

Origens

O começo de tudo

Ainda que verdadeira essa velha história, ao pastor observador só caberia a metade da honra da descoberta; a outra pertence incontestavelmente àquele que, pela primeira vez, pensou em torreficar essa baga.
Brillat-Savarin, *A fisiologia do gosto*, c. de 1797



Cabras mais espertas: uma lenda, uma história

A Lenda de Kaldi, registrada em manuscritos do Iêmen, do ano de 575, é considerada a primeira referência alusiva ao café. Esse relato vem merecendo várias versões, como costuma ocorrer com toda a narrativa lendária, escrita ou oral, de caráter maravilhoso, fruto da imaginação popular e mesmo da criação poética. Alteram-se, assim, cenários e personagens, sem, contudo, esvaziar-se a mensagem principal: a descoberta do efeito estimulante da fruta por um pastor de cabras etíope. Mencionam-se também monges orientais como responsáveis por esta revelação, e, por vezes, paisagens quase paradisíacas são descritas para retratar as pastagens onde se deu a descoberta. O mais difundido desses relatos é a Lenda de Kaldi.



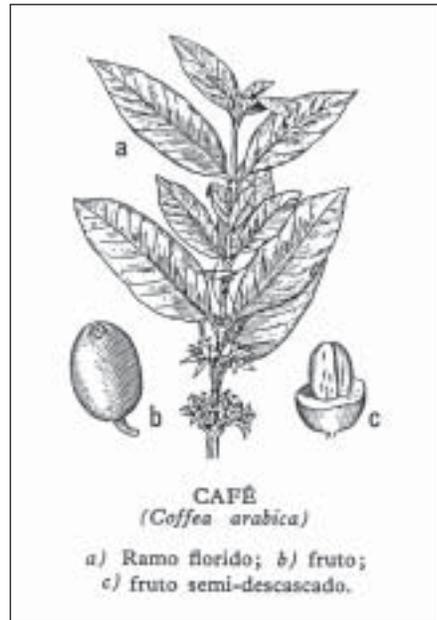
O pastor Kaldi, personagem da lenda mais difundida sobre a descoberta do café, em representação idealizada, com suas cabras na Etiópia, ao nordeste da África.

Kaldi era um pastor de cabras da Etiópia (nordeste da África), que, certo dia, observou o efeito excitante que as folhas e frutos de determinado arbusto produziam em seu rebanho. Os animais que mastigavam a planta se tornavam mais lépidos, subiam as montanhas com agilidade, revelavam melhor resistência, percorriam quilômetros de subidas íngremes. Ao experimentar os tais frutos, o pastor confirmou seus dotes estimulantes, e a notícia se disseminou pela região, provocando de imediato seu consumo, na forma macerada.

A propagação da lenda, famosa durante séculos, confere-lhe foros de veracidade, apropriada até o presente como baliza inicial para a descoberta do café como fruto comestível e de teor estimulante. Seja ela fantasia ou realidade, importa registrar que a revelação do potencial do grão projetou no mundo a planta que, mais tarde, escreveria a história do Brasil.

Propagação inicial

A fruta vermelha que nasce da flor branca e perfumada do pé de café tem sua origem geográfica nas terras quentes a nordeste da África, em

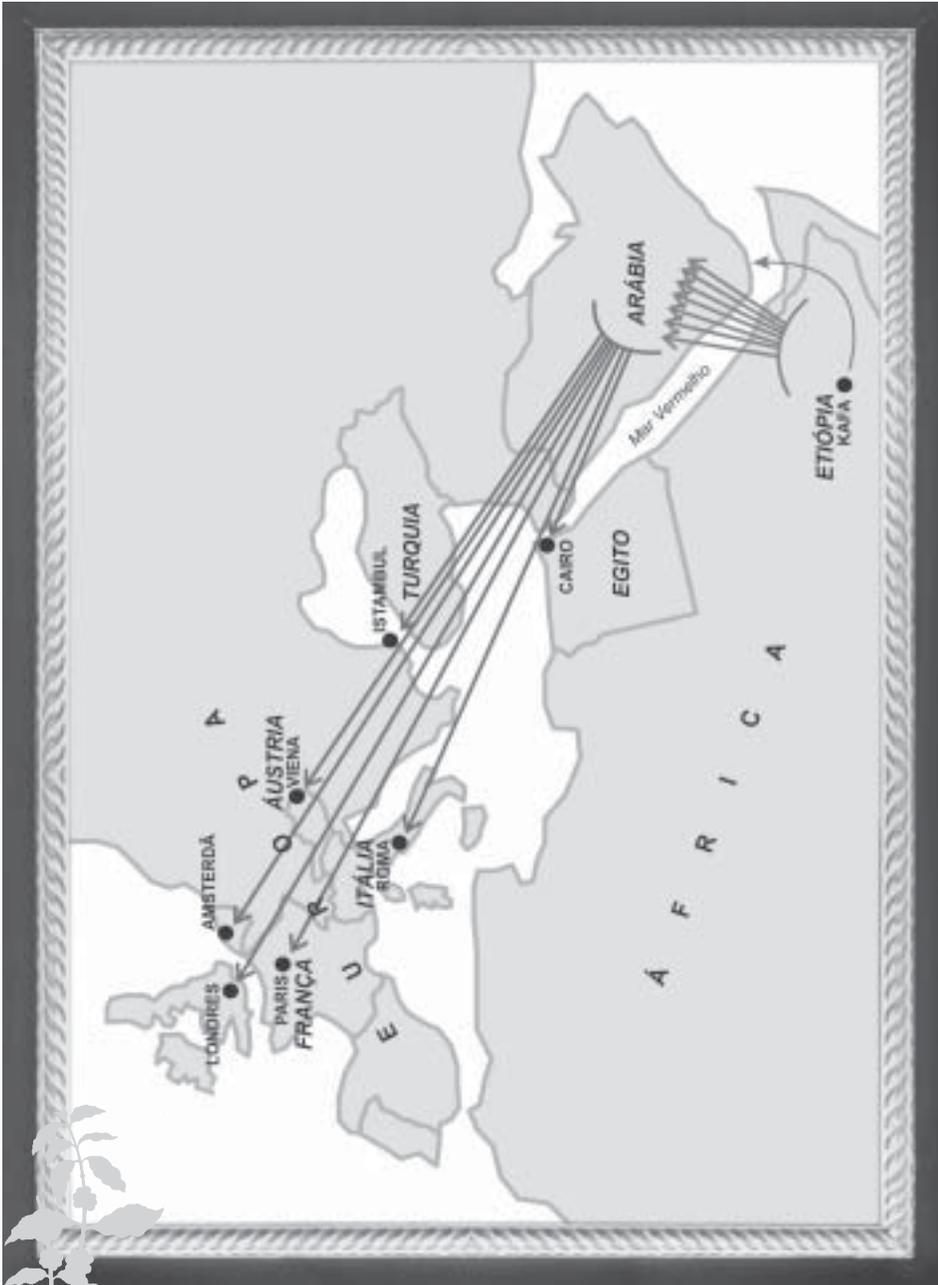


Desde o século XIX, os botânicos divulgam o café em seus vários estágios, salientando a beleza de sua flor, com perfume semelhante ao jasmim, e os frutos encarnados, denominados cerejas. Nesta ilustração do galho de café, c. de 1900, se destacam as folhas, a flor e o fruto, em tratamento científico.

