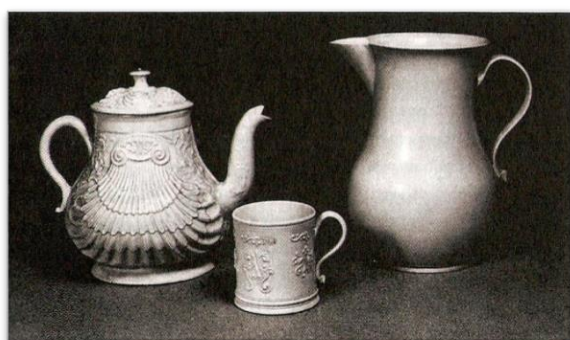


Fig. 59 – Bule para chá, caneca e jarra vidrados a sal

Fonte: FORTY, 2007. p.29

BULE PARA CHÁ, CANECA E JARRA VIDRADOS A SAL (c. 1750, Staffordshire)

Como já observamos, a demanda por artigos de cerâmica

aumentou constantemente no século

XVIII devido, entre outros fatores, ao

crescimento da população e à popularidade do chá que requeria xícaras de cerâmica.

Na década de 1750, os principais produtores de Staffordshire produziam cerâmica

de alta temperatura vidrada a sal, uma argila branca vidrada em cores variadas e uma cerâmica de argila vermelha.

A cerâmica branca de alta temperatura (vidrada a sal) era feita a partir de moldes cuja decoração era no estilo Rococó. Quanto à jarra, imitava ágata em argila vermelha, com vidrados marrons.

BULE PARA CAFÉ VIDRADO A SAL TINGIDO COM COBALTO E PINTURA ESMALTADA. (C. 1755, Victoria and Albert Museum – Londres). Altura: 20 cm.

Bule de alta temperatura, vidrado a sal tingido com cobalto e revestido com verniz azul profundo atribuído a William Littler e muito semelhante ao azul profundo do verniz usado aplicado na **porcelana** em **Longton Hall***.

Entretanto, verificou-se que este tipo de cerâmica que foi produzida por uma série de fábricas, inclusive, fora de Staffordshire. Este tem corpo globular, bico, asa e pegador da tampa em forma de gavinha. Apresenta decoração floral em alto-relevo que lembra os motivos decorativos chineses.



Fig. 60 – Bule para café vidrado a sal tingido com cobalto

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig.755

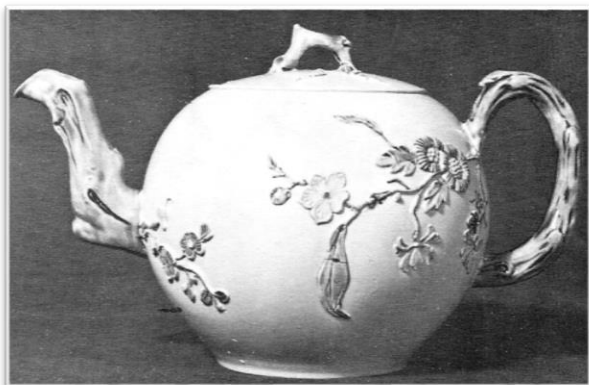


Fig. 61 – Bule para chá vidrado a sal

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. fig.753

BULE PARA CHÁ VIDRADO A SAL.

(1755, Fitzwilliam Museum,

Cambridge) Altura: 12,6cm.

O bule que vemos ao lado, de elevada qualidade, vidrado a sal branco, tem forma globular, bico e alça em forma de caule de trepadeira,

decoração floral em relevo [motivos chineses] em várias cores.

BULE DE CHÁ VIDRADO A SAL, COM DECORAÇÃO ESMALTADA À MÃO (c.1755, Staffordshire).

O bule que vemos ao lado, tem forma de pera sextavada, decoração com rocailles e gavinhas características do estilo, tampa também sextavada encimada por pegador em forma animal.



Fig. 62 – Bule para chá vidrado a sal, com decoração esmaltada à mão

Fonte: FORTY. 2007. p.47.



Fig. 63 – Bule para chá vidrado em cores

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. fig.52

BULE PARA CHÁ VIDRADO EM CORES¹²
(1757 - Victoria and Albert Museum –
Londres). Altura: 8,75cm.

Em 1759, o ceramista Josiah Wedgwood passou a trabalhar por conta própria com William Greatbatch. Juntos, realizaram figuras e utensílios em forma de frutas, muitos decorados com ouro, que

influenciou fortemente o design europeu.

A figura acima nos mostra um destes exemplares: bule para chá vidrado em verde, sob a forma de uma maçã com folhas tingidas com esmaltes castanho, amarelo, verde e cinzento. Provavelmente modelado por Greatbatch para Thoms Whieldon durante o período em que Wedgwood e Whieldon eram sócios.

**BULE DE CAFÉ EM QUEENSWARE COM
ESMALTE APLICADO E DECALQUE (c. 1760**

- Wedgwood)

Bule em forma de pera acompanhada de tampa no mesmo formato e bico decorado com motivos florais. A decoração consta de decalque impresso aplicado ao pote cozido.

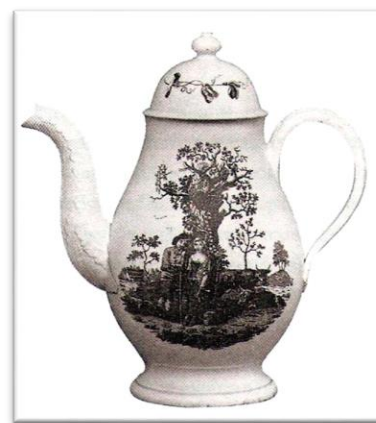


Fig. 64 – Bule de café em Queensware com esmalte aplicado e decalque

Fonte: FORTY. 2007. p.47.



Fig. 65 – Bule para chá vidrado a sal branco

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig.754.

**BULE PARA CHÁ VIDRADO A SAL
BRANCO, COM DESENHOS EM
FORMA DE COUVE. (1760.
Victoria and Albert Museum –
Londres). Altura: 10 cm**

William Littler de Brownhills e Longton Hall* produziu objetos vidrados a sal, muitos dos quais refletiram o gosto do momento

(1750-60) pelas formas naturais. O bule que vemos ao lado apresenta forma globular com sobreposição de moldados em relevo com folhas esmaltadas verde, amarelo e rosa. Sua atribuição a William Littler se deve a sua semelhança com algumas peças de porcelana Longton Hall.

BULE PARA CHÁ VIDRADO DE FORMA HEXAGONAL (c. 1762. Victoria and Albert Museum – Londres). Altura: 10cm.



Fig. 66 – Bule para chá vidrado de forma hexagonal

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. fig.764.

Apresenta forma hexagonal, com seis contendo assuntos chineses, com figuras moldadas em relevo, bico e alça com decoração em couve-flor, pegador

em forma de chapéu chinês cônico Vidrado em tons de marrom, amarelo, azul, verde e cinza. A partir da correspondência de Wedgwood datada de 1760 e novamente de 1764, percebe-se que foi William Greatbatch que forneceu a Josiah Wedgwood os chamados "bules chineses" como este acima.



Fig. 67 – Bule para chá creamware com bico em forma de couve

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. fig.767.

BULE PARA CHÁ CREAMWARE COM BICO EM FORMA DE COUVE. (1763. Donald Towner Collection). Altura: 12,5 cm.

Pequeno bule decorado com pintura em estêncil vermelho em que se observa Pierrot surpreendendo Arlequim e Colombina namorando. No reverso, uma casa com ovelhas; flores e frutos na tampa. Naquele período a decoração com estêncil se limitava a pequenos espaços.

BULE DE CAFÉ IMITANDO PORCELANA
(1765. Victoria and Albert Museum).

Altura: 20,7 cm.

Bule de café imitando porcelana, em forma de pera. Cerâmica Worcester. A decoração que observamos nesta figura, em negro, é sua mais conhecida

composição, uma típica "galanterie" inspirada nas obras de **Watteau***. As folhagens se repetem também no bico e na tampa que apresenta pegador em forma de couve-flor.



Fig. 68 – Bule de café imitando porcelana

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990

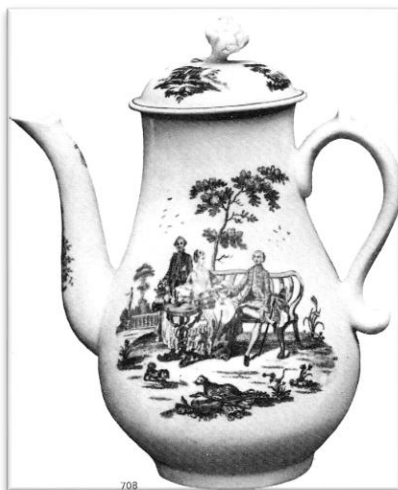


Fig. 69 – Bule para chá vidrado em cerâmica vermelha

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990.

fig.744

BULE PARA CHÁ VIDRADO EM CERÂMICA

VERMELHA (1765. Victoria and Albert Museum – Londres). **Altura: 12cm.**

Bule cilíndrico de lados retos, bico cônico e tampa ligada ao corpo do bule. A decoração vermelho e preto, estriada em diagonal é impressa nas laterais do bule. Provavelmente produzido em Staffordshire.

BULE PARA CAFÉ CREAMWARE (1765. 25cm.)

Bule em forma de pera com bico curvo decorado com frisos, alças curvas, também frisadas, tampa encimada por pegador em forma de flor. Cor cremosa profunda, esmaltada por D. Rhodes & Co em Leads com um papagaio bicando frutas em ambos os lados em preto e vermelho, cores típicas da Manufatura Leads no período.

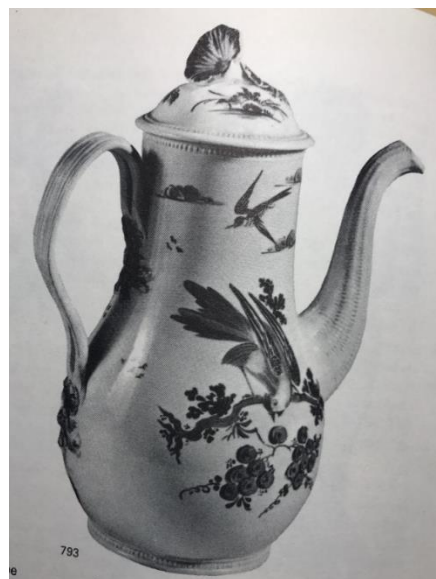


Fig. 70 – Bule para café com couve-flor moldada

Fonte: BATTIE, 1999. P.443.



Fig. 71 – Bule para café creamware

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. fig.793

BULE PARA CAFÉ COM COUVE-FLOR MOLDADA (c.1765-70 - Victoria and Albert Museum – Londres). Altura 12 cm.

As peças para chá e café moldadas em forma de vegetais e frutas foram novidades e se popularizaram no século XVIII sendo produzidas por muitos ceramistas de Statfordshire. O corpo leve creamware esmaltado em chumbo verde translúcido era muito durável e mostrou-se forte concorrente para a porcelana.

O que vemos na figura acima apresenta a parte superior de cor creme e a inferior coberta com rico esmalte verde, bico decorado com folhas da couve-flor, tampa cônica com pegador floral e alça em forma de gavinha Greatbatch-Wedgwood 1765. A correspondência da época entre Josiah Wedgwood e William Greatbatch mostra que Greatbatch abasteceu o primeiro com grande quantidade de cerâmica couve-flor, incluindo uma encomenda de 20 dúzias de bules.

BULE PARA CHÁ CREAMWARE
(1767. Donald Towner Collection)
Altura: 12,5cm.

Bule de chá cilíndrico com alça em forma de trança, bico decorado em alto-relevo com elementos da natureza, tampa pintada e pegador com forma floral. O bule apresenta cor



Fig. 72 – Bule para chá creamware

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. fig.792

cremosa profunda, esmaltada em vermelho e preto com uma jovem mulher segurando um instrumento musical e a inscrição: "Solidão é minha escolha", no reverso, alguns edifícios fantásticos e árvores que também aparecem na tampa. Os esmaltados são em verde, azul, preto e preto.

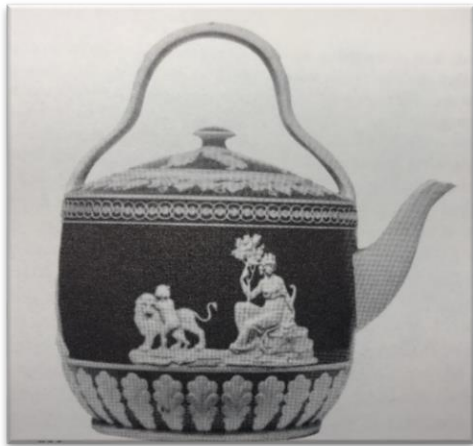


Fig. 73 – Bule para chá creamware esmaltado por David Rodes

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. fig.51

BULE PARA CHÁ CREAMWARE ESMALTADA POR DAVID RODES (1769 - Donald Towner Collection). Altura: 14 cm.

Bule cilíndrico esmaltada em vermelho, preto, amarelo, verde e roxo, padrão chintz. Bico sinuoso decorado, alça em forma de gavinha, pegador bulboso esmaltado de rosa.

CHALEIRA EM GRÉS PRETO (1780. British Museum, London) 43cm.

Chaleira de grés preta (basalto) cilíndrica, com alça e bico geométricos, tampa cônica com pegador em forma de disco. Apresenta decoração com figuras mitológicas e folhas de videiras em relevo branco, friso com gregas também



Fig. 74 – Chaleira em grés preto

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. fig.62

em relevo branco na parte superior do corpo da chaleira, folhas de acanto, em relevo, tanto na parte inferior do corpo como na tampa.



Fig. 75 – Bule para chá jasperware em wedgwood blue

Fonte: www.wedgwood.co.uk

BULE PARA CHÁ JASPERWARE EM WEDGWOOD BLUE (1790) 26cm.

Tipo de cerâmica desenvolvida por Josiah Wedgwood na década de 1770, conhecida por seu acabamento de biscoito fosco e não esmaltado sendo produzido em várias cores diferentes, das quais a mais conhecida é uma azul pálida

conhecida como Wedgwood Blue, com decoração em relevo (comumente em branco, mas também em outras cores). O bule para chá ao lado tem forma globular, fundo em azul wedgwood decorado com folhagens gregas brancas em baixo-relevo e silhuetas, também brancas, que decalcadas das figuras representadas nas peças de cerâmica gregas.

OS NOVOS OBJETOS E AS PRÁTICAS CULTURAIS LIGADAS AO USO DO CHÁ E DO CAFE



Still Life: Tea Set

Jean-Étienne Liotard

Swiss, Geneva, about 1781 - 1783

Oil on canvas mounted on board 14
7/8 x 20 5/16 in.

Este capítulo ocupar-se-á da discussão dos dados produzidos a partir da compilação dos artefatos descritos iconograficamente no capítulo anterior, a partir de três categorias:

1) Os materiais utilizados na produção dos objetos tais como cerâmica, prata, cobre ou ferro e a constituição sócio-histórica dos objetos;

2) O Design social dos usos e costumes do café e do chá no século XVIII, ou seja, como estes artefatos influenciaram nas novas práticas sociais desenvolvidas no período, tendo em vista a chegada das bebidas quentes à Europa.

3) A representação, nas obras de arte do período, de cenas do cotidiano em que os objetos demonstram como se constituíam as novas práticas. Isto é, apontar-se-á como os artistas do século XVIII criaram obras de arte, as chamadas pinturas de gênero, inspiradas nas práticas cotidianas do consumo de café e chá. Na análise destes quadros se cotejaram os utensílios representados pelos artistas com aqueles criados pelos designers do período, que se tornaram objetos de desejo e consumo das diversas camadas sociais. Para tanto, elegeram-se as seguintes obras:

1. Joseph van Aken - **An English Family at Tea**, c. 1720. (Flandres, c.1699-1749). Óleo sobre tela. Dimensões: 74 X 116 cm. National Gallery Londres. Estilo: Cena de Gênero. <http://www.artfund.org/artwork/792/an-english-family-at-tea>

2. Françoise Boucher – **Le Dejeuner** . 1739. (França, 1703-1770). Óleo sobre tela. Dimensões: 81,5 X 65,5 cm. Museu do Louvre, Paris. Estilo: Cena de Gênero.

3. Jan Josef Horemans II - **Tea Time** (Flandres 1714 – 1792). Oil on canvas, 51 x 58 cm. Koninklijk Museum voor Schone Kunsten, Antwerp.

4.1. Os Materiais E A Constituição Sócio-Histórica No Design Dos Objetos

4.1.1. Os Materiais utilizados no design dos objetos criados para o uso do café e do chá

A cultura, a economia e as relações sociais foram afetadas no decorrer do século XVIII com a difusão das bebidas quentes. Foi uma revolução que teve início nos estratos superiores da sociedade, mas que, em pouco tempo, chegou às classes menos favorecidas, exigindo um grande esforço da nascente indústria e dos designers para a criação de artefatos que satisfizessem as novas necessidades, os novos hábitos.

A partir do século XVI, com a implementação das regras de civilidade, tão importante como o que se come ou bebe é onde se come ou bebe. No século XVIII, estas duas questões tornaram-se cada vez mais significativas. O camponês da Alsácia, da Bretanha, da Cornualha, começava o dia com o café da manhã por volta das 05 ou 06 horas. O nobre que morava em Paris ou Londres, tomava uma xícara de café ou chá às 9h ou 10 horas da manhã.

4.1.1.1. Cerâmica

Os nobres importaram, a partir do último quartel do século XVII, os objetos necessários ao consumo do café e chá. Entretanto, as práticas do Oriente e do Ocidente eram diferentes, o que exigiu a adequação dos objetos aos costumes europeus.

A constatação do hábito de tomar café no lar ou em público é possível, a partir de 1450, no Oriente Próximo, visto que o produto era apropriado para a cultura árabe-islâmica que, segundo o **Alcorão**, condenava as bebidas alcóolicas. A princípio, foi consumido sobretudo pelos filósofos sufis, que, ao tomá-lo, permaneciam despertos para a prática de exercícios espirituais. A Turquia, no entanto, foi pioneira na difusão do hábito do café, que lá se popularizou e se transformou em ritual de sociabilidade. Data de 1475, em Constantinopla, a abertura do primeiro Café do mundo – o Kiva Han – marco do consumo generalizado da bebida. "[...] Assim, impregnada na cultura do mundo islâmico, a bebida foi absorvida até mesmo pela legislação turca. Sabe-se que as esposas podiam pedir divórcio caso o marido não provesse a casa de uma cota de café." (MARTINS, 2008, p.23)

Os turcos gostavam de café muito forte, que era preparado em pequenas cafeteiras individuais de cobre, com cabo longo, como a que vemos na **Fig. 76**, e despejado fervente, com o pó, em pequenas taças sem asas. Quando o pó assentava no fundo da taça sorvia-se o líquido quente, forte, sem açúcar, em pequenas goladas.



