

# Café chegou por Belém e conquista geral

Mesmo que a produção em grande escala tenha se concentrado na região Sudeste, o café entrou no Brasil a partir do Pará. Com diferentes técnicas de produção, já faz parte do consumo praticamente diário no Estado

## ROTA DO SABOR

Cintia Magno

**D**e tão enraizado e natural no cotidiano da vida da população, pode até parecer que o hábito de consumir o café como bebida esteve presente desde sempre no território nacional. A história conta, porém, que um longo caminho foi percorrido até que o café se tornasse o motor da economia do Império e da Primeira República no Brasil, mantendo uma importância econômica, gastronômica, cultural e social até hoje. Mesmo que a produção em grande escala tenha se concentrado na região Sudeste do país a partir do século XIX, anos antes o café entrou no Brasil a partir do Estado do Pará.

Para explicar como Belém se tornou a cidade pioneira do café no Brasil, o pesquisador do Museu do Café, localizado na cidade de Santos, em São Paulo, volta um pouco no tempo. Bruno Bortoloto do Carmo contextualiza que o café não é uma planta brasileira, mas natural do nordeste africano, de uma região que hoje compreende a Etiópia. O que se sabe é que a bebida já era consumida no século XV pelos árabes, passando a se popularizar na Europa séculos depois. “No século XVII, aproximadamente, o café começa a se popularizar na Europa. Ele começa a se tornar, de fato, uma bebida consumida socialmente porque antes desse período ele ainda era considerado uma bebida exótica”.

À medida que a bebida vai ganhando adeptos na Europa, tem início uma corrida por parte dos países europeus para se plantar café em suas colônias, já que até então as únicas fontes do café plantado eram a região da Arábia e a Etiópia. O primeiro país europeu a plantar o fruto em suas colônias foi a Holanda e, de lá, a França levou as primeiras mudas até o seu Jardim Botânico. “Isso é importante porque é a partir dessa época do século XVIII que os franceses começam a plantar o café nas suas colônias na América Central, nas Antilhas, inicialmente”, explica Bruno. “Das Antilhas o café vem para Caiena, capital da Guiana Francesa, e é aí que a gente entende qual a relação do Pará com a questão do café”.

À época, o que hoje se entende como o Pará estava inserido ao território do então Estado do Grão-Pará e Maranhão, que mantinha relações diretas com Portugal. Por questões de proteção das fronteiras da colônia portuguesa, já que os franceses constantemente tentavam invadir as fronteiras do Oiapoque, no Amapá, um representante de Portugal foi enviado até a Guiana Francesa, que faz fronteira com Oiapoque. Naquele período, em meados de 1720, a capital da Guiana já tinha uma produção considerável de café. “Francisco de Melo Palheta era um oficial do Exército, na época ele já era sargento-mor, que foi designado pelo Governador do Grão-Pará e Maranhão para ir até o Oiapoque e depois até Caiena, na Guiana Francesa, para discutir essa questão das fronteiras”, conta o pesquisador. “Aí entra a grande questão da historiografia. O Palheta já tinha uma ordem certa para, se ele conseguisse encontrar mudas de café, que trouxesse para o Brasil porque Portugal também estava se interessando pela produção”.

Apesar de a atuação de Palheta estar muito bem consolidada, a forma como ele conseguiu trazer o café para o Brasil ainda é envolta por algumas lendas. Uma delas acredita que ele tenha escondido dois grãos de café no bolso e trazido para o Brasil. Já a outra envolvia a participação de uma mulher, como explica Bruno Bortoloto. “Tem uma lenda que foi veiculada quase cem anos depois, em um romance do século XIX, que dizia que o Palheta seduziu a esposa do Governador de Caiena e, com isso, ela te-

ria dado as primeiras mudas de café para ele. Mas os historiadores falam que isso é só um romance”, registra. “Eles consideram até que seria muito difícil esconder algumas sementes no bolso, trazer para cá e começar toda uma plantação de cafeeiros. Então, muito provavelmente ele deve ter entrado em acordo com Caiena. Há alguns documentos que provam que o Palheta trouxe muitas mudas e aí começam as plantações de café em Belém. De fato, Belém do Pará seria a cidade pioneira do café no Brasil”.

Mais do que entender como as primeiras mudas foram cultivadas no Brasil, em Belém, o pesquisador reforça que é importante compreender, também, qual era a importância do café naquela época. O café ainda não era uma commodity como é hoje ou como se tornou no século XIX, ficava restrito a um comércio entre metrópoles. O Estado do Grão-Pará enviava a produção somente para Portugal porque era um mercado reduzido. Com o passar dos anos a cultura foi se disseminando pelo país, descendo sempre em direção à região Sul. “O café vem descendo pelo território brasileiro no século XVIII. Pará, Maranhão, Piauí, Ceará, Pernambuco, Alagoas, Sergipe... todos esses estados tiveram plantações, mas que não vingaram, não foram com o tamanho que, de fato, teve depois Rio de Janeiro e São Paulo, já no século XIX”.

A consolidação da economia do café no Sudeste parte de um segundo momento, quando, a partir de 1808, o Rio de Janeiro se tornou a sede de todo o Império português, já acumulando uma produção considerável de café. Bruno destaca, também, que além da questão do centro político ser deslocado para o Rio de Janeiro, a partir de 1808 o Brasil já não era mais colônia. Ocorre a abertura dos portos para as nações amigas e, com isso, se tem a possibilidade de comercializar com outros mercados que estavam começando a se interessar pelo café. “Em Santos, onde está o Museu do Café, nessa época não se tinha muita movimentação, havia uma dependência muito grande do Rio de Janeiro, era quase um porto intermediário e sem muita importância. A partir desse momento, Santos começa a ter um crescimento quase exponencial por conta do desenvolvimento das plantações de café no Estado de São Paulo até chegar no fim do século XIX, quando explodem as grandes plantações, se tem recordes de safra ano após ano e aí isso coincide com essa primeira interligação com o mundo e a criação, de fato, de um mercado capitalista unificado, global”, contextualiza. “Você tem uma unificação melhor do mercado, se tem o interesse maior pela compra do café, as ferrovias chegam também e encurtam ainda mais as distâncias, então tudo isso, com o café no Sudeste, começa a fazer com que exista essa explosão do que foi o motor da economia do Império e da Primeira República no Brasil”.