tempos muito remotos. Ali nascia o verdadeiro café selvagem, em meio à mata, no centro da também lendária região de Kafa, no interior da Etiópia, país de clima árido-tropical, onde hoje se localiza a cidade de Bonga. Até o presente, o arbusto do café é parte daquela vegetação natural.

Os etíopes iniciaram seu consumo na forma de fruto. Alimentavam-se de sua polpa doce, por vezes macerada, ou a misturavam em banha, para refeição. E produziam um suco, que fermentado se transformava em bebida alcoólica. Suas folhas também eram mastigadas ou utilizadas no preparo de chá.

A África foi o território de origem, mas coube aos árabes o domínio inicial da técnica de plantio e preparação do produto, quando o café da Etiópia, atravessando o Mar Vermelho, foi levado para a vizinha Península Arábica. Ali, de acordo com os mesmos manuscritos do ano de 575, a primeira região a receber as sementes do fruto foi o Iêmen (sudoeste da Ásia). Só por volta do ano 1000 seria conhecida sua infusão, com as cerejas fervidas em água, servida para fins medicinais. Naquela altura, monges e dervixes começaram a usar o café como bebida excitante que os auxiliava nas rezas e vigílias noturnas, postura que indiretamente se constituiu em aval para que seu consumo se propagasse. O processo de torrefação, porém, só foi desenvolvido no século



Mapa do percurso da planta, da África para a Arábia, em trajeto que sai da Etiópia, a nordeste da África, onde se localiza a cidade de Bonga, atravessa o mar Vermelho e atinge a Península Arábica, a região do Iêmen.

xiv, quando a bebida adquiriu forma e gosto como a conhecemos hoje. As plantas foram denominadas *kaweh* e sua bebida recebeu o nome de *kahwab* ou *cabue*, que significa “força”, em árabe.

O passo seguinte foi a sua produção comercial, no Iêmen. Ali, desde o século xiv, os pés de café foram cultivados em terraços, com a irrigação facilitada pela água dos poços que serviam à população. Detendo o controle sobre a produção em escala comercial, o país manteve por bom tempo o monopólio de sua comercialização.

Era compreensível o cuidado para com o desenvolvimento de um produto que acenava com viabilidade comercial. A política econômica mercantilista deslanchava em busca de mercados pelas rotas marítimas dominadas pelos árabes. O comércio de especiarias do Oriente vinha como atrativo maior naquele universo que se abria para as práticas da economia capitalista nascente. Colocar em circulação novas drogas, rendosas, que se tornassem mercadorias competitivas, era bastante conveniente naquele cenário de crescente disputa mercantil. O café, propagando-se com facilidade nas terras quentes da Península Arábica, acrescido da característica estimulante, apresentava-se como produto da hora e da vez, no qual valia a pena investir. Logo, a popularização da bebida no mundo árabe foi efetiva para sua consagração no mercado. E seria também para o Ocidente, dado o apelo irresistível que guardava como produto exótico, do fantástico e dourado mundo islâmico, planta para muitos embriagadora e, até então, misteriosa.

Nasce um ritual

O hábito de tomar café como bebida prazerosa, em caráter doméstico ou em recintos coletivos, deslancharia a partir de 1450. O produto era apropriado para a cultura árabe-islâmica, pois vinha ao encontro dos preceitos religiosos do islamismo ditados pelo *Alcorão*, que condenava bebidas alcoólicas. A princípio, um de seus consumos correntes foi entre os filósofos sufis, que, ao tomá-lo, permaneciam acordados para a prática de exercícios espirituais.

Ao longo do século xvi, os árabes ampliaram as plantações em face do interesse pela bebida que atraía pelo teor excitante, pela proveniência oriental e pelo seu potencial de comercialização. Em 1520, a região de Moka, principal porto do Iêmen, foi responsável por um dos maiores cultivos do produto no mundo árabe. E seu porto, o maior exportador.

Cabe à Turquia, contudo, o pioneirismo do “hábito do café”, que ali se popularizou e transformou-se em ritual de sociabilidade. Na luxuosa



A



B



C

A) Turcos reunidos para beber café, em estabelecimento do Cairo. Os consumidores estão sempre em grupos, estimulados pela bebida. B) Vendedor ambulante de café em Istambul, no início século XVIII. C) Criada doméstica turca no preparo do café.

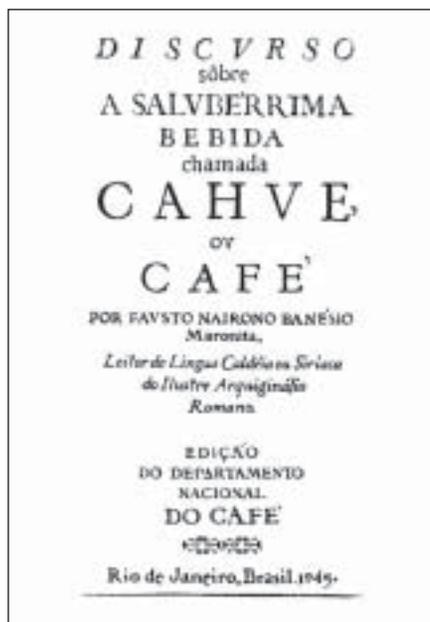
capital Constantinopla, centro cosmopolita implantado estrategicamente entre três continentes, com população expressiva e que abriga palácios e mesquitas requintadas, surgiu o “Café”, estabelecimento aberto ao público. Data de 1475 a abertura daquele que é considerado o primeiro Café do mundo – o Kiva Han – marco do consumo generalizado da bebida.