Fig. 76 – Café turco

Fonte: [www.aukcije.hr/prodaja/Antikviteti/Stari-kucanski-predmeti/543/oglas/Džezva-i-fildžani/3632100/](http://www.aukcije.hr/prodaja/Antikviteti/Stari-kucanski-predmeti/543/oglas/Dzezva-i-fildžani/3632100/)

No tocante ao chá, é a bebida que tem a história mais antiga e, talvez, a mais estranha. E que, segundo a lenda, foi descoberto por um imperador e médico, Shen Nung, amante das ervas medicinais, no ano 2737 a.C., quando preparava uma

infusão de ervas ao ar livre e ao pôr no fogo uma vasilha de água, debaixo de uma árvore da *Camellia Thea*, algumas folhas caíram dentro da água; ele achou o líquido resultante uma bebida delicada e revigorante.

Rotineiramente os chineses, para o preparo da infusão, colocavam as folhas de chá juntamente com a água sem açúcar na chaleira e, quando esta entrava em ebulição, o líquido era despejado nas malgas – vasilhame sem alça utilizado pelos chineses para tomar chá -, como a que se observa na **Fig. 77**, que era levada aos



Fig. 77 – Malga Chinesa

Fonte: DAVID, 1991. Fig.31

lábios com as duas mãos. Importante, no ritual chinês, era beber o líquido quente, que revigorava, despertava, e o contato direto das mãos com a terra, com a cerâmica, de suma importância na cultura oriental. Estranhos a estes costumes, os nobres encantados com a

leveza, a transparência, a delicadeza da porcelana chinesa, exigiram que as Companhias de Comércio importassem serviços de café e chá adequados a seus padrões culturais, obrigando os produtores e comerciantes chineses a adaptarem sua produção às necessidades dos europeus.

Na Europa, os primeiros bules de cerâmica foram produzidos em **Delft*** e Meissen e imitavam a forma globular chinesa como é possível observar no bule ao lado, **Fig. 78**, que faz, também, remissão, na tampa, às sombrinhas e elementos decorativos dos pagodes da China.



Fig. 78 – Bule globular

Fonte: <http://www.vam.ac.uk/images/>

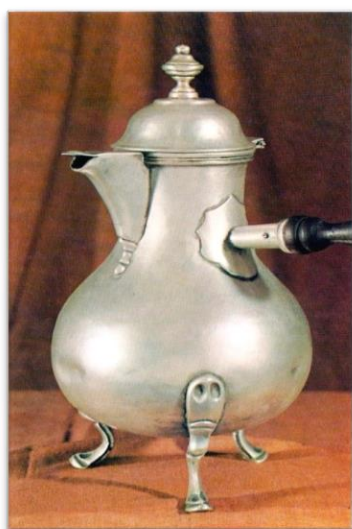


Fig. 79 – Bule com bico e cabo em 90°

Fonte: BOSCHIAN, 1991. Fig. 51

Posteriormente, passou a ser fabricado com forma ligeiramente cônica, bico e cabo formando ângulo reto, como se nota na **Fig. 79**, ou com formas poligonais ou de pera, com alça e bicos opostos. Em meados do século XVIII apareceram bules esféricos com a base fixada em pés como o da **Fig. 80**.

Surgiram as leiteiras, de formas variadas, como a de boca larga, alça em forma de gavinhas, da **Fig. 81** para atender o desejo de consumo das bebidas misturadas ao leite. Dependendo da classe social, havia a cremeira, de forma semelhante à da leiteira, ainda que menor.



Fig. 80 – Bule para chá com três pés

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig. 745.



Fig. 81 – Leiteira

Fonte: BATTIE, 1999. p.437.

O açucareiro foi outro acréscimo, porque o europeu estranhou o gosto amargo de ambas as "especiarias" e adicionou açúcar. Criado no século XVII e aperfeiçoado no seguinte, era uma vasilha produzida a partir de vários

materiais, em que se servia o açúcar. Bojudo, cônico, com tampa, como o da **Fig. 82**, foi o açucareiro para a mesa. As diferentes formas do açucareiro, algumas muito decorativas, correspondiam ao tipo de açúcar (mascavo, cristalizado, refinado, em pó ou cubos) a ser usado.

A maior revolução, porém, ocorreu no recipiente em que se depositava o líquido quente para ser bebido. Enquanto os chineses tomavam chá em tigelas - malgas -; os turcos e orientais sorviam o café em pequenas taças; os europeus não suportaram o calor dos recipientes nas mãos, exigindo a adição de alças.

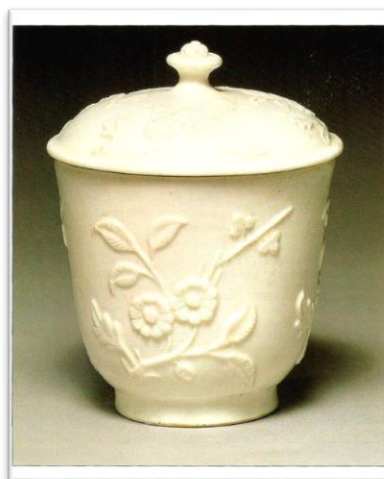


Fig. 82 – Açucareiro

Fonte: Fonte: BATTIE. 1999. p.427.



Fig. 83 – Xícara c/ pires. Faiança de Rouen

Fonte: <http://www.ceramicscollector.com>

A maior revolução, porém, ocorreu no recipiente em que se depositava o líquido quente para ser bebido. Enquanto os chineses tomavam chá em tigelas - malgas -; os turcos e orientais sorviam o café em pequenas taças; os europeus não suportaram o calor dos recipientes nas mãos, exigindo a adição de alças.

Os chineses adaptaram as peças e os ornamentos ao desejo europeu como ocorreu, por exemplo, com a louça

Companhia das Índias*, mas não ensinaram aos ceramistas do Velho Continente como produzir a porcelana. Nesse percurso pode-se afirmar que houve uma corrida entre as Manufaturas para descobrir o segredo da porcelana. As experiências com a pasta mole, pasta dura, a faiança, ocorreram



Fig. 84 – Xícara - Manufatura de Rouen

Fonte: WORLD CERAMICS, 1990, Fig. 642



Fig. 85 – Xícara e pires. Manufatura de Sèvres.

Fonte: GONZALEZ PALACIOS, 1991. Fig.53

em Delft, na Holanda; na Itália; em Vincennes e Rouen **(Fig. 84)**, na França, entre outras, que neste tipo de cerâmica produziram bules, xícaras, leiteiras, açucareiros etc..

Ainda na segunda década do século XVIII, em Meissen, Böttger descobriu o segredo de seu preparo que tentou, em vão, manter em segredo, mas a espionagem industrial fez com que a fórmula fosse vendida aos franceses, que abriram em Sèvres, a Manufacture Royale de Porcelaine, com o apoio do Rei Luis XV e empregou alguns dos maiores químicos da França, como Pierre Joseph Macquer.

A Manufatura de Sèvres criou serviços de chá e café para o rei, sua amante, Madame de Pompadour, patronesse da Manufatura, e a nobreza francesa, como o conjunto de xícara e pires da **Fig. 85**. No decorrer do período, designer e artista plásticos foram contratados para criarem modelos de artefatos utilizáveis no consumo de chá e café que substituíssem a porcelana chinesa.

Na década de 1720 os designers europeus, ávidos por satisfazer o desejo de consumo da nobreza, a começar por Meissen, introduziram uma nova paleta de



Fig. 86 – Chaleira Meissen (ferrugem)

Fonte: MALLALIEU, 1999, p.431

cores vivas, incluindo o ferrugem, exemplificado na **Fig. 86**; o púrpura-róseo; o turquesa e um verde-folha amarelado; além das chamadas chinesices – cenas criativas de figuras chinesas em geral dentro de molduras barrocas elaboradas, que pode ser observado na **Fig. 87**. Estas em geral foram preenchidas com um marrom-róseo, de brilho leve conhecido como brilho de Böttger.



Fig. 87 – Bule com chinesices

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig.566

No início dos anos 1730, abandonaram-se as "chinesices" em favor dos temas europeus na decoração como, por exemplo, as flores. Nos anos 1740 predominou a inspiração em fontes francesas, as cenas elegantes (Watteau, Greuze e Pater) e, na década posterior, com o Neoclássico, as cenas romanas.

Após o domínio dos coloristas, na década de 1720, os modeladores – designers - destacaram-se nos anos 1730. O maior designer do período foi J. J. Kändler (1705-1775) que teve a colaboração de J. F. Eberlein. Outro grande designer, ligado a Meissen, foi F. E. Meyer (1723-85). Estes designers criaram bules de forma poligonal; de pera tal qual se pode ver na **figura 88**; cônica, sem pé, com tampa chata, em forma de sombrinha (**Fig. 89**), pegador semelhante à couve, bico reto, triangular, entre outros. As xícaras também ganharam formato e dimensões variáveis: taças maiores, arredondadas, altas, com



Fig. 88 – Bule em forma de pera

Fonte: WORLD CERAMICS, 1990, Fig. 611

pires fundo, pires reto. O mesmo se pode dizer das leiterias ou açucareiros com alças em forma de voluta, alça reta, tampa reta ou cônica.

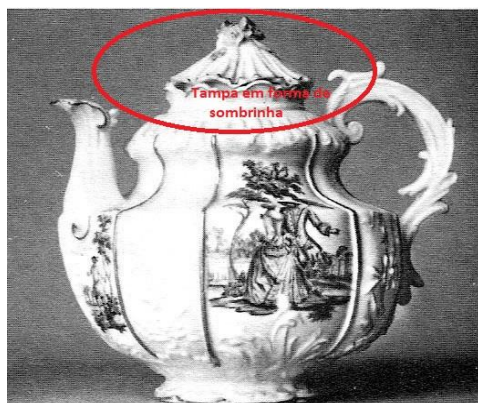


Fig. 89 – Bule c/ tampa em sombrinha

Fonte: WORLD CERAMICS. 1990. Fig.648.

Na segunda metade do século XVIII, observa-se a entrada, no mercado consumidor das classes populares, com menor poder aquisitivo, que exigiram dos designers a criação de objetos que atendessem suas necessidades.

O gosto recente pelo café e chá dessas classes ampliou o uso da porcelana, da cerâmica, e

provocou uma mudança de ênfase no design, da exclusividade artística para a aceitação comercial.

Embora o design na Europa fosse voltado sobretudo para os de manufaturas reais, na segunda metade do século XVIII já se estabeleceu na França como uma atividade especializada e quase sempre bem remunerada nas companhias comerciais, dependentes de designs de padrões de boa qualidade. [...] (HESKETT, 1997, p.13)

A melhor resposta veio da região de Staffordshire, na Inglaterra, onde ceramistas-designers, liderados por Thomas Whieldon, William Greatbatch, Ralph Wood e Josiah Wedgwood empreenderam uma série de pesquisas que levaram à criação de serviços de chá e café, em cerâmica, leves, duráveis, modernos e a preços módicos, como é o caso do bule com couve-flor moldada da **Fig. 90**.



Fig. 90 – bule com couve-flor moldada

Fonte: BATTIE, 1999. P.443.

Dentre os nomes citados acima possivelmente o mais emblemático é o de Josiah Wedgwood por sua contribuição na criação de uma indústria regional dinâmica, pioneirismo na busca de novos mercados para exportação e a criação de vínculo entre a comunidade científica e artística por meio de uma abordagem inteiramente nova do Design.

A indústria cerâmica de Staffordshire era pequena em meados do século XVIII, mas duas correntes inovadoras a elevaram acima do nível de artesanato doméstico. Uma foi uma série de tentativas de simular a brancura da porcelana com lavagens e uma mistura maior de argila; outra, o desenvolvimento de métodos para fundir a argila líquida em moldes repetidamente, em vez de pegar as peças individuais e dar-lhes forma a mão num torno.



Fig. 91 – Bule em Queensware

Fonte: FORTY. 2007. p.47.

O trabalho de Wedgwood pode ser considerado como união e continuação dessas duas tendências. Contudo, suas experiências para melhorar os materiais não visavam à imitação da porcelana, mas ao refinamento das características dos materiais já existentes. Uma das primeiras consequências de seu método foi a louça de argila creme conhecida como "Queensware"* (1763), exemplificada na **Fig. 91**,

descrita pelo designer e ceramista como uma "[...] cerâmica para a mesa, de aspecto bastante novo [...] fabricada com facilidade e rapidez e consequentemente

barata.[...]" (HESKETT, 1995, p.17) Muito mais do que isso, a Queensware foi revolucionária por sua qualidade e facilidade de fundição. Além disso, ele inventou uma cerâmica negra e fina (basaltes ware), e, sobretudo, criou a famosa jasperware, muito fina, dura, fosca, ligeiramente translúcida, de um branco puro que podia ter a superfície colorida de verde-claro, amarelo e especialmente do azul chamado wedgwood blue (**Fig. 92**). Sua nova fábrica, em Etrúria, foi planejada para o uso de aparelhos mecânicos, divisão do trabalho e, produção em grande escala, o que exigia grande trabalho de marketing.

Tais inovações tiveram efeito avassalador no processo do design visto que a precisão do molde repetido transferia o controle da forma, dos operários que executavam o serviço para a qualidade dos designs do protótipo.

Havia designers habilidosos por toda

parte e em 1775 Wedgwood tinha sete deles em tempo integral. A produção em larga escala também exigia um método de decoração mais rápido do que a pintura a mão, assim, ele contratou a firma de Sadler e Green que inventara, em 1752, técnicas de impressão e decoração em cerâmica para produzir padrões, de acordo com suas especificações.

No último quartel do século a Europa se rendeu à produção dos designers ingleses "[...] e no interior popular [da França] pode-se notar às vezes um leve toque



Fig. 92 – Bule para chá jasperware em wedgwood blue

Fonte: <https%3A%2F%2Fs-media-cache-ak0.pinimg.com>

de anglofilia, uma 'panelinha à wedgwood', uma 'bandeja à inglesa'. [...]" (ROCHE, 2004, p.201)

4.1.1.2. Metais

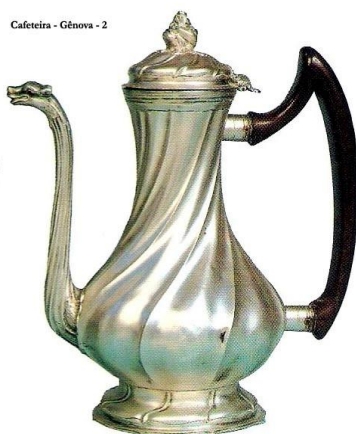


Fig. 93 – Bule para café (prata)

Fonte: BAYER, 1999. p.372.

No reinado de Luís XIV, o ferro, o cobre e o estanho dividiam entre si os utensílios de mesa e de cozinha. Entretanto, este último material conferia um sabor desagradável ao chá, o que levou sua substituição por bules de faiança, porcelana ou prata que foi o metal utilizado para a confecção de muitos objetos para a nobreza como bules (Fig. 93) ou espiriteiras.

Outro artefato indispensável para o consumo do café ou chá foi a chaleira (Fig. 94), objeto que surgiu no Oriente com viajantes e soldados chineses que ferviam a água para purificá-la, e só posteriormente passou a ser utilizada no preparo do chá. Na época de sua criação, metade do século XVI, ela já apresentava sua forma tradicional: arredondada, bojo largo, tampa na área central da parte superior e bico lateral, para aquecer a água sem evaporá-la e poder ser depositada diretamente sobre o fogo. Quando o

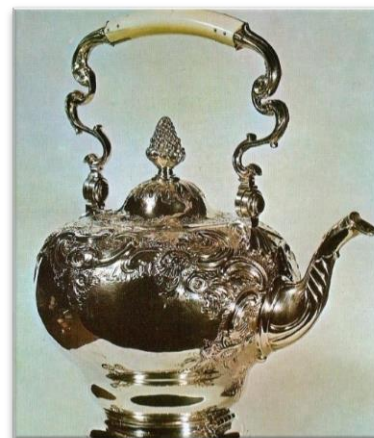


Fig. 94 – Chaleira Rococó

Fonte: BANISTER, 1992. Fig.46

café e o chá começaram a ser consumidos na Europa, no terceiro quartel do século XVII, a chaleira ganhou novo uso, podendo ser fabricadas em prata, ferro fundido ou cobre.



Fig. 95 – Açucareiro estilo Rococó

Fonte: BAYER. 1999. p.358.

Açucareiros, por sua vez, tornaram-se indispensáveis, nas mais variadas formas, como o da **Fig. 95** de prata, forma retangular e decoração em estilo Rococó.

No decorrer do século XVIII apareceram as pinças para açúcar, utensílio formado por duas partes presas numa extremidade, geralmente com mola, que podia apresentar, nas extremidades livres, formas de garras de aves ou pequenas pás que serviam para segurar o açúcar em cubos. Elas podiam ser de metal, madeira ou marfim. A que se vê na **figura 96**, trabalhada em prata vazada, pertence ao quadro Still Life: Tea Set de Jean-Étienne Liotard.



Fig. 96 – Pinça para açúcar

Fonte:

https://en.wikipedia.org/wiki/Getty_Centerr



Fig. 97 – Colher puritana

<https://www.ebay.com/itm/A-Charles-I-Silver-Seal>

Quanto às colheres – que ao lado de seus companheiros e rivais, a faca e o garfo, são símbolos de tecnologia – passaram por uma revolução no período. As de prata inglesas, fabricadas no início do século XVII, como a que se pode ver na **Fig. 97**, eram simples e sem adornos,

com a forma de uma concha oval, rasa, ligada a um cabo plano, com um leve estreitamento na porção frontal – a que é levada à boca. Pela sobriedade ainda hoje são conhecidas como colheres puritanas se distanciando das colheres anteriores, com conchas em forma de figo, cabos robustos e hexagonais e porção frontal mais larga.

Estas colheres mais antigas, eram obras de arte de artesãos ingleses, que faziam pequenas esculturas em seus cabos, como as da **Fig. 98** em cujos cabos foram representados as imagens dos apóstolos.



