



## CAFÉS BRASILEIROS: PATRIMÔNIOS, HISTÓRIAS E SABORES

### *BRAZILIAN COFFEE: HERITAGE, STORIES AND FLAVORS*

Angela Inês Liberatti<sup>1</sup>

Paulo Fernandes da Silva<sup>2</sup>

#### RESUMO

O café constitui um patrimônio significativo da cultura brasileira. Diferente do que se imagina ele não é único, as características organolépticas do café ainda em grãos podem ser muito diferentes de acordo com a região em que for cultivado. Um café pode apresentar aromas, gostos e sabores diferentes dependendo do modo como for produzido, beneficiado, torrado e extraída a bebida. Nossa pesquisa refere-se a essas formas e sabores diversos que constituem um patrimônio imaterial e de como esse produto foi importante na construção de uma memória coletiva, partindo do pressuposto que a expansão cafeeira ocorrida no Brasil, a partir do século XIX, produziu um acervo histórico e gastronômico rico e diverso. Busca mapear a produção do café Arábica, e suas subespécies, em várias regiões dessa imensidão territorial brasileira é nosso principal objetivo. Nosso método é a genealogia foucaultiana, que nos permite fazer cortes na continuidade história para verificar a emergência de diversidades culturais e hábitos gastronômicos. Introduzido no Brasil, tornou-se conhecido quando, em 1808, a família real portuguesa deslocou-se da Europa, fazendo do Rio de Janeiro a capital do império português. A demanda pelo café determinou a expansão territorial pela produção extensiva e, foi assim, que o espaço geográfico brasileiro abriu-se sem limites ao café: solo fértil e inulto em grandes extensões.

**PALAVRAS-CHAVE:** Café brasileiro, patrimônio material, patrimônio imaterial, cafés especiais.

#### ABSTRACT

*Coffee is a significant heritage of Brazilian culture. Unlike what you think is not unique, the organoleptic characteristics of coffee still beans can be very different depending on the region in which it is grown. A coffee may have different aromas, tastes and flavors depending*

<sup>1</sup> Doutora em Ciências Sociais, PUC/SP, 2019.

<sup>2</sup> Especialista em Docência para Educação Profissional, SENAC/SP, 2014.



*on how it is brewed, processed, roasted and extracted from the beverage. Our research refers to these diverse forms and flavors that constitute an intangible heritage and how this product was important in the construction of a collective memory, based on the assumption that the coffee expansion that occurred in Brazil, from the nineteenth century, produced a collection rich and diverse historical and gastronomic. It seeks to map the production of Arabica coffee and its subspecies in various regions of this Brazilian territorial immensity is our main objective. Our method is the Foucaultian genealogy, which allows us to make cuts in historical continuity to verify the emergence of cultural diversity and gastronomic habits. Introduced in Brazil, it became known when, in 1808, the Portuguese royal family moved from Europe, making Rio de Janeiro the capital of the Portuguese empire. The demand for coffee determined the territorial expansion through extensive production and, thus, the Brazilian geographic space opened up without limits to coffee: fertile soil and uncultivated to large extent.*

