

A HISTÓRIA SOCIAL DO CAFÉ

Ana Cristina Peron*

Introdução

Desde o século XVII, quando os europeus conheceram o café, ele tem feito parte da história do mundo Ocidental e permite que a contemos a partir da própria trajetória da bebida. O historiador francês Jules Michelet fala do advento do café como “a auspiciosa revolução dos tempos, o grande evento que criou novos costumes e até modificou temperamentos humanos”¹. Mas para que isso acontecesse, antes foi necessário um conjunto de condições históricas que permitiu o intercâmbio de mercadorias entre diferentes partes do mundo.

A partir do momento que os europeus decidiram se aventurar por terras e mares desconhecidos, é como se tivessem descoberto um enorme mercado com novas possibilidades de produtos para serem comprados e vendidos. O sistema de trocas não é inaugurado no período que chamamos de Idade Moderna, mas é aí que adquire proporções mundiais e contribui com o início de um novo sistema de produção que é menos fechado em si mesmo e mais dinâmico. Para além disso, as inúmeras novidades vindas de outros continentes foram responsáveis por importantes mudanças de hábitos e foram protagonistas de diferenciações de classe, pois primeiramente chegavam nas mãos da nobreza e só depois se popularizavam.

Além das navegações, o sistema de colonização também possibilitou esse fenômeno que se enquadra na chamada “Revolução Comercial”². Ele iniciou uma competição fundamental no estabelecimento do comércio. Os metais, especiarias e outros diversos produtos encontrados no Oriente, na África e na América suprimam a escassez da Europa que impedia a expansão do comércio no continente. As novas terras não se resumiam a suas mercadorias exóticas, mas eram também territórios com diferentes condições climáticas que permitiam o cultivo de diversos gêneros que não se adaptavam ao solo europeu. Assim, se sobressairia o Estado que tivesse o monopólio sobre determinada rota comercial ou sobre os produtos mais cobiçados da época. Pimenta, cravo, canela e noz-moscada são comuns e baratos hoje em dia, mas na Europa

*Graduanda do curso de História da Universidade Federal de Santa Catarina. anacristina.peron@gmail.com.

¹ MICHELET *apud* PENDENGRAS, Mark. *Uncommon grounds: [Em linha] The history of coffee and how it transformed our world*. Nova Iorque: Basic Books, 2010, p. 31.

² SEVCENKO, Nicolau. *O renascimento*. São Paulo/Campinas: Atual/Ed. Unicamp, 1988, p. 7.

moderna eram exóticos e asseguravam o poder econômico daqueles que possuíram o domínio de seu comércio.

Isso contribuiu com o desejo de encontrar novos caminhos para as Índias. Os primeiros a obterem sucesso nessa empreitada foram os portugueses. Eles conseguiram contornar o continente africano e a chegar às Índias pelo Oceano Índico. Durante todo o século XVI, os portugueses foram os responsáveis pela maior parte dos carregamentos de especiarias que chegavam à Europa. Mas a partir de 1600, os holandeses empreenderam expedições para o Oriente e descobriram novas ilhas na Indonésia que eram favoráveis ao cultivo de cravo e canela. Eles dominaram a população local e proibiram plantações que não fossem de seu interesse. Assim, com um grande volume de especiarias ao seu dispor, tomaram o monopólio de Portugal. Essas mercadorias foram muito importantes para a Holanda, como afirma Standage:

Os lucros do comércio de especiarias ajudaram a custear a “idade de ouro” da Holanda do século XVII, um período em que esse país ficou à frente do mundo no comércio, na ciência e na inovação financeira, e a abastada classe mercantil patrocinou artistas como Rembrandt e Vermeer.³

Mas como produtos que eram utilizados como temperos conseguiam mover economias de Estados? Na Antiguidade havia lendas sobre a origem das especiarias que perdurariam por séculos. Entre os gregos eram conhecidas histórias em que a canela era protegida por aves gigantes e serpentes letais, que seus aromas e sabores vinham diretamente do paraíso⁴. Mais tarde, quando a Europa estava assolada pela Peste Negra, existia ainda a crença que especiarias em forma de chá, incenso e perfumes serviriam como proteção contra a doença⁵. Por tudo isso, os compradores ficavam fascinados pelos produtos milagrosos vindos de terras distantes e pagavam altos preços pelas mercadorias exóticas e incomuns, transformando-as em objetos de luxo e riqueza.

No entanto, a abundância da oferta de especiarias que a Holanda acabou proporcionando e o conhecimento que as navegações trouxeram sobre a origem delas acarretou na diminuição de sua procura. A nobreza e a aristocracia desejavam novos produtos que despertassem o seu fascínio. Esse mercado interno ávido por produtos exóticos aliado à colonização criou uma competição pela descoberta e cultivo de novos espécimes. “A história do comércio de especiarias havia mostrado que vastas fortunas

³ STANDAGE, Tom. *Uma História Comestível da Humanidade* [Em linha]. Rio de Janeiro: Zahar, 2010, p. 1522.

⁴ *Idem*, p. 946.

