

A Origem do Café no Brasil: A Semente Que Veio Para Ficar

El origen del café en Brasil: La semilla que vino para quedarse

Helena Leandro Rodrigues¹

Frederico Divino Dias²

Natália de Carvalho Teixeira³

Resumo: O café é um produto agrícola que interferiu no cenário político, econômico e cultural de diversos países, dentre eles o Brasil. Diante deste fato, este trabalho tem como objetivo examinar a presença do café na economia brasileira e como é utilizado dentro da gastronomia, com referências de sua ingestão com benefícios à saúde. Fazendo também uma revisão da história do café a partir do século XVIII, mencionando sua importância política desde o momento de sua chegada ao país. A crise de 1929 interferiu bastante na economia brasileira. Com a crise os preços começaram a cair e demanda de outros países diminuiu consideravelmente, essa crise nos preços do café durou aproximadamente até o fim do ano de 1947 que foi quando os preços e as demandas voltaram a ser como era antes da crise.

Palavras-chave: Café. Gastronomia. História. Saúde. Benefícios.

Resumen: El café es un producto agrícola que interfirió en la escena política, económica y cultural de varios países, entre ellos Brasil. Ante este hecho, el presente trabajo tiene como objetivo examinar la presencia del café en la economía brasileña y la forma en que se utiliza en la gastronomía, con su consumo de referencias a beneficios para la salud y también hacer una historia de la revisión de café a partir del siglo XVIII, citando su importancia política desde el momento de su llegada al país. La crisis de 1929 afectó en gran medida de la economía brasileña. Con la crisis de los precios comenzaron a caer y la demanda de otros países disminuyeron considerablemente, la crisis en los precios del café duró hasta el final del año 1947, que fue cuando los precios y la demanda volvieron a como era antes de la crisis.

Palabras clave: Cafetería; Gastronomía; Historia; Salud; Beneficios.

¹ Graduanda na Faculdade Promove em Tecnologia em Gastronomia. Endereço eletrônico: lena.leandro01@gmail.com

² Gastrólogo, especialista em Gestão e Educação Superior, mestrando em Gestão Social, Educação e Desenvolvimento Local. Professor do curso superior em Gastronomia da Faculdade Promove. Endereço eletrônico: fredivino@yahoo.com.br

³ Nutricionista, mestre e dotouranda em Ciência de Alimentos. Professora do curso Superior em Gastronomia da Faculdade Promove, Orientadora da disciplina de TCC. Endereço eletrônico: nataliagastromomia@yahoo.com.br

1 Introdução

Acredita-se que o café é uma das classes orgânicas que mais favorece a economia brasileira, sendo considerada também uma das sementes que deram mais rentabilidade para o país. Tudo indica que a África é um dos países que obteve maior conhecimento desse fruto orgânico que se chamou de “*Coffea*”, segundo SILVA e TASSARA (2005).

Há relatos que afirmam que o café é uma bebida conhecida e consumida a mais de mil anos em todo território mundial. Desde seu princípio é tomada no jejum. A informação é que esta bebida contribui para dar mais energia durante o dia e também ajuda na prevenção de certas doenças como o câncer, depressão, entre várias outras.

O presente artigo tem por objetivo geral investigar a história do café, tendo como base principal os estudos já realizados sobre o tema e apresentar seus benefícios tanto para a saúde quanto para a gastronomia, observando sua evolução ao longo dos anos.

Como objetivos específicos este trabalho tem a finalidade de realizar um breve levantamento sobre a história da planta, a chegada da planta no Brasil, em Minas Gerais e como o café se transformou em uma bebida da alta gastronomia brasileira

2 Metodologia

Foi realizada uma pesquisa bibliográfica sobre a origem do café, por meio de estudos em livros, artigos e sites. Foram testadas receitas de duas sementes de café:

Coffea Arábica e *Conillon*, com elas foram feitos o café tradicional (Anexo A) e o café cremoso (Anexo B) para elaboração de cardápios que tem como principal ingrediente o café.