Desde então, tomar café passou a ser ritual que se propagou pelo mundo afora. Em 1574, os Cafés do Cairo (Egito) e de Meca (Islã) eram locais procurados, sobretudo por artistas e poetas. Em Meca, cidade sagrada para os muçulmanos, a sudoeste da Ásia, em direção à qual se devia rezar cinco vezes ao dia, ingeria-se a bebida enquanto se exclamava 116 vezes: “*Ya Kawi*”. Assim, impregnada na cultura do mundo islâmico, a bebida foi absorvida até mesmo pela legislação turca. Sabe-se que as esposas podiam pedir divórcio caso o marido não provesse a casa de uma cota de café.

Em contrapartida, o excessivo consumo do produto, liberador de emoções, tornou-se ameaça para o clero muçulmano, que em cerrada campanha pressionou o sultão Murad III a interditar a bebida. Interferência mais drástica, porém, foi desferida em 1511, contra Khair Beg, governador de Meca, que não só proibira seu consumo nas casas públicas e mosteiros como também determinara a incineração dos estoques, afirmando tratar-se de bebida excitante, condenada pelo *Alcorão*. Sua atitude contrariou o sultão, que o condenou à morte e decretou uma lei que tornava a bebida sagrada.

As campanhas contrárias à difusão foram em vão. Seu consumo já se arraigara no cotidiano árabe, a ponto de não só ser revogada a proibição como ainda se lançar um imposto sobre o café, fonte poderosa de divisas para o tesouro do país. A bebida negra dominou o mundo árabe. Exatamente por seu potencial econômico, as sementes foram guardadas com rigor, até as primeiras décadas do século XVII. Cuidadosamente defendidas, as sementes só deixavam as terras da Arábia após a retirada de seu pergaminho. Isso porque o grão do café, em geral, só germina se mantiver a fina película que o envolve. Esse cuidado foi tomado, posteriormente, pelos vários países que, na seqüência, detiveram sua produção.

Antes que se encerrasse o século, em 1592, Prospero Alpino (1553-1616), botânico veneziano, professor da Universidade de Pádua, visitando o Egito em 1580, registrava: “Os turcos têm uma bebida preta, que bebem a grandes tragos, não durante as refeições, mas depois delas, como uma sobremesa. Bebem-na para estar com os amigos – e não há reuniões que se façam sem café.”



Capa da edição brasileira do livro *Discurso sobre a saluberrima bebida chamada cahve*, de Fausto Nairobono Banesio, um dos primeiros livros somente sobre o café, escrito em latim, 1671.

A contribuição mais importante que este botânico viajante deixou encontra-se nas obras *De Medicina Aegyptiorum* (1591) e *De Plantis Aegypti Liber* (1592), nas quais constam as primeiras descrições científicas do cafeeiro. Obras igualmente notáveis, por seu pioneirismo sobre o assunto, são: *De saluberrima potione cabue seu caffè nuncupata discursus* (1671), de Fausto Nairobono Banesio, primeiro livro exclusivamente sobre o café, escrito em latim; *De l'usage du caphe, du the et du chocolate* (1671), de Philippe Dufour e J. Spon, reeditado apenas em 1685 por Philippe Dufour; *Histoire du caffè* (1716), de Antoine Jussieu, primeiro classificador do cafeeiro como *Jasminum arabicum*, sendo depois reclassificado por Lineu como *Coffea arabica*, apesar de sua origem etíope.

Esta rica bibliografia confirmava a crescente importância do produto, não só como curiosidade botânica, mas, sobretudo, como semente de alto interesse comercial.

Grãos sem pergaminho ganham os mercados

Enquanto a planta permanecia como exclusividade árabe, os grãos do café – sem o pergaminho que os faz germinar – passaram a correr

mundo apenas para o preparo da bebida. As notícias de sua excelência atingiam os centros europeus e ampliavam seu sucesso.

No continente europeu, a porta de entrada do café em grão para o preparo da bebida foi a cidade de Veneza, no ano de 1615, o grande mercado de especiarias e artigos de luxo, centro difusor de produtos finos distribuídos para as cortes européias da época. Já se conhecia então a prática da torrefação e da moagem, e, dessa forma, o café passou a ser consumido. Consta que sua propagação, como grão torrado e moído, se deu a partir da Botteghe del Caffè, um dos mais tradicionais pontos-de-venda da cidade. Logo, a semente negra conquistou a Europa, ávida do exotismo das drogas do Oriente, vista como se fosse uma especiaria. Sua infusão era bebida rara, encontrada em poucas mesas, elegante, cobiçada e, finalmente, muito apreciada. Era o “licor do Oriente”. Em breve seria o “licor dos Trópicos”.

A grande receptividade, contudo, esbarrava em fortes resistências, numa Europa também marcada pelos embates da Contra-Reforma, onde as posições religiosas se acirravam em defesa da tradição católica. Nesse sentido, o café foi identificado como alimento procedente do lado herege do mundo, associado a estimulante pecaminoso, consumido por elementos pagãos, que se opunham ao catolicismo. Religiosos sugeriram que a bebida fosse excomungada. O papa Clemente VII, convocado para analisar a questão, apreciou-a e propôs até seu batismo, para que se tornasse uma verdadeira bebida cristã. Na Alemanha, a moda do café foi tamanha que o brilhante Johann Sebastian Bach compôs, em 1732, a *Cantata do café*, uma de suas raras composições de caráter profano e jocoso, uma história de amor, na qual exalta as qualidades da bebida, de forma arrebatada: “Ah, como é doce o seu sabor! Delicioso como milhares de beijos, mais doce que vinho moscatel! Eu preciso de café”...

Todavia, não só as resistências religiosas constituíram-se em entraves iniciais para sua propagação no mundo ocidental. Mais que as restrições de ordem moral, o saboroso líquido negro passou a ser temido pela ameaça econômica que representava, sobretudo para os mercadores de vinho. Dominando tradicionalmente o comércio de bebidas, esses comerciantes viam no café sério concorrente. Inevitável, pois, que concomitante à sua difusão nos mercados europeus sobreviesse ampla campanha para desacreditá-lo. Frederico, o Grande, rei da Prússia (1740-1786), para melhor controlar aquele comércio de grãos em franco desenvolvimento, tornou-o monopólio estatal, comercializado apenas pelo governo.

