

JONATHAN MORRIS



CAFÉ

UMA HISTÓRIA GLOBAL

Tradução de Marcelino Amaral e Miguel Mata



ÍNDICE

INTRODUÇÃO	9
1. DA SEMENTE À CHÁVENA	13
2. VINHO DO ISLÃO	47
3. BEM COLONIAL	67
4. UM PRODUTO INDUSTRIAL	91
5. UM PRODUTO GLOBAL	121
6. UMA BEBIDA ESPECIALIZADA	151
RECEITAS	177
BIBLIOGRAFIA SELECCIONADA	187
WEB SITES E ASSOCIAÇÕES	189
AGRADECIMENTOS	191
CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS	193
ÍNDICE REMISSIVO	195



INTRODUÇÃO



O café é uma bebida global. É cultivado para efeitos comerciais nos quatro continentes e consumido de forma entusiástica nos sete. Os cientistas da Antárctida adoram o seu café. Até há uma máquina de café expresso italiano na Estação Espacial Internacional. A viagem do café levou-o desde as florestas da Etiópia às *fincas* da América Latina, dos cafés do Império Otomano aos cafés da «terceira vaga», e da cafeteira à máquina de cápsulas.

Este livro é a primeira história global de café escrita por um historiador profissional. Explica-nos como é que o mundo foi adquirindo gosto pelo café e por que razão este mesmo café tem um sabor tão diferente em vários lugares do mundo. Da primeira aparição desta bebida entre as seitas sufis na Arábia do século xv aos grandes apreciadores de café do século xxi na Ásia, este livro discute quem bebeu café, porquê e onde, como o prepararam e qual o seu sabor. Identifica as regiões e as formas como o café é cultivado, quem trabalhava nas quintas, quais os seus proprietários e como é que os grãos de café eram processados, comercializados e transportados. Analisa o negócio por trás do café – os intermediários, as empresas de torrefacção, os fabricantes de maquinaria

– e dissecar a geopolítica por trás das estruturas que ligam os produtores aos consumidores.

Distribuição regional da produção global de café – %⁽¹⁾

	África e Arábia	Caraíbas	Ásia	América Latina
1700	100	0	0	0
1830	2	38	28	32
1900-1904	1	4	4	91
1970-1974	30	3	6	61
2011-2015	9	1	32	58

As distinções entre o café como mercadoria e o café como especialidade, e a forma como estas determinam as transformações que o café sofre, da semente à chávena, são o tema do capítulo de abertura deste livro.

A história do café está dividida em cinco eras. Inicialmente, o café serviu como «vinho do Islão» e era cultivado nos socos das montanhas do Iémen e comercializado entre os povos muçulmanos das costas do oceano Índico e do mar Vermelho. No século XVIII, os europeus transformaram esta bebida num bem colonial, obrigando servos e escravos a plantá-lo em locais tão distantes como Java ou a Jamaica.

Na segunda metade do século XIX, o café foi transformado num produto industrial, pois a rápida expansão da produção no Brasil alimentou o desenvolvimento de um consumo de massas nos Estados Unidos. A partir dos anos 50 do século XX, o café tornou-se uma mercadoria global, pois a Ásia e a África voltaram a ter uma quota significativa no mercado mundial, através da plantação de

⁽¹⁾ Dados obtidos de Benoit Daviron e Stefano Ponte, *The Coffee Paradox* (Londres, 2005), p. 58.

CAFÉ

Robusta, uma variedade mais resistente, embora de sabor mais áspero, usada nos lotes de mistura mais baratos e em produtos solúveis. Como resposta a esta transformação do café em mercadoria, em finais do século xx surgiu um movimento que visava repor o café como «bebida especial». O seu sucesso transnacional pode muito bem resultar na quinta era da história do café.

O negócio do café opera com uma variedade de definições e unidades de medida. Os conjuntos de dados históricos raramente são comparáveis, e por isso, em vez de impor uma falsa unidade, o livro apresenta as estatísticas na forma como surgiram originalmente. As comparações macro, calculadas recorrendo a várias fontes, visam dar uma noção da direcção e da dimensão da mudança, e os números não devem ser encarados como sendo definitivos.

Pegue numa chávena, vire a página e desfrute da sua viagem através da história global do café.

DA SEMENTE À CHÁVENA



O café é uma bebida do dia-a-dia – seja tomado de um gole, à pressa, logo ao pequeno-almoço, numa pausa a meio da manhã, à tarde, para arrebitar, ou, ainda, para ajudar a digestão depois do jantar. A maioria dos apreciadores de café tem uma noção instintiva daquilo que considera ser uma boa chávena de café, contudo, muito poucos percebem o que contribui para isso. Este capítulo explora a viagem do café, desde a semente até à chávena. Mostra-nos como é que as escolhas feitas ao longo desta viagem determinam se os grãos são vendidos como mercadoria ou como produtos especiais.

Mercadoria ou especialidade?