3 Desenvolvimento

3.1. A planta

Segundo o trabalho de Nasser. P (2007) existem varias espécies da planta *Coffea* no mundo, no Brasil as mais conhecidas são: *Coffea Arábica* e *Conillon*, café Arábica e Café Robusto respectivamente. O café da melhor qualidade é o *Arábica* que é produzido em regiões com altitude acima de 700 a 2000 metros, quanto mais alto ela for cultivada maior a qualidade, seu primeiro cultivo foi na região africana pra ser mais preciso Etiópia. Hoje em dia os países que mais produzem estão na da América do Sul; está planta necessita de tratamentos específicos, pois ela é muito delicada, e caso não tenha seu tratamento rigoroso pode se perder a plantação como um todo.

Já a planta *Conillon* tem uma característica única, tem o gosto de achocolatado, característica que faz a população tem mais aceitação do que a Arábica. É produzida em regiões de 600 metros ao nível do mar, resiste bem em diversas condições como verão e inverno, seu crescimento é rápido e mais resistente a pragas, não precisa de nenhum tratamento específico. Como ela se reproduz várias vezes ao ano sua produção é superior, fazendo que sua exportação para o comércio exterior seja maior do que a Arábica CAFÉ PAULISTA, (2015).

Imagem 1 – As duas sementes do café



Fonte: Mexido de Idéias - 2015

3.2. A história do café

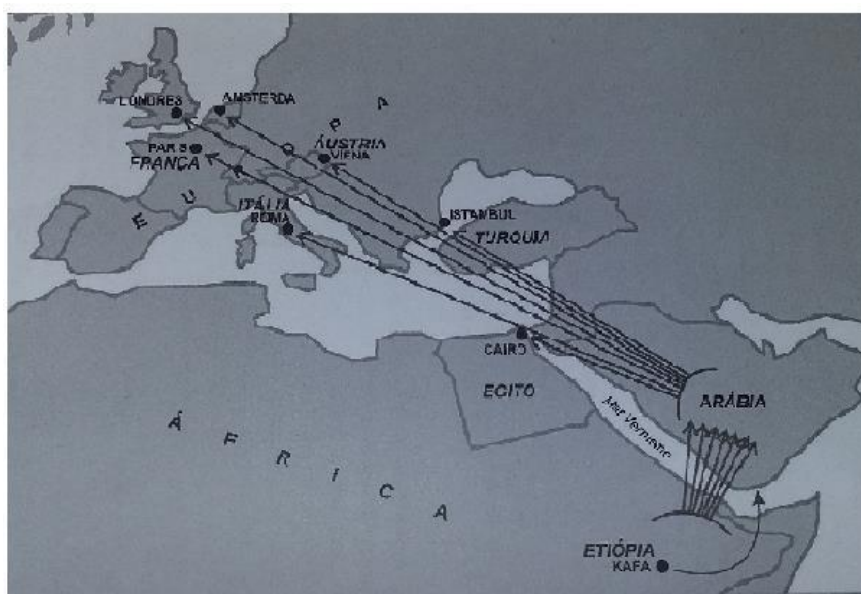
Existem várias lendas sobre o possível início do café no mundo, uma das mais vistas e conhecida é a do pastor Kaldi, que vivia na hoje Etiópia (África), a mais de mil anos atrás. Essa lenda conta à história que o pastor Kaldi, como de costume estava observando suas cabras, até que certo dia observou que depois que elas mastigavam certo fruto de coloração amarelo - avermelhada dos arbustos existentes em alguns campos de pastoreio, ficavam alegres, saltitantes, sua energia dobrava e conseguiam caminhar bastante, subindo morros bem íngremes. Com essa percepção o pastor notou que as frutas eram fonte de uma substancia diferente de tudo que se conhecia. Ele então levou algumas frutas para um monge da região que fez uma bebida e percebeu que os mesmo efeitos que causavam nas cabras a fruta causava em seres humanos, com alguns efeitos a mais, por exemplo: Ajudava a espantar o sono (MARTINS, 2008).

Imagem 2 – Local de origem da espécie *Coffea Arábica*

Fonte: Café Point (2009)

A notícia que existia uma bebida que espantava o sono, fazendo assim se concentrar em suas orações, espalhou-se rapidamente entres os monges das regiões; notícia que fez criar-se uma demanda muito grande pela bebida. As teorias encontradas mostram que a África foi o seu território de origem, mas os árabes que dominaram as técnicas de como plantar e como cultivar a fruta. Os primeiros povos a cultivarem a planta foram os islâmicos na região do Iêmen.