**KEY-WORDS:** *Brazilian coffee, material heritage, intangible heritage, specialty coffees.*

## 1 A HISTÓRIA DO CAFÉ NO BRASIL

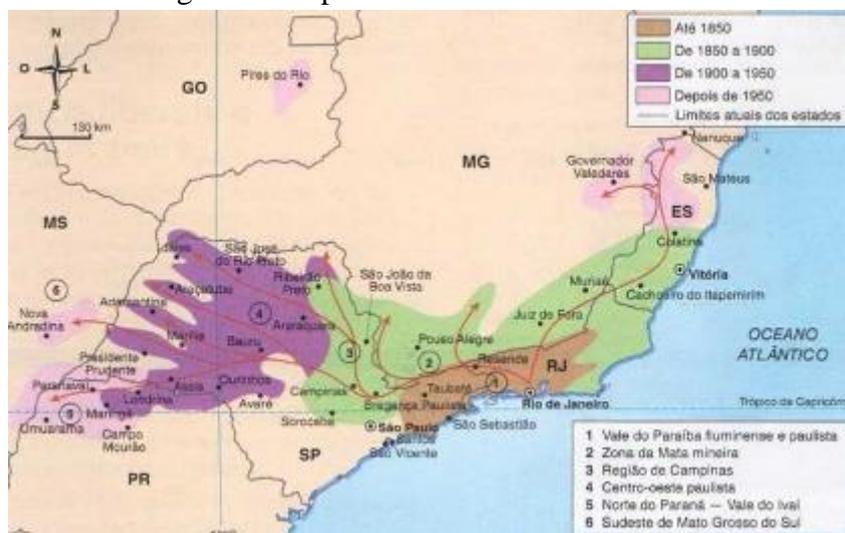
O café *coffea arabica*, já era conhecido no Brasil desde o século XVII porém, foi somente a partir do início do século XIX, que se tornará um produto para exportação. Primeiramente cultivado nos quintais e para consumo interno, tornou-se, no século XIX, o principal produto de exportação do Brasil e sustentou o desenvolvimento do Império brasileiro, juntamente com alguns outros produtos agrícolas.

O café, se bem que fôra introduzido no Brasil desde começos do século XVIII e se cultivasse por tôdas as partes para fins de consumo local, assume importância comercial no fim desse século, quando ocorre a alta de preços causada pela desorganização do grande produtor que era a colônia francesa do Haiti (FURTADO, 1972, p. 113).

A expansão cafeeira no Brasil, ocorreu a partir da capital, o Rio de Janeiro, com o aproveitamento dos recursos disponíveis: capital acumulado pelos grandes proprietários de terra, mão-de-obra escrava subutilizada, proximidade da Corte e presença de um grande porto marítimo. Desdobrou-se em fases distintas e atingiu várias regiões do sudeste e sul do país, particularmente o Estado de São Paulo. O século XIX é conhecido como o século do café e uma grave, crise no início do século XX, atingiu a produção cafeeira (Figura 1).



Figura 1 - Expansão cafeeira no século XIX



Fonte: Mapas econômicos (2019).

Os caminhos do café tiveram início nas regiões montanhosas do Rio de Janeiro e atingiram o Vale do Paraíba, onde se constituíram latifúndios escravocratas e, a partir daí, o espaço geográfico do Estado de São Paulo abriu-se, sem limites, à expansão cafeeira do século XIX.: solo fértil, inculto e em grandes extensões de terras. O café, a partir do Vale do Paraíba, alargou seu de cultivo e atingiu as margens do rio Paraná, ocupou o oeste paulista e as fazendas foram se multiplicando. Ao mesmo tempo, atraiu investimentos estrangeiros para as ferrovias que cortavam as terras paulistas, interligadas até o litoral santista, onde se iniciava a etapa da exportação cafeeira.

A estrada de ferro trazia os pioneiros e o café dava-lhes ocupação e sustento. As matas eram derrubadas para dar lugar aos cafezais. A formação de novas fazendas de café exigia coragem e o esforço dos homens para vencerem os obstáculos como o pagamento realizado anualmente mas com a permissão do uso da terra para a cultura de produtos de subsistência e a venda da lenha e madeiras-de-lei, retiradas com a derrubada das matas.

As terras para os novos cafezais eram disputadas de forma violenta, por meio da grilagem, falsificação de documentos e demarcações irregulares (GHIRARDELLO, 2002). Sua apropriação pelos denominados pioneiros, gente que não conhecia a região, vai desencadear uma violência entre os grandes proprietários entre si, entre os proprietários e os



roceiros que antecedem a ocupação pelo café, e entre os brancos e os indígenas caingangues, sempre resistentes e, depois, vencidos e expulsos.