A principal razão para os consumidores não disporem do conhecimento para poderem apreciar o seu café é que a indústria, ao transformá-lo numa mercadoria homogeneizada, oculta a sua complexidade e diversidade. Os lotes de café colhidos numa determinada época são misturados com outros lotes apanhados numa época diferente; as produções de quintas com características

diferentes são juntas; e as sacas de diferentes regiões são exportadas todas com o mesmo rótulo; os cafés ecológicos são comprados através de um mercado onde, na realidade, nunca são realmente vistos antes de os grãos serem torrados e misturados com outros de diferentes países, para que possam ser vendidos com a mesma marca, que comunique características genéricas: «Rico», «Suave», «Lote seleccionado».

Estas estratégias permitem que o café de uma determinada origem possa ser substituído por outro. Acontecimentos naturais com a seca, a geada, a doença ou aqueles que são causados pelo homem, como a guerra, podem prejudicar a produção de café numa região durante anos. Os agricultores, os exportadores, os intermediários e as empresas de torrefacção usam a homogeneização como estratégia para gerir o risco. Pelo menos 90% da produção mundial de café integra o sector das mercadorias.

Os restantes 5 a 10% são «café especial»: café de alta qualidade, com um perfil de sabor característico e origens geográficas identificáveis. Tal como o vinho, o aroma de um café reflecte a variedade que foi cultivada, o microambiente da região (o *terroir*), as condições climáticas que prevaleciam aquando da época da sementeira, e o cuidado com que foi colhido, processado, armazenado e expedido. O vinho contém cerca de 300 componentes que afectam o seu aroma; para o café, estima-se que sejam bem mais de 1000. Este sector da «especialidade» tem vindo a crescer exponencialmente nos últimos 30 anos.

Podemos dividir as plantações de café em 3 tipos. As grandes plantações brasileiras constituem menos de 1% de todas as quintas, mas produzem cerca de 10% da oferta mundial. As empresas de gestão familiar, muito comuns na América Central e na Colômbia, constituem 5% das quintas, mas representam 30% da produção, grande parte dela de alta qualidade. As pequenas propriedades com menos de 5 hectares totalizam 95% de todas as quintas de café e produzem 60% da produção global. Na maioria

CAFÉ



As plantas do café Arábica, como esta da Índia, produzem as flores e os frutos a todo o comprimento dos seus ramos laterais. O café pode ser colhido duas vezes por ano, com flores e bagas também no ramo.

destas plantações, o café é cultivado no regime de agricultura de subsistência⁽¹⁾.

Arábica

O café é uma dádiva da África, onde já foram identificadas mais de 130 espécies do género *Coffea*. A planta do café Arábica, a *Coffea arabica*, foi-se desenvolvendo nas terras altas do Sudoeste da Etiópia e nas regiões fronteiriças do Quênia e do Sudão do Sul, onde ainda hoje cresce em modo silvestre. Hoje em dia, o Arábica é cultivado com fins comerciais por todos os trópicos. Fora desta faixa, não consegue sobreviver, pois as plantas morrem

⁽¹⁾ David Browning e Shirin Moayyad, «Social Sustainability», in *The Craft and Science of Coffee*, org. B. Folmer (Amesterdão, 2017), p. 109.

JONATHAN MORRIS



Uma floresta de café na Etiópia. Estas plantas de café meio silvestres crescem por baixo da copa das árvores e são geridas por pequenos produtores. Os grãos são descritos como «café de herança», pois são o resultado de séculos de cruzamento de diferentes espécies em estado natural.

se a temperatura cair abaixo do ponto de congelação. O Arábica foi a primeira – e até ao século xx, a única – espécie de café cultivada para consumo humano. Actualmente, representa cerca de 2/3 da produção mundial.

A planta de café Arábica é um arbusto de folha perene, que na sua fase silvestre cresce até atingir entre 9 a 12 m de altura, numa floresta com a copa das árvores como sombra. De um modo geral, referimo-nos a ela, erradamente, como sendo uma árvore. Poliniza-se a si mesmo, produzindo um conjunto de pequenas flores brancas muito aromáticas. A quantidade e o tamanho das flores dependem, em grande parte, do tempo. Os aguaceiros estimulam o florescimento da planta, mas os frutos dão-se melhor em condições de tempo seco.

Em climas semi-secos, o café floresce apenas uma vez por época; nos locais onde a precipitação é maior, poderá haver duas ou mais colheitas, estando na planta, em simultâneo, os frutos

CAFÉ

e as flores. As sementes na base da flor desenvolvem-se até se transformarem em drupas, a que chamamos as bagas do café. Estas amadurecem durante 30 a 35 semanas depois da floração, mudando a sua cor do verde para um vermelho profundo, ou, em algumas variedades, amarelo; é nesta altura que estão prontas para ser apanhadas.