Imagem 3 - Expansão do Café no mundo



?, jul. 2015

Fonte: A História do Café (2008)

Revista Pensar Gastronomia, v.1,
n.2, jul. 2015

Em meados do século XIV, a bebida tomou a forma como conhecemos hoje, e começou a ser produzida em larga escala para o comércio da mesma. O Iêmen conseguiu manter o segredo da produção da bebida por muito tempo, dessa forma era o único país a comercializar a bebida. O café fez tanto sucesso na Ásia que logo chegou à Europa em 1616 através dos holandeses que conseguiram cultivar as sementes do café em estufas em pleno jardim botânico de Amsterdã (SANTOS, 2011).

Com as experiências holandesas e francesas, o cultivo de café foi levado para outras colônias europeias. O crescente mercado consumidor europeu propiciou a expansão do plantio de café em países africanos e a sua chegada ao Novo Mundo. Pelas mãos dos colonizadores europeus, o café chegou ao Suriname, São Domingos, Cuba, Porto Rico e Guianas. Foi por meio das Guianas que chegou ao norte do Brasil. Desta maneira, o segredo dos árabes se espalhou por todos os cantos do mundo (ABIC, 2009)

Logo em seguida levaram a semente para suas colônias em torno do mundo para ver onde a semente adaptava-se melhor, foi então levada para a América do Norte onde fez muito sucesso também.

3.3. A chegada do café no Brasil

A Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC, 2009) relata que por volta do ano de 1727, o então governador do Estado de Maranhão, mandou o Sargento Francisco de Mello ir até a Guiana Francesa para buscar a semente da planta que estava fazendo sucesso em todo o mundo. A planta entrou no Brasil pela cidade de Belém do Pará. Devido às condições favoráveis climáticas do Brasil para o cultivo da planta, o cultivo se dispersou rapidamente pelos Estados do Pará, Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. A produção do café no Brasil se firmou com os proprietários das grandes fazendas aproveitando-se dos escravos, fazendo que seus lucros fossem altos gerando uma grande fortuna. Devido à plantação do café a economia do Brasil deu um salto enorme, proporcionando vários investimentos em infraestrutura para o país como a estrada de ferro para o porto de Santos. Com o fim da escravidão a

mão de obra começou a ficar cara para os detentores de grandes terras, iniciando-se assim o processo de imigração de mão de obra europeia, principalmente de italianos.

Imagem 4 – Imigrantes trabalhando na produção café



Fonte: A História do café (2009)

Em pouco tempo a produção do café tornou-se o produto principal do país para exportações. O Estado de São Paulo foi o maior beneficiado com as produções cafeeiras, tornou-se o Estado mais rico do país. A produção de café foi tão importante que marcou um período da política que teve seu nome de: Café com Leite, em alusão à grande produção de café no estado de São Paulo e a produção de leite em Minas Gerais, fazendo os presidentes do país alternarem-se no poder, artifício que durou até o golpe de Estado.

Brasil é até hoje o maior produtor de café no mundo, sendo que a região Sul do Estado de Minas Gerais é o lugar onde encontram-se os maiores cultivos do grão no país. A plantação do café no país hoje representa cerca de 3 milhões de empregos direto com uma receita de aproximadamente R\$ 5 milhões (ABIC, 2009).

3.4. O café em Minas Gerais

A chegada do café em Minas Gerais ocorreu por volta do ano de 1707, pela zona da mata mineira; os tropeiros aproveitavam o caminho que fora criado para o

transporte de ouro. O transporte do grão de café era feito no lombo das mulas; cada animal conseguia carregar cerca de 120 Kg (60Kg de cada lado).

Quando o café chegou a Minas Gerais, o ciclo do ouro no Estado estava acabando e sua economia já não ia tão bem. A chegada do café alavancou a economia novamente, através de novos investimentos e a região da zona da mata mineira tornou-se a mais rica do Estado permanecendo nesse posto até o início do século XX (MARTINS, 2009).