Manuel Bento da Cruz, é um exemplo de como as terras disponíveis para os cafezais eram apropriadas, chegou a ser o único dono de um percurso de mais de cento e trinta quilômetros de terra que acompanhava a estrada de ferro. Visitava os posseiros exigindo metade de suas propriedades para fazer o registro obrigatório, já que era especialista na área jurídica.

Foucault (1979), tem razão ao colorir a genealogia de cinza para afastar a pesquisa da origem que encobriria “todas as peripécias que puderam ter acontecido, todas as astúcias, todos os disfarces” (FOUCAULT, 1979, p. 15-18).

A herança da cafeicultura marcou história do Brasil, principalmente a história das áreas atingidas pela mancha verde dos cafezais é presente na memória brasileira, como a perpetuada por Cândido Portinari, em óleo sobre tela de 1935.

Toda a região cafeeira foi atravessada por ferrovias valorizando as fazendas e facilitando o transporte do café até os portos para exportação.

As primeiras estações foram construídas em plena mata e as paradas dos trens, que corriam duas vezes por semana, favoreceram o desenvolvimento das cidades e, ao mesmo tempo, expulsava os indígenas que, secularmente, ocupavam a região e constituíam resistências tanto aos cafezais como aos trilhos de ferro.

Figura 2 - Casa de fazenda e terreiros de secagem do café.



Fonte: ABIC (2019).



Figura 3 - Trabalhadores rurais da fazenda cafeeira



Fonte: Trem da Serra (2019).

As edificações realizadas pelas ferrovias formaram um conjunto arquitetônico significativo para a história de muitas cidades que surgiram de um processo semelhante relacionados à produção cafeeira. Os imóveis eram construídos em várias cidades com a mesma concepção e são partes importantes do patrimônio material histórico.

Ao mesmo tempo, nas fazendas cafeeiras, as construções típicas das residências, dos terreiros de secagem dos grãos, a forma de secar, torrar e consumir o café foi se diferenciando conforme os espaços geográficos e, na atualidade, configuram-se como um patrimônio imaterial brasileiro.

A fase histórica da implantação da economia cafeeira no Brasil, iniciou-se no norte do país a partir de uma fazenda cujo café era do tipo *coffea arabica* e que acabou por distribuir suas mudas para o nordeste, sudeste e sul do país. Essa espécie adaptou-se bem ao clima e às terras roxas do sudeste brasileiro. O resultado era um café de qualidade e apreciado no exterior, que contou com o empenho do governo para substituir a cana-de-açúcar, produto já em crise. O Brasil, no século XIX, era o Império do Café. “A transferência da corte



portuguesa para o Brasil, em 1808, foi decisiva para a propagação da nova cultura” (MARTINS, 2017, p. 51).

Esse primeiro ciclo da produção cafeeira durou até o início do século XX, e foi sustentado pelo interesse governamental republicano, entendido como o governo do café com leite. A crise cafeeira brasileira foi determinada por uma combinação de fatores: mercado de consumo inelástico, baixos preços e uma expectativa estatal em substituir a cafeicultura por industrialização.

A cafeicultura do século XIX marcou a história brasileira de forma definitiva, foi nesse período que ocorreu a abolição da escravidão e a sua substituição por uma mão-de-obra composta por imigrantes europeus, que irá transformar não só os hábitos e os costumes, mas também ampliar a miscigenação étnica do brasileiro. A entrada de imigrantes foi estimulada pelo Estado brasileiro e alocados nas grandes fazendas interiorizadas.

“Esse conjunto de medidas tornou possível promover, pela primeira vez na América, uma volumosa corrente imigratória de origem europeia destinada a trabalhar em grandes plantações agrícolas” (FURTADO, 1972, p. 127).

Ao final desse período, o governo brasileiro que comprava e estocava enormes quantidades de sacas de café, acabou por modificar a sua política econômica com as últimas queimas de estoques de café, durante o governo de Getúlio Vargas, em 1944. Mesmo assim o café continuava a ser plantado, mas em um novo tempo que irá inserir também a pequena propriedade.