Fig. 98 – Colher séc. 17 (prata).

Fonte: MOUTINHO, 2011, p.98



Fig. 99 – Colher trífida

[tps://www.google.com/imgres?imgurl=
https%3A%2F%2Fwww.centurysarteeleiloes.com.br%](https://www.google.com/imgres?imgurl=https%3A%2F%2Fwww.centurysarteeleiloes.com.br%2Fimgres?imgurl=)

Por volta de 1660, com a ascensão de Carlos II ao trono inglês, a colher puritana foi substituída pela colher trífida (**Fig. 99**) que é a primeira de forma moderna. Quase todas as atuais, por mais baratas que sejam, ainda devem algo ela.

Uma especialização importante da colher, entre os britânicos, foi a de chá que surgiu quando começaram a acrescentar leite à infusão, tornando-se indispensáveis para misturar o leite, o açúcar e o chá na xícara. Era utensílio de ricos, separado dos aparelhos de jantar e talheres principais e que era verdadeiramente uma colher para açúcar. No caso

da França observou-se a disseminação da colher de café, menor do que a de chá, que também servia para mesclar o açúcar ao café.

Outro artefato importantíssimo neste ritual era a caixa para chá (tea caddy), importada da China, lembrava pequenas garrafas, cuja tampa abaulada servia como medidor para a quantidade de folhas. De cerâmica, mas sobretudo de prata, como a que se vê ao lado, na **Fig. 100**, profusamente decorada com conchas, palmetas, e chinesices tipicamente Rococó. A caixa de chá era guardada juntamente com os demais artefatos numa grande caixa laqueada ou revestida de tecido, que era aberta exclusivamente na hora de se depositar as folhas no bule que, só então, recebia a água. A quantidade de folhas usada dependia das condições financeiras da família. O bule, adotado para o consumo do chá na China desde a dinastia Ming (1368-1644), tinha forma variada e apoiava-se sobre seu descanso - uma pequena bandeja chata.



Fig. 100 – Caixa para chá

Fonte: BAYER. 1999. p.358.



Fig. 101 – Bule de chá (Rococó)

Fonte: BANISTER, 1992. Fig. 48.

A Inglaterra apresentou uma particularidade no tocante ao uso da prata porque os prateiros eram geralmente huguenotes fugidos para a ilha como Augustine Courtauld (1685-1751), Paul Crespín (1694-1770), David Willaume (1658-1741) ou Paul de Lamerie (1688-1751), que introduziram estilos do continente como Rococó ou os motivos

chineses na decoração dos artefatos. Um exemplo da difusão deste estilo entre os prateiros huguenotes é o bule da **Fig. 101**.

Os menos favorecidos, que não tinham acesso aos artefatos de prata, utilizavam chaleiras, torrefadoras e espiriteiras de ferro forjado, enquanto os bules eram de folhas de flandres, forma cilíndrica, estampados com decalques (**Fig. 102**).



Fig. 102 – Bule de folha de flandres

Fonte: BAYER, 1999. p.269.

Para a torrefação do café existiam torrefadoras domésticas que podiam ter a forma de uma grande



Fig. 103 – Torrefadora de café

Fonte: Perry, 2011, p.293

diretamente sobre a chapa do fogão de lenha, mas não era muito seguro porque não raro explodia causando graves lesões na pessoa que o manipulava.

Havia outro modelo, como o que vemos na **Fig. 104**, mais seguro, que consistia num

frigideira de ferro

com tampa, como a da **Fig. 103** pertencente ao Museu da Alsácia, em cujo centro havia uma haste com alça o que possibilitava mexer os grãos enquanto tostavam. Este tipo era colocado



Fig. 104 – Torrefador de Café

Fonte: Perry, 2011, p.293

tambor cilíndrico de ferro, apoiado sobre quatro pés fixados numa base e que apresentava, sob o cilindro, um recipiente para se colocar brasas. Este modelo apresentava, num dos lados, manivela de metal revestido de madeira, que devia ser acionada, para que os grãos pudessem ser torrados, e do outro, um pequeno cabo de ferro com detalhe em cerâmica que o usuário segurava para manter o aparelho fixo.

4.2. O Design Social Dos Usos E Costumes Do Café E Do Chá Século XVIII

4.2.1. Os nobres sentam-se à mesa para o café e o chá

O Café

Café, chá, chocolate impuseram condições – primeiro secundárias, depois indispensáveis – ao seu consumo. [...] Caixas, potes de café em latão, frigideiras para torrar o café, aquecedores, fornos e principalmente cafeteiras, serviços de mesa, colherzinhas apareciam por toda a parte. A cafeteira, que era uma espécie de caldeira, custava de 50 a 200 libras se ela fosse de prata ou porcelana, apenas algumas dezenas de soldo se fosse em metal. [...] Caixas de chá, potes, gamelas, chaleiras, em porcelana, em metal, em cobre vermelho, em latão, em prata, (ela valia então 100 a 200 libras) taças de porcelana ou louça, serviços completos e decorados à chinesa entre os ricos que, seguindo o exemplo da alta sociedade inglesa, faziam grandes despesas e mostravam assim sua magnificência e sua capacidade de seguir a moda. (ROCHE, 2000, p.325)

No século XVIII houve o aumento do consumo das «mercadorias exóticas» na Europa. Ele foi acompanhado pelo incremento nas compras de móveis e louças que facilitassem seu consumo, tais como mesas para servir chá, chaleiras, xícaras e

pires, moinhos de café, açucareiros, colheres. No início, grande parte desses objetos foram importados e adicionados ao considerável número de bens que compunham o comércio europeu de artigos de luxo, como as tapeçarias flamengas, o vidro veneziano ou cadeiras espanholas. No entanto, em meados do século XVIII, muitos passaram a ser produzidos nas manufaturas europeias.

No tocante ao café, ele necessitava de uma série de artefatos para seu preparo e consumo. Alguns já existiam, outros foram criados exatamente para atender ao novo luxo, o novo gosto. Alfred Franklin nos fala, por exemplo, de um marselhês, "[...] Senhor de la Roque, comerciante que chegou de Constantinopla por volta de 1644, trouxe não apenas café, mas todos os pequenos móveis e utensílios utilizados para seu consumo na Turquia [...]." (V.13, 1893, p.22)

O mesmo autor narra a estada na França, em 1669, de Soliman Aga Mustapha Racca, embaixador extraordinário de Mahomet IV junto a Luís XIV. Como não foi recebido com a atenção que acreditava merecer – o Rei Sol não deu a menor atenção à carta que trazia do sultão –, Soliman se retirou para Paris onde passou a recepcionar os nobres, sobretudo as damas, para mostrar os costumes de seu país, oferecendo às visitantes café.

[...] A bebida pareceu, a princípio, detestável, e foi difícil de engolir sem uma careta. Mas não seria demais pagar pela alegria de ser transportado para o coração do Oriente? Os móveis, os objetos, a decoração da casa, tudo recordava os interiores mais opulentos de Constantinopla. [...] Jovens e belas escravas, vestidas com ricos costumes turcos, ofereciam às damas pequenos guardanapos de damasco com franjas de ouro, e lhes servia o café em xícaras de porcelana. [...] O encantamento foi maior no dia em que o galante embaixador misturou à bebida, para suavizar seu amargor, um torrão de açúcar. [...] (V.13, 1893, p.37-38)

Todos os que tiveram a honra de serem convidados pelo embaixador correram a falar aos amigos sobre as xícaras, os guardanapos, mas, sobretudo, do café adoçado. Entretanto, ele era à época bebida cara, muita cara, só passível de ser adquirida em Marselha por 24 francos a libra.

Entretanto, em função do alto preço, o requinte que circulava em torno de seu preparo e consumo, gradativamente foi aceito pelos membros da nobreza que viam no seu uso, na possibilidade de compra dos caros e preciosos serviços de café, meios de exteriorização de sua condição. Naquele mundo dominado pela sociedade de corte, em que o parecer distinguia as pessoas, estabelecia sua posição social, o aparato, a etiqueta que envolvia o seu uso, ajudava a definir o status do indivíduo.

O luxo, além de constituir a 'indústria de ponta' no sistema econômico da França setecentista, responde a uma necessidade de distinção social, em que as classes endinheiradas procuram ascender – copiando – e as camadas aristocráticas se resguardam dos intrusos – inovando. [...] (RIBEIRO, 1983, p.20)

Luis XV, por exemplo, tinha uma verdadeira paixão pelo café e sentia grande prazer em prepará-lo. Lenormand, jardineiro chefe de Versailles, cultivou alguns cafeeiros que chegaram a atingiram 4 metros e produziam anualmente de 5 a 6 libras de grãos bem maduro. Luis os deixava secar, torrava e preparava pessoalmente.

Para atender os novos gostos da nobreza, e, simultaneamente, reforçar as regras rígidas de etiqueta, de convivência social, das práticas sociais exclusivas que diferenciavam a aristocracia das demais classes no decorrer do Século das Luzes,

uma série de objetos de prata ou porcelana foram criados, adaptados, produzidos. Coube, desta forma, aos designers que surgiam naquele momento da História, desenvolver e adaptar uma gama de objetos, que dessem conta das novas necessidades; que concretizassem em objetos os novos usos, as novas práticas. Os nobres bebiam, preferencialmente em seus palacetes, uma xícara de café pela manhã, outra, imediatamente, após o jantar; tornou-se comum, também, oferecer uma xícara quente da aromática bebida às visitas.

Segundo Geertz (2008), a nobreza não reproduziu pura e simplesmente os padrões culturais dos orientais, mas deu novos significados a seu uso, criou práticas. Assim, no decorrer do século, designers criaram uma série de objetos que atendessem aos padrões culturais do Velho Continente como: o gosto pelo açúcar; os ingleses, por exemplo, eram grandes consumidores do produto, o que obrigou à criação do açucareiro, das colheres para misturá-lo ao chá ou café; o calor da bebida nas paredes da malga levou à invenção da asa das xícaras, dos pires para seu descanso assim como das colheres; além disso vieram as mesinhas para o chá, os diversos tipos de bules e leiteiras.

O diário de Lazare Duvaux, joalheiro do rei, testemunhou em várias ocasiões a predileção que Luis XV professava pelo café. [...] Em 06 de janeiro de 1754, 'uma cafeteira de ouro gravada e acompanhada de 4 xícaras', e uma 'lamparina de vinho, com pavio e extintor. [...] Em 06 de abril de 1755 'uma cafeteira de ouro com 4 xícaras, com folhagens e ornamentos gravados [...] Seis colheres para café, novos modelos.' [...] Em 9 de dezembro do mesmo ano, '[...] uma cafeteira, uma lâmpada e duas colheres de ouro, duas taças, pires, açucareiro e bules para chá de Vincennes azul celeste com figuras. [...] (FRANKLIN, v.13, 1893, p.237)

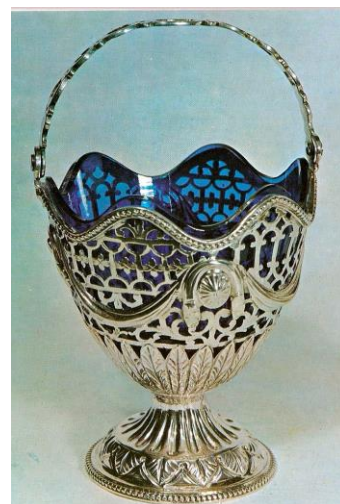
O Chá

Assim como ocorreu com o café, o chá rapidamente ganhou adeptos entre a nobreza por ser símbolo de distinção social. Segundo Standage, ele se tornou sociável com a invenção de novas maneiras de consumi-lo.

Em 1717, Thomas Twining¹³, proprietário de um café na cidade de Londres, abriu uma loja ao lado para vender chá particularmente para as mulheres. Elas não podiam tomá-lo nas casas de chá porque era vedada sua presença. Não queriam mandar seus criados comprá-los porque isto significava entregar-lhes altas somas de dinheiro. "[...] Na loja de Twining, porém, as mulheres podiam comprar essa nova bebida elegante para consumo imediato em xícaras ou para preparação em casa, na forma de folhas secas. 'Distintas senhoras aglomeravam-se na casa de Twining em Devereaux Court a fim de bebericar o líquido animador em pequenas xícaras'. [...] Também podiam ter misturas de chá feitas especialmente para elas por Twining, de acordo com seus gostos pessoais. (STANDAGE, 2005, p.152)

¹³ A família Twining originou-se de Gloucestershire, mas a recessão levou Daniel Twining a migrar para Londres com sua família em 1684. Em 1706, seu filho, Thomas Twining (1675-1741), adquiriu a Tom's Coffee House e começou a vender chá e café a granel em 1717. Twining ainda ostenta a entrada branca e dourada instalada em 1787 pelo seu neto, Richard Twining. No mesmo ano, a Twining introduziu seu logotipo atual, supostamente o mais antigo logotipo comercial para uso contínuo desde a sua criação.

Para seu uso os designers criaram uma variedade de objetos elegantes e refinados. E, como aconteceu com o café, ele ganhou impulso quando misturado ao açúcar. Na Inglaterra, surgiram vários tipos de tipos de açucareiro como os sem tampa, destinados ao açúcar em tablete servido com pinça, o "sugar casters", cestas de prata rendada com alça e interior de vidro (Fig. 105) ou, um curioso recipiente (Fig. 106) que imitava um recipiente usado para armazenar carvão nas minas.



**Fig. 105 – Cesta para açúcar
c/ alça**

Fonte: BANISTER,1992.



**Fig. 106 – Açucareiro em forma
de balde para carvão**

Fonte: HESKETT, 1997, p.20

Outra prática que sofreu transformações entre os membros da elite, no início do século XVIII, foi a forma como o café era levado à boca. Franklin, 1893, v.13. descreveu algumas gravuras em que grupos de senhoras da nobreza sentadas ao ar livre conversam enquanto seguram com uma das mãos uma xícara com alça e, com a outra, o pires contendo o chá que levam diretamente à boca, mostrando que esta fora uma prática corrente, pelo menos em sua juventude. O próprio formato do fundo do prato só poderia ser justificado pela função de conter o líquido.

É o que ocorre com os pires presentes na **Fig. 107**, cuja fundura pode ser um indício desta prática. No decorrer do século, com a revolução das práticas culturais, o líquido passou a ser bebido diretamente da xícara e, consequentemente, os pratos tornaram-se mais rasos, servindo apenas para depositar as colheres de chá, maiores do que as de café, para que não sujassem a toalha da mesa.



Fig. 107 – Xícara e pires

Fonte: WORLD CERAMICS, 1990, Fig. 694



Fig. 108 – Cerimônia do chá

Fonte: STANDAGE, 2005, p.153

De início pouco estruturada, a cerimônia do chá foi paulatinamente se complicando. Rotineiramente era preparado à mesa e servido pela senhora da casa, que passava as xícaras aos convidados. Nas mesas retangulares, as xícaras eram arrumadas em arco, à volta do bule; nas redondas eram dispostas em círculo, mas nunca empilhadas. Ao final do século, contudo, o chá já era poderoso instrumento de sociabilidade, atividade eminentemente feminina, reino da mulher, como diziam os cronistas da época (**Fig. 108**). As regras de etiqueta tornaram-se cada vez mais rígidas e um código gestual passou a reger as atitudes: segurar uma xícara de chá tornou-se uma arte, mover-se graciosamente passou a ser um imperativo.

Os novos objetos criados para seu consumo desenvolveram uma rígida separação: xícaras com asa e pires para a infusão; pratos pequenos para os acompanhamentos sólidos, sem formas ambíguas. As xícaras ganharam diferentes

tamanhos, com dimensões padronizadas, designadas como Norfolk, London, Irish e Breakfast. Os talheres, por sua vez, tinham regras diversas das adotadas nas demais refeições: garfos e facas podiam ser utilizados separadamente; colheres jamais deveriam ir à boca, servindo exclusivamente para misturar as substâncias que eram adicionadas ao chá; molhar o pão, biscoito ou bolo na infusão e levá-los à boca era uma ignomínia, tanto quanto tomá-lo às colheradas.

A severidade das regras era de tal ordem que, em 1782, um visitante estrangeiro assim se referiu a uma dessas reuniões [...]: '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 não desejasse mais beber esse tipo de água quente.' [...] Ignorar o sinal da colher, portanto, significava ter sua xícara seguidamente reabastecida, enquanto durasse a cerimônia, sem direito à recusa. (LIMA, 1997, p.98)

4.2.2. Os demais estamentos sentam-se à mesa para o café e o chá

A profusão de artefatos dos mais variados materiais e valores, no século XVIII, ratifica o fato de que houve grande difusão das bebidas quentes na Europa, propagação esta impulsionada pelos reis e nobres. Os reis absolutistas, sobretudo Luís XIV, precisaram rigorosamente o que seria "o ser nobre", ele próprio se considerava o primeiro dos nobres. "Na linguagem e nos trajes, a imagem de uma sociedade hierarquizada exhibia-se aos sentidos, tornava-se visível. [...]" (RIBEIRO, 1983, p.08) Segundo Norbert Elias (1992, v.1.), Renato Janine Ribeiro (1983), as demais classes sociais, no decorrer do século XVIII, se esforçaram não só para

acompanhar os hábitos, as práticas sociais da nobreza, como também ter acesso a certo luxo.

[...] É certo que os privilegiados e os espectadores, isto é, a massa que os contempla mantém certa convivência. O luxo não é apenas raridade, vaidade, ela é êxito, fascinação social, o sonho que um dia os pobres atingirão, mas que acarretará a perda de todo seu antigo esplendor. [...] Os ricos estão condenados a preparar o futuro caminho dos pobres. Esta é sua primeira justificação: eles fazem o ensaio dos prazeres com os quais a massa se empanturrará um pouco mais cedo ou mais tarde. (BRAUDEL, 186, t.1, p.154)

Portanto, impulsionada, num primeiro momento, pelo desejo de pertencimento e, posteriormente por questões de higiene e saúde, os estamentos inferiores da sociedade passaram a consumir as "bebidas exóticas", no que foram ajudados pelos designers que atentos às possibilidades de expansão dos mercados – fato que ocorre em fins do século XVIII -, não se furtaram a desenvolver artefatos que atendessem aos anseios destes estamentos sociais.