⁵ *Ibidem*, p. 1206.

aguardavam quem fosse capaz de controlar a oferta e o comércio de gêneros alimentícios valiosos (...)”⁶.

A introdução de novos alimentos foi responsável por expansões econômicas, mudanças na dieta nutricional da população, alteração de hábitos e foi objeto das diferenças da organização social — como até hoje, a alimentação é diferente nas diversas classes. De início, os produtos trazidos de além-mar só chegavam às classes mais abastadas. Elas os consumiam não por necessidade, mas porque tinham o poder de comprá-las, porque condiziam com o seu status social. Era o gosto das elites pelo supérfluo. Enquanto isso, os pobres funcionavam como público fascinado e desejoso para obter os mesmos produtos. No entanto, quando algo se popularizava e se tornava um bem “de todos”⁷ e não mais exclusivo, perdia o seu requinte. André Corvisier, ao falar sobre a alimentação na Idade Moderna, usa das ideias de Fernand Braudel para afirmar que

Por apegados que os homens sejam à sua alimentação tradicional, esta evolui. Vêm as inovações menos da necessidade que da ainda limitada curiosidade dos poderosos do momento. Mas quando um alimento ou condimento é difundido, perde o seu valor⁸.

Apesar do luxo estar presente nas várias sociedades ao longo da história, segundo Braudel o “requinte de mesa”⁹ tornou-se expressivo na Europa somente a partir do século XV. É a troca de produtos entre continentes que desencadeia o processo de propagação da alimentação de luxo entre as classes e que acaba por levá-los a várias localidades que a absorvem de diferentes maneiras.

Da mesma forma, o hábito de tomar café trouxe consigo o poder de reunir pessoas. Uma bebida que pode ser consumida em qualquer idade e que tem um preço acessível a várias classes sociais fez o que nenhum alimento tinha conseguido fazer: promover encontros de pessoas diferentes em torno do mesmo objetivo, seja ele discutir política, negócios, artes ou ciências. Tudo isso, é claro, com a desculpa de tomar uma xícara de café. Com um exemplo de um café público de Londres do século XVIII, Tom Standage explica a atmosfera plural que a bebida é capaz de oferecer:

Teoricamente, os cafés eram locais abertos para qualquer homem (as mulheres eram excluídas, pelo menos em Londres), mas sua decoração simples e mobiliário confortável, bem como a presença de

⁶ *Ibidem*, p. 1609.

⁷ BRAUDEL, Fernand. *As Estruturas do Cotidiano*. São Paulo: Martins Fontes, 1997, p. 161

⁸ CORVISIER, André. *História Moderna*. São Paulo: Difel, 1983, p. 16.

⁹ BRAUDEL, 1997, p. 165.

clientes habituais, também lhes conferiam um ar caseiro e aconchegante. Esperava-se que os fregueses respeitassem certas regras que não se aplicavam ao mundo exterior. De acordo com o costume, as diferenças sociais deviam ser deixadas na porta. Nas palavras de um verso contemporâneo: “Alta sociedade, comerciantes, todos são bem-vindos aqui e podem sem afronta sentar-se juntos”¹⁰.

Era a bebida exótica trazida de terras distantes demonstrando seu universalismo.

O café pela história

“Ah! Como o doce café tem bom gosto! Mais saboroso que mil beijos e mais aromático que vinho moscatel. Café, café, tenho que tê-lo, e se alguém quer me conquistar, coloque aqui um café”¹¹. Assim falava Lieschen, personagem de uma música que Johann Sebastian Bach compôs no século XVIII para satirizar aqueles que achavam que o consumo de café poderia fazer mal à saúde. Na época em que as cafeterias se popularizavam na Alemanha, Bach conta a história de um pai que queria proibir a filha de consumir a bebida porque temia que seus efeitos fossem maléficos.

O líquido, que é o segundo mais consumido no Brasil — perde somente para a água¹² —, passou por alguns percalços até ser popularizado e entrar para o cotidiano das pessoas. Assim como as especiarias que vinham de terras longínquas, o café era envolto por mitos. Já se acreditou que causasse paralisia, impotência e fraqueza, que era uma punição do diabo aos muçulmanos e que os cafés públicos serviam como espaço de baderna e conspirações por causa de suas propriedades energéticas¹³. É essa conotação negativa das cafeterias que Bach critica em sua cantata. Apesar da falácia, esses estabelecimentos eram locais de encontro de importantes pensadores iluministas, ambientes típicos da chamada “idade da razão”. Mas mesmo antes do século XVIII, o café fez parte de eventos históricos, dinâmicas sociais e de transformações no cotidiano.

A origem do café não é certa, mas acredita-se que é natural da Etiópia. Uma das lendas mais conhecidas sobre o descobrimento do café é contada por Mark Pendergrast¹⁴: um pastor de ovelhas etíope chamado Kaldi encontrou suas cabras agitadas, dançando e dando cabeçadas umas nas outras. O pastor percebeu que elas

¹⁰ STANDAGE, Tom. *História do mundo em 6 copos* [Em linha]. Rio de Janeiro: Zahar, 2005, p. 1841.

¹¹ BACH, Johann Sebastian. *Kaffeeekantate*. 1732. Tradução: Álvaro Alfredo Bragança Junior.