Contudo, o alto consumo da bebida e a potencialidade comercial acenada pelo produto demandaram ambição maior: a obtenção da muda



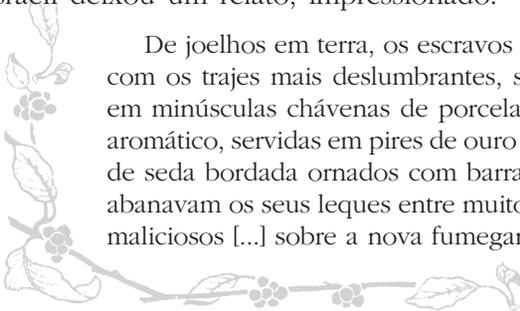
ou, preferencialmente, do grão, revestido pelo pergaminho, este sim responsável pela germinação da semente, produtora da muda do café.

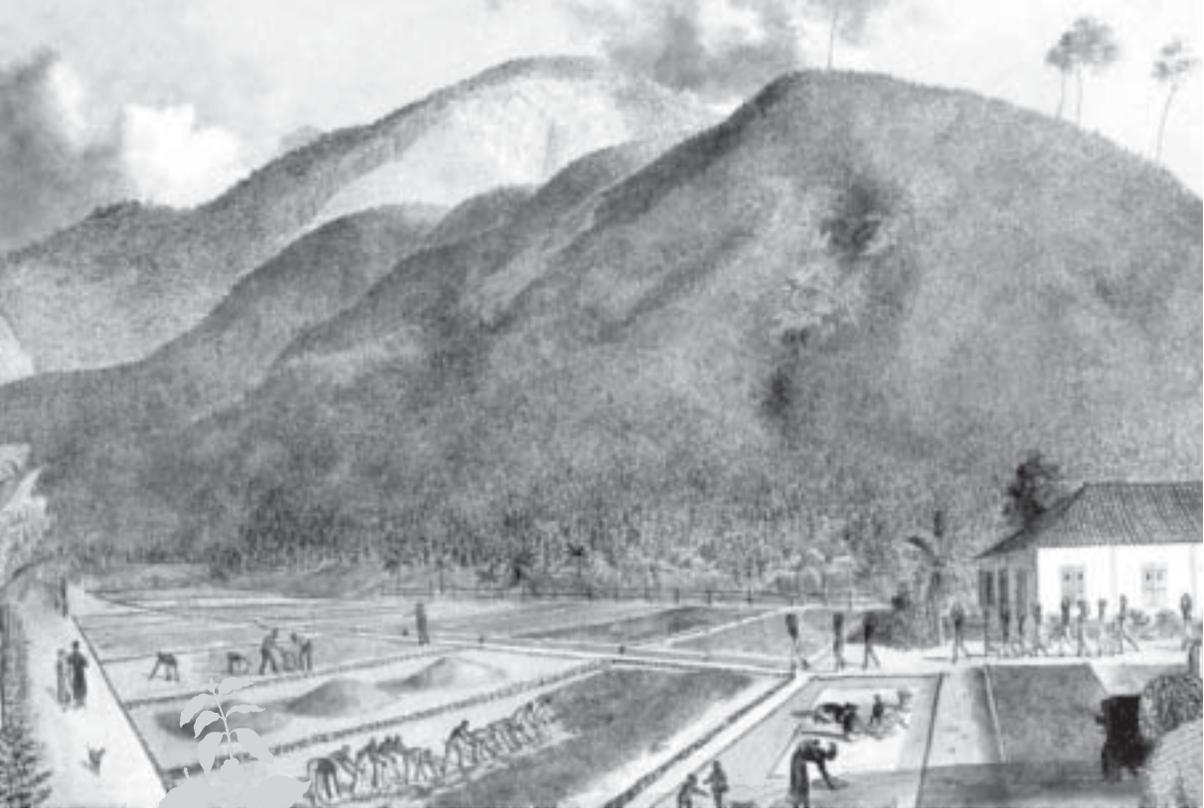
Presente requintado e planta de estufa dos jardins botânicos

Controlando o comércio europeu e possuindo os melhores navios mercantes, coube aos holandeses obter as primeiras mudas, a princípio apenas como raridade botânica. Por trás do gesto, porém, havia a intenção de conhecer as características da planta, que se sabia de extrema viabilidade comercial. Em 1616, o Jardim Botânico de Amsterdã recebia os primeiros pés de café, que passaram a ser cultivados em estufas, merecendo cuidados fundamentais para seu cultivo e estudo das possibilidades de adaptação. Em seguida, foram plantados em caráter experimental nas colônias holandesas. Apostando no produto, com mudas procedentes de Moka, os holandeses deram início ao cultivo sistemático do café no ano de 1658, em Java, a leste da Índia – origem da famosa mistura de grãos Mocha-Java. E prosseguiram no Ceilão, atual Sri Lanka, ilha do oceano Índico. Em 1699, levaram mais mudas para as colônias insulares da Indonésia, Sumatra, Timor, Bali, Malabar e Celebes, e, em 1718, plantaram no Suriname, na América do Sul. Sempre sob controle da Holanda, essas regiões figuram como as primeiras exportadoras de café comercial do mundo. Amsterdã tornou-se poderoso centro difusor do produto.

Mas a França não ficou fora desse circuito por muito tempo. Desde 1644, o café passou a ser introduzido no porto de Marselha, por mercadores acostumados a consumir a bebida no Oriente. Em 1699, a chegada do embaixador turco Suleiman Aga a Paris foi o *coup de foudre* a despertar a Corte francesa para o hábito do café. Em grande estilo! O embaixador não só presenteou Luís XIV com os grãos para seu preparo como ainda promoveu festas ritualísticas que marcaram época, em espaços cênicos luxuosos organizados, especialmente, para o prazer da beberagem do café, das quais D'Israeli deixou um relato, impressionado:

De joelhos em terra, os escravos negros do embaixador, ataviados com os trajes mais deslumbrantes, serviam o melhor café de Mocha em minúsculas chávenas de porcelana casca de ovo, quente, forte e aromático, servidas em pires de ouro e prata, pousadas sobre paninhos de seda bordada ornados com barra de ouro, às grandes damas que abanavam os seus leques entre muitos trejeitos, inclinando seus rostos maliciosos [...] sobre a nova fumegante bebida.





Cultivo do café na antiga ilha Bourbon, hoje ilha Reunião. Trata-se de uma das primeiras experiências da França com o novo produto, que em 1715 foi transplantado do Jardim de Plantes, de Paris, para ser cultivado em escala comercial naquela colônia das Antilhas. Com sua aclimação, os franceses também entravam no mercado do café.