A Hora do Café

Nas primeiras décadas do século XVIII o consumo de café se propalou por toda a sociedade francesa. Entre o povo notavam-se cada vez mais objetos de uso específico como jarras, açucareiros, "frigideiras para a torrefação de café", moinhos, chaleiras e cafeteiras. O aumento do consumo foi acompanhado pelo recuo dos materiais nobres. O progresso dos materiais comuns, baratos, que se quebravam, o recuo da solidez mostra que a perda do valor real dos objetos coincidia com as

mudanças de sensibilidade. Abria-se o mundo dos consumos efêmeros e do envelhecimento rápido das necessidades.

Observa-se, também, no mesmo período, a proliferação dos estabelecimentos que vendiam café. Em 1720, na cidade de Paris, havia 380 estabelecimentos com esta finalidade, esse número era superior a 600 no final do século.

Segundo Le Grand d'Aussy:

Não existe casa burguesa onde não seja servido café; não existe lojista, cozinheira, faxineira que, de manhã, não tome um café com leite. Nos mercados públicos, em determinadas ruas e passagens da capital, instalaram-se mulheres que vendem aos transeuntes o que designam por café com leite, isto é, leite ruim tingido com borra de café. (FLANDRIN, 1998, p.618)

Além do uso no ambiente familiar o café era largamente consumido em espaços públicos - os Cafés. Os londrinos tiveram vida curta, estabeleceram restrições de gênero e se subdividiram de acordo com o tipo de frequentador. "Um catálogo dos cafés londrinos e dos grupos que ali se reuniam nos últimos anos do século XVII revelaria quase todas as posições políticas, gostos literários e mesmo atividades comerciais. [...]" (JOHNSON, 1999, p.198) Já os franceses sobrevivem até os dias de hoje, aceitavam toda sorte de frequentadores, transformando-se, na segunda metade do século XVIII em espaços de circulação de ideias.

Segundo Habermas (1984), fora da vida doméstica, fora da igreja, e fora do governo, existe um espaço para as pessoas discutirem sobre vida a que ele chama de esfera pública onde ideias são examinadas, discutidas e argumentadas. Como primeiras manifestações da esfera pública da ascendente classe burguesa

apareceram os Cafés, os *salons* e as comunidades de comensais. Centros de crítica literária, mas também espaços de discussão política, neles se iniciou o processo de paridade da intelectualidade burguesa face à sociedade aristocrática.

Para o filósofo alemão num Cafés, por alguns centavos, bebia-se uma xícara de café e ficava-se sabendo ou aprendendo quase tudo que se desejasse: posições políticas, gostos literários e mesmo atividades comerciais.

O Chá

O chá teria sido introduzido na França no final do reinado de Luís XIII, e alguns anos depois, Mazzarino¹⁴ tomava chá para se proteger da gota. No mesmo século desembarcou na Inglaterra. Em 1667 Samuel Pepys, em seu célebre **Journal** observou: "[...]Em casa, encontrei minha mulher preparando chá, uma bebida que lhe tinha sido recomendada pelo senhor Pelling, o boticário, para a gripe e brônquios.[...]" (FLANDRIN, 1998, p.621) No início do século seguinte o chá se generalizou, passando rapidamente da aristocracia para a população das cidades e, em seguida, para a população das zonas rurais.

Paulatinamente, à medida que os comerciantes tornaram 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

¹⁴ Jules Mazzarino nascido **Giulio Raimondo Mazzarino** (1602-16610) foi primeiro-ministro da França de 1642 até sua morte.

para sua disseminação foi a curiosidade dos criados das mansões nobres que, desejosos de experimentar a novidade, faziam uma nova infusão com as folhas usadas, revendendo-as posteriormente para serem aproveitadas numa terceira fervura.

Portanto, apesar do custo, caíram no gosto dos menos abonados que, como dito acima, reutilizavam várias vezes as folhas ou diminuía sensivelmente a quantidade utilizada na produção do líquido. Muitas manufaturas produziram bules pequenos, xícaras diminutas “um pouco maior do que dedais”, o que obrigava seu consumo em pequena quantidade.

[...] No final do século XVIII, François de La Rochefoucauld constatava o seguinte: 'O uso do chá é geral em toda a Inglaterra. É consumido duas vezes por dia e, embora ainda constitua uma despesa bastante considerável, não há camponês que não o tome essas duas vezes, da mesma forma que o cidadão mais rico.' (FLANDRIN, 1998, p.621)

4.3. O Reflexo Dos Costumes Nas Obras de Arte

Neste tópico pretende-se estabelecer a relação entre Design e História da Cultura por meio da análise de objetos representados pelos pintores em algumas obras de arte, mais especificamente, investigar a história dos costumes a partir do inventário de tais objetos, como forma de contribuir para uma leitura em perspectiva interdisciplinar de Design e História da Cultura.

É possível a leitura do Design Cultural construído por meio das Artes? José Luiz Barbosa num texto sobre a **Arte de representar como reconhecimento do mundo** indaga:

Um poema, uma pintura, uma sinfonia, um romance ou um filme podem significar algo além de um segredo do gesso ou pura virtude humana? A obra de arte poderá, então, ser entendida (ou concebida) como expressão de um deciframento ou um pensamento que registra o movimento ou um pensamento que registra o movimento do mundo porque interpreta e anuncia a vida? [...] A arte pode iluminar aquilo que a ciência deixou de interrogar ou já considerou definitivamente respondido. (2000, p.71)

Sim, a arte pode iluminar aquilo que escapou à ciência ou à história por falta de dados, suporte metodológico ou técnico, partindo do pressuposto de que cinema, fotografia, pintura se pautam na imagem, e quer em movimento, quer paralisada, visa a comunicar, reconstruir, com linguagem própria, a realidade num dado contexto histórico. As imagens são dotadas da "[...]faculdade de provocar uma significação segunda a partir de uma significação primeira, de um signo pleno" (JOLY, 1996, p.82), portanto, usaremos a pintura para reconstruir alguns momentos da nova realidade que se estabeleceu na Inglaterra e França, no decorrer do século XVIII, em virtude das transformações ocorridas nas práticas culturais devido à criação de artefatos que possibilitaram a disseminação do uso das bebidas quentes.

No início do século XVII, surgiu na Holanda uma nova modalidade de pintura, a pintura de gênero¹⁵, isto é, a evocação da vida cotidiana, uma vez que a religião protestante, dominante na região, proibia os temas religiosos. Além disso, o caráter peculiar da organização política e social dos Países Baixos desestimulava as cenas históricas monumentais. Eram quadros pequenos para serem pendurados nas

¹⁵ Dentre os artistas holandeses que se dedicaram à pintura de gênero pode-se citar: Guerit Dou, Pieter de Hooch, Vermeer, Jan Steen, Gabriel Metsu, Gerard Terborch.

paredes das casas burgueses e cujos temas deveriam se harmonizar com os eventos familiares que se desenrolavam diariamente diante dele. Os assuntos eram variados, abarcando todos os aspectos da vida diária: cenas mundanas; cenas galantes; a música; entretenimentos secretos que se desenrolavam nos bares e bordeis; orgias populares; jogos de carta; cenas de interior em que pessoas simples se ocupavam de suas atividades diárias ou auto representação do pintor em seu atelier.

Na esfera das "cenas de interior" observam-se criadas cortando legumes, limpando casas; senhoras cozinhando, tomando conta de bebês, bordando, conversando com a vizinha. No final do século XVII, a pintura de gênero ultrapassou as fronteiras dos Países Baixos sendo praticada por pintores na França, Espanha, Inglaterra entre outros países. Consequentemente, à medida que as bebidas quentes caíram no gosto dos nobres e demais classes, passaram a ser retratadas nas pinturas de gênero. Assim, no decorrer do século XVIII, artistas como Chardin, Boucher, Liotard, Lancret, Hogarth, Horemans, Ollivier, Joseph van Aken, entre outros, produziram obras em que representaram os objetos criados pelos designers do período e as novas práticas culturais que incentivaram sua criação.



Fig. 109 – Van Aken - A Tea party (detalhe)

Fonte <https://b-womeninamericanhistory18.blogspot.com.br>
quentes".

Lá estão, também, os mais variados tipos sociais: **(Fig. 109)** idosas; jovens impacientes; jovens galantes; criados e criadas; homens e mulheres no desalinho do despertar; senhoras que tomam seu chá sozinhas; senhores de roupão; crianças com seus brinquedos; famílias com seus cachorros **(Fig. 110)** Enfim, a arte, ainda uma vez, radiografa a sociedade e oferece ao público, para que pendure em suas salas, cenas em que são retratados os novos objetos e práticas sociais que dominaram o cotidiano após a segunda metade do século XVIII.

Esses quadros (significantes) possibilitam ao espectador reconhecer xícaras, bules, açucareiros, colheres etc.. **(Fig.111)** (significados) que constituíram um signo

São cenas em que se observam famílias dos mais diversos estamentos sociais, preparando ou bebendo seu café ou chá. Lá estão as criadas que trazem jarros de água, as espiriteiras e fogareiros, as chaleiras, as caixas de chá, as mesas recobertas com toalhas onde estão dispostas as xícaras nos seus pires, as colheres. Toda sorte de artefatos criados pelos designers para o consumo das "bebidas



Fig. 110 – Hogart - Reunião de família (detalhe)

Fonte: <https://b-womeninamericanhistory18.blogspot.com>

pleno (significante ligado a um significado). Porém, estes signos plenos prosseguiram sua dinâmica tornando-se significantes de um significado segundo (bules, xícaras, século XVIII, café, chá). Esta leitura, Barthes conceituou como leitura simbólica da imagem. Porque, para ele, "[...] não existe imagem 'adâmica'. [...] Para Barthes, uma imagem pretende sempre dizer algo diferente do que representa no primeiro grau. [...]" (JOLY, 1996, p.83)



Fig. 111 – Chardin Les débris d'un déjeuner (detalhe)

Fonte: www.wikiart.org/en/jean-baptiste-simeon-chardin

Tal leitura simbólica, utilizando o termo de Martine Joly, será complementada por algumas indagações levantadas por Michael Baxandall em seu livro **Padrões de intenções** (2005, p.17) "[...] que traz narrativas alimentadas pelo estudo dos 'contextos' do artista, recusando, porém, a estrita dependência deles na busca das formas que deu às intenções de seu tempo. [...]" Baxandall propõe ao crítico ou observador uma postura atenta diante da obra: a primeira postura consiste em se ater à

"legitimidade histórica", à adequação da obra à "cultura do artista" e, portanto, ao imaginário de um período. A segunda refere-se à apreensão da ordem, da coerência interna da forma artística. A terceira corresponde à escolha e verificação de uma hipótese de permuta entre o artista e sua época -denominada pelo autor de "troc"- com o objetivo de indicar as "causas históricas" de uma obra.

Obras:

Joseph van Aken - **An English Family at Tea**, c. 1720. (Flandres, c.1699-1749). Óleo sobre tela. Dimensões: 74 X 116 cm. National Gallery Londres. Estilo: Cena de Gênero.

Françoise Boucher – **Le Dejeuner** . 1739. (França, 1703-1770). Óleo sobre tela. Dimensões: 81,5 X 65,5 cm. Museu do Louvre, Paris. Estilo: Cena de Gênero.

Jan Josef Horemans II - **Tea Time** (Flandres 1714 – 1792). Oil on canvas, 51 x 58 cm. Koninklijk Museum voor Schone Kunsten, Antwerp.

4.4. Análise

4.4.1. **Joseph van Aken - An English Family at Tea**. c. 1720. (Flandres, c.1699-1749). Óleo sobre tela. Dimensões: 74 X 116 cm. National Gallery Londres. Estilo: Cena de Gênero.

Joseph van Aken (1699-1749) era um pintor flamengo que iniciou suas atividades em Antuérpia representando cenas de gênero na tradição local. Por volta de 1720 chegou a Londres, com a família, onde continuou a representar as cenas de interior e cenas de conversação. Nas décadas de 1730 e 1740, van Aken abandonou o trabalho independente, ocupando o cargo de pintor de drapery de outros artistas. Trabalhou para Joseph Highmore, Thomas Hudson, George Knapton, Henry Winstanley, Arthur Pond, Allan Ramsay, Bartholomew Dandridge e outros. Normalmente, esses artistas pintavam apenas o rosto, deixando a Van Aken preencher o resto.



Fig. 112 – Joseph van Aken

Fonte: <http://www.artfund.org/artwork/792/an-english-family-at-tea>

Descrição Iconográfica: No quadro em questão, observamos um grupo numa sala, ao entardecer, que se prepara para tomar seu chá. À esquerda, uma senhora e uma jovem estão sentadas próximas a uma mesa quadrada, baixa, com xícaras, pires, bule, leiteira e

açucareiro. Um cavalheiro entre as duas, descansa o braço direito sobre o encosto da cadeira da mais velha, enquanto despeja algumas folhas de chá, de uma caixa retangular laqueada de vermelho, num medidor – possivelmente a tampa da caixa –, que a senhora segura. Ao fundo, um pouco atrás da senhora, um jovem em pé, uma das mãos na cintura, apoiado sobre a bengala; na frente da mesma senhora, em primeiro plano, uma caixa maior, aberta – que servia para guardar os objetos do chá –, repousa sobre a ponta do tapete; atrás da segunda mulher, mais jovem, vemos uma estátua que representa o deus Baco. No centro da composição, em pé, de avental e touca, a criada segura uma chaleira na posição de quem vai despejar seu conteúdo num pequeno bule. Atrás da criada, sobre uma pequena mesa para chá, a espiriteira. À direita dela, um senhor segura, na mão direita, o chapéu e apoia a esquerda sobre o punho da espada. Outro jovem, possivelmente o criado,

atravessou a porta carregando, na mão esquerda, um grande jarro e, na direita uma pequena bandeja.

Leitura simbólica: a cena, como o próprio título sugere, mostra a hora do chá numa casa nobre. Os sinais de riqueza são evidentes na amplitude do espaço da sala que se abre para uma varanda em arco apoiada sobre colunas gregas, pela presença da estátua, do tapete oriental sob a mesa, pela qualidade dos objetos utilizados para o chá – porcelana, prata, caixa laqueada. O grupo não identificado está reunido, à espera do fim do ritual de preparação. À direita, um último convidado chega atrasado, trazendo numa das mãos o chapéu, enquanto a outra, ainda enluvada, pousa no cabo da espada, signos do aparato. O último à esquerda, em pé, espera com alguma impaciência o



Fig. 113 – Detalhe da caixa

Fonte:
<http://www.artfund.org/artwork/792/>

final do preparo da infusão, enquanto no centro, a senhora recolhe, num recipiente, com a ajuda do cavalheiro, algumas folhas do chá. Como o produto era muito caro, cabia à senhora, à dona da casa, retirar de uma caixa especial, de prata, porcelana, laqueada, a quantidade necessária para cada refeição. Depois de servida, a caixa retornava para seu invólucro, sobre o tapete (**Fig. 113**), a fim de ser guardada e protegida da umidade.

Uma vez colocado no bule, competirá à criada despejar sobre ele a água fervente. Para tanto, ela já retirou a chaleira da espiriteira, que permanece acesa porque receberá mais água – o jovem criado se aproxima apressado, com uma jarra na mão esquerda. Ao lado do bule, apoiada em sua bandeja, vemos, sobre a mesa, xícaras e pires, uma leiteira, açucareiro, objetos criados para a nova prática. A leiteira, por exemplo, é fruto da nova forma de se tomar a infusão, o chá com leite. Já o açucareiro surgiu porque os europeus só aceitaram as novas bebidas adoçadas. A xícara, o pires, também são novidades europeias.

Intenções: Segundo Baxandall, "[...] todo objeto histórico tem um propósito – ou um intento, por assim dizer, uma 'qualidade intencional'. [...]" (2006, p.28). De acordo com o crítico, um artista, ao aceitar um trabalho, tem algumas intenções que ele denominou encargos e diretrizes. No caso de Van Aken, seu encargo era pintar, ou seja, aplicar sobre uma superfície, cores, linhas e manchas de cores. Ainda segundo Baxandall, "[...] o encargo em si não tem forma; as formas começam a surgir das diretrizes. [...]" (2006, p.81) A grande questão da diretriz, no caso do pintor, foi exatamente representar uma realidade tridimensional sobre uma superfície bidimensional, criar formas que representassem os participantes deste chá. Ainda segundo o autor, quem determinou o encargo de Van Aken? A obra foi uma encomenda. Sendo ele um pintor relativamente desconhecido, que sobreviveu principalmente pintando panejamentos para outros artistas, seus trabalhos pessoais foram encomendas. Alguém, um nobre, um burguês, encomendou esta cena que

retrata o ritual do chá, visto que a época esta prática cultural se divulgara entre os nobres ingleses.

Quando Van Aken construiu sua diretriz pessoal "[...] ele o fez como um ser social inserido em determinadas instâncias culturais. [...]" (BAXANDALL, 2006, p.84) Assim, estabeleceu relações com um consumidor que lhe fez uma encomenda e ele a executou, permuta [toc na expressão do crítico]. Na execução do encargo teve oportunidade de escolher estratégias genéricas que poderia mudar, ou não, durante sua execução. Entretanto, tendo em vista questões ligadas à encomenda, tinha o compromisso de dar a conhecer detalhes da hora do chá, dos artefatos usados para tal, testemunhar plasticamente as novas práticas ligadas ao uso do bule, espiriteira, xícaras, leiteira, entre outros objetos.



4.4.2. **Françoise Boucher – Le Dejeuner.** 1739.

(França, 1703-1770). Óleo sobre tela. Dimensões:

81,5 X 65,5 cm. Museu do Louvre, Paris. Estilo:

Cena de Gênero. Inscrição: data e assinatura.

Precisão da Inscrição: F. BOUCHER, 1739.

O pintor François Boucher (1703-1770) foi, talvez, o maior artista decorativo do Setecentos europeu.

Fig. 114 – Boucher - Le Dejeuner

Fonte: <https://www.louvre.fr>

Descrição: o quadro mostra um salão refinado, decorado em estilo Rococó (elementos decorativos do estilo são visíveis na moldura do espelho, no relógio: conchas, cartelas de formas complicadas, festões bibelôs, chinesices) no qual a família se ocupa em tomar café. À esquerda, ao fundo um senhor, o chefe da família, segura um bule de prata, de cabo reto **(Fig. 115)**, que repousa sobre um guardanapo jogado sobre a moldura da lareira. Esta, por sua vez,



Fig. 115 – Boucher (detalhe)

Fonte: <https://www.louvre.fr>

é encimada por um espelho emoldurado por lambris, pintado em azul pastel e decorado com elementos do estilo e guarnecido por arandela com velas. Do lado do espelho, à esquerda, uma étagère* em que se vê, na primeira prateleira, um bule bojudo para chá. Um buda e alguns livros estão dispostos nas demais. No alto, sobre a estante, um relógio encastado em conchas.