¹² Tendências de consumo de café. *ABIC*. Disponível em:

<http://www.abic.com.br/publique/media/EST_PESQTendenciasConsumo2010.pdf> Acesso em 12 de jul. de 2015.

¹³ STANDAGE, 2005, p. 1736.

¹⁴ PENDERGRAST, 2010, p. 25.

estavam comendo pequenos frutos vermelhos de uma planta que ele nunca tinha visto. No dia seguinte, retornou ao local e provou do fruto desconhecido. Na mesma hora, ficou tão eufórico quanto as cabras. A planta misteriosa era o cafeeiro.

Se a história é fantasiosa ou verídica não se sabe, o fato é que os etíopes foram os primeiros a consumirem café e a conhecerem seu efeito energético. Eles bebiam sob forma de chá ou suco alcóolico e comiam a polpa pura ou misturada com banha de animais¹⁵. Acredita-se que a origem do nome café possa vir de uma região do país chamada Kaffa. Outras hipóteses são que veio de uma bebida que era feita com o fruto e que se chama *kafta*, da palavra árabe para vinho (*qahwa*) ou para poder (*quwwa*)¹⁶.

Da Etiópia, o café foi levado ao Iêmen. Não há consenso sobre quando isso ocorreu, mas no século XV ele já era popular entre os iemenitas. Foram os primeiros a desenvolver a técnica de consumo que utilizamos hoje: torrar os grãos, moê-los e depois misturar na água fervente. A bebida começou a fazer parte dos rituais religiosos dos sufistas, pois permitia que eles permanecessem acordados noite adentro recitando suas orações e cânticos.

Logo o café deixou de ter apenas este sentido religioso e começou a se propagar. O Iêmen iniciou uma produção comercial e a venda para a Pérsia, para o norte da África e para a Turquia. Foi em Constantinopla que o hábito de tomar café foi popularizado e onde surgiram os cafés públicos. A região era privilegiada por estar localizada entre três continentes e alcançou um grande número de consumidores¹⁷. A bebida se tornou tão importante que a legislação da época estabeleceu que as mulheres turcas poderiam pedir o divórcio se os maridos não fornecessem uma determinada cota de café para a casa¹⁸.

Não demorou para os estabelecimentos se espalharem pelo Oriente, sempre decorados com muito luxo e suntuosidade. Chegaram a cidades importantes como Meca e Cairo e, segundo Standage, o café “livrou-se de suas associações religiosas originais e transformou-se numa bebida social, vendida em xícaras nas ruas, na praça do mercado e depois em cafés públicos devotados à bebida”¹⁹. Além de seu exotismo, era consumido como uma alternativa ao álcool, cujo consumo era proibido pela religião islâmica.

¹⁵ MARTINS, Ana Luiza. *História do café*. São Paulo: Contexto, 2012, p. 17.

¹⁶ PENDERGRAST, 2010, p. 27.

¹⁷ MARTINS, 2012, p. 20.

¹⁸ *Idem*, p. 23.

¹⁹ STANDAGE, 2005, p. 1635.

Assim como bares, os cafés públicos eram ambientes de socialização, mas diferente de bebidas alcoólicas, o café proporcionava disposição sem efeitos colaterais. As pessoas se encontravam nas cafeterias para conversarem, se divertirem e fazerem negócios sem a desvantagem de serem “mal vistas” como acontecia nas tabernas. No entanto, alguns muçulmanos achavam que beber café não deveria ser permitido por causar euforia, mesmo não contendo álcool. Utilizando esse argumento, líderes religiosos de Meca proibiram o seu consumo pela primeira vez em 1511. Depois disso, houve uma série de proibições seguidas de autorizações, não só em Meca mas também em Istambul e no Cairo²⁰.

Os cafés passaram a possuir uma imagem de locais para se praticar atividades como jogos de azar e práticas sexuais. No entanto, o que os governantes mais temiam não eram os efeitos estimulantes do café, mas que os ambientes de reunião acabassem por incitar algum tipo de protesto contra as lideranças religiosas. Afinal, era nesses locais que as notícias chegavam primeiro e onde as pessoas iam para discutir política. Uma das proibições ocorreu quando o líder de Meca, Khair-Beg, descobriu ser tema de versos satíricos que estavam circulando pelos cafés. A providência que tomou foi levar, literalmente, o café a julgamento:

Ele reuniu um conselho de especialistas legais e colocou o acusado – um grande recipiente de café – na frente deles. Após uma discussão sobre seus efeitos intoxicantes, o conselho concordou com Khair-Beg que a venda e o consumo de café deveriam ser proibidos. A decisão foi proclamada em toda a cidade de Meca, o café foi apreendido e queimado nas ruas, e os vendedores e alguns de seus clientes foram espancados como punição²¹.

A medida não durou muito tempo, pois os governantes perderam seu argumento quando as discussões sobre a toxicidade do café apontaram que ele não tem efeito negativo nas faculdades mentais e, ao contrário, deixa as mentes mais sóbrias. Essa característica contribuiu para difusão das cafeterias na Europa nos séculos XVII e XVIII. Mas não era o fim das dificuldades para a introdução do café na história, pois a novidade também causou temor nos líderes europeus.