Com esta extravagância sedutora, os grãos viraram coqueluche. Mais que nunca, o café revestiu-se do apelo de planta exótica, raridade botânica, requinte digno de presente régio. Foi com esse propósito que o burgomestre de Amsterdã, por volta de 1713, ofereceu ao rei Luís XIV uma muda, que foi levada para o Jardin des Plantes, de Paris. Em 1715, esse exemplar foi transplantado para as Antilhas, nas ilhas de Sandwich e Bourbon (hoje, ilha Reunião), onde se aclimatou e também garantiu aos franceses a posse do produto. Registre-se que na então ilha Bourbon já havia uma variedade indígena, denominada *Coffea mauritiana Lam*, que, em 1718, os holandeses levariam para o Suriname.

De planta exótica ao consumo internacional

As dificuldades iniciais de aclimação da planta do café – sujeita às intempéries e aos riscos de deterioração nos longos transportes – e a oscilante política de fixação artificial de preços, determinando quase sempre sua



elevação, tornaram os carregamentos que chegavam aos portos muito disputados. A ampliação de seu cultivo passou a ser ambição dos países europeus na concorrência de mercados. Por volta de 1720, o comércio de café proveniente da Ásia totalizava noventa toneladas, motivando os franceses a se empenharem em desenvolver novas plantações em suas colônias.

A história de Gabriel Mathieu de Clieu, oficial da marinha francesa, com versões fantasiosas, vem sendo contada recorrentemente para relatar a chegada do café à ilha de Martinica, ao norte da Guiana. Seria esse personagem o responsável pela introdução do café na América Central e, portanto, indiretamente, no Brasil.

Sabe-se que Clieu fora nomeado por Luís XIV para um posto na Martinica, e pelos serviços prestados recebeu o título de cavaleiro. Desejoso de desenvolver uma cultura lucrativa na ilha, obteve em Paris algumas mudas de café no Jardim des Plantes e se aventurou a transportá-las através da longa viagem marítima. Saindo de Nantes, o trajeto foi marcado por inúmeros lances aventureiros, que conferiram heroísmo e bravura à sua missão. Ataques de piratas e tempestade na Costa da África foram percalços que enfrentou, obstinado com a preservação daquelas espécies. Sobrevindo falta de água potável a bordo e temeroso de que as mudas não sobrevivessem, destinou parte de sua porção de água doce para a rega diária. Finalmente, conseguiu desembarcar com uma planta ainda viva, já brotando. Mas os cuidados extremos continuaram. Plantando-a no jardim de sua residência, manteve uma guarda permanente para protegê-la até que prosperasse e vingasse. Em 1726, Clieu obtinha sua primeira colheita de café, originária dessa matriz, e cinquenta anos mais tarde a Martinica possuiria dezenove milhões de pés da rubiácea. Hoje, no Jardim Botânico da Martinica, uma estátua de Gabriel Clieu perpetua seu feito e homenageia o introdutor do café naquela porção da América. O café estava então mais próximo do Brasil, pois naquela muda estaria a origem de nossos cafezais.

Café: de bebida a lugar

O uso do café como bebida não se limitou à experiência doméstica. Nem aos vendedores ambulantes, que experimentaram e consumiram regularmente a infusão, antes mesmo que se propagasse nos Cafés. Dotada de caráter agregador, estimulante à troca de idéias, liberava a comunicação entre os homens, que passaram a consumi-la em lugares públicos. Às iniciais



vendas do produto em grão, geralmente em mercados, seguiram-se as lojas para venda da bebida, que funcionaram como pontos de encontro, espaços de troca de idéias.

Logo, o Kiva Ham, em Constantinopla, primeiro Café do mundo, foi seguido de cafeterias no Oriente, conhecidas como *kaveh kanes*, famosas pelo seu luxo e suntuosidade. Não é de se estranhar que o inovador espaço da sociabilidade, movido à beberagem proveniente da infusão do grão exótico, surgisse numa das mais prósperas e sofisticadas cidades do Oriente. Ali também, em 1554, foi aberto o primeiro ponto-de-venda do produto em grão, como estabelecimento próprio para sua comercialização, como se fora um empório do café. Na seqüência, Meca, Cairo e Damasco abriram seus Cafés, registrando só no Cairo mais de mil lugares públicos para seu consumo. Consta, inclusive, que ali foi introduzido o açúcar para adoçar o café.

Logo, o modelo da casa de café – a cafeteria –, como ponto de encontro e lugar de convívio social, vingou pelo mundo afora, atestando não só a ampla disseminação da bebida, mas, sobretudo, a função celebrativa, advinda de seu próprio teor, estimulante e liberador de emoções. Empreendimento lucrativo, esses estabelecimentos comerciais para encontros de negócios e lazer floresceram em paralelo à trajetória do produto, sobretudo nos centros urbanos europeus, intensificando a cobiça mercantil.

A Inglaterra foi o primeiro país a cultivar o hábito dos Cafés públicos. Em 1650, foi aberto em Oxford um dos primeiros pontos-de-venda, por um comerciante de nome Jacob. Mas foi em Londres, capital que despontava como centro urbano efervescente, que se fundou, em 1652, o Pasqua Rosée, que trazia o nome do proprietário, ao que consta de origem grega. A iniciativa foi conturbada, pois a bebida ainda era vista com reservas pela Igreja local. Mas a resistência foi rapidamente vencida, e sua aceitação deu origem às famosas *coffeehouses*, ponto de reunião de altos comerciantes, banqueiros, políticos e intelectuais. Por volta de 1708, mencionam-se em torno de três mil Cafés na cidade, fenômeno que mereceu a seguinte consideração da literatura inglesa: “[...] Zelosos da saúde e da bolsa, os londrinos não gostavam de reunir-se em tabernas, mas começaram a freqüentar os Cafés, porque uma xícara desta bebida, recentemente importada da Turquia, custava apenas um *penny* e acreditava-se que curasse males ligeiros”.

Ao longo do século XVIII, fazem parte do cenário londrino os famosos Cafés Lloyd's, Dick's, Jonathan's, Rainbow, Nando's, Tom King's, Chapter,



Turk's, Grecian, Percy, Smyrne, estabelecimentos que permaneceram na memória local. Um dos mais tradicionais, o Bedford Coffeehouse, mereceu em 1751 a publicação do livro *Memoirs of the Bedford Coffeehouse* [Memórias do Café Bedford], atestando sua importância.