Na parede da esquerda uma grande janela envidraçada clareia o ambiente diagonalmente e, inclusive, projeta a sombra do jovem senhor sobre a étagère e a moldura do espelho. Uma jovem de costas, sentada à esquerda da composição, dá comida a uma bebezinha que olha o espectador. No centro, vê-se uma mesinha baixa sobre a qual, numa bandeja, estão dispostas as xícaras, pires, açucareiro, guardanapos. Numa cadeira à direita da mesinha, uma senhora segura na mão direita uma colher, enquanto conversa com uma criança sentada numa cadeirinha a seu lado – à direita do espectador – e que traz um cavalinho de madeira no colo e uma boneca nas pernas, de frente para o espectador.

Leitura Simbólica: a cena, na qual alguns especialistas reconhecem a família de Boucher, é um importante documento sobre a "arte de viver", na época de Luís XV. Uma das raras cenas de gênero executadas pelo pintor, uma cena familiar: Madame Boucher, sentada à direita, a seus pés a filha, e à esquerda, a irmã do pintor dá comida à filhinha.

Enfim, no salão refinado, a família, reunida sob o signo da luz e do calor, se ocupa com sua refeição matinal. Observa-se que a nova moda se espalha pela parede como é o caso do bule para chá na étagère. O exotismo, a sofisticação que as novas práticas exigem se manifesta em outras peças como o serviço de porcelana no centro da composição; percebe-se, inclusive, o vapor que se desprende da xícara que está à frente de Madame Boucher. O cenário materializa, como foi dito, o estilo do interior rocaille, a luz com a janela de "petit bois"*, os espelhos, a "lareira a capuchinha". Um mobiliário do mundo do luxo, responde à comodidade e ao aparato – console, vaso, relógio de parede, poltrona canelada e estofada – caracteriza a peça destinada à sociabilidade; o espaço é ordenado e calmo. A presença de brinquedos, à direita, por sua vez, evidencia a revolução na maneira de educar as crianças. Na época, teve início a fabricação de objetos para seu uso exclusivo como bonecas e cavalinhos de madeira.

O quadro descreve detalhadamente, num estilo claro, elegante, tipicamente rococó, os sofisticados objetos que cercam o ritual do café ou do chá entre os nobres: bule de prata com cabo reto de ébano, xícaras de porcelana, guardanapo de seda fina, o bule para chá na étagère que evidencia a possibilidade da família

optar por umas das bebidas: café, chá? Observa-se que a criança, à direita do espectador, não bebe café que, na época, não era oferecido as crianças. Na cena não se percebe a presença de nenhum criado. É uma cena íntima que manifesta o desejo de privacidade que se desenvolveu na França a partir do reinado de Luís XV.

Intenções: Boucher era um pintor famoso do século XVIII que recebia encargos da nobreza, de Luís XV e da nobreza francesa. Portanto, seu encargo era pintar. Pintar o quê? Enquanto pintor célebre, prestigiado, recebia encomendas de cenas mitológicas galantes, e durante um curto período, 1739 a 1746, introduziu em seu repertório a representação de cenas de gênero, influenciado pelos mestres holandeses do século XVII e mais diretamente Jean-François de Troy [diretriz pessoal]. E nesta cena, em particular, não se furtou de representar a nova prática que se tornou um costume entre os europeus da época: o "dejeuner" em família, no conforto da sala de jantar com sua esposa, filho, irmã e sobrinho. Ali está o grupo, confortavelmente instalado, apreciando uma "bebida do século" - o café. Além de se conceber saboreando a bebida, ele pintou outros artefatos ligados às bebidas quentes. É a visão do mundo cotidiano, a imagem de um momento simples, feliz, de intimidade familiar na ocasião em que se está tomando café.

4.4.3. **Jan Josef Horemans II - Tea Time** (Flandres 1714 – 1792). Oil on canvas, 51 x 58 cm. Koninklijk Museum voor Schone Kunsten, Antwerp.

Descrição: Horemans II foi um pintor flamengo, filho de Jan Josef I, apologista das virtudes, que criou pequenas pinturas agradavelmente animadas como **Tea time**,



Fig. 116 – Horemans II

Fonte: <https://www.amazon.com/Oil-Painting-Jan-Jozef-Horemans/>

em que se vê um interior, uma cozinha de pé direito alto em que um grupo se reúne à volta de uma **mesa** para o chá. Sobre ela temos xícaras, uma licoreira, uma tigela e uma caixa para guardar as folhas secas da preciosa bebida.

Na parede, à esquerda, temos duas janelas de "petit bois". Na frente da porta uma armação de tapeçaria serve para combater o frio. No centro da composição, um caixote de madeira sustenta um fogareiro com uma grande chaleira cônica. À esquerda da espiriteira, uma senhora de vestido ocre e lenço na cabeça, segura na mão direita um pequeno bule, enquanto espera que a água ferva, conversa com um jovem de boina azul, em pé, a sua esquerda. Entre a senhora do bule e a espiriteira, um pouco mais recuado, um cachorro late para chamar a atenção. À direita da trempe, a senhora de saia marrom e blusa amarela com bolas brancas, meio agachada, assopra para avivar o

fogo, sob a chaleira. Atrás dela, vemos o perfil de uma jovem vestida de azul, laço azul no cabelo, que conversa animadamente com outra, a sua direita, que segura uma xícara na mão direita e traz uma touca à cabeça. Entre as duas, em pé, um senhor bem vestido, botas, manto vermelho, parecendo ser uma visita que acabou de chegar, apoia o braço direito no encosto da cadeira da jovem, chapéu na mão e um cálice na mão esquerda. Ao fundo, uma senhora, mais afastada da mesa, leva uma xícara à boca enquanto observa a conversa dos três. Na parede dos fundos, uma lareira cujo pano alto serve para apoiar alguns objetos de cerâmica caros à família: tigelas, xícaras, uma jarra. Sobre a grande chaminé, um quadro. À esquerda, pendurado ao teto por roldanas, uma roda com uma ave e algumas salsichas, possivelmente para serem defumadas. Na parede à direita, um guarda louça com a porta esquerda aberta deixa ver na prateleira inferior um grande jarro de cerâmica com torneira e tampa e na superior alguns pratos. Sobre o armário são visíveis outros objetos de cozinha como uma assadeira para lareira e um pilão. No primeiro plano, à direita, um garoto toma seu chá, sentado num caixote, fazendo o assento de uma cadeira de mesa.

Leitura simbólica: o quadro de Horemans nos mostra o cotidiano dos menos abastados que já não podem dispensar sua xícara de chá como acontece na cena que presenciamos. O aparato é menor, o grupo em questão adaptou o novo costume às suas possibilidades. Não vemos guardanapos, açucareiro de prata, colheres ou muitas xícaras. O bule é menor, a quantidade de chá a ser usada também o será, mas o fato de tê-lo torna as pessoas mais côncias de sua inclusão no grupo

social consumidor. Além disso, o novo uso obrigou os designers a criarem objetos adequados às possibilidades das classes em questão, ou seja, objetos de cerâmica, não mais de porcelana, que mantivessem a funcionalidade e a beleza; chaleira de ferro; salas menores não de porcelana; guarda-louça simples que pudesse ser usado para mostrar os poucos luxos da família e guardar o que fosse necessário. A sala é menor, sem criados, os assentos improvisados como o do garoto à direita que senta num caixote e come apoiado sobre o assento da cadeira.

Enfim, premido pela necessidade, os designers tiveram que ampliar a gama de opções e oferecer a todos a possibilidade de possuir objetos para o consumo de café e chá,

Intenções: 1) Encargo: pintar. Jan Josef Horemans era um artista flexível que pintava cenas de gênero, vistas do porto, pinturas equestres, retratos e naturezas-mortas. 2) Diretriz – pintar uma cena de gênero por encomenda o que era a forma de sobrevivência da maioria dos artistas; diretriz pessoal, sua técnica e a preocupação, muito comum entre os pintores de gênero flamengos e holandeses, em representar o cotidiano de todas as classes sociais, com figuras nitidamente delineadas, nas mais variadas ocupações diárias.

Enfim, a arte é uma esfera de saber que dialoga com a história, com a cultura. Em muitos momentos, sobretudo nos períodos anteriores ao aparecimento da fotografia e cinema, é ela a memória visual do homem, quem explica, narra, exemplifica. Assim, é capaz, como observamos nos exemplos acima, de nos mostrar

os diversos artefatos criados no século XVIII, período inicial do Design, respondiam às novas e variadas necessidades surgidas em torno das "bebidas quentes".

O século XVIII, século das revoluções, século das descobertas e inovações foi transformador na esfera da política, da economia, da saúde, e, inclusive, da disseminação do café e do chá que, de prática social, elevou-se a uma questão de saúde e bem-estar. Foi ainda, o século do surgimento do Design o que possibilitou a criação de objetos passíveis de transformar necessidades e desejos em práticas; e o artista, por meio da pintura de gênero, não pode se furtar a inserir entre seus temas o uso desses objetos feitos com os mais variados materiais, nos mais variados formatos, para o uso dos mais variados estamentos sociais, ajudando, assim, ao espectador moderno a conhecer facetas da realidade do século XVIII.

CONCLUSÃO



JOHNSON, **História do vinho**. p.200.
café londrino na década de 1690. Ponto de
encontro de dândis, literatos e negociantes

Esta pesquisa teve como objetivo geral compreender a relação entre Design e História da Cultura por meio da análise de objetos. E como objetivos específicos, primeiramente, inventariar os objetos e materiais utilizados no consumo do chá e café no século XVIII; em segundo lugar, investigar a história dos costumes a partir do inventário de tais objetos; e, finalmente, contribuir com uma leitura em perspectiva interdisciplinar do interrelacionamento entre Design e História da Cultura.

Sua proposta surgiu, primeiramente, do estudo ao longo de alguns anos da História, na linha da História Cultural. A leitura de textos de Peter Burke, Roger Chartier, Jacques Le Goff, entre outros nomes da Escola dos Anais sobre o assunto, ampliou o interesse por alguns temas relacionados com a história do cotidiano tais como: etiqueta, refeições, banquetes, e tudo o que lhe diz respeito: taças, pratos, talheres. Posteriormente, houve a descoberta da importância da introdução das bebidas quentes – café, chá, e mesmo o chocolate no continente europeu e seu papel relevante no desenvolvimento cultural, social e mesmo econômico da Europa. A implantação e desenvolvimento da Revolução Industrial seriam muito custosos sem a introdução destas bebidas porque, por medo de doenças, as pessoas evitavam ingerir água, preferindo cerveja e, na metade do dia, já estavam ligeiramente embriagadas.

O uso desses líquidos exigiu a importação, a adaptação e, posteriormente, produção de uma série de artefatos que possibilitassem seu consumo como xícaras, pires, açucareiros, colheres, bules, chaleiras entre outros objetos.

Estas indagações nos levaram a outras: como esses objetos se incorporaram ao cotidiano do homem moderno? Como se chegou às várias formas de colheres? Aos guardanapos? Ao pires e à xícara? E ao bule? De onde vieram as várias formas do açucareiro? Porque se toma café pela manhã em xícara acompanhada de seu par, o pires? Porque os ocidentais tomamos café e chá com açúcar? Porque se bebe café em pé no balcão do bar, mas se senta para um chá? Essas questões acarretaram outras: se, como se sabe, eram bebidas de elevado preço, porque se popularizaram? Qual o percurso de objetos como a xícara da caríssima prata ou porcelana ao "creamware"? O que levou o designer, num dado momento, a se preocupar com o aumento da produção desses artefatos e a diminuição do preço?

Este tema surgiu porque se trata da interrelação entre História Cultura e Design, cuja gênese ocorreu exatamente naquele momento em que a Revolução Industrial se delineava. O desenvolvimento tecnológico do período exigiu um vasto número de artefatos, o que se repetiu obviamente na esfera do mundo cotidiano, inclusive nos usos ligados ao comer e ao beber. Assim, pretendeu-se resgatar a história do design voltada para a criação desses objetos cotidianos, que se tornaram relevantes na época e que, não raro, foram esquecidos pela chamada "história oficial".

Primeiramente, aqueles que substituíram as custosas importações chinesas de aparelhos de chá e café para a nobreza. Para tanto, já nas primeiras décadas do século XVIII, houve, nas Manufaturas europeias, uma verdadeira corrida pela descoberta do segredo da porcelana, o que possibilitou sua produção em solo

européu. Assim, no decorrer da centúria, designers criaram uma série de objetos que atendessem aos novos padrões culturais do Velho Continente como: o gosto pelo açúcar; os ingleses, por exemplo, eram grandes consumidores do produto, o que obrigou à criação do açucareiro, das colheres para misturá-lo ao chá ou café; o calor da bebida nas paredes da malga levou à transformação do recipiente chinês em xícaras às quais foi adicionada a asa, dos pires para seu descanso, assim como das colheres; além disso vieram as mesinhas para o chá, os diversos tipos de bules e leiteiras.

Se, a princípio, consumir diferenciava os nobres dos demais estamentos sociais, querer consumir seria uma nova forma de "ser igual", pertencer ao grupo dos privilegiados. O crescimento vertiginoso da importação de grãos e folhas demonstra a intensidade com que os novos hábitos foram incorporados por ingleses e franceses, em todos os níveis, difundindo-se por toda a sociedade, passando da nobreza aos segmentos médios e às classes trabalhadoras. Portanto, no decorrer do Século das Luzes, a sociedade transformou esse uso em exigência. O que obrigou os designers a atenderem os desejos dos demais estamentos sociais de tomarem as bebidas quentes. Para estas classes foi necessário que designers como Thomas Bentley, William Greatbatch ou Wedgwood, criassem, com outros materiais como a cerâmica, formas belas, úteis e de menor custo – exatamente questões discutidas pelos designers até os dias de hoje.

Esta forma de pesquisa revelou-se pertinente porque, primeiramente, escapou das formas tradicionais de história pautada em textos se concentrando na

leitura de objetos criados por designers no decorrer do Século das Luzes. Uma segunda questão que a tornou válida prende-se ao fato de que indagou as origens de várias práticas, vários usos que, apesar da objeção de alguns, guardadas as devidas proporções, despidas do aparato e da importância social que adquiriram no decorrer do século XVIII, fazem parte de nosso cotidiano, sendo ainda hoje, tema para pesquisas em história econômica, história política, história social, design cultural etc..

Obviamente para que ela pudesse ser realizada com esta configuração: do inventário dos objetos dos cotidianos ligados ao uso do chá e café à explicação do porquê dos designers criarem aquela forma, muito contribuiu a história da arte, em particular a pintura de gênero, que era uma fotografia da época do pintor. A análise desse gênero pictórico foi ferramenta auxiliar para que se pudesse fazer uma leitura dos objetos e sua forma de utilização pelos vários grupos sociais.

Os designers adaptaram ou criaram objetos cujas configurações se amoldavam às necessidades do usuário: porque as malgas ganharam asas, transformando-se em xícaras; porque surgiram as colheres, porque, no decorrer do século, a aparência do bule se modificou. Enfim, observou-se que se tornou importante para o pintor do Setecentos representar a hora do café ou a hora do chá, descrever os objetos utilizados nesses rituais, assim como a participação de cada elemento do grupo no ritual, porque se tornou costume importante para o homem do período.

Obviamente, se as "mercadorias "exóticas" demudaram em moda, se houve um rápido crescimento no seu consumo houve, também, aumento nas compras de móveis e artefatos que facilitassem seu uso. Num primeiro momento, grande parte destes objetos eram importados, contudo, na metade do século XVIII, muitos deles passaram a ser produzidos na Europa quer sob o patrocínio do Estado, quer por iniciativa privada, concentrando-se em regiões em que havia uma forte tradição oficial de produção com algum tipo de matéria-prima como, por exemplo, a produção de seda na cidade de Lyon, França, ou cerâmica, na região de Staffordshire, na Inglaterra.

Num primeiro momento estas manufaturas se especializaram na produção de objetos sofisticados para atender à demanda da nobreza, mas os enormes subsídios necessários para custeá-las obrigaram-nas a mudar o foco da criação e produção de peças artísticas para a produção de objetos que tivessem valor comercial, para a democratização dos produtos. Assim, no decorrer do século surgiu um pensamento sobre a função do design na sociedade, bem como sobre o papel do designer enquanto criador de artefatos a serem produzidos em série e que precisavam ser comercializados.

A nova filosofia, que incluía a especialização da atividade, maior remuneração, racionalização dos métodos de produção, ocorreu, por exemplo, na fábrica de Josiah Wedgwood que, desde 1750, contratava modeladores responsáveis exclusivamente pela configuração formal das peças que seriam produzidas. Outra questão foi a busca de soluções que facilitassem o processo criativo e mantivessem o padrão de

beleza e durabilidade, como técnicas de estampagem, ou inovações que driblassem a concorrência, como a própria configuração da fábrica. Portanto, ao longo do século XVIII algumas transformações permitiram o delineamento de uma nova ciência, de um novo profissional, uma produção mais seriada através do uso de recursos técnicos como moldes, tornos e até a mecanização de alguns processos, o que contribuiu para reduzir a variação individual entre os produtos. Além da crescente divisão de tarefas com uma especialização cada vez maior de funções, inclusive na separação entre as fases de planejamento e execução.

Estas questões ligadas ao início do Design no século XVIII, ainda hoje, em pleno século XXI, ganham importância porque em certa medida ajudam a pensar o que é o profissional designer e o que é o Design, num mundo cada vez mais automatizado e movido pelo consumo, em que o que se espera do especialista, de maneira geral, é a criação de artefatos para consumo imediato: consumiu, descartou.

Não se vive sem história e para planejar um objeto é indispensável o conhecimento do passado, das etapas constitutivas da criação da ciência Design. Outra questão diz respeito ao papel do designer na sociedade. Muitas vezes ele deseja o macro, trabalhar na criação de produtos midiáticos, participar da ideação de grandes marcas, desenvolver serviços e se esquece do pequeno objeto do cotidiano que permanece como a colher de chá, o bule ou o açucareiro.