O café chegou no porto de Veneza em 1570, mas o consumo só se propagou décadas depois²². O novo grão passou a ser visto na Europa de maneira parecida com as

²⁰ BRAUDEL, 1997, p. 228.

²¹ STANDAGE, 2005, p. 1644.

²² FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998, p. 617.

especiarias, como um novo produto exótico e luxuoso. No início do século XVII, era encontrado somente em casas mais abastadas. Com o tempo, vendedores de rua que já ofereciam bebidas como chá, licor e limonada adicionaram o café em seus cardápios²³.

Como a origem do café ainda era desconhecida, o clero tinha desconfianças com ele. Considerava que por vir do Oriente, terra de pagãos, o diabo tinha castigado os muçulmanos com o café, já que não podiam beber álcool. Para resolver a questão, pediram ao Papa Clemente VIII, em 1605, para que provasse a nova bebida e decidisse qual seria a posição da Igreja Católica. O gosto e o aroma conquistaram-no e ele autorizou o consumo pelos cristãos.

A bebida aprovada pelo papa e adorada pelos árabes não poderia ter chegado à Europa em melhor época. No século XVII, uma tendência de pensamentos baseados na racionalidade estavam se espalhando no continente. As verdades elaboradas pelos gregos estavam sendo contestadas e dando lugar a estudos empíricos na filosofia, na política, na religião e no comércio²⁴. Foi no contexto desse movimento de renovação das ciências, conhecido como Iluminismo, que as cafeterias dos moldes orientais encontraram seu público. Elas eram locais propícios à prática intelectual, com seu ambiente calmo e com a sobriedade e clareza de ideias ocasionadas pelo café. De acordo com Standage, a bebida

Tornou-se a preferência dos cientistas, intelectuais, comerciantes e burocratas – atualmente nós os chamaríamos ‘artífices da informação’ –, todos os quais executavam trabalho mental em escritórios, em vez de trabalho físico ao ar livre²⁵.

Mas antes desse clima intelectual se instalar ao redor do café, os europeus precisavam superar os receios que ainda tinham com a bebida. Na cidade de Lyon, na França, foi escrito um tratado sobre “O uso do café, do chá e do chocolate”²⁶. O autor desconhecido da publicação escreveu em um trecho que o café

(...) seca todos os humores frios e úmidos, elimina os ventos, fortifica o fígado, alivia os hidrópicos pela sua qualidade purificadora; igualmente soberano contra a sarna e a corrupção do sangue; refresca o coração e o batimento vital deste, alivia aqueles que têm dores de estômago e que têm falta de apetite; é igualmente bom para as indisposições de cérebro frias, úmidas e pesadas²⁷.

²³ PENDERGRAST, 2010, p. 29.

²⁴ STANDAGE, 2005, p. 1587.

²⁵ *Idem*, p. 1587.

²⁶ BRAUDEL, 1997, p. 228.

²⁷ *Idem*. p. 228.

Estas supostas propriedades curativas proporcionados pelo café ajudaram na sua propagação e no aparecimento de várias cafeterias na França.

O siciliano Francesco Procopio Coltelli abriu um dos cafés mais famosos de Paris em 1686. Ele teve a sorte de instalar o seu negócio em frente ao futuro teatro *Comédie Française*. O café Procope passou a ser frequentado por atores, escritores, músicos e pelo público das apresentações. Entre os fregueses mais famosos estavam Rousseau, Voltaire, D’Alambert, Diderot e Benjamin Franklin. O Procope existe até hoje e ainda funciona no mesmo local.

O sucesso das cafeterias agradava os europeus, mas todo o fornecimento vinha do porto de Moka, no Iêmen, o que os fez procurar por novas fontes. Pensando em manter o seu monopólio, os árabes deixavam os grãos estéreis. Eles retiravam uma fina película que envolve os grãos e que os permite germinar. Sem ela, os grãos não brotam. Graças a este método, o Iêmen exportou para a Europa 19.267 sacas de café só em 1726²⁸.

Quem conseguiu acabar com a exclusividade do cultivo de café foram os holandeses, que roubaram uma muda da planta em Moka e levaram para o jardim botânico de Amsterdã. Depois de conseguir um número suficiente de mudas, iniciaram uma plantação na ilha de Java em 1690²⁹. Para conseguir competir no mercado, vendiam seus grãos a um preço menor que os árabes. Em 1718, os holandeses expandiram o cultivo e introduziram cafezais no Suriname. Depois de eles descobrirem que a planta precisa de condições climáticas semelhantes ao açúcar, a França também se interessou pelo negócio e levou uma muda conseguida na Holanda para suas colônias na América.

Alguns anos depois, a mulher de um governador da Guiana Francesa ofereceu mudas de café a um oficial português que as trouxe para o Brasil³⁰. Elas foram plantadas no Pará, de onde se originaram boa parte dos cafeeiros brasileiros³¹. No século XIX, a produção de café se tornou a principal atividade econômica do país, que se tornou o maior produtor mundial – posição que mantém até hoje.