Cada baga contém duas sementes achatadas, às quais nos referimos, ainda que de forma incorrecta, como grãos. Cada semente está coberta por uma camada de pergaminho e protegida por uma polpa adocicada e de tom rosado por baixo da pele. Pode dar-se o caso de por vezes uma única semente arredondada se desenvolver; chama-se-lhe caracolilho. Os produtores separam-nas do resto da colheita para serem vendidas mais caras, com o argumento de que proporcionam melhores qualidades sensoriais e que a própria forma até é mais adequada para torrefacção. Os cépticos afirmam que o preço mais alto é para compensar o facto de o caracolilho pesar menos do que dois grãos comuns.

Robusta

Durante as últimas três décadas do século XIX, o mundo do café foi transformado por um surto devastador de ferrugem da folha, que praticamente erradicou a produção na Ásia. Os plantadores de café, em especial nas Índias Orientais Holandesas, começaram a procurar espécies alternativas. Tentaram o *Coffea liberica*, ou café da Libéria, mas este revelou-se demasiado susceptível à ferrugem da folha. Mudaram então para o *Coffea canefora*, conhecido como robusta, e que era produzido no Congo, através da Bélgica.

O Robusta não só é resistente à ferrugem da folha, como tolera temperaturas e humidade mais elevadas do que o Arábica, o que lhe permite florescer em altitudes mais baixas. A árvore tem a forma de um chapéu-de-chuva, com bagas mais pequenas, mas em

JONATHAN MORRIS



As bagas de café Robusta, como estas da Indonésia, são mais pequenas e mais arredondadas do que as do Arábica, e crescem em grandes cachos centralizados.

maior quantidade, agrupadas em cachos, o que facilita a apanha. O seu cultivo mais simples levou a que fosse usado como porta de entrada na produção do café, mais recentemente pelo Vietname. Actualmente, o Robusta constitui entre 35 a 40% da produção mundial.

O Robusta tem um grande defeito: produz um café de qualidade inferior ao do Arábica. Uma nota de prova habitual do Robusta é borracha queimada. É quase sempre usado como parte de um lote de mistura, e é muitas vezes utilizado em produtos de café solúvel ou instantâneo. Os cafés comercializados como Robusta Especial (particularmente da Índia) são geralmente o resultado de melhores processos de cultivo e processamento. O Robusta também tem o dobro dos níveis de cafeína do Arábica.

Variedades

Durante grande parte da história do café só foram cultivadas duas variedades de Arábica. A variedade comercial mais próxima do café silvestre etíope chama-se Típica. A Bourbon, uma mutação natural que ocorreu na colônia onde os Franceses inicialmente plantaram café, é outra. A Bourbon produz colheitas maiores, e tende a produzir aromas mais frutados, em contraste com os do Típica, mais florais.

Os investigadores de café brasileiros desenvolveram os cultivares anões Caturra e Catuai, que se tornaram populares na era do pós-guerra, devido à sua maior produção e facilidade de cultivo. O Caturra foi cruzado com um híbrido Arábica-Robusta, que nasce naturalmente em Timor, para produzir o Catimor, outro cultivar anão muito produtivo, mais resistente, que pode ser plantado em altitudes mais baixas. Estas variedades eram populares entre os plantadores comerciais, mas os apreciadores de café têm algumas dúvidas relativamente à sua qualidade na chávena.

No século XXI, contudo, o mundo especializado manifestou muito interesse nas variedades. O Gueixa, uma variedade natural da Etiópia, é o principal responsável por este interesse. Foi introduzido na América Central nos anos 50 do século XX, mas actualmente ganhou novos seguidores devido à sua baixa produção. No entanto, em 2004, a família Peterson, os novos proprietários da quinta *La Esmeralda*, em Boquete, no Panamá, identificaram estes grãos como a fonte do aroma de cada chávena da sua quinta. Separaram-nos e inscreveram-no competição de prova, na Specialty Coffee Association, da Guilda dos Torrefactores Americanos, vencendo-a três anos seguidos. Em 2007, um dos lotes foi vendido por um preço mais de 100 vezes superior ao do café comercial.

Não surpreende, por isso, que o Gueixa, que produz um café de sabores florais e aromas complexos, com consistência de chá, seja

JONATHAN MORRIS



O café cresce melhor numa altitude elevada, em solos ricos em nutrientes, amí-
úde vulcânicos, como estes aqui representados, em El Salvador.

agora cultivado em muitas quintas, enquanto outras variedades como a Pacamara e a Yellow Bourbon passaram a ter muita procura. Em 2018, um Gueixa processado naturalmente no Panamá foi leiloado pelo novo preço recorde de 803 dólares por libra, enquanto o preço do café comercial era de 1,11 dólares por libra⁽²⁾.

Terroir

O microambiente – ou *terroir* – onde o café é cultivado tem um efeito substancial no seu perfil de sabor. É difícil discernir uma linha directa entre qualquer factor individual e o resultado em chávena, por causa da dificuldade em isolar as múltiplas variáveis envolvidas no processo.

Os elementos mais importantes são a temperatura e a elevação. O Arábica torna-se pouco produtivo a temperaturas acima dos

⁽²⁾ Nick Brown, «Natural Geisha Breaks Best of Panama Auction Record at \$803 per pound», www.dailycoffeenews.com, 20 de Julho de 2018.