Espera-se, com esta leitura interdisciplinar que o designer, o observador do século XXI, perceba a contribuição dos designers, do Design do século XVIII para o surgimento e consolidação do Designer Cultural, a partir da criação de artefatos que

possibilitaram que um hábito iniciado com o desejo de ascensão política, social, modismo, no decorrer do século XVIII, conquistasse o Ocidente. O café e o chá quebraram todas as barreiras, foram consumidos por ricos, remediados e pobres. Subverteram as práticas culturais, melhoraram as condições de saúde, de certa forma impulsionaram a Revolução Industrial, criaram espaços de sociabilidade e conversação e, no caso do Café francês, contribuíram para a liberdade de expressão que culminou na Revolução Francesa.

Esta leitura interdisciplinar que envolve a história do design, história da cultura e as outras histórias como a das ciências, das ideias, dos costumes, sempre pode ser lida a partir da arte porque, segundo Ferreira Gullar, "a arte existe porque a vida não basta". Ela aí está para criticar, corroborar, testemunhar o processo



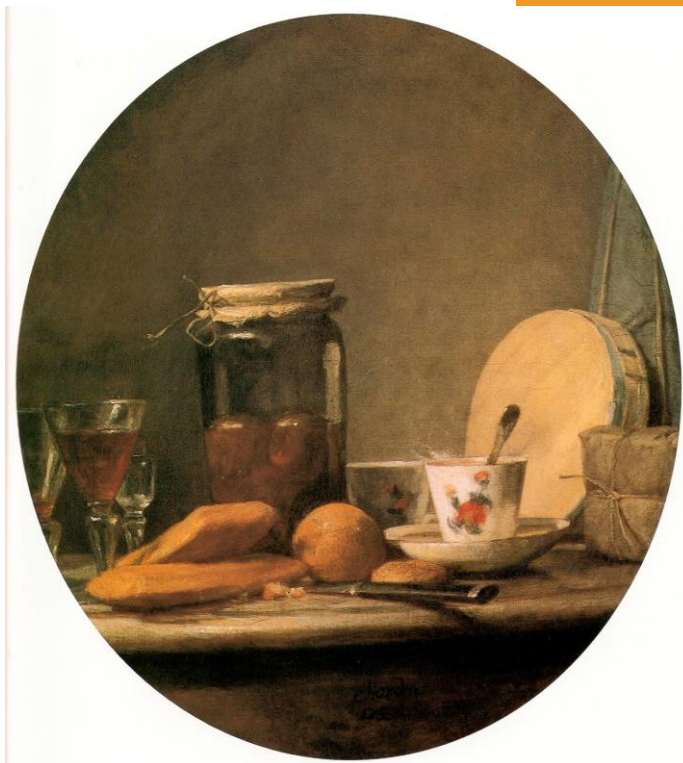
Fig. 117 – William Hogart: The Strode Family - 1738

William Hogart

Oil on canvas, 87 x 91,5 cm. Tate Gallery, London

cultural. Cada obra fala desse processo: das derrotas, crises, conquistas como aquelas do século XVIII para as quais muito contribuíram as criações dos designers, o design cultural, tal qual é possível se ler na **Fig. 117**, de William Hogart.

Glossário de Termos Técnicos e Estilos



• **Jarro de abricós**
Jean- Siméon Chardin (1758)
Oil on canvas (57X51cm.)
Art Gallery of Ontário – Toronto

Acanto: planta espinhosa nativa da região mediterrânea cuja folha, por seus recortes acentuados, inspira expressivo motivo ornamental.

Art Nouveau: [Francês Arte Nova]. Movimento eminentemente decorativo que marcou a virada do século XIX e abrangeu a arquitetura, a decoração, o design, as artes gráficas. No estilo é indispensável se distinguir duas correntes estéticas e plásticas bem diversas, que se desenvolveram desde a origem: a corrente curvilínea, sensual, orgânica mais difundida inicialmente. Nesta dominam a assimetria, a exuberância, as linhas sinuosas que fluem e se desdobram como redemoinhos, como chamas, como algas; a natureza é recriada em motivos vegetais (papoulas, nenúfares, gavinhas, longos caules), em animais (pavões, libélulas, borboletas) e na sensualidade do corpo feminino. E a corrente contida, lógica, geométrica, que reagiu aos transbordamentos da primeira.

Aufenwerth, Johann: pintor e desenhista, alemão, ativo entre 1725 – 1735, quando trabalho na Manufatura Meissen.

Bachelier, Jean-Jacques (1724-1806): pintor , escritor e administrador francês. Chefe dos modeladores da Manufatura de Vincennes em 1750. Nomeado, em 1751, diretor artístico por Jean-Baptiste de Machault de Arnouville. De 1751 a 1756 , mudou a decoração das peças produzidas pedindo modelos para François Boucher e Jean-Baptiste Oudry para figuras de biscuit. Continuou suas atividades na fábrica de porcelana de Sèvres, até 1793 .

Bérain, Jean: 1) Jean Bérain, o velho, (1637-1711), desenhista francês, gravador, pintor e designer que foi chamado por seus contemporâneos o oráculo do gosto em todos os assuntos de decoração. 2) Jean Bérain, the Young (1678 -1726) filho de Jean Bérain, o velho, era designer e escultor. Exerceu as mesmas funções oficiais do pai, após sua morte.

Bombé: diz-se do móvel ou objeto com pernas convexas que vão se estreitando para baixo. Essa forma é característica do estilo Rococó francês.

Böttger, Johan Friedrich (1682-1719): químico e alquimista alemão conhecido por ser um dos primeiros produtores de porcelana na Europa. Trabalhou nos inícios da Fábrica de Porcelana Meissem.

Cartula: ornato arredondado usado em arquitetura, mobiliário e decoração de objetos, com moldura simples ou decorada, e espaço vazio central para receber inscrição ou monograma.

Caulim: argila branca refratária, não fundível, livre de impurezas férreas que permanece branca após o cozimento.

Celadons: Cerâmica fabricada nos fornos de Yaho, no Shensi,, com revestimento verde-oliva, imitando a cor de jade, vitrificado, recoberta com motivos elegantes impressos ou gravados.

Cerâmica de Delft: A produção de cerâmica azul e branca se iniciou em Delft, na Holanda, na segunda metade do século XVII, crê-se que por influência da faiança portuguesa azul e branca, e obviamente tentando imitar e substituir a porcelana chinesa que à época tinha deixado de chegar aos portos europeus.

Cerâmica Jackfield: um dos mais antigos centros de produção de cerâmica conhecidos em Shropshire, uma tradição que remonta ao século XVI

Cerâmica vidrada a sal: surgiu na Alemanha no decorrer do século XIV. O processo consiste em colocar sal no forno durante a queima. O sal se combina com as substâncias químicas existentes na argila, formando um vitrificado. Atualmente não se usa este processo porque é altamente tóxico.

Chinesices (Chinoiserie): decoração em moda no século XVIII – estilo Rococó – que representa a interpretação ocidental dos costumes e dos estilos chineses trazidos pelos viajantes europeus. Foi aplicada livremente por artistas e artesãos ocidentais

no mobiliário, na porcelana, nos tecidos e em diversos objetos. Temas principais: pagodes, aves, riquexós, paisagens. No caso do mobiliário muitas peças recebiam pintura em laca.

Chün: Cerâmica colorida com óxido de cobre que produz tonalidades de azul intenso. A espessura dos revestimentos, aos quais era misturada palha de arroz, seria a causa dos efeitos de opalescência que confere fascínio especial às peças.

Colher Trífida: lembra um figo, são ovais e fundas, e com um cabo aumentado na ponta, com um desenho fendido característico. Segundo Wilson (2014, p.214), "o desenho era francês: o trifólio é um eco da flor-de-lis, o lírio estilizado que se associa à monarquia francesa. Virando-se a colher, via-se que a haste batida continuava até as costas da parte côncava, terminando num sulco em forma de seta, às vezes chamado de 'rabo de rato'". Os plebeus ingleses tinham as suas colheres neste mesmo formato, mas feitas de material menos nobre do que a prata, tais como estanho e latão.

Courtauld, Augustine (1685-1751): prateiro francês que fugiu para a Inglaterra devido a perseguição aos huguenotes.

Creamware: cerâmica fina cuja pasta tem coloração creme pela presença da sílica e que é revestida de esmalte de estanho. Surgiu na Inglaterra, em Staffordshire, como um dos resultados das diversas pesquisas em curso, e a técnica foi desenvolvida por Wedgwood em 1765.

Crespin, Paul (1694-1770): Nasceu em Westminster de pais huguenotes, foi aprendiz de Jean Pons a partir de 1713. Suas primeiras marcas foram inseridas entre 1720 e 1721. Desde o início, Crespin se distinguiu como ourives de grande habilidade, atraindo patrocínio dos soberanos da Inglaterra, Portugal e Rússia. Apesar de ser aparentemente uma oficina menos prolífica do que a de Paul de Lamerie, tinha clientes mais importantes, como o Príncipe de Gales e os duques de Devonshire, Marlborough e Portland.

Dannhauser, Joseph (1780-1829): principal designer do estilo Biedermeier caracterizado pela grande qualidade técnica e uso de formas curvas abstratas.

Delft: faiança produzida na cidade de Delft (Holanda) do século XVI aos dias de hoje. No século XVII os holandeses abandonaram as cores de alta temperatura pelo azul e branco muito apreciado depois que se conheceu a porcelana chinesa importada pela Companhia Holandesa das Índias Orientais a partir de 1609. Depois de 1650, Delft ocupou posição proeminente na produção do azul e branco devido à habilidade dos mestres que ali reproduziam motivos orientais.

Duplessis, Jean-Claude Chambellan (1699 - 1774), chamado Duplessis père para distingui-lo de seu filho, Jean-Claude-Thomas Chambellan Duplessis (1730-1783), foi ourives, escultor e modelador de cerâmica, fundidor de bronze e Designer do estilo Rococó. Atuou como diretor artístico da fábrica de porcelana de Vincennes e, posteriormente, em Sèvres de 1748 até sua morte em 1774, e como ourives (*orfèvre du Roi*) de 1758 a 1774.

Dwight, John (1639-1703): primeiro dos ilustres ceramistas ingleses, produtor de obras em grés. Ele na verdade não fez porcelana; A qualidade parcialmente translúcida de seu grão aparentemente o levou a confundi-lo com esse material. Entre os objetos úteis atribuídos a sua cerâmica estão vários frascos e canecas de grés.

Entremets: colheres de sobremesa.

Estilo Adam: Por volta de 1760 a sociedade inglesa definiu que desejava o retorno ao classicismo. Uma viagem pelo continente europeu, visita às escavações de Herculano e Pompéia influenciaram o novo gosto. Dentre os estudantes mais talentosos e ávidos de conhecimento que visitaram as cidades estava um jovem arquiteto escocês, Robert Adam que criou um estilo a partir de suas pesquisas. O novo estilo, com sua simplicidade de linhas e ornamentação discreta das perfurações e festões gravados, prestou-se muito bem às criações dos prateiros.

Estilo George II (Estilo Georgiano): Estilo Georgiano diz-se genericamente, dos estilos que floresceram durante os reinados de George I (1714-1727), George II (1727-1760), George III (1760-1820) e George IV (1820-1830). A rigor não existe um estilo georgiano com traços definidos, mas diversificações que correspondem às versões inglesas de estilos vigentes. Portanto, é mais cabível a caracterização de uma "época" ou "período" georgiano, com suas distintas fases. Na segunda fase – George II – predominou o estilo Rococó – foi um período especialmente rico em todas as esferas da arte, com importantes mudanças de ordem técnica e estética. No mobiliário nota-se o dinamismo rococó manifesto nas curvas complicadas e nas chineses de Thomas Chippendale. A prata inglesa consolida sua posição quanto à qualidade, à feitura e ao gosto.

Estilo Rainha Ana (Queen Anne): estilo decorativo que floresceu na Inglaterra no período que corresponde aproximadamente ao reinado da Rainha (1702-1714). Marca importantes transformações no mobiliário, na arquitetura e na ourivesaria. A corte da Rainha Ana teve, na brilhante e inteligente duquesa de Marlborough, Sara Churchill, a mentora do bom gosto e dos costumes da aristocracia: ela cultivava a simplicidade requintada na vida social. O hábito do chá tornou-se importante ritual na sociedade e acarretou a necessidade de utensílios e móveis adequados. A prataria era lisa, de curvas bem delineadas (adotou-se o bule em forma de pera) e nos salões apareceram as mesinhas e uma série de móveis que atendessem as novas necessidades.

Estilo Regência Francês (1700-1730): Conserva a majestade do estilo Luis XIV, mas com uma liberdade que ainda não é a fantasia do estilo Luis XV. Durante o período, a corte deixa Versailles para se acomodar em Paris, a França atravessa um período económico difícil, e opta-se agora pela construção de palacetes, de menores dimensões e interiores menos suntuosos, mais voltados ao intimismo e à simplicidade, mas sem perder totalmente o esplendor anterior. Também os exteriores diminuem em severidade e controle, adotando algumas linhas mais espontâneas, que terão o seu apogeu na total liberdade imaginativa do Rococó. Este desejo de uma maior liberdade formal, fora da rigidez artística do século anterior, desponta simultaneamente com a mudança social intelectual que

desponta no século XVIII, em que a sociedade aspira a uma maior independência, descontração e alegria.

Étagère – móvel aberto dotado de montantes que suportam prateleiras dispostas em diferentes planos. Suas dimensões, formas e disposição das prateleiras variam segundo a finalidade. A étagère pode ser suspensa à parede ou pousada no chão como porta-bibelôs, estante ou aparador.

Faiança: designação comum a qualquer louça de massa opaca, porosa, permeável, com fratura terrosa (colorida ou branca); sua superfície, quando revestida de esmalte de estanho, torna-se impermeável e própria para receber diversos tipos de decoração. Originariamente o termo provém de um conjunto de fábricas de cerâmicas existente na Itália e que ó adquiriram prestígio no século XV com o desenvolvimento da maiólica. No século XVI, surge na cidade de Faenze, como reação à riqueza pictural da maiólica, um tipo de louça com esmalte branco e espesso – ricamente modelado ao gosto do Renascimento e ornada com pinturas discretas. A designação de faiança abrange, de maneira genérica e por oposição à porcelana, a cerâmica produzida na França, na Inglaterra, na Espanha, na Holanda, na Alemanha, em Portugal e qualquer outra com as mesmas características.

Gobelins: Manufatura fundada por membros da família Gobelins, importantes tecelões e tintureiros franceses estabelecidos na região de Paris. No século XVII, os Gobelins foram integrados às "Manufaturas Reais", criadas sob o patrocínio de Luís XIV, a fim de aparelhar com magnificência as residências reais, para os quais trabalhavam grandes artífices (tapeceiros, tecelões, ourives, marceneiros, ebanistas etc.), além de artistas ilustres.

Gré: Cerâmica criada a partir de argila de grão fino, plástica, sedimentária e que suporta alta temperatura. Submetida à forte queima – c. 1250° - vitrifica as superfícies internas e externas. Possui grande plasticidade permitindo manuseio manual ou em torno.

Greatbatch, William (C. 1735-c. 1813): oleiro notável em Fenton, Staffordshire. Greatbatch serviu como aprendiz para Thomas Whieldon no Fenton Vivian antes de se tornar um fabricante independente. Ele desenvolveu e forneceu produtos

para Josiah Wedgwood durante cerca de vinte anos e depois, após uma falência, trabalhou diretamente para Wedgwood na Etruria até sua aposentadoria.

Höroldt, Joahann Gregorius: (1696 - 1775) pintor alemão de porcelana, especializou-se em miniatura e esmalte. Estabeleceu-se em Viena, onde trabalhou de 1719 a 1720 na recém-fundada fábrica de porcelana de Du Paquier. Mudou, assim como Samuel Stöltzel, em maio de 1720, na cidade de Meissen. Höroldt inicialmente trabalhou por conta própria, contratou pintores e forneceu modelos a fábrica de porcelana Meissen. Em 1724, porém, foi nomeado pintor da corte e, em 1731, chefe do comitê de pintura e corte. Ele influenciou quase todas as fábricas europeias de porcelana e faiança, após ter desenvolvido uma pintura com chineses específicas.

Irminger, Johann Jacob (1653-1715): ourives, trabalhou na Manufatura de Meissen, criado por Augusto, o Forte, rei da Saxônia onde, por volta de 1710, recebeu ordem do rei para fornecer projetos para a fabricação de porcelana desenvolvida por Böttger no castelo real do Albrechtsburg em Meissen. Por esta razão, muitas das formas de vaso vermelho de Böttger e da porcelana branca inicial derivam da metalurgia barroca europeia do período.

Janela de "petit bois" - janela subdividida em pequenos retângulos de madeira que recebem vidro.

Kändler, Johann Joachim (1706-1775): escultor do barroco tardio, mas inovador na escultura em porcelana. Em 1731 foi contratado para reorganizar o departamento de modelagem da fábrica de porcelana Meissen, emprestando seu talento à manufatura por um período de 44 anos. Sua versatilidade e imaginação eram extraordinárias, e em grande parte devido a seu gênio, que Meissen ganhou fama mundial. Kändler foi habilmente assistido por três dos mais distintos escultores de cerâmica do período Rococó, JF Eberlein, FE Meyer e P. Reinicke. Entre suas obras mais conhecidas estão as figuras de *commedia dell'arte*, realizadas entre 1738 e 1740 e os pássaros criados para o palácio japonês em Dresden (1731-1735).

Laca – goma resinosa de cor vermelho-amarronzada recolhida mediante incisão na casca das chamadas "árvores da laca" existentes no Extremo Oriente; livre de

impureza e conservada ao abrigo do ar e da luz, essa resina é aplicada como revestimento protetor e decorativo.

Lamerie, Paul de (9 de abril de 1688 - 1 de agosto de 1751) era um ourives com sede em Londres . O Museu Victoria e Albert descreve-o como o maior prateador que trabalha na Inglaterra no século 18. Os pais de De Lamerie eram huguenotes que provavelmente deixaram a França por motivos religiosos no início da década de 1680. Eles se estabeleceram em Westminster em 1691. Depois de servir como aprendiz de um ourives de Londres, Pierre Platel, Lamerie registrou sua marca e estabeleceu sua própria loja em 1712. No início da carreira, ele criou obras simples, como jarras e bules, no Estilo Rainha Ana e obras mais pretensiosas num estilo ornamentado associado ao trabalho dos artesãos huguenotes franceses. Na década de 1730, Lamerie produziu obras numa versão pessoal do estilo Rococó . Ao contrário dos ourives do continente, 89 fez muitas obras não propostas que se destinavam a ser abastecidas para venda posterior.