A produção brasileira e da ilha de Java atendiam ao crescimento da demanda da Europa. De acordo com Braudel “logicamente o café, tal como o chá, tornou-se uma

²⁸ FLANDRIN, 1998, p. 618.

²⁹ STANDAGE, 2005, p. 1751.

³⁰ FLANDRIN, 1998, p. 619.

³¹ *Idem*, p. 619.

‘mercadoria real’, um meio de fazer fortuna. Um setor ativo do capitalismo está interessado na sua produção, difusão e sucesso”³². Essa organização da produção pela Europa não só fez as cafeterias prosperarem, mas também impulsionou a adesão do hábito pelos mais pobres. A bebida se popularizou de tal maneira que em 1782 Le Grand D’Aussy escreveu que

O consumo triplicou na França; já não há casa burguesa onde não nos sirvam café; não há caixeirinha, cozinheira ou criada de dentro, que, de manhã, não tome café com leite ao desjejum. Nos mercados públicos, em certas ruas e vielas da capital, estabeleceram-se mulheres que vendem à população uma coisa a que chamam café com leite, isto é, mau leite tingido com borra de café que compraram aos governantes das grandes casas ou nos cafés³³.

Tornou-se comum encontrar vendedoras ambulantes de café pelas ruas de manhã cedo. Vendiam aos operários que encontravam nele uma primeira refeição diária que era econômica e fornecia energia para o trabalho³⁴.

Muito mais do que um costume e um alimento, o café teve influência na política especialmente na Inglaterra. As primeiras cafeterias apareceram no país na década de 1650, época que os ingleses viviam sob o regime puritano. Ao entrar nesses estabelecimentos, as pessoas encontravam paredes tomadas por estantes de livros, espelhos e poderiam se acomodar numa mobília requintada. O ambiente, mais sóbrio e calmo do que as tabernas, propiciava o lugar ideal de encontros e discussões políticas. Em 1658, quando morreu Oliver Cromwell, líder do governo, a opinião popular se voltou para o desejo de restauração da monarquia. O antigo regime voltou a vigorar em 1660 e, de acordo com um dos conselheiros do novo rei Carlos II, as reuniões que ocorriam dentro das cafeterias foram importantes para a restauração³⁵. A liberdade de expressão encontrada nesses estabelecimentos permitiu o desenvolvimento de ideias e o planejamento da proclamação do rei pelo parlamento.

Um dos cafés onde ocorriam esses encontros pertencia ao armênio Pasqua Roseé e foi o primeiro a ser aberto em Londres. O panfleto de inauguração provocou grande comoção. Nele estavam contidas informações sobre as supostas qualidades medicinais da bebida: ajudaria na digestão, curaria dores de cabeça, resfriado, gota, escorbuto e auxiliaria na prevenção do aborto. Ainda citava suas propriedades energéticas e dava

³² BRAUDEL, 1997, p. 231.

³³ D’AUSSY *apud* BRAUDEL, 1997, p. 229.

³⁴ BRAUDEL, 1997, p. 230.

³⁵ STANDAGE, 2005, p. 1688.

dicas de horários de consumo³⁶. A propaganda atraiu tantos clientes que provocou o descontentamento dos donos de tabernas. Eles protestaram porque achavam que Roseé não tinha o direito de abrir aquele tipo de estabelecimento e o armênio acabou tendo que deixar a cidade³⁷. No entanto, a fama da bebida já havia se espalhado e estima-se que no início do século XVIII existiam cerca de duas mil cafeterias em Londres³⁸.

Aos taberneiros que temiam por seus negócios, somaram-se críticas de médicos que acreditavam que o café era algum tipo de veneno que poderia fazer mal à saúde. Algumas pessoas também ficaram sabendo sobre os opositores árabes do café e proclamavam que as cafeterias incentivavam a vadiagem e formação de conspirações³⁹. Um manifesto curioso ocorreu entre as mulheres, que reclamavam que a bebida diminuía a libido de seus maridos, que ficavam “tão sem frutos como os desertos de onde se diz que aquele infeliz grão é trazido”⁴⁰. Esse protesto demonstra como os homens gastavam muitas de suas horas nos cafés. A indignação feminina pode ter sido ampliada por causa da proibição de sua presença nesses estabelecimentos, só homens podiam frequentá-los.

Essas controvérsias serviram de pretexto para Carlos II emitir uma “Proclamação para a supressão dos cafés públicos”. Assim como ocorreu no Oriente, o rei temia que os espaços de convivência dos cafés levassem a ações contra seu governo. O líder que havia sido apoiado pelas cafeterias agora se voltava contra elas. Um protesto público foi organizado em defesa dos cafés e fez o rei emitir um segundo documento que permitia que ficassem abertos por seis meses se os proprietários pagassem uma taxa e fizessem juramento de lealdade⁴¹. No entanto, as ordens reais foram sumariamente ignoradas e os cafés continuaram abertos.