Fernando Araújo diz que não é raro que os clientes peçam para participar do processo de extração do café. FOTOS: MAURO ÂNGELO

## Cultura no Pará é muito ligada ao consumo do café

Ainda que a grande expansão da cultura do café não tenha ocorrido no Pará, até hoje o Estado que foi a porta de entrada para o café no Brasil mantém uma cultura muito ligada ao consumo do café. Mesmo com o clima quente, são muitos os que não renunciam a uma boa xícara de café pela manhã e no final da tarde.

Mais do que o consumo, o que cada vez mais os amantes do café têm buscado é a experiência que envolve desde o preparo até a degustação. Proprietário de um café e doceira, a Chez Nous Café, Fernando Araújo aponta que não é raro que, diante de uma diversidade de formas de extração disponíveis, os clientes peçam para participar do processo. “Todo mundo tem uma história com o café, eu mesmo lembro muito dos meus avós. O café sugere o momento da pausa, da tranquilidade, a ideia do encontro”, considera. “Na maioria das vezes os clientes que vêm querem participar do processo, querem entender como funciona”.

Se até algum tempo atrás o habitual seria o café chegar já servido à mesa, hoje

o processo da extração da bebida pode ser executado na frente do cliente e com a sua participação. No método de filtragem possibilitado pela prensa francesa, por exemplo, em que, através da cafeteira especializada, é necessário pressionar o êmbolo lentamente até chegar ao fundo, separando o líquido do pó do café, é quase certo que o cliente peça para ele mesmo realizar o processo. O mesmo ocorre com o método mais conhecido como V60, que utiliza um utensílio mais conhecido da maioria da população, o filtro de papel. Apesar da aparente semelhança, no método V60 o porta-filtro apresenta veios na sua parte interna que fazem com que a velocidade da descida da bebida até a xícara seja controlada.

Tantos detalhes e diferenças são considerados porque, segundo aponta Fernando Araújo, são muitos os fatores que influenciam o sabor final do café. “O sabor muda muito de método para método. O próprio café que é moído na hora é muito diferente porque quando ele já foi moído há bastante tempo, acaba perdendo em sabor e qualidade”, explica. “O café expresso, por exemplo, é muito quente e mais encorpado. Já o café coado é mais suave, mais adocicado, demanda um tempo maior de preparo. Então tudo isso requer conhecimento”.

## SAIBA MAIS

### • POTÊNCIA

A cultura do café financiou o nascimento da indústria no Brasil, custeou a construção de ferrovias em torno das quais núcleos urbanos nasceram ou se consolidaram e atraíram imigrantes. Apesar de toda essa potência econômica ter se consolidado a partir do século XIX, na região Sudeste do país, as primeiras mudas da planta chegaram ao Brasil no século anterior, através de Belém do Pará.

### • MUSEU

Localizado em Santos, em São Paulo, o Museu do Café preserva e divulga a história do café no Brasil e no mundo, por meio de objetos, documentos e recursos audiovisuais. Quem tiver interesse em conhecer um pouco mais sobre como a evolução da cafeicultura e o desenvolvimento político, econômico e cultural do país estão relacionados desde o século XVIII, é possível acessar o site da instituição, no <http://www.museudo cafe.org.br/>.

## ALGUMAS TÉCNICAS

### PRESSA FRANCESA



### V60



### CAFÉ ESPRESSO



## Diferentes técnicas fazem sucesso

Para o chefe sommelier Fabio Sicília, do restaurante Família Sicília, a atenção maior aos processos que envolvem a extração do café e à qualidade dos grãos é uma tendência que está em crescimento não apenas no Pará, mas no mundo de uma maneira geral.

No próprio restaurante, hoje, são oferecidas seis diferentes técnicas de extração do café. “O que estamos vivenciando hoje é a terceira onda do café”, contextualiza. “Esse é um movimento mundial, não começou aqui. Os cafés mais elegantes, mais finos, são feitos com grãos arábicos, que são mais aromáticos e mais delicados. Tem também os cafés robustos que vão te dar corpo, estrutura para um café legal”. Fabio aponta que, estudando a fundo, é possível aprender como identificar a qualidade do café, desde o formato do grão, a cor da torra, o aroma. “São várias técnicas e estamos vendo que está tendo um boom mesmo em Belém. Assim como o mundo do vinho evoluiu bastante, com novas técnicas de preparo e controle de fermentação das uvas, também os cafés”. O chefe aponta que mesmo a técnica Melitta, em que o café coado com o conhecido filtro de papel, há uma série de regras que as pessoas não sabem e acabam deixando de aproveitar melhor o seu café. Ele aponta que também o coador de pano tem suas vantagens, mas é necessária uma série de cuidados. “Cada forma de extração com o mesmo café, nas mesmas condições, se você fizer uma moagem mais grossa ou mais fina, você altera a qualidade. O fato de ter que molhar o filtro de papel com água quente antes para que ele não segure os óleos essenciais do café, a temperatura da água que não pode ser superior a 90° para que você faça uma boa extração dos aromas, o controle do tempo de extração, tudo interfere na qualidade”.