LongTon Hall: porcelana inglesa de pasta tenra produzida por cerca de 10 anos (1749-60). É pesado e translúcido, mas apresenta muitas falhas. Suas cores típicas são um amarelo pálido verde, rosa, vermelho forte, carmesim e azul escuro. A fábrica foi estabelecida em Staffordshire por William Littler.

A fábrica produziu utensílios de mesa que foram moldados ao invés de serem jogados e decorados em cobalto, ou "Azul de Littler". Entre 1754 e 1757, o azul de Littler foi suavizado com pó azul e tureens quando foram produzidos pratos, bules, e outros objetos em forma de couve-flor, couve e alface. No último período, entre 1758 e 1760, Littler tentou inutilmente evitar a ruína financeira, concentrando-se na produção de louças em azul e branco, bem como caixas de chá e canecas decoradas com impressões de transferência. Entre as figuras encontram-se os dos "Quatro Continentes" considerados os melhores de todos aqueles feitos em Longton Hall.

Louça Companhia das Índias – este termo tem origens nas várias companhias europeias, criadas na Holanda, no século XVII e depois em Inglaterra e na França no século XVIII e que detinham o monopólio do comércio de produtos vindos das

chamadas Índias Orientais, onde se incluía a China. Uma das atividades mais importantes dessas companhias coloniais era o comércio da porcelana chinesa, mas não era uma porcelana idêntica a que os chineses usavam para si. Eram produzida especialmente para a Europa e correspondia a um gosto ocidental. As formas inspiravam-se nas peças de ourivesaria europeia e eram frequentemente objetos desconhecidos na China, como urnas, bacias, xícaras com asas, entre outras. As decorações eram também executadas ao gosto europeu e podiam ser o resultado de encomendas precisas feitas a partir de gravuras, desenhos, fragmentos de tecidos ou papéis de parede. Havia mesmo quem encomendasse serviços de louça completa com as armas de família, a chamada porcelana armoriada. Por vezes, enviavam-se para China peças de porcelana europeia, como de Meissen ou Sèvres, caríssimas na altura, pois ficava mais económico encomendar reproduções a dezenas de milhares de km do continente europeu, do que comprar as originais. Também, se mandava vir da China louça branca, que depois era decorada na Europa.

Maiólica: cerâmica italiana porosa, esmaltada e pintada, não raro com reflexos metálicos, produzida nas cidades de Deruta, Gubio, Orvieto, Faenza, Urbino, Florença, entre outras, a partir do século XV (também se diz majólica). A denominação provém do fato de que essa louça foi introduzida na Europa pelos árabes e difundida através dos portos do Mediterrâneo, entre os quais os da ilha de Majorca (Espanha).

Manufatura do Comte d'Artois: Carlos Felipe (1757-1836), Conde d'Artois, era irmão do rei Luis XVI, e, posteriormente rei da França com o título de Carlos X, foi protetor da Manufatura de Limoges entre 1773 e 1777).

Manufatura de Monsieur: Quando o caulim foi encontrado abundantemente, o fabrico de porcelana de pasta dura se espalhou rapidamente por toda a França e muitas Manufaturas receberam a proteção de membros da família real como esta, a Manufatura de Monsieur, irmão do rei.

Manufatura de Porcelana Doccia: criada em 1735, na cidade de Florença, pelo Marquês Ginori.

Manufatura de Porcelana Wegely: Entre 1751 e 1757, Wilhelm Caspar Wegely fundou uma fábrica de porcelana em Berlim . Um de seus colaboradores, Reichard, juntou-se ao rico empresário Johann Ernst Gotzkowsky em 1761, para responder ao desejo do rei prussiano de competir com a produção de porcelana de Dresden, Meissen e Sèvres. As tropas de Frederico, O Grande, durante a Guerra dos Sete Anos, ocuparam Meissen e Saxônia. Os segredos industriais armazenados lá eram extremamente cobiçados em toda a Europa. Em 1763, o rei compra a fábrica de Berlim, que estava à beira da falência, dando-lhe o impulso definitivo, transformando-a numa das mais importantes da Europa.

Manufatura Real de Louças (França): A mais importante manufatura de cerâmica da França, ainda em atividade, e que impôs o alto padrão de seus produtos ao mercado europeu aproximadamente entre 1760 e 1815. Foi fundada por volta de 1738 por Robert e Gilles Dubois vindos da fábrica de Chantilly. Inicialmente funcionou no Castelo de Vincennes, arredores de Paris e, em 1756 instalou-se em Sèvres.

Manufatura de Saint-Claude: privilégio dado por Luis XIV à família Reverend que se estabeleceu em Saint-Cloud, entre Paris e Versalhes, para produzir faiança e imitar a porcelana à maneira das Índias.

Manufatura Vezzi: operou por sete anos se especializando em bules, para chá, xícaras e pequenas bandejas de cerâmica. Foi a terceira Manufatura a produzir pasta-dura na Europa.

Mascarões: cabeça fantástica ou grotesca de homem ou de animal esculpida, como motivo ornamental em capitéis, mísulas, fechos ou arcos.

Meissen, Porcelana: Porcelana fabricada pela Manufatura Real de Porcelana da Saxônia, fundada em 1710 por Augusto, eleitor da Saxônia e rei da Polônia, na pequena cidade de Meissen, perto de Dresden. Na época de sua criação, a

manufatura dedicou-se à cerâmica dura, vermelha, semelhante à da China. Essa linha foi abandonada quando seu diretor J. F. Böttger, descobriu o segredo da fabricação da porcelana branca que foi então produzida pela primeira vez na Europa. Artisticamente, Meissen se afirmou a partir de 1720 sobre modelos de inspiração chinesa, de porcelana muito perfeita e branca, os pintores representaram riquíssima variedade de "chinesices", de paisagens, cenas de porto e decoração floral exótica.

Mettayer, Lewis (1680-1740): prateiro inglês, descendente de huguenotes fugidos da França quando da revogação do Edito de Nantes, por Luís XIV. Muitas de suas peças foram criadas no estilo Rainha Ana.

Palmeta: motivo decorativo de origem egípcia, em forma de leque, inspirado nas folhas de palmeiras nativas do Mediterrâneo.

Pâte tendre: Existe porcelana de pasta dura, chamada porcelana verdadeira e a porcelana de pasta mole ou artificial. Ambas têm aspecto semelhante e são igualmente decorativas, mas diferem quanto à composição e quanto à qualidade da resistência.

Petuntse: material feldspático oriundo do granito decomposto. O petuntse é uma pedra branca fundível e que, portanto, se dissolve, envolvendo as partículas refratárias do caulim, possibilitando o surgimento dos objetos.

Pintura de Gênero: o termo faz referência às representações da vida cotidiana, do mundo do trabalho e dos espaços domésticos, que tomaram a pintura holandesa do século XVII. Em pleno florescimento do Barroco na Europa católica, desenvolve-se nos Países Baixos, sobretudo na sua porção holandesa protestante, um estilo sóbrio, realista, comprometido com a descrição de cenas rotineiras, de temas da vida diária, de homens dedicados a seus ofícios, de mulheres no interior da casa e de festas comunitárias, no campo e na cidade. As imagens caracterizam-se, em geral, pela riqueza de detalhes, pela precisão e apuro técnico, numa tentativa de registro fiel do que o olho humano é capaz de captar. Bastante distante da exuberância barroca, dos temas nobres e dos padrões de beleza que orientam a

representação dos corpos na pintura europeia do período. Pintores: Guerit Dou; Pieter de Hooch; Gerard ter Borch, o Jovem; Jan Steen; Gabriel Metsu; Adrian van Ostade; Jan Vermeer. Na França, o grande nome do gênero foi Jean-Baptiste-Siméon Chardin, possivelmente o maior pintor francês do século XVIII.

Porcelana Longton: Porcelana inglesa de pasta macia produzida por apenas cerca de 10 anos (1749-60). É pesado e translúcido, mas apresenta muitas falhas tanto em encapsulamento quanto em vidros. Suas cores típicas são um amarelo pálido verde, rosa, vermelho forte, carmesim e azul escuro. A fábrica foi estabelecida em Staffordshire por William Littler. Sua marca consistia em cruzar L's com três pontos em azul. Entre 1749 e 1755, Longton produziu uma série de objetos derivados de originais chineses.

Porcelana pasta dura: é a verdadeira porcelana em cuja composição entra caulim, feldspato e quartzo. O resultado é uma cerâmica transparente, fina e extremamente resistente.

Porcelana Worcester: originalmente Worcester Porcelain Works, conhecida por Royal Worcester a partir de 1862, sendo a única das fábricas de porcelana inglesas fundadas a meados do século XVIII que se mantem em atividade até hoje, tendo atingido a excelência em pintura sobre porcelana. Seus fundadores foram John Wall, médico, e William Davis, farmacêutico, e no estabelecimento do segundo é que desenvolveram experiências químicas no campo da porcelana que lhes deram credibilidade e atraíram investidores. Estabeleceram como alvo um mercado diferente das manufaturas suas concorrentes - Bow e Chelsea, sediadas em Londres e Derby - e produziram peças com formas copiadas das baixelas de prata e decoração sobretudo com motivos chineses. Por volta de 1760 introduziram uma marca pintada a azul em forma de crescente, também usaram uma cópia das espadas cruzadas de Meissen cuja porcelana pretendiam imitar na altura, chegaram a usar como marca um selo chinês falso, mas grande parte da produção continuou por marcar.

Poterat, Louis: Ceramista francês pertencente a uma família que desenvolveu a porcelana de pasta mole em Rouen, a partir do monopólio dado, em 1644, por

Ana da Áustria, regente do trono e mãe de Luis XIV, para a produção de faiança na cidade.

Queensware: surgiu quando o Rei George III e sua esposa, a rainha Charlotte, decidiram prestigiar as manufaturas de Staffordshire e impulsionar a economia do país. A encomenda partiu primeiramente da rainha e constava de um conjunto de chá completo com doze xícaras e pires, chaleira, bule, açucareiro num suporte e colheres. Outra encomenda foi para uma cafeteira, também com doze xícaras, seis castiçais, seis cestas de frutas num suporte. O conjunto de chá deveria ter embelezamento em ouro moído com flores sobre um fundo verde. A cesta de frutas que pertencia ao conjunto de café também deveria ter bordas de ouro. Wedgwood ficou muito orgulhoso com o pedido real e supervisionou pessoalmente toda a produção.

A primeira cerâmica da Queen's Ware, o conjunto de chá, foi apresentado ao palácio no último trimestre de 1765. A notícia sobre a cerâmica Queensware criada pelo designer logo se espalhou por toda a Europa. E ele logo recebeu uma ordem do embaixador britânico da Rússia, Lord Cathcart, para uma cerâmica semelhante, para a Imperatriz da Rússia, Catherine.

Rococó: palavra derivada do francês Rocaille – concha -, que designa um estilo nascido na França por volta de 1730 e que na História da Arte sucede ao Barroco. Ao contrário de outros estilos ele se delineou primeiramente nas artes decorativas se estendendo, posteriormente, para a pintura e escultura. O repertório ornamental do Rococó caracteriza-se pela assimetria, pelas curvas em "S", pelas volutas livres e acentuadas, pela presença das cores claras e da decoração dourada, pela harmoniosa combinação de motivos inspirados na natureza (pássaros, flores, folhagens ao lado de animais fabulosos), e pela preferência por formas leves e movimentadas em vez de outras sólidas e geométricas. A forte influência do Oriente está presente nas decorações conhecidas como "chinesices". É o estilo das miniaturizações, dos bibelôs, e corresponde ao aparecimento do conceito moderno de privacidade e ao reconhecimento do papel da mulher na família, na sociedade, na própria difusão da cultura.

Salões: A arte de conversar desenvolveu-se admiravelmente no decorrer do "Ancien Regime", atingindo o mais elevado grau nos salões franceses do século XVIII. Tratava-se de um local convenientemente preparado para reuniões sociais, geralmente em casa de alguma dama ilustre e hábil em conduzir as conversas dos convidados. A partir de meados do século XVIII, eles puderam ser qualificados por diversos historiadores de "laboratórios de opinião pública", "centro de propaganda filosófica", "antecâmaras do poder" e outras expressões do gênero. Estavam eles, pois, em condições de desempenhar papel relevante na preparação da opinião pública para a Revolução Francesa.

Técnica do esmaltado: consiste em revestir a superfície da peça de uma substância vidrada.

Temmoku (negro com manchas avermelhadas): nome japonês do esmalte chinês ferruginoso clássico existente há mais de 1000 anos.

Têmpera: processo de pintura em que os pigmentos são dissolvidos em água e misturados a substâncias não solúveis como clara de ovo, caseína, cola; a emulsão resultante é relativamente espessa e aplica-se sobre uma superfície uniforme.

Ting: Cerâmica semelhante à porcelana, branca e translúcida, que, quando exposta à luz, apresenta reflexos alaranjados sob revestimento de cor marfim. Os fornos eram alimentados com carvão fóssil e os objetos, apoiados na boca, queimados em compartimentos especiais. Depois da queima, a borda nua era recoberta por um círculo de metal. São trabalhados com cuidado, muitas vezes têm pezinhos e a ornamentação consiste na gravação de flores com traços livres.

Torteletes ou Macarons: Em 1533, a nobre italiana Catarina de Médici, então com 14 anos de idade, casou-se com o rei Henrique II de França e mudou-se para o país do marido, levando consigo a receita de seu doce favorito, uma biscoito feito com merengue e farinha de amêndoas. O Macaron, na época conhecido apenas como **Doce da Rainha** era restrito aos nobres da corte, portanto os confeitheiros de Catarina mantinham a receita em segredo. O nome veio de "maccherone", que significava massa fina. No século XVI a receita dos biscoitos foi parar nas mãos de

freiras Carmelitas, que passaram a produzir e vender os doces. Duas freiras da cidade de Nancy, recriaram a receita no século XVIII, durante a revolução francesa. Elas ficaram conhecidas como **Irmãs Macarons**. O Macaron possui formato redondo, uma vasta cartela de cores e é recheado de geleias ou ganaches de inúmeros sabores. Era um dos doces preferidos da Rainha Maria Antonieta.

Vidro Murano: O trabalho artesanal do vidro tem origem muito remota na Itália, mais precisamente na cidade de Veneza. A tradição de algumas famílias venezianas envolvidas na arte de soprar o vidro e os segredos desses artesãos nos reporta a muitos séculos de trabalhos e técnicas inovadoras na criação de belas obras de Murano. Em 1291, as autoridades venezianas, preocupadas em preservar o sigilo da arte do vidro, transferiram todas as fundições da cidade de Veneza para a ilha Murano. Os artesãos não podiam abandonar Murano sob a ameaça de pagar com a própria vida. Ao longo de sua história, as fundições aprimoraram o brilho especial das peças desse vidro.

Watteau, Jean-Antoine (1684-1721), foi o maior pintor francês do movimento Rococó., destacou-se pelas pinturas de temas galantes e pastorais inspirados na *commedia dell'arte*

Wedgwood, Josiah (1730-1795): nasceu em uma família de oleiros em Burslem, Staffordshire. A morte de seu pai em 1739 levou-o a começar cedo a trabalhar como "lançador" na cerâmica de seu irmão mais velho, Thomas, onde, posteriormente, tornou-se aprendiz. Um ataque de varíola enfraqueceu seriamente Josiah, e em 1768 ele teve sua perna direita amputada. Thomas, então, recusou Josiah como sócio, o que o levou a se mudar, primeiramente, para uma pequena cerâmica administrada por John Harrison, e depois para a firma Thomas Wheildon, de Fenton. A partir de então ele começou seus próprios negócios, primeiro na Ivy House, e depois na fábrica da Brick House. Em junho de 1769, Josiah abriu uma nova fábrica na Etruria, perto de Stoke-on-Trent, em parceria com Thomas Bentley. Junto à fábrica edificou uma aldeia onde seus operários viviam em um ambiente decente.

Wedgwood melhorou muito a louça desagradável e ordinária do dia, introduzindo mercadorias duráveis, simples e regulares. Sua cerâmica creme foi batizada 'Queen's Ware' depois que a rainha Charlotte, o designou oleiro da rainha em 1762. Ele criou, em 1773, a chamada Jasperware, combinando óxidos metálicos, muitas vezes azuis, com relevos moldados separadamente, geralmente brancos. Outras obras incluíam basaltos pretos, frequentemente aprimorados por cores em encaustica como o vermelho, para imitar vasos gregos.

Josiah Wedgwood foi eleito para a Royal Society em 1783, principalmente por ter inventado o pirômetro para medir as temperaturas do forno. Teve, também, grande interesse na organização eficiente da fábrica e na melhoria do transporte de matérias-primas e produtos acabados por canais, como o Grand Trunk Canal e por estradas. Quando Wedgwood morreu em 3 de janeiro de 1795, ele deixou um negócio próspero e uma fortuna para seus filhos.

Whieldon, Thomas (1719 -1795): ceramista inglês significativo que desempenhou um papel de liderança no desenvolvimento das cerâmicas de Staffordshire.

Willaume, David (1658-1741): Provavelmente aprendeu a profissão com o pai ou de outro ourives de Metz. A identidade de sua marca ou marca pré-1697 permanece duvidosa. Não há dúvida, de que desfrutou o patrocínio dos clientes mais ricos da Inglaterra desde a última parte do reinado de William III até o fim do reinado de George I. Entre tantas peças pendentes, é difícil selecionar qualquer obra-prima proeminente, quando todas exibem as qualidades de um design rico e uma execução impecável.

Wood Family: célebre família inglesa de ceramistas de Staffordshire, uma força importante na transformação das pequenas manufaturas de Staffordshire numa indústria organizada. Os membros mais proeminentes da família foram Ralph Wood (1715-72), o "moleiro de Burslem"; seu irmão Aaron (1717-85); e seu filho Ralph, Jr. (1748-95). Através de sua mãe, Ralph, Jr, relacionava-se a Josiah Wedgwood, e os dois nomes se associaram profissionalmente em várias ocasiões.

REFERÊNCIAS



Early Ottoman coffee house -
Istanbul

<http://www.drinkingcup.net/1511-the-story-of-the-coffee-house-part-1/>

ALGRANT, Christine Pevitt. **Madame de Pompadour senhora da França**. Rio de Janeiro: Ed. Objetivo, 2005.

ARGAN, Giulio Carlo; FAGIOLO, Maurizio. **Guia de história da arte**. Lisboa : Editorial Estampa, 1994.