## **2 O CAFÉ CONTEMPORÂNEO**

Não há brasileiro que não tenha na memória de seu cotidiano, em qualquer tempo de sua vida, o cheiro forte do café coado e consumido diariamente, sempre associado ao receber bem, fato ao qual os brasileiros se referem como o café com conversa. “Não é só no cotidiano imediato, presente, que o café é algo arraigado na vida dos brasileiros. Em suas múltiplas imagens e significados, faz parte da história e da memória de várias gerações. de certa forma, é a cara do país, um ‘líquido nacional” (MARTINS, 2017, p. 271).



O café continua a ser um produto típico do Brasil, agora aperfeiçoado por uma demanda de consumidores exigentes por um café de diferenciado. Qualificados por instituições nacionais e reconhecidos em todo o mundo, o Brasil tem se dedicado à produção de cafés cujas categorias dividem-se em: cafés especiais, bebida superior e bebida *gourmet* segundo a ABIC (2019). O plantio contemporâneo, busca recuperar as primeiras formas históricas de plantio, secagem, torrefação e consumo.

Atualmente o Brasil planta café de duas espécies diferentes (figura 4), o Arábica, produzido em maior quantidade e que serve uma bebida mais refinada e o Conilon, mais resistente e produtivo, mas menos consumido. A região onde o café é plantado tem influência na qualidade dos grãos e no sabor da bebida.

Figura 4 - Espécies de café no Brasil atual

☕ CAFÉ ☕		
Informações	Arábica	Conilon
<b>Bebida</b>	Suave	Dura
<b>Lavoura</b>	Alta Altitude	Baixa Altitude
<b>Cromossomos</b>	44	22
<b>Mistura</b>	Puro ou Blends	Blends
<b>Principais Regiões</b>	MG, SP, BA, PR	ES, RO, BA, RJ e No de MG
<b>Teor de Cafeína</b>	1,2%	2,2%
<b>Teor de Açúcar</b>	6 - 9%	3 - 7%
<b>Facilidade de Produção</b>	Menos Produtivo/Mais Cuidados	Mais Produtivo/Menos Cuidados
<b>Produção Mundial</b>	70%	30%

Fonte: G1 (2019).

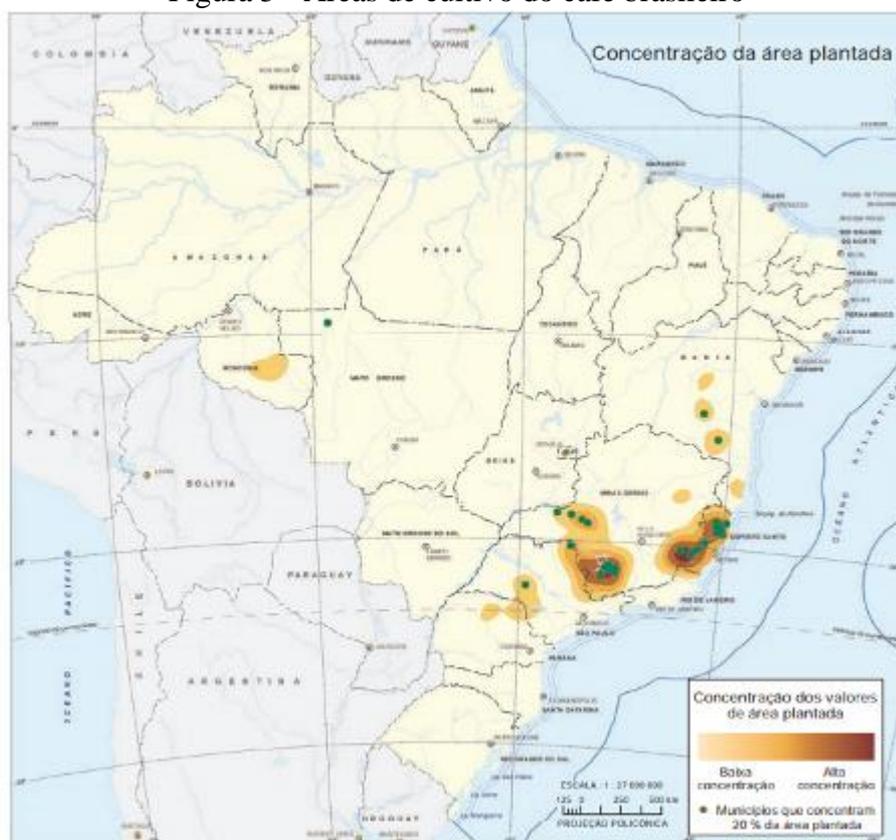
Com a redução das áreas de plantio (figura 5), muito da produção cafeeira atual é de produtos de alta qualidade e da espécie do *coffea arabica*. O Estado de Minas Gerais é, atualmente, o maior produtor de café no Brasil desde a década de 1980 e, devido às características geográficas produz um café de qualidade que abastece o mercado mundial de *café gourmet*, acompanhado do Estado de São Paulo, o segundo produtor brasileiro de café