Na sua maioria, os Cafés ingleses estimularam convívios diversos, constituindo-se em locais de discussões filosóficas e políticas, definidos então como “seminários de rebelião”. Denominação posterior foi “universidade a vintém”, onde se obtinha “instrução mui variada” e por preço módico. Mas esta proliferação de Cafés ingleses teve duração limitada. A partir de meados do século XIX, o desenvolvimento da cultura do chá nas colônias do Império britânico determinou seu consumo pela população, em detrimento do café. As casas de café passaram a ser casas de chá, o produto da vez no rol dos artigos britânicos.

Coube à França eternizar esse modelo de espaço lúdico através dos charmosos Cafés parisienses, que celebravam não só o convívio informal da população, mas também guardaram momentos históricos de amplo alcance. A cidade de Marselha foi porto de entrada do produto, com referências de seu comércio já em 1644, seguido, dez anos mais tarde, do aparecimento dos primeiros Cafés franceses. Ao longo do século XVIII, com um quarto da população da Europa, a França figura como um dos países de maior concentração de Cafés. Sabe-se que, em 1720, só Paris possuía 380 estabelecimentos, que chegariam a 900 no final daquele século, ocasião em que a França concentrava 27 milhões dos 175 milhões de habitantes europeus.

Em 1688, foi aberto o mais famoso dos Cafés parisienses – o Café Procope. Fundado por Procópio dei Coltelli, é tido como o mais antigo do mundo em atividade, embora funcione hoje como restaurante, abrigando em seus vários salões evocações e memórias das glórias revolucionárias francesas, das tertúlias de seus homens de letras. As mesas preferidas de Voltaire e Rousseau lá se encontram, em meio às muitas estantes que guardam as obras que produziram. Centro da vida literária da capital ao longo dos séculos XVIII e XIX, em seu interior conviveram La Fontaine, Voltaire, Benjamin Franklin, Danton, Marat, Robespierre, Napoleão, Balzac, Victor Hugo, Gambetta, Verlaine, Anatole France – entre tantos.

Sabe-se que os trezentos Cafés registrados em Paris, no ano de 1721, saltaram para quatro mil no início do Império, com frequência definida por públicos específicos, assim percebidos, em alguns deles: o Bourette, cultivado



Café Greco. Fundado em 1760, próximo às escadarias da Praça da Espanha, em Roma, é tombado como monumento nacional.

pelos literatos; o Café Anglais, pelos entusiastas da Comédie Française; o Café Alexandre, pelos músicos; o Parnasse e o Café Foy, por políticos e intelectuais. No Café Foy, dois dias antes da tomada da Bastilha, em 12 de julho de 1789, Camillo Desmoulins fez relato inflamado à multidão, mobilizando-a para luta, que revoltada conclamava: *Des Armes! Des Armes!* [Às armas! Às armas!]. Embora não haja registro da frequência de Napoleão aos Cafés de Paris, sabe-se que era incondicional consumidor da bebida. Do prazer de sua beberagem, deixou especial relato: “O café, forte e abundante, desperta-me. Dá-me calor, uma força invulgar, uma dor não sem prazer. Prefiro sofrer a ser insensível.”

Assíduo frequentador do Café Procope, Balzac em “Dos estimulantes modernos” deixou impressão arrebatada da bebida, como se fora uma mobilização de guerra: “O café cai-nos no estômago e há imediatamente uma comoção geral. As idéias começam a mover-se como os batalhões do Grande Exército no terreno onde a batalha ocorre. As coisas que recordamos surgem a todo o galope, de estandarte ao vento.”



A Itália, primeiro país europeu a importar comercialmente o café, viu rapidamente seus tradicionais vendedores ambulantes de limonada e infusão de ervas serem substituídos pelos *caffetiéri*, os vendedores de café que dominaram a venda de bebidas de rua. Em Veneza, embora a cidade tenha sido sua porta de entrada na Europa, em 1615, só no ano de 1683 instalou-se na Piazza San Marco o primeiro Café daquele grande empório comercial. Mais de um século depois, em 1720, Floriano Francescari abriria também, entre os arcos da mesma praça, o Caffé Florian, até hoje templo de fruição não só de maravilhoso café, mas também do melhor cartão postal da cidade. Ainda que se pague caro por uma xícara, vale cumprir este programa de guloso e usufruir do local histórico, já freqüentado por Lord Byron, Goethe, Marcel Proust, Rousseau e Stravinsky. Ir a Veneza e não tomar um *capuccino* no Florian, aproveitando a atmosfera renascentista do Palácio dos Doges e da Basílica, ao som do velho piano de calda, é perder um dos ângulos mais privilegiados para o exercício dos sentidos – do gosto, do olhar, do ouvir.

Em Roma, o Café Greco fez parte da cena musical do século XVIII e XIX, com visitas freqüentes de Mendelssohn, Rossetti, Liszt e Toscanini. Local de tertúlias e também de conspirações, inspirou a obra *A crônica do Café Greco*, de Diego Angeli, sendo hoje tombado como monumento nacional.

Viena, que se celebrou inclusive pelos “cafés vienenses”, conheceu o produto em circunstância fortuita. Em 1683, ao rechaçar o exército turco que assaltara a cidade, a população encontrou quinhentos sacos de café abandonados pelos soldados, que se puseram em fuga no momento da derrota. Foi o que bastou para se apropriar da mercadoria e dar início à sua beberagem, de forma sistemática. Com um diferencial: coado e acrescido de leite, mais tarde com açúcar e *chantilly*. Hoje, novos sabores são acrescentados à bebida, com receitas sofisticadas que imortalizaram os espaços glamourosos dos tradicionais Cafés vienenses.

Já nas terras vizinhas da Alemanha, embora o café fosse consumido e festejado desde o século XVII – tema da já citada *Cantata do café*, de Bach –, só no século XIX a bebida passou a ser tomada com regularidade, dada sua importação comercial. Adeptos da cerveja e do vinho consolidaram o espaço das tabernas e dos *Wein Stube* como pontos de encontro, em detrimento dos estabelecimentos de café. Hoje, a situação se inverte, e as cafeterias disseminam-se pelo país, tão populares como as indefectíveis cervejarias alemãs.



