

O CAFÉ

Das cabras à nossa mesa: história de um viajante



Cândido Portinari, *Trabalhador do Café*, 1934



1. A descoberta do café

- Uma das lendas:

Antonio Fausto Naironi, prof. de teologia na *Sorbonne* de Paris, no seu *De saluberrima potione* (trad: sobre a muito saudável poção), 1617 conta o seguinte:

« Por volta do ano 800 d.c. o pastor abissínio Kaldi Kaddi, que pastava o seu rebanho nas proximidades da cidade iemenita de Moka, viu dançar as suas cabras durante toda a noite, como loucas, depois de terem comido umas estranhas bagas vermelhas de um grande arbusto. O pastor informou logo o prior do mosteiro ao qual pertencia o rebanho, e o monge lançou as bagas ao fogo, sem dar importância à estória do homem. Os grãos queimados começaram então a emanar um aroma muito agradável, que induziu os religiosos a tirá-los do lume. Na tentativa de os recuperar deixaram-nos na água em infusão, e descobriram assim que se podia obter uma bebida muito boa, que permitia ganhar forças a quem a tomasse e rezar durante a noite toda sem adormecer. A semelhante bebida foi dado o nome de *kahwa*, palavra que em árabe clássico significa “vinho”, e que na sua variante turca *kahvé* indica uma substância excitante e estimulante.

- **a verdade:** é só partir do séc. XV que no mundo árabe o café se torna uma bebida do povo. Não se conhece exactamente a sua origem geográfica, mas provém com certeza da área médio-oriental. No séc. XVI o hábito de tomar café difunde-se de Meca ao Cairo, graças às conquistas do Sultão turco Selim I e por volta de 1600 chega a Constantinopla. Na mesma altura o café chega também à Europa: em 1645 abre em Veneza (Itália) o primeiro Café do continente. Os gostos e os hábitos alimentares dos europeus estão prestes a mudar para sempre...

Alexandria (Egipto) Tropas turcas derrotadas em Viena (1683)

↓ café
Marseille (França)

↓ café (500 sacos!)
Viena

Comerciantes holandeses

↓ café
Norte da Europa

- Um “business” colonial:

Até o século XVIII os países europeus compravam todo o café que consumiam (que correspondia já a uma quantidade considerável) à Arábia. As grandes cargas de café saíam do porto iemenita de Moka (donde vem a palavra Moka usada para indicar o sabor ou a cor do café e também o nome de algumas cafeteiras). O consumo subia vertiginosamente e com ele a procura dos preciosos grãos torrados causando ingentes despesas para os estados importadores. As grandes potências coloniais da altura decidiram então começar a cultivar café nas próprias colónias tropicais: assim não apenas deixariam de pagar tantos impostos, mas também conseguiriam ganhar muito dinheiro ao vender esta matéria-prima aos países que não tinham colónias.

- Meca → Java (colónia holandesa, hj. Indonésia)
- Java → Amesterdão (jardim botânico)
- Amsterdão (jardim botânico) → Suriname (colónia holandesa América Central)
- Amesterdão (jardim botânico) → Corte francesa de Luís XIV
- Suriname → Caiena (Guiana Francesa)
- Caiena → Martinica (colónia francesa Caribe)
- Martinica → Antilhas inglesas (Jamaica)
- Antilhas → Venezuela → Colômbia
- Brasil : uma história de amor...

Durante uma missão na Guiana Francesa o oficial português De Melo teve um caso com a mulher do governador da Guiana, que, na hora da despedida, lhe ofereceu um ramo de flores, entre as quais devia haver algumas plantinhas de café...

Existem plantações de café no Brasil a partir de 1770 ca.

- O monopólio em Java nos séc. XVIII- XIX

A história da exploração das populações nativas nas colónias onde se produz o café começa desde o início do seu cultivo nessas terras. É o caso de Java, por exemplo. Os colonos holandeses pactuaram com os soberanos locais para obterem o poder sobre a produção agrícola em troca de uma lauta compensação. Introduziram, assim, o monopólio do café em Java: cada família de agricultores tinha que cultivar 650 plantas de café e entregar a colheita às autoridades que estabeleciam o preço. Os trabalhadores tinham também que prestar serviços gratuitos aos colonos. Dados de 1855 testemunham que a diferença entre os custos de produção e o preço de venda era igual a 70%. Os camponeses tinham que vender o café à potência colonial a um preço muito inferior ao seu valor real, por causa do monopólio, e deixavam progressivamente de cultivar o arroz necessário para o sustento das suas famílias. No início séc. XX a população de Java vivia em condições de pobreza extrema, podemos dizer que praticamente foi dizimada.