Arábica e o Estado do Espírito Santo, em terceiro lugar da produção nacional, mas dedicado ao café Conilon.

Da mesma forma que ocorria na fase histórica, o café produzido na atualidade no Brasil, passa por três fases distintas: do plantio até a colheita, do beneficiamento até a torra e, um terceiro momento a extração da bebida. A diferença é que o café produzido na atualidade é plantado em pequenas propriedades, muito diferente das imensas fazendas cafeeiras do século XIX. Percebemos, por meio da pesquisa de observação que, nas pequenas propriedades, há um cuidado específico e manufatureiro com as três fases do processo produtivo cafeeiro, desde o plantio até ser comercializado, fato que caracteriza essas produções como orgânicas.

Figura 5 - Áreas de cultivo do café brasileiro



Fonte: Brasil, IBGE (2019).



Elencamos alguns cafés considerados de altíssima qualidade, microlotes de cafés especiais de bebida superior, produzidos em duas regiões distintas e distantes, nas quais o café é plantado, cultivado e preparado para o mercado por mulheres, o que dá um diferencial a mais em nossa tese de que o modo de produzir, e fazer o café, é um patrimônio imaterial brasileiro, que adquire especificidades conforme a região. Uma primeira região, do Sítio São Roque, localizado em Mulungu, na Serra de Baturité no Estado do Ceará, nordeste brasileiro e o segundo exemplo, o das fazendas localizadas no Estado do Paraná, região sul do Brasil.

Figura 6 - Regiões cafeeiras pesquisadas



Fonte: Brasil divisão política adaptado pelos autores.

A primeira produção cafeeira, do Sítio São Roque no Ceará, tem uma história peculiar porque implantada em uma região que não faz parte da tradição cafeeira histórica do Brasil,



mas que produz um café com *terroir* inconfundível. Os pés de cafés são da espécie arábica da variedade típica, uma das variedades mais próximas das produzidas em seu *terroir* de origem, na Etiópia. O cafezal é todo sombreado e produzido em área de conservação de uma região serrana, onde a colheita é toda manual e feita pelas mulheres. Após a colheita, o beneficiamento segue pelas mãos das mulheres até a finalização do produto: o café torrado e embalado.

Figura 7 - Produção comercial e turística Sítio São Roque

**Oficina de cafés filtrados com a barista Isabella Giffony**

Apresentação de três métodos de filtragem (moka, coador de pano e hario V60) + degustação do café produzido.

Sábado, 22/07/17 de 9h às 11h.

R\$50,00 + 1kg de alimento ou 300g de leite.

Inscrição e informações pelo (85) 99616.6960 (whatsapp)

Apenas 10 vagas.