Era importante para a população que eles permanecessem funcionando não só pela bebida e pelos encontros que promoviam, mas também pela rede de informações. Se um cidadão quisesse ler algum jornal, saber sobre as novidades do parlamento, preços de produtos ou apenas fofocas, ele iria até o café mais próximo. A atividade era tão comum que alguns estabelecimentos se especializaram nos interesses de seus clientes. De acordo com Standage, em Londres essas divisões eram bastante evidentes:

³⁶ PENDERGRAST, 2010, p. 34.

³⁷ STANDAGE, 2005, p. 1697.

³⁸ PENDERGRAST, 2010, p. 34.

³⁹ STANDAGE, 2005, p. 1707.

⁴⁰ *Idem*, p. 1716.

⁴¹ *Ibidem*, p. 1725.

Aqueles próximos a St. James e Westminster eram frequentados por políticos; aqueles perto da catedral de São Paulo, por teólogos e clérigos. A turma literária, enquanto isso, reunia-se no café de Will, em Covent Garden, (...). Os cafés públicos em torno da Bolsa Real ficavam apinhados de homens de negócios que frequentavam estabelecimentos específicos em horários regulares (...). Os livros eram vendidos no café de Man, em Chancery Lane, e mercadorias de todos os tipos eram compradas e vendidas em vários cafés públicos, que funcionavam como salas de leilão. Alguns cafés estavam tão intimamente associados a certos temas que a Tatler, revista londrina fundada em 1709, usava seus nomes como títulos de assuntos para seus artigos⁴².

A comunidade acadêmica inglesa também era grande frequentadora das cafeterias. O hábito foi inaugurado na cidade de Oxford, onde um libanês chamado Jacob abriu o primeiro café público da Europa em 1650⁴³. As aulas passaram a ter uma espécie de extensão nas cafeterias, onde os alunos e professores tinham liberdade para debater ideias de modo informal. Passaram a ser chamados de “universidades dos centavos” pois pelo preço de uma xícara de café – um ou dois centavos – qualquer um poderia se juntar às discussões⁴⁴. Entre os clientes mais assíduos da comunidade científica estavam Christopher Wren, Hooke, Pepys e Edmond Halley, membros fundadores da Sociedade Real, instituição científica pioneira na Grã-Bretanha⁴⁵.

Logo esse intercâmbio de ideias se tornou mais oficial e aulas universitárias começaram a ser ministradas dentro dos cafés. Um deles, de nome Marine, passou a abrigar equipamentos científicos como telescópio, microscópio, prismas e bombas. Também era possível encontrar estabelecimentos em Londres onde aconteciam aulas de astronomia e navegação e que também vendiam instrumentos e livros de acordo com o tema dos ensinamentos. De certa forma, estas cafeterias funcionavam como divulgadoras populares das ciências. Standage afirma que

Essas palestras serviam tanto a interesses comerciais como científicos. Homens do mar e mercadores perceberam que a ciência podia contribuir para melhorias na navegação e, portanto, para o sucesso comercial, enquanto os cientistas estavam loucos para demonstrar que suas descobertas aparentemente esotéricas tinham valor prático⁴⁶.

Esse tipo de atividade inovadora nos cafés também abarcou a área financeira e de negócios. O café de Edward Lloyd, em Londres, oferecia “listas de navios” nas quais

⁴² *Ibidem*, p. 1820.

⁴³ PENDERGRAST, 2010, p. 34

⁴⁴ STANDAGE, 2005, p. 1707

⁴⁵ *Idem*, p. 1886.

⁴⁶ *Ibidem*, p. 1932.

seguradores poderiam oferecer seus serviços a donos de embarcações⁴⁷. Foi assim que começou uma das maiores empresas de seguros do mundo chamada *Lloyd's of London*. Mas a experiência que mais teve sucesso foi o mercado de ações. No fim do século XVII, o número de companhias que negociavam produtos e ações cresceu bastante. Esse aumento resultou numa lei do governo que restringia “o número e a prática de corretores e negociadores de ações”⁴⁸. Indignados com a medida, corretores abandonaram a Bolsa Real e se estabeleceram nos cafés públicos das redondezas.

O mais famoso entre eles era o Jonathan's, que reuniu cerca de 150 corretores. De acordo com Standage⁴⁹, logo o ambiente informal do café acabou criando problemas. Clientes que não pagavam suas dívidas eram impedidos de entrar no estabelecimento, o que acarretou prejuízo para o proprietário. Para diminuir as perdas, os corretores combinaram com Jonathan que pagariam uma taxa anual e em troca poderiam impedir a entrada dos inadimplentes, que tinham seu nome anotado num quadro negro. No entanto, alguns clientes começaram a protestar pois como o café era um local público não poderia proibir a entrada de ninguém. Por causa desses empecilhos, em 1773 alguns corretores foram para um novo prédio e chamaram o seu negócio de “Novo Jonathan's”. Mas o nome durou pouco e foi substituído por “Bolsa de Valores”. Esta foi a precursora da atual Bolsa de Valores de Londres.