2. A planta do café

A planta do café é um arbusto da família das Rubiáceas. Pode alcançar até 10 m de altura, mas as plantas utilizadas no cultivo são cortadas para as manter baixinhas e facilitar a colheita. As folhas oblongas e verdes são parecidas com as do louro. Característica da planta do café é a de ter simultaneamente flores e frutos no mesmo ramo. As flores são brancas e pequeninas e têm um perfume intenso, parecido com o do jasmim. São hermafroditas e, poucas horas depois de florescer, já são fecundadas pela acção do vento. O fruto maduro tem cor vermelha – parece-se com uma pequena cereja – e contém duas sementes chamadas *caracolitos* ou *pérolas*, ou seja, os grãos de café. Os dois grãos são protegidos por uma película, chamada com o nome castelhano (denominada a partir do nome em castelhano, *pergamino*) de *pergamino*. As sementes, ainda cobertas pelo *pergamino*, são a matéria-prima a partir da qual tem origem o café. Cada planta demora cerca de cinco anos para começar a produzir e o seu ciclo de produção esgota-se dentro em 30 anos.

Existem cerca de 60 espécies de café, mas só 25 são cultivadas para obter um produto de consumo. Dentro do mercado internacional do café jogam um papel importante apenas 2 variedades.

- Coffea Arabica

(a melhor qualidade)

origem: Abissínia (Etiópia)

dimensões: entre 6 e 8 metros de altura

habitat: cresce na faixa entre os 900 e os 2000 m de altitude, 20 °C e nos terrenos húmidos e ricos em sais minerais

características: os grãos são pequenos, com forma achatada e alongada, cor verde-cobre. Trata-se de uma planta muito frágil com escassa resistência aos parasitas.

teor de cafeína: baixo, (0,8-1,3 %)

variedades: Moka (Arábia), Bourbon (Brasil)...

- Coffea Robusta

(seleccionada para compensar a fragilidade da Árábica, qualidade mais baixa mas mais resistente)

origem: África Central

dimensões: até 10 metros de altura

habitat: entre 200 e 300 m de altitude, 25°C clima tropical

características: raízes pouco profundas e muito resistente aos parasitas. É usada para enxertar plantas de Arábica para as tornar mais resistentes. Floresce durante o ano todo.

teor de cafeína: (2- 2,5 %)

3. A matéria-prima: do «grão verde» ao café que consumimos

a. A colheita

- *pickings* ou método manual: os frutos maduros são seleccionados e apanhados manualmente um a um. Utilizado para café de alta qualidade, especialmente Arábica.
- *stripping* ou método mecânico: os frutos são seleccionados por uma máquina tendo por base um critério electrónico de tipo cromático. Utilizado para café de baixa qualidade como a variedade Robusta.

b. A secagem

- método a seco: deixam-se os frutos ao ar livre para que sequem durante 100 dias, e é preciso mexê-los continuamente. Durante a noite tapam-se para os proteger do frio e da humidade. Depois da secagem esmaga-se os frutos e separam-se os grãos de café, retirando também a película que os envolve.
- método com água: (café «lavados») colocam-se os frutos em recipientes cheios de água onde ficam durante um breve período de fermentação. Depois deste breve tratamento secam-se os frutos e separam-se os grãos de café, libertando-os da película chamada *pergamino*.

c. O «grão verde»

- O produto que resulta destas duas fases, o «grão verde» constitui a matéria-prima que os produtores exportam. Cada país tem gostos diferentes que correspondem a misturas e tipos de torrefacção diferentes: por isso convém que o «grão verde» seja torrado e misturado no país onde será vendido o café. Além disso, o produto ainda verde pode ser armazenado durante muito mais tempo, enquanto o café já torrado tem um prazo de validade muito mais apertado.

d. A torrefacção

- Antigamente os grãos eram torrados artesanalmente e o resultado era bastante irregular e desagradável, uma mistura de grãos crus e queimados. Hoje em dia, depois da industrialização, os grãos são torrados dentro de um cilindro de metal que gira sem parar de maneira a garantir uma torrefacção uniforme. Aos 100° C os grãos tornam-se amarelos, aos 150°C ficam castanho claro e duplicam o próprio volume começando a emanar o típico “aroma a café”, aos 200°C-250°C o processo está concluído. Esta fase dura cerca de oito minutos mas, nos últimos anos, tem-se experimentado um novo método que leva só 3 minutos e meio para terminar a torrefacção. O produto obtido com esse novo método é muito mais volumoso e permite, por isso, obter maiores quantidades de café a partir da mesma quantidade de «grãos verdes».

e. A mistura

- A mistura é a parte mais importante de todo o processo de produção. Tem que garantir o conjunto harmonioso de corpo, de aroma e sabor. A mistura equilibrada tem que conter cafés mais doces e cafés mais fortes, cafés com aroma de chocolate e cafés frutados, mais ácidos, deixando dominar uma destas características para dar personalidade à mistura. Geralmente

misturam-se cafés *Arábica* com cafés *Robusta*, mais fortes e decididos. As misturas de *Arábica* só são mais doces e aromáticas.