ARNHEIM, Rudolf. **Arte e percepção visual**: uma psicologia da visão criadora. São Paulo: Cengage Learning, 2011.

BANISTER, Judith. **A prata inglesa**. São Paulo: Martins Fontes. 1992.

BARBOSA, Jorge Luiz. A arte de representar como reconhecimento do mundo: o espaço geográfico, o cinema e o imaginário social. **Geographia**, Niteroi, Ano II, nº03, jan.-jun. 2000. P.71. Disponível em http://www.uff.br/geograhie/rev_03/jorge%20luiz%20barbosa.pdf. Acesso em 21 fev.2018.

BARROS, José D'Assunção. **O campo da história**: especialidades e abordagens. 4 ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

_____. A Nova História cultural: considerações sobre o seu universo cultural e seus diálogos com outros campos da História. **Cadernos de História**, Belo Horizonte, v.12, nº16, 1º sem. 2011. P.38-49.

BATTIE, David. et al. Cerâmica. In: MALLALIEU, Huon (Org.). **História ilustrada das Antiguidades**. São Paulo: Nobel, 1999. P.388-465.

BAXANDALL, Michael. **Padrões de intenção**: a explicação histórica dos quadros. São Paulo: Companhia das Letras, 2005.

BEZERRA, Ana Paula Gomes. "Bons modos à mesa": a invenção da elite aracatiense no processo civilizatório capitalista através dos objetos de mesa e cozinha (1850-1900). **Oficina do historiador**, Porto Alegre, vol. 14, Suplemento Especial. P.1087-1100. 2014.

BOMFIM, Gustavo Amarante. Coordenadas cronológicas e cosmológicas como espaço de transformações formais. In: COUTO, Rita Maria de Souza et al (org.)

Formas do design: por uma metodologia interdisciplinar. 2ed. Rio de Janeiro: Rio Book's, 2014. p.13-28.

BONSIEPE, Gui. Conceito de cultura (1975). In: **Evolução do conceito de Design e surgimento de sua relação com a Ecologia**. Disponível em:

<https://www.preceden.com/timelines/49899-evolu--o-do-conceito-de-design-e-surgimento-de-sua-rela--o-com-a-ecologia>. Acesso em: 23 jul. 2017

_____. **Design, cultura e sociedade**. São Paulo: Blucher, 2011.

BRAUDEL, Fernand. **Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e – XVIII^e siècle**. T1. Les structures du quotidien: le possible et l'impossible. Paris: Armand Colin, 1986.

_____. **Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e – XVIII^e siècle**. T2. Les Jeux de l'Echange. Paris: Armand Colin, 1986.

BRILLAT SAVARIN, M. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

BURKE, Peter. **Cultura popular na Idade Moderna**. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.

_____. **A escola dos Annales 1929-1989:** a Revolução Francesa da historiografia. São Paulo: Ed. UNESP, 1997.

_____. **O mundo como teatro:** estudos de antropologia histórica. Lisboa: DIFEL, 1992.

_____. **O que é história cultural?** Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2005.

_____. **Testemunha ocular: história e imagem.** Bauru: EDUSC, 2004.

CAMPORESI, Piero. **Hedonismo e exotismo.** A arte de viver na época das Luzes. São Paulo: UNESP, 1996.

CARDOSO, Rafael. **Uma introdução à história do design.** 2 ed. São Paulo: Ed. Edgard Blücher, 2004.

CASTIGLIONE, Baldassare. **O cortesão.** São Paulo: Martins fontes, 1997.

CASTRO, C. M. **Estrutura e apresentação de publicações científicas.** São Paulo: McGraw-Hill, 1976.

CERVO, Amado Luis; Silva Roberto da; BERVIAN, Pedro A. **Metodologia científica.** 6.ed. São Paulo: Prentice Hall, 2006.

CHARTIER, Roger. Cultura popular revisitando um conceito historiográfico. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.8, n16, dez. 1995. P.179-92

_____. A história hoje: dúvidas, desafios, propostas. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 7, n. 13, 1994. p. 97-113. Disponível em:
< <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/140.pdf>>. Acesso em: 14 fev.2007.

CHARTIER, Roger. Por uma sociologia histórica das práticas culturais. In _____. **A história cultural entre práticas e representações.** Lisboa: Difel, 1990. p.13-28.

CHAUNU, Pierre. **A civilização da Europa clássica.** Lisboa: Editorial Estampa, 1987. v.2.

_____. **A civilização da Europa das Luzes.** Lisboa: Editorial Estampa, 1985. 2v.

CIPINIUK, Alberto. A ideologia comercial do século XVIII. . In: COUTO, Rita Maria de Souza et al (org.) **Formas do design: por uma metodologia interdisciplinar.** 2ed. Rio de Janeiro: Rio Book's, 2014. p.39-62.

CHURCH, Arthur Herbert. **Josiah Wedgwood a short biography**. Oxford: Oxford University, 1900.

COELHO, Fabiano. Conceitos "cultura" e "representação": contribuições para os estudos históricos. **Fronteiras: Revista de História**. Dourados, v.16, nº28, 2014. p.87-99

CONCHES, Feuillet des. **Les salons de conversation au dix-huitième siècle**. Paris: Charavay Frères Éditeurs, 1882. Disponível em <<http://gallica.bnf.fr/ark/bpt6k205792s>>. Acesso em 28 jun. 2008

DARNTON, Robert. História intelectual e cultural. In: _____. **O beijo de Lamourette: mídia, cultura e revolução**. São Paulo: Companhia das Letras, 1990. p.175-197.

DAVID, Madeleine. **Cerâmicas e porcelanas chinesas**. São Paulo: Martins Fontes. 1991.

DODGSON, Mark & GANN, David. **Inovação**. Porto Alegre: LP&M, 2014.

DORFLES, Gillo. **Introdução ao desenho industrial**: linguagem e história da produção em série. Lisboa: Ed. 70, 1990

DUARTE, Aninha. Circularidade cultural dos objetos: descontextualização e cruzamentos poéticos na Arte e na cultura. **XIX Encontro Regional de História: Poder, Violência e Exclusão**. São Paulo, set. 2008.

DUARTE, Marcio. **Introdução ao design**. 2013. Disponível em: <https://pt.slideshare.net/mduart/conceitos-de-design-58986166>. Aceso em: 15 jul. 2017

DULONG, Claude. Da conversação à criação. In: DUBY, Georges. & PERROT, Michelle. **História das mulheres no Ocidente: do Renascimento à Idade Moderna**. Porto: Ed. Afrontamento, 1994. v.3. p.466-502.

DUMAS, Alexandre. **Grande dicionário de culinária ilustrado**. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2006.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 1990. 2v.

_____. **A sociedade de corte**. Lisboa: Ed. Estampa, 1987.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. **Comida – uma história**. Rio de Janeiro: Record, 2004.

FLANDRIN, Jean-Louis. A distinção pelo gosto. In: ARIÈS, Philippe; DUBY, Georges. **História da vida privada: da Renascença ao século das luzes**. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. v.3. p.267-310.

FLANDRIN, Jean-Louis. MONTANARI, Massimo. Org. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANKLIN, Alfred. **La vie privée d'autrefois. Arts et métiers: modes, moeurs, usages des parisiens du XII^e au XVIII^e siècles**. V.8. Variétés gastronomiques. Paris: Librairie Plon, 1893. Disponível em <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k204416b>>. Acesso em 13 jul. 2008, 18:32:12

_____. **La vie privée d'autrefois. Arts et métiers: modes, moeurs, usages des parisiens du XII^e au XVIII^e siècles**. V.13. Le café, le thé & le chocolat. Paris: Librairie Plon, 1893. Disponível em <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k204416b>>. Acesso em 13 jul. 2008, 18:32:12

FORTY, Adrian. **Objetos de desejo: design e sociedade desde 1750**. São Paulo: Cosac & Naify, 2007.

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

GIL, Antônio Carlos. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2004.

GOMES FILHO, João. **Design de objeto**: bases conceituais. São Paulo: Ed. Escritura, 2006.

_____. **Gestalt do objeto**: sistema de leitura visual da forma. 8ed. São Paulo: Ed. Escritura, 2008.

GONÇALVES, Hortênsia de Abreu. **Manual de metodologia de pesquisa científica**. São Paulo: Ed. AVERCAMP, 2004.

GONCOURT, Edmond; GONCOURT, Jules. **La femme au dix-huitième siècle**. Paris: G. Charpentier, Éditeur, 1882.

Disponível em <<http://gallica2.bnf.fr/ark:/12148/bpt>>. Acesso em 12 set. 2008, 16:58

GONZALEZ PALACIOS, Alvar. **A era de Luís XV**. São Paulo: Martins Fontes. 1991.

HABERMAS, Jürgen. **Mudança estrutural da esfera pública**: investigações quanto a uma categoria da sociedade burguesa. Rio de Janeiro: Ed. Tempo Brasileiro, 1984.

HESKETT, John. **Desenho industrial**. Rio de Janeiro: Ed. José Olympio, 1997.

A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA. Rio de Janeiro: SENAC, 2007.

JANNEAU, Guillaume. **Dicionário dos estilos**. Rio de Janeiro: Ed. Larousse, 1966.

JARDI, Enric. **Pensar com imagens**. São Paulo: Gustavo Gilli, 2014.

JOHNSON, Hugh. **A história do vinho**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

JOLY, Martine. **Introdução à análise da imagem**. 8 ed. Campinas: Ed. Papirus, 2005.

JOPPERT, Ricardo. **Curso de história da porcelana chinesa**. São Paulo: Ed. Rumo Certo, 2012.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Fundamentos metodologia científica**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2001.

LE GOFF, Jacques. A história nova. In: _____. **A história nova**. 4 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1998. p.26-64.

LE ROY LADURIE, Emmanuel. **Saint-Simon ou o sistema da corte**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004.

LEVEY, Michael. **Pintura e escultura na França (1700-1789)**. São Paulo: Cosa & Naify, 1998.

LIMA, Tânia Andrade. Chá e simpatia: uma estratégia de gênero no Rio de Janeiro oitocentista. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**. São Paulo, v.5, nº1, 1997. P.93-127.

LOPES, J. A. Dias. A rainha portuguesa do chá. In: _____. **A rainha que virou pizza: crônicas em torno da história da comida no mundo**. São Paulo: Ed. Nacional, 2007. p.144-49.

LOPES, Marcos Antonio. **A imagem da realeza: simbolismo monárquico no Antigo Regime**. São Paulo: Ed. Ática, 1994.

MALDONADO, Tomas. Conceito de design. 1961. In: **Evolução do conceito de Design e surgimento de sua relação com a Ecologia**. Disponível em: <https://www.preceden.com/timelines/49899-evolu--o-do-conceito-de-design-e-surgimento-de-sua-rela--o-com-a-ecologia>. Acesso em 02 jul. 2017

MALHOTRA, N. **Pesquisa de marketing**. 3.ed. Porto Alegre: Bookman, 2001.

MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. São Paulo: Contexto, 2008.

MEDEIROS, Diego Piovesan. **Semiótica: teoria e classificação dos signos**.

Disponível in:

https://edisdisciplinas.usp.br/pluginfile.php/2895111/mod_resource/content/1/Apostila%20de%20semi%C3%B3tica.pdf.

MENDES, Nuno Fernando Ferreira. **Cafés históricos do Porto**: na demanda de um patrimônio ignoto. 2012. 298p. Dissertação (Mestrado em História da Arte) Faculdade de Letras/Universidade do Porto. 2012.

MERCIER, Louis-Sébastien. **Tableau de Paris. I-VIII** [Document Électronique].

Disponível em: <<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k89044d>>. Acesso em 14 jul. 2008, 23:23:15

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

MONTENEGRO, Luciani. **Design**. In: COELHO, Luiz Antônio L., (org.) Conceitos-chaves em design. Rio de Janeiro; Ed. PUC; Novas Ideias, 2008. p.187-88.

MORAES, Anamaria. Design, arte, artesanato, ciência e tecnologia? O fetichismo da mercadoria versus o usuário/trabalhador. . In: COUTO, Rita Maria de Souza et al (org.) **Formas do design**: por uma metodologia interdisciplinar. 2ed. Rio de Janeiro: Rio Book's, 2014. p.165-196

MORAES, Laíse Miolo de. Cultura material, consumo e sustentabilidade: um olhar sobre os novos caminhos do design. **Monseion**, Rio de Janeiro, nº09, jan.-jul. 2011, p.105-117.

MORAZÉ, Charles. **Os burgueses à conquista do mundo. 1780-1895**. Lisboa: Ed. Cosmos, 1965.

MOUTINHO, Stella; PRADO, Rúbia Bueno do; LONDRES, Ruth. **Dicionário de artes decorativas & decoração de interiores**. Rio de Janeiro: Lexikon, 2011.

NAUGHTON, Gabriel. **Chardin**. New York: Phaidon, 1996.

OLIVEIRA, Sandra Ramalho e. **Imagem também se lê**. São Paulo: Ed. Rosari, 2005.

ONO, Maristela Misuko. Design, cultura e identidade, no contexto da globalização. **Revista Design em foco**. Salvador, vol.1, nº1, jul-dez. 2004.
www.redalyc.org/661/66110107.pdf. Acesso em: 12 jun. 2017

PANOFSKY, Erwin. Iconografia e iconologia: uma introdução ao estudo da arte da renascença. In: **Significado nas artes visuais**. 2 ed. São Paulo: Ed. Perspectiva, 1979.

PERRY, Laurence. Les boissons de "salon": thé, café, chocolate. **Revue d'Alsace**, Alsace. Nº137, 2011. P.291-305. In: <http://journals.openedition.org/alsace/1262>. Acesso em 31 mar. 2018.

PESEZ, Jean-Maire. História da cultura material. In: LE GOFF, Jaques. **A história nova**. 4 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1998. p. 171-205.

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

_____. **Chá**. São Paulo: Nobel, 1999.

PIOVESAN, Armando & TEMPORIN, Edméa Rita. Pesquisa exploratória: procedimento metodológico para o estudo de fatores humanos no campo da saúde pública. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, Ano 29, Nº04, 1995, p. 318-25

REIS, Alexandre Amorim dos. **Materialidade do design e cultura material**. Belo Horizonte: Centro de Estudos, Teoria Cultura e Pesquisa em Design; UEMG, s.d.

REVEL, Jacques. Os usos da civilidade. In: ARIÈS, Philippe; DUBY, Georges. (Org.) **História da vida privada v.3:** da Renascença ao Século das Luzes. São Paulo: Companhia das Letras, 1991. p.162-209.

RÉVILLON, Anya Sartori Piatnicki. A utilização de pesquisas exploratórias na área de Marketing. **RIMAR:** Revista Interdisciplinar de Marketing, Maringá, v.02, nº02, jul.-dez. 2003. p.21-37.

Disponível em:

https://www.google.com.br/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=22&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjZgc7coqDXAhWGTSYKHb8ACPI4FBAWCCwwAQ&url=http%3A%2F%2Feduem.uem.br%2Ffojs%2Findex.php%2Frimar%2Farticle%2Fdownload%2F26692%2F14330&usg=AOvVaw2CYO_FE8sr6-u-KbughdT. Acesso em: 01 nov. 2017.

RIBEIRO, Renato Janine. **A etiqueta no Antigo Regime:** do sangue à doce vida. São Paulo: Brasiliense, 1983.

RITCHIE, Carson I. A. **Comida e civilização. De como a história foi influenciada pelo gosto humano.** Lisboa: Assírio & Alvim, 1995.

ROCHE, Daniel. **A cultura das aparências:** uma história da indumentária (século XVII-XVIII). São Paulo: Ed. Senac, 2007.

_____. **História das coisas banais:** nascimento do consumo século XVII-XIX. Rio de Janeiro: Ed. Rocco, 2000.

_____. **O povo de Paris.** São Paulo: EDUSP, 2004.

ROWLEY, Anthony. **À table! La fête gastronomique.** Paris: Ed. Gallimard, 2005.

RUBIN, Zachary L. **The designer's guides to cultural research and design.** Atlanta: School of Industrial Design College or Architecture, 2012.

SANTAELLA, Lúcia. **Semiótica aplicada**. São Paulo: Cengage Learning, 2010.

SANTOS, Andrea Paula dos. Trajetória da História social e da Nova História Cultural: cultura, civilização e costumes no cotidiano do mundo do trabalho. Ponta Grossa: **IX Congresso Internacional do Processo Civilizador**, 2007

SCHORSKE, Carl. A história e o estudo da cultura. In. _____. **Pensando a história: indagações na passagem para o modernismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

SENNETT, Richard. **Carne e pedra**: o corpo e a cidade na civilização ocidental. 4 ed. Rio de Janeiro: Record, 2006.

_____. **O declínio do homem público**: as tiranias da intimidade. São Paulo: Companhia das Letras, 1988.

SIQUEIRA, Sônia. Representações de práticas ligadas ao uso do café e chá em algumas obras de arte. **Ângulo**, Lorena, Nº119, out.-dez. 2009. p.20-31.

_____. O triunfo da ilusão. A arte e a arte de comer. **Ângulo**, Lorena, Nº105, abril-jun. 2006. p.16-27.

STANDAGE, Tom. **História do mundo em seis copos**. Rio de Janeiro, Ed. Jorge Zahar, 2005.

_____. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 2010.

STOBART, Jon. Sucre et épice: achat de produits exotiques au XVIII^e siècle em Engleterre. **Histoire urbaine**, Paris, nº30, 2011. P.127-146. Disponível em: <https://www.cairn.info/revue-histoire-urbaine-2011-1-page-127.html>. Acesso em 01 mar. 2018.

STRONG, Roy. **Banquete**: uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa. Rio de Janeiro: Ed. Jorge Zahar, 2004.

VOVELLE, Michel. Iconografia e história das mentalidades. In: _____. **Ideologia e mentalidades**. São Paulo: Brasiliense, 1986. p. 65-96.

_____. A história e a longa duração. In: LE GOFF, Jaques. **A história nova**. 4 ed. São Paulo: Martins Fontes, 1998. p. 65-

VERGARA, Sylvia C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 3.ed. Rio de Janeiro: Atlas, 2000.

WALL, Edmund de. **O caminho da porcelana**: a jornada de uma obsessão. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2017.

WILSON, Bee. **Pense no garfo! Uma história da cozinha e de como comemos**. Rio de Janeiro: Ed. Zahar, 2014

WORLD CERAMICS. New York: Crescent Books, 1990.