Imagem 5 - Montanhas de Minas Gerais com plantações de café



Fonte: Agrex- (2015)

3.5. A crise de 1929

No início do século XX o Estado teve que fazer uma intervenção na produção do café, pois como ele estava sendo produzido em grande escala, gerou uma enorme crise no mercado, fazendo que o Estado comprasse todo o estoque de café dos produtores para tentar equilibrar o preço do produto no país. O Brasil mal tinha saído de uma crise, quando deparou-se com a quebra da bolsa de Nova York. “Como era quase que totalmente dependente de exportações, e tinha uma enorme dívida externa, que

precisava ser financiada com essas vendas", afirma o professor de História Econômica da FEA-USP Colisttete (2009)

Com a crise, os preços começaram a cair e a demanda de outros países diminuiu consideravelmente. Essa crise nos preços do café durou aproximadamente até o fim do ano de 1947 que foi quando os preços e as demandas voltaram a ser como era antes da crise.

3.6. Os benefícios do café na saúde

Muitas pessoas não sabem, mas a cafeína ajuda muito na prevenção de algumas doenças, a revista *World Cancer Research Fund* (2013) afirma que uma xícara de café quente por dia ajuda na prevenção de doenças como: a disfunção erétil, câncer de mama, câncer no fígado e dores musculares; ajuda também a se concentrar mais e ter uma boa memória. Já a revista *American Cancer Society* (2013) apresenta um dado que com 4 xícaras de café por dia a diminuição da mortalidade por causa do câncer de boca é considerável.

Várias pessoas hoje em dia tomam essa bebida, apenas por acharem-a gostosa e que espanta o sono; porém nem imaginam quais são os benefícios que ela tem para a saúde. O site FitSugar sugere o consumo do café pela parte da manhã quente, pois ele ajuda a aliviar a constipação intestinal.

3.7. O café na gastronomia

O Café transformou-se em um produto mundial, por sua grandeza pode-se fazer receitas extraordinárias, desde os doces e salgados como o *cappuccino*, café tradicional e cafés cremosos até várias outras receitas. É possível que faça também cremes, *mouses*, tortas e sorvetes tendo como base o café. São preparações bem definidas, não deixando de identificar o aroma e sabor bem marcante, (TÁVORA, 2005).

É certo que o café trouxe grande diferença entre as classes sociais e os menos favorecidos, como plebes, escravos, entre outros; que não tinham o poder para obter tais produtos que também faziam parte da mesa das grandes elites, como o cacau, o chá, e o

açúcar.

Com o acréscimo destes produtos houve uma mudança no modo de preparo do café, passou de ser uma simples bebida para ser um produto da alta gastronomia.

Atualmente, o café além de ser uma bebida para população de baixa renda, transformou-se em um produto de qualidade afinada tendo um público bem definido, fazendo a necessidade de ter casas específicas em café gourmet para ser consumido pelo público da classe A. Hoje em dia existem várias casas com funcionários qualificados para servirem os mais diferentes tipos de café e cursos ensinando o modo de preparo do mesmo (SEBRAE, 2013).

Imagem 6 – *Pasticcini e torta buonissime*



Fonte: *Pasticceria Caffetteria*

4. Conclusão

É inegável o papel de destaque do café na construção da sociedade, da política e principalmente da economia brasileira, movimentando bilhões de reais por ano. Isso foi demonstrado em toda a sua evolução, desde 1727, quando chegou ao Brasil, até os dias

de hoje. Conforme foi visto, além de não causar dependência, o café é um grande aliado para a saúde, ajudando na prevenção de inúmeras doenças.

Os brasileiros de diferentes gerações aprenderam a cultivar o café e saborear esta bebida, com destaque nas últimas décadas ao tornar-se uma bebida matinal obrigatória.

Ao nomear a “hora do cafezinho” como o melhor horário do dia para aliviar o estresse, o café, constituiu-se em oportunidade de socializar com familiares, amigos ou colegas de trabalho.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFIAS

ABIC. **Café uma bebida natural e saudável**. 2009. Acesso em: 08/05/2015. Disponível em: <http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=279>

ABIC. **Os primeiros cultivos do café**. 2009. Acesso em: 08/05/2015. Disponível em: <http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=38>

Café tradicional. Acesso em 10/05/2015. Disponível em: <http://www.tudogostoso.com.br/receita/130652-cafe-tradicional.html>

Como fazer café cremoso. Acesso em 10/05/2015. Disponível em: <http://www.bolsademulher.com/gourmet/como-fazer-cafe-cremoso>

COSTA, E.R.C. **Turismo Gourmand: O luxo e a gastronomia como vetores para o apetite de viajar**. Turismo & Sociedade, n. 1, v. 5, p. 310-339, 2012.