Em outra escala, outro aporte beneficiou a difusão do café como bebida comercial: o invento da cafeteira, em finais do século XVIII, por parte do conde de Rumford. Em 1802, surgiu outro modelo, projetado pelo francês Descroisilles, no qual dois recipientes eram separados por um filtro. Em 1822, novamente à França chega a máquina do café expresso, mas não passava de um protótipo, que aperfeiçoado foi exposto em 1855 na Exposição de Paris.

Contudo, foram os italianos que chegaram mais longe na concepção da cafeteira expressa e passaram a comercializá-la a partir de 1905. A venda em larga escala se deu em 1945, a partir da Segunda Guerra Mundial. Mais tarde, o italiano Giovanni Gaggia otimizou o invento, concebendo uma máquina em que a água passa pelo café, após ser pressionada por uma bomba de pistão. Foi esse modelo que se consagrou.

Fosse através do café coado por infusão ou aquele das máquinas expressas, o hábito das cafeterias se consolidou mundo afora, sobretudo quando a vida conheceu novo ritmo ditado pela produção das fábricas, pelo horário do trem, pela racionalização do tempo. No Café, as energias eram repostas. O nome da fruta e da bebida consagrou o espaço de lazer e encontros, associado a estabelecimentos imprescindíveis nos centros urbanos e mesmo em recônditos rurais. No presente – sobretudo no ritmo intenso da vida contemporânea – figuram como local de parada obrigatória, seja para saborear a bebida estimulante que “acende os sentidos”, seja como pausa prazerosa e relaxante. Na Europa, os Cafés representam autêntica expressão cultural, denominadores de um euro-sentimento comum. Costumes e sociabilidades afloram nas mesas informais desses estabelecimentos recendendo o aroma de café.

É o refúgio preferencial do homem contemporâneo, afago e aconchego para o cotidiano acelerado e hostil do mundo capitalista e globalizado.

Botânica do café

A planta do café foi originalmente classificada como pertencente à família dos evônimos (do latim *evonymos*), arbusto com propriedades medicinais, também cultivado como ornamental. Em seguida mereceu a classificação de jasmim (do árabe *yasmin*), designação das várias espécies do gênero *Jasminum arabicum*, da família das oleáceas. Mas entrou definitivamente nos compêndios



Coffea arabica. *Revista de Botânica*, Londres, 1810.

de botânica pelas mãos do naturalista Lineus, no seu *Systema Naturae*, publicado em 1735.

O fruto origina-se de um arbusto da família das *rubiaceae*, que se desenvolve em regiões tropicais ou subtropicais, e está presente na natureza em mais de sessenta espécies, tendo sido batizado com o nome genérico de *Coffea* pelo naturalista Antoine-Laurent Jussieu. Produz flores com aroma de jasmim e frutos conhecidos como cerejas. Dentro de cada cereja, protegidos por dois invólucros – uma polpa e um pergaminho –, estão dois grãos de café. Os pés de café atingem de 2 a 2,5 metros, podendo chegar a 10 metros de altura.

Existem pelo menos 25 espécies importantes, originárias da África e de algumas ilhas do oceano Índico. Para consumo comercial, há duas espécies importantes: a *Coffea arabica*, que fornece o café arábica, de gosto suave, aromático, redondo e achocolatado, o único que pode ser

vendido puro, sem nenhum *blend*; e a *Coffea canephora*, variedade robusta, que produz o café *conillon*, mais resistente às pragas e às intempéries, mas não oferece bebida tão qualificada, possuindo sabor adstringente e mais amargo.

A diferença entre as duas espécies está no número de genes. A *Coffea arabica* é mais complexa, contém 44 cromossomos, dois a menos que a espécie humana. Só pode fazer cruzamentos com ela mesma, o que evita casamentos negativos. É muito mais delicada, gosta de grandes altitudes e exige um clima ameno, com a temperatura entre 15°C e 22°C. A *Coffea canephora* (ou *robusta*), com 22 cromossomos, como as outras plantas, aceita temperaturas entre 24°C e 29°C. As duas espécies morrem quando a temperatura cai abaixo de zero e ambas necessitam uma média anual de pluviosidade entre 1.500 e 2.000 milímetros.

Para simplificar, a espécie arábica é predominante nos cafés especiais, pois tem mais aromas e sabores. A espécie robusta, de características mais rústicas, conforme sugere o próprio nome, tem maior produtividade.

Café no Brasil, a semente que veio para ficar

*[...] se acaso entrar em quintal ou jardim ou roça
aonde houver café, com pretexto de provar alguma fruta,
verá se pode esconder algum par de grãos com todo
o disfarce e com toda a cautela e recomendará
ao dito cabo que volte com toda a brevidade e que não
tome coisa alguma fiada aos franceses,
nem trate com eles negócio.*

Regimento que há de Guardar o Sargento-Mor
Francisco de Melo Palheta, 20 de fevereiro de 1727

Missão premeditada, presente clandestino ou acaso amoroso?

A exemplo das tantas narrativas que traçam a rota do café do Oriente ao Ocidente, a chegada da planta ao Brasil também é envolta em relatos extravagantes. Os registros têm um ponto em comum: a figura de Francisco



de Melo Palheta como autor do feito de introduzir as primeiras sementes no Pará, no ano de 1727. Em torno desse personagem construiu-se uma mística romântica, que parece ser da natureza dos relatos alusivos à trajetória do café pelo mundo, associação ditada talvez pelo caráter da bebida, estimulante dos sentidos e da imaginação.

O festejado introdutor do café no Brasil – sempre tipificado como vulto aventureiro, a serviço do engrandecimento das rendas do Império português – tem sido apresentado de forma pitoresca. Ilustradores anônimos reproduzem o personagem sempre trajando rica vestimenta, com aura épica e sedutora, em meio à natureza luxuriante dos trópicos. As ilustrações reconstroem o perfeito herói dos folhetins dos alvares do Romantismo. Essa construção não foi gratuita. Ela se deu ao gosto do imaginário sobre a ação destemida do colonizador nas terras do Brasil setecentista, imbuído da missão “bandeirante”, modelo de agrado da historiografia em voga no século XIX, que associava nosso passado colonial a uma idealizada “raça de gigantes”.

Essa representação ganhou força, sobretudo, com a consagração histórica de Francisco de Melo Palheta a partir de 1927, quando do bicentenário da introdução do café no Brasil. Na ocasião, uma série de estudos privilegiou sua imagem, ampliando-lhe a biografia e a ação. Ao gosto daquela historiografia, de culto dos personagens e feitos heróicos, consolidou-se uma frase oficial: “o café foi introduzido no Brasil por Francisco de Melo Palheta, no ano de 1727”.