**AGENDE SUA VISITA**

*Visitação somente com hora marcada. Aos Sábados e Domingos, de 9h às 16h.*

VISITA SEM TRILHAS	VISITA GUIADA* 1 TRILHA	VISITA GUIADA* 2 TRILHAS
Inteira: R\$ 7,00 Meia: R\$ 3,50	Inteira: R\$ 10,00 Meia: R\$ 5,00	Inteira: R\$ 15,00 Meia: R\$ 7,50

CONTATOS:  
CEL: (85) 996580010 / 996718083

EMAIL:  
SITIOSAOROQUECFE@GMAIL.COM

Fonte: Imagens facebook Sítio São Roque - coleta de dados.



A segunda região, com tradição de um século de plantio, está localizada no norte do Estado do Paraná e caracteriza a região como a terra do café. Nesta região é cultivada a espécie arábica e as variedades predominantes são Novo Mundo e Catuaí.

Com as mulheres da geração atual, que têm feito a produção de cafés especiais crescer na região: cerca de 20% do volume produzido, estima a Emater. Desde 2013, um grupo de 180 cafeicultoras de 11 municípios do Norte Pioneiro integra o projeto Mulheres do Café, iniciativa da Aliança Internacional das Mulheres no Café (IWCA, na sigla em inglês) em 22 países. Todas trabalham com agricultura familiar e têm o café como ganha-pão" (GAZETA DO POVO, 2019, p. 1).

Figura 8 - Produção comercial e turística do norte do Paraná



Fonte: Gazeta do Povo, (2019) - coleta de dados.

Uma prática comum no Paraná é a colheita seletiva: primeiramente, são colhidos somente os frutos maduros e, mais tarde, repete-se a colheita para pegar os novos amadurecidos. Aumenta o custo, mas a qualidade do café é maior. Nesse estado é produzido



um café com corpo médio, baixa acidez e doçura. Embora a doçura já seja uma característica do café do Paraná, a sensação de dulçor é acentuada no café das mulheres, dado ao fato do cuidado especial que elas colocam desde a colheita até o beneficiamento. O café das mulheres do Paraná além de doce, possui acidez equilibrada, notas de castanhas e frutas vermelhas com *crema* aveludada e retrogosto sutil.

Em ambas regiões, o café produzido artesanalmente recupera a tradição brasileira de um café, quando ainda era produzido para consumo interno no Brasil, e não tinha se desenvolvido em grandes fazendas apenas para mercado. Porém, mesmo assim consegue atingir um mercado consumidor interno, e também no exterior, o que além de caracterizar um patrimônio imaterial brasileiro: um novo jeito de produzir essa bebida típica do Brasil, consegue divulgá-lo mundialmente.

O café contemporâneo possui uma qualidade superior e, essa qualidade, está atrelada, principalmente, à projetos específicos de cada região, como estes dois exemplos da produção feminina. Mantém a tradição a tradição do café, porque a colheita é toda manual, com qualidade superior porque não envolve maquinários da produção em larga escala e atende à demanda de um mercado ávido por produtos artesanais de qualidade superior, além de consolidar as formas de fazer como patrimônio imaterial.

### 3 CONCLUSÃO

O café do Brasil contemporâneo é patrimônio imaterial que deriva de uma longa história que inseriu regiões geográficas diferentes e que atualmente produz diferentes sabores e formas de fazer essa bebida símbolo do Brasil. São regiões dispersas, com produções artesanais que estimulam o turismo rural e modernizam a produção cafeeira sem perder a tradição e a memória do passado. Insere toda a produção, desde o plantio em terras diferenciadas e em pequenas propriedades, a colheita realizada manualmente, inclusive pelas mulheres, a secagem em terreiros tratados manualmente, a torra sem maquinários e a extração da bebida, com cheiro e sabores específicos na forma de fazer. Ao produzir o café, atualmente, há uma recuperação de uma história secular brasileira e a manutenção de uma



memória presente na vida cotidianas das famílias brasileiras. Movimento de transformação inclusivo que atrai consumidores de todo o mundo, uma nova fase que, ao mesmo tempo é tipicamente contemporânea, mas que consegue preservar um patrimônio construído por uma história que é a própria história do Brasil.