f. A moagem

- Uma vez torrado e moído o café começa imediatamente a oxidar-se. Os novos sistemas de embalagem em vácuo atrasam este processo, mas não podem impedi-lo. Por isso, aconselha-se a moer o café logo na altura de o consumir.
- Cada maneira de preparar o café exige o seu próprio tipo de moagem:
 - café turco → extra-fina (como se fosse farinha!)
 - café expresso → muito fina
 - moka, balão e máquinas eléctricas → fina

4. Alguns cafés do CJ

- **Miscela Classica (Uganda, Tanzânia, Guatemala, Nicarágua):**

Esta mistura é muito parecida com a típica mistura “vermelha” da tradição italiana. Contém só 40% de Robusta (as misturas de outras “marcas” contêm uma quantidade de Robusta muito mais elevada) que lhe dá carácter e força, e 60% de Arábica, que torna o sabor mais doce e espesso.

Variantes:

Mistura moka (máquina de balão e eléctrica) em vácuo - 250 gr. - cod. 1

Mistura expresso em vácuo - 250 gr. - cod.153

- **Uciri (México)**

O café Uciri é de qualidade “Arábica lavada de altitude” (Prime washed organically grown Mexico arabica coffee), mono-origem, uma das melhores qualidades de café do mundo. Tem baixo teor de cafeína. É cultivado e recolhido na região de Oxaca, a 1300 m de altitude, nas terras incontaminadas dos planaltos da selva mexicana, sem utilizar fertilizantes químicos nem fitofarmacos. Possui um aroma doce e agradável, retrogosto a chocolate com densa e delicada humidade.

Variantes:

Mistura moka (máquina de balão e eléctrica) em vácuo - 250 gr. - cod.5

Mistura solúvel frasco de vidro - 100 gr. - cod. 15

Café em grão - 500 gr. - cod.13

5. Duas palavras sobre a crise do café

- Nos últimos 5 anos o preço do café tem vindo constantemente a descer - passou de 3\$ por libra para 40c - como nunca tinha acontecido na história da sua produção, por causa de enorme produção de matéria prima dos dois actuais gigantes do mercado: o Vietname (recém-chegado) e o Brasil. Calcula-se (Oxfam) que 25 milhões de pequenos produtores de café no mundo inteiro estejam a vender o café a um preço que não cobre os custos de produção, enquanto os cafés de marca continuam a ser vendidos a preços elevados. Multinacionais como a Nestlé, a Kraft, a Sara Lee e a Procter and Gamble pagam preços ridículos aos produtores, e cada uma das marcas de café que produzem vale 1 milhão de dólares ou mais de vendas por ano. Algumas das faixas sociais mais pobres e vulneráveis do planeta – como os pequenos agricultores, as mulheres e os grupos indígenas - estão a pagar os imensos lucros destes gigantes do comércio.
- Nessa perspectiva o trabalho que as organizações de Comércio Justo têm vindo a desenvolver teve e tem uma importância extraordinária, garantindo aos produtores associados ao seu

circuito não apenas um preço justo pelo seu café mas uma *chance* para continuar a trabalhar e viver.

6. Para preparar um bom café com a Moka (cafeteira de metal com válvula) ou seja “Porque não é verdade que a bica do café é melhor”...

1. Usar água fresca e leve. Água salgada ou com muito calcário tiram grande parte do sabor.
2. Ter cuidado que a água não ultrapasse a válvula.
3. Encher o filtro sem comprimir o café moído
4. Logo que a cafeteira comece a burburinhar apagar o lume: este cuidado é essencial para não queimar o café!
5. Mexer o café para uniformizar o gosto
6. Beber o café sempre acabado de fazer, nunca aquecer café já feito!
7. A escola “napolitana” recomenda beber um copo de água antes de tomar o café, para limpar o paladar, enquanto a escola “panormita” (de Palermo, Sicília) aconselha a tomar água logo a seguir à degustação do café.
8. Lavar a cafeteira apenas com água e nunca com sabão ou outro detergente, para não alterar o sabor dos muitos cafés que ainda vai preparar...

BIBLIOGRAFIA

- Costanzo, Paola, I segreti del Caffè, ed. Sonda 2003.
Gavelli, Fabio e Guadagnucci, Lorenzo, La crisi di crescita, Feltrinelli 2004.
Hoff, Frans van der e Roozen, Nico, Max Havelaar, Feltrinelli 2003.
A.A.V.V., Mugged: poverty in your coffee cup, Oxfam, 2003 (sobre a crise di café)
<http://www.maketradefair.com/assets/english/mugged.pdf>