Enquanto na Inglaterra os cafés participavam das finanças e das discussões acadêmicas nas ciências exatas, na França o racionalismo iluminista promovia discussões políticas e sociais. Esses debates renderam a Voltaire o livro “*Lettres philosophiques*”, que comparava o governo francês com o inglês. A obra provocou incômodos à monarquia e acabou sendo proibida. O mesmo ocorreu com a “*Enciclopédia*”, escrita por Denis Diderot e Jean Le Rond d'Alembert e que teve colaboração de pensadores como Jean-Jacques Rousseau e Charles-Louis de Secondat Montesquieu. Standage afirma que

O volume promoveu uma visão racional e secular do mundo com base no determinismo científico, denunciou abusos de poder eclesiásticos e legislativos e enfureceu as autoridades religiosas que, com sucesso, pressionaram para que fosse também banido⁵⁰.

⁴⁷ PENDERGRAST, 2010, p. 34

⁴⁸ STANDAGE, 2005, p. 1950.

⁴⁹ *Idem*, p. 1959.

⁵⁰ *Ibidem*, p. 1987.

Novamente, os cafés públicos ofereceram um ambiente ideal para o desenvolvimento desses pensamentos. Standage afirma que Diderot, por exemplo, utilizava o Café de la Régence como escritório e que foi lá que ele compilou a “Enciclopédia”⁵¹. Assim como em Londres, Paris também tinha cafés com públicos e linhas de negócios especializadas. Mas diferente dos ingleses, os franceses permitiam que qualquer pessoa frequentasse os estabelecimentos, inclusive mulheres. Era a igualdade propagada pelos iluministas que parecia se concretizar nesses espaços. De acordo com um relato do século XVIII de autoria desconhecida,

Os cafés públicos são visitados por pessoas respeitáveis de ambos os sexos. Vemos entre elas muitos tipos variados: homens da sociedade, mulheres arrumadas, abades, caipiras do campo, jornalistas, participantes de um processo jurídico, bebedores, jogadores, parasitas, aventureiros no campo do amor ou da indústria, jovens escritores – em suma, uma série interminável de pessoas⁵².

A circulação de informações também não era a mesma verificada em Londres. Além de o governo manter a imprensa sob censura, muitas vezes espões ficavam infiltrados nos cafés para obter informações das discussões políticas. Na Bastilha poderiam ser encontrados vários relatórios sobre as conversas ouvidas ali⁵³. Um deles, datado de 1749, relatava que “Jean-Louis Le Clerc fez as seguintes observações no café Procope: que jamais tinha havido um rei pior do que este; que a corte e os ministros levam o rei a fazer coisas vergonhosas que causam repugnância total a seu povo”⁵⁴. A saída encontrada pela população para escapar da censura foi escrever à mão tanto folhetos noticiosos quanto poesia e literatura. Eram esses papéis que espalhavam as informações pelas cafeterias.

No fim do século XVIII, às vésperas da Revolução Francesa, a insatisfação da população era expressada nas reuniões que ocorriam nos cafés públicos, que também serviam para planejar ações coletivas contra o governo. Se alguém quisesse saber de novidades das medidas tomadas pela monarquia e da agitação da população antes da Revolução, bastava que entrasse em um café. Um autor desconhecido escreveu em 1789 que

Os cafés públicos estão não somente abarrotados, mas multidões se espremem nas portas e janelas para ouvir atentamente alguns oradores

⁵¹ STANDAGE, 2005, p. 1996.

⁵² *Idem*, p. 2005.

⁵³ *Ibidem*, p. 2005.

⁵⁴ *Ibidem*, p. 2015.

que discursam de cadeiras e mesas, cada um para sua pequena plateia; a ânsia com que são ouvidos e o barulho dos aplausos que recebem a cada manifestação mais intensa de violência ou ousadia contra o governo não podem ser facilmente imaginados⁵⁵.

No dia 12 de julho de 1789, a notícia de que o ministro das finanças tinha sido demitido e que o rei tinha convocado o exército chegou ao café Foy e reuniu uma multidão em volta dele. Os próximos movimentos do povo poderiam ser previstos ali: um jovem advogado chamado Camille Desmoulins subiu em uma mesa e, brandindo uma pistola, gritou: “Às armas, cidadãos! Às armas!”⁵⁶. Dois dias depois, os revolucionários promoveram a queda da Bastilha. O historiador francês Jules Michelet considerou que as pessoas “que se reuniram dia após dia no café Procope viram com olhar penetrante, nas profundezas de sua bebida negra, a iluminação do ano da revolução”⁵⁷.

Café em 2015

O caminho que iniciou na Etiópia, passou por cerimônias religiosas, por proibições no Oriente e Ocidente, entrou em universidades e bolsas de valores, participou de manifestações artísticas e de uma revolução levou o café a uma popularização tão grande que não há no mundo bebida mais conhecida do que ele – com exceção da água, é claro. Ele está nas mesas de café da manhã, nos encontros com amigos, nos intervalos de aulas e de congressos. Uma pesquisa realizada para este trabalho através da rede social Facebook mostrou que entre 93 pessoas, somente quatro não tomam café. Esse consumo não é esporádico, já que 72% daqueles que gostam de café tomam mais de duas xícaras por dia. Para atender a alta demanda do produto, segundo dados da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC), a produção mundial em 2014 foi de mais de 8 milhões de toneladas, das quais 2,72 foram produzidas no Brasil⁵⁸.