LIMA, Darcy. **Café e Saúde**. 2009. Acesso em 27/3/2015. Disponível em: <http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/ssy/start.htm?sid=279>.

MARTINS, Ana Luiza. **História do Café**. São Paulo: Editora Contexto, 2008.

MESQUITA, Breno Pereira. **Revista Semeando**. Belo Horizonte: SENAR MINAS, 2010.

MOREIRA, C.F. **Caracterização de sistemas de café orgânico sombreado e a pleno sol no sul de Minas Gerais**. Dissertação de Mestrado, Ecologia de Agroecossistemas,

Revista Pensar Gastronomia, v.1, n.2, jul. 2015

Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Universidade de São Paulo, 2004.

RICCI, M.S.F; NEVES, M.C.P. **Cultivo do café orgânico**. Seropédica: Empresa Brasileira de Agropecuária, 2004.

RURAL, A.I.C. Canal Rural. **Site do Canal Rural, 2014**. Disponível em: <http://www.canalrural.com.br/noticias/agricultura/colheita-cafe-safra-2014-2015-atinge-8871>. Acesso em: 08/05/2015

SANTOS, L.C. **Percepção das estratégias organizacionais e dos fatores críticos de sucesso das micro e pequenas empresas de cafés em Brasília**. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharel em Administração) - UNB, Brasília.

SEBRAE, **Ideias de negócio – Café Expresso**. 2013- Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-uma-loja-de-cafe%C3%A9-expresso> <Acesso em 27/04/2015>

TERRA, **Saúdes**. Disponível em: <http://saude.terra.com.br/bem-estar/conheca-os-beneficios-do-cafe-para-asaude,25e83f04c2f27310VgnCLD100000bbcceb0aRCRD.html> < Acessado em 12/06/2015>

SILVA , Silvestre e Tassara, **Frutas Brasil Frutas**. São Paulo: Empresa das Artes. 2005.

TÁVORA, A.L.T. **O café e as cafeterias**. 2005. Monografia (Especialização em Gastronomia e Empreendimento) – UNB, Brasília.

NASSER. P. (2007). **Mexido de ideias – Brasil – O Gigante do Café** > Disponível em: <http://www.mexidodeideias.com.br/index.php/mundo-do-cafe/brasil-o-gigante-do-cafe/> <Acesso em 12/06/2015.>

COLLISTE. R. (2009). **Folha de São Paulo- Crise de 1929 atingiu a economia e mudou a ordem política no Brasil** > Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/mercado/2009/10/642391- crise-de-1929-atingiu-economia-e-mudou-a-ordem-politica-no-brasil.shtml> > Acesso em 12/06/2015 < Revista Pensar Gastronomia, v.1, n.2, jul. 2015

PAULISTA, C. (2015). Café Paulista - A História do café através dos tempos –
Disponível em > Acesso em:12/06/2015<

Revista: *World Cancer Research Fund (2013)*

Revista: *American Cancer Society (2013)*

ANEXOS

ANEXO A

Café tradicional

Ingredientes:

3 xícaras de água

3 colheres (sopa) cheias de açúcar

3 colheres (sopa) de pó de café

1 filtro de papel

Modo de Preparo:

Em uma chaleira coloque a água e o açúcar. Em um suporte para filtro, coloque o filtro de papel e o pó. Quando ferver a água despeje sobre o pó, que passará pelo filtro caindo diretamente na garrafa ou bule. Sirva a seguir.

Tempo de preparo: 15min

Rendimento: 6 porções

Fonte: http://www.tudogostoso.com.br/receita/print_recipe.php?recipe_id=13065

ANEXO B

Café cremoso

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar
100 g de café solúvel

4 colheres (sopa) de cacau ou chocolate em pó
1 xícara (chá) de leite em ponto de fervura

Modo de preparo

Na tigela da batedeira, misture o açúcar com o café solúvel e o cacau. Junte o leite e mexa somente para dissolver os ingredientes secos. Depois bata bem, por dez minutos, até a mistura ficar bem fofa e cremosa. Utilize 1 colher (sopa) de café cremoso para cada xícara de leite quente e misture bem. Guarde a mistura de café no freezer, em recipiente fechado, para manter sua cremosidade. Não é preciso descongelar para usar.

Fonte: <http://www.bolsademulher.com/gourmet/como-fazer-cafe-cremoso>