## BIBLIOGRAFIA

ABIC. Associação Brasileira da Indústria do Café. Disponível em: <<http://abic.com.br/o-cafe/historia/as-grandes-fazendas-de-cafe/>>. Acesso em: 29/03/2019.

BRAGANÇA, Gabriel Godofredo Fiuza. Poder de Mercado do Café Brasileiro nos EUA, Abordagem via Demanda Residual. Dissertação de Mestrado, Fundação Getúlio Vargas - RJ. Disponível em: <<http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/208/1755.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 07/08/2018.

CAMPOS, Roberto de Oliveira. Lanterna na popa: memórias. Rio de Janeiro: Topbooks, 1994.

FIORIN, Evandro. Territórios de rastros: um caminho pelas transformações urbanas de Araçatuba-SP. Caderno Prudentino de Geografia, Presidente Prudente, n.35, Volume Especial, p. 26-38, 2013.

FOUCAULT, Michel. Microfísica do poder. 12. ed. Rio de Janeiro: Graal, 1979.

FOUCAULT, Michel. O nascimento da biopolítica. Tradução de Eduardo Brandão. São Paulo: Martins Fontes, 2008.

FURTADO, Celso. Formação econômica do Brasil. 11. ed. Rio de Janeiro: Companhia Editora nacional. 1972.

G1. Arábica X Conilon: as diferenças na produção e no consumo do café. Central Globo de Produção. Disponível em: <<https://g1.globo.com/mg/sul-de-minas/grao-sagrado/noticia/arabica-x-conilon-as-diferencas-na-producao-e-no-consumo-do-cafe.ghtml>>. Acesso em: 29/03/2019.

Gazeta do Povo. Produção cafeeira do Paraná. Disponível em: <<https://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/producao-cafe-parana-mulheres/>>. Acesso em:



GHIRARDELLO, Nilson. À beira da linha: formações urbanas da Noroeste paulista. São Paulo: Unesp, 2002.

História de Londrina. Disponível em:

<<http://photos1.blogger.com/blogger/5189/2158/400/LocomotivaG2%20c%3F%3Fpia.jpg>>.

Acesso em: 29/03/2019.

Mapas do Brasil. Mapas econômicos do Brasil. Disponível em

<<https://www.playbuzz.com/canalrural10/veja-20-curiosidades-sobre-o-cafe>>. Acesso

em: 29/03/2019.

MARTINS, Ana Luiza. A história do café. São Paulo: Contexto. 2017.

RICCI, Fabio. História do Café. Resenha: Martins, A. L. História do café. São Paulo:

Contexto, 2008. 316 páginas, ilustrado. In: Revista Brasileira de Gestão e Desenvolvimento

Regional. v. 4, n. 3 (número especial), p. 170-173, ago/2008, Taubaté, SP, Brasil. Disponível

em: <[http://www.rbgdr.net/extra\\_n02/resenha.pdf](http://www.rbgdr.net/extra_n02/resenha.pdf)>. Acesso em: 07/08/2018.

São Paulo (Estado). Secretaria Estadual da Educação. Disponível em:

<<http://www.arte.seed.pr.gov.br/modules/galeria/detalhe.php?foto=44&evento=1>>. Acesso

em: 29/03/2019.

Trem da Serra. Ferrovia no Vale do Paraíba Fluminense. Disponível em:

<[http://tremdaserradoriodejaneiro.blogspot.com/2015/11/ferrovia-no-vale-do-paraiba-fluminense\\_12.html](http://tremdaserradoriodejaneiro.blogspot.com/2015/11/ferrovia-no-vale-do-paraiba-fluminense_12.html)>.

Acesso em: 29/03/2019.