A permanência do hábito que foi inaugurado há mais de 500 anos no Oriente e que foi construído em diferentes contextos históricos se deve à universalidade das situações em que o café era e ainda é consumido. Se nos séculos XVII e XVIII as

⁵⁵ *Ibidem*, p. 2024.

⁵⁶ *Ibidem*, p. 2036.

⁵⁷ MICHELET *apud* STANDAGE, 2005, p. 2036.

⁵⁸ Produção Mundial de Café - Principais Países Produtores. ABIC. Disponível em:

<<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=48#2810>> Acesso em 12 de jul. de 2015.

peessoas iam até os cafés públicos porque era um dos únicos lugares em que se poderia ter reunião de grandes grupos, hoje a bebida serve como pretexto para encontrar amigos e fazer negócios. A pesquisa aponta que 60,7% das pessoas que tomam café também convidam amigos e colegas para ir tomar a bebida. As cafeterias ainda possuem um ambiente propício ao convívio social. Outro dado que comprova o sucesso desses estabelecimentos é que só no Brasil existem aproximadamente 3.500 cafeterias⁵⁹.

O costume parece iniciar em ambiente familiar, pois cerca de 64% dos entrevistados disse que sempre tomou café e outros 15,7% que começaram a tomar durante a época em que frequentaram a escola. Apesar disso, somente 4,3% pessoas tomam café somente em casa. É um hábito que se estende a outros momentos do dia, como no trabalho. Se no século XVIII os operários podiam comprar de vendedoras ambulantes a primeira refeição diária que lhes daria energia para enfrentar o expediente, hoje existem máquinas e cafeteiras no próprio ambiente de trabalho. Dados da pesquisa apontam que aproximadamente de 75% dos entrevistados acima de 18 anos que tomam café também o consomem no trabalho.

O efeito energético pode ser um dos motivos pelos quais tantas pessoas tomam café no horário de trabalho, tanto que quase metade dos entrevistados que responderam que um dos motivos para o consumirem é por suas propriedades estimulantes. O medo que se tinha nas primeiras cafeterias do Oriente que a bebida provocasse euforia e algazarra foi totalmente superado. A cafeína passou a ser associada a produtividade e concentração. Outros produtos que possuem a substância, como chás, chocolate e guaraná também são comumente consumidos para obter disposição.

Finalmente, vemos que os cafés atuais passaram por adaptações para continuarem associados à rede de informação. Ao invés dos folhetos informativos, panfletos, jornais e listas que circulavam entre vários estabelecimentos no século XVIII, as cafeterias estão ligadas às redes WiFi. Várias delas possuem até mesmo computadores para os clientes que estão sem smartphones nas mãos. É um recurso útil para aqueles que usam esses estabelecimentos como escritório ou ponto de encontro com os amigos. Assim, eles já podem aproveitar e postar nas redes sociais as fotos de uma das bebidas mais apreciadas da história.

⁵⁹ Mercado de cafeterias cresce e conquista consumidores. *Revista Mercado*. Disponível em: <<http://www.revistamercado.com.br/revista/negocios/mercado-de-cafeterias-cresce-e-conquista-consumidores/>> Acesso em 12 de jul. de 2015.

Referências bibliográficas

BACH, Johann Sebastian. *Kaffeekantate*. 1732. Tradução: Álvaro Alfredo Bragança Junior.

BRAUDEL, Fernand. *As Estruturas do Cotidiano*. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

CORVISIER, André. *História Moderna*. São Paulo: Difel, 1983.

Enciclopédia Francesa: A Internet do século 18. Guia do estudante. Disponível em: <<http://guiadoestudante.abril.com.br/aventuras-historia/enciclopedia-francesa-internet-seculo-18-435636.shtml>> Acesso em 12 de jul. de 2015.

FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo: Ed. Estação Liberdade, 1998.

MARTINS, Ana Luiza. *História do café*. São Paulo: Contexto, 2012.

Mercado de cafeterias cresce e conquista consumidores. *Revista Mercado*. Disponível em: <<http://www.revistamercado.com.br/revista/negocios/mercado-de-cafeterias-cresce-e-conquista-consumidores/>> Acesso em 12 de jul. de 2015.

PENDENGRAS, Mark. *Uncommon grounds*: [Em linha] The history of coffee and how it transformed our world. Nova Iorque: Basic Books, 2010.

Produção Mundial de Café - Principais Países Produtores. *ABIC*. Disponível em: <<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=48#2810>> Acesso em 12 de jul. de 2015.

SEVCENKO, Nicolau. *O renascimento*. São Paulo/Campinas: Atual/Ed. Unicamp, 1988.

STANDAGE, Tom. *Uma História Comestível da Humanidade*. [Em linha]. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

_____. *História do mundo em 6 copos* [Em linha]. Rio de Janeiro: Zahar, 2005

Tendências de consumo de café. *ABIC*. Disponível em: <http://www.abic.com.br/publique/media/EST_PESQTendenciasConsumo2010.pdf> Acesso em 12 de jul. de 2015.