A rigor, o produto já era conhecido no território, vindo de Portugal, segundo mencionado em 1663 pelo diplomata português Duarte Ribeiro de Macedo, lotado na corte francesa de Luís XI. Em seu *Discurso sobre os gêneros de comércio que há no Maranhão*, citava 37 produtos, entre eles o café, acrescentando que sua cultura era pequena e de baixo preço. O interesse menor se devia à sua difusão recente na Europa, considerando-se que fora introduzido em Veneza em 1615 e seu cultivo ainda se propagava nas colônias holandesas e francesas. Naquela altura, porém, os grãos não se colocavam como produto da vez no mercado. A situação mudaria no século seguinte, ao tempo do nosso “herói”.

A maioria dos estudos aponta para o efetivo envolvimento desse agente do rei na obtenção das sementes de café. Consta que não só foi seu introdutor no Pará como também agricultor, responsável pelo cultivo da



Francisco de Melo Palheta, o introdutor do café no Brasil, em representação idealizada. Observe o traje de fidalgo, adquirido de comerciante francês em Caiena, para se apresentar perante o governador: capa, gibão justo ao corpo, calções de tecido escarlate, além de um chapéu bordado, conforme descrição de figurino da época.



planta em escala considerável. Seu gesto, como agente oficial do governo, ganha significado na política mercantilista da época, regida pela idéia da máxima exploração das terras do Brasil, então a mais próspera colônia portuguesa. Certo que, naquela altura, as descobertas crescentes das jazidas auríferas absorviam boa parte da atenção da metrópole, a ponto de criar-se, em 1720, a Capitania de Minas Gerais, delimitando a área de onde saía o ouro para o mundo. Mas, também o açúcar, o algodão e o fumo, provenientes do Norte e Nordeste, se destacavam com sucesso no rol das “drogas do sertão” de interesse do Reino. No entanto, tudo isso não bastava. A Coroa precisava de mais e mais produtos tropicais para fins de exploração econômica no competitivo quadro daquela etapa capitalista. Concomitantemente, na colônia que se tornara a “galinha dos ovos de ouro” do Reino português, centrada então, sobretudo, na exploração do metal precioso, uma questão se tornou premente: a defesa e rígida demarcação de fronteiras dado o imenso e rico território, sujeito à ocupação clandestina pelos países vizinhos.

Data desse momento o envolvimento de Palheta com tarefas de importância para os interesses de Portugal, do reconhecimento de trajetos fluviais ainda obscuros à defesa de fronteiras no território constantemente ameaçado, além da busca de novos produtos agrícolas de interesse mercantil, figurando como agente social típico de seu tempo. Era um militar graduado, funcionário real, a serviço do aumento das rendas da metrópole e das suas próprias, imbuído da ambição comum aos homens que atuavam no Novo Mundo: enriquecimento e poder.

Proibida a venda de café capaz de nascer

Naquela altura, um dos focos então polêmicos da questão de fronteiras no Brasil era a área limítrofe entre a Capitania do Maranhão e Grão Pará e a Guiana Francesa, ao norte do país. Motivo pelo qual, quando o capitão-general João da Maia da Gama, em 19 de julho de 1722, assumiu o governo daquela área, uma de suas primeiras ações foi combater as investidas francesas que vinham ocorrendo naqueles limites.

No período de 1723 a 1728, além das rotineiras expedições guardacostas que percorriam o litoral, esse governador ordenou quatro grandes expedições militares à região. Uma delas esteve a cargo de Francisco de Melo Palheta, a quem coube, especialmente, a missão oficial de averiguar



problemas de limites nas imediações do rio Oiapoque, na vizinha Guiana Francesa. Dizia-se que ali o governador Claude D'Orvilliers mandara arrancar o padrão com o escudo português plantado na fronteira entre as duas colônias. A incumbência do oficial português era fazer respeitar a divisa, estabelecida pelo Tratado de Utrecht, de 11 de abril de 1713, entre Portugal e França, que definira o rio Oiapoque como limite entre as duas possessões.

Mas, embutida no Capítulo 10º do Regimento, havia outra missão clara: a obtenção de mudas de café, cultivado com sucesso na Guiana desde 1719 e já reconhecido como vantajoso no mercado. O texto não deixava margem à dúvida:



[...] se acaso entrar em quintal ou jardim ou roça aonde houver café, com pretexto de provar alguma fruta, verá se pode esconder algum par de grãos com todo o disfarce e com toda a cautela e recomendará ao dito cabo que volte com toda a brevidade e que não tome coisa alguma fiada aos franceses, nem trate com eles negócio.



Não se tratava de tarefa fácil. Na ilha de possessão francesa, ao norte do Brasil, o controle da produção era severo. A fiscalização rigorosa impedia a saída do produto com seu pergaminho, a membrana que faz o grão germinar, a exemplo do que ocorrera no passado, quando os grãos, então exclusividade árabe, só deixavam as terras de cultivo sem o pergaminho fertilizador.

Por expedientes diversos, o funcionário real retornou vitorioso no cumprimento de ambas as tarefas. Tanto os franceses passaram a respeitar a faixa divisória pré-estabelecida entre os dois territórios como sementes e mudas de café foram transportadas para o Brasil, apesar da proibição formal do governo francês. No primeiro caso, do acerto de fronteiras, sua postura diplomática permitiu o bom termo da questão. Já no segundo propósito, a obtenção de mudas, as versões encaminham-se para relatos subjetivos, aos quais se agregam ingredientes curiosos e não de todo desprezíveis.

Cherchez la femme

A maior parte dos registros sobre a introdução do café no Brasil faz referência à mediação de uma mulher, Madame D'Orvilliers, esposa do governador de Caiena. Mais que isso, confere ao episódio um “clima de romance”, que as ilustrações de época trataram de decalcar, ao reproduzir a pose cavalheiresca de Palheta galanteando uma nobre figura feminina, embevecida.



Certo é que esta informação não se encontra nas petições oficiais enviadas ao rei – imprópria ao teor do documento –, mas é tratada na crônica contemporânea, assim como pela literatura geral, alusiva ao café, que vem reiterando a amabilidade daquela senhora, responsável pelo fornecimento das sementes ao visitante, num gesto cordial. Para alguns, de enamoramento. A despeito dessa versão subjetiva, sua constante menção não permite desprezá-la em definitivo. A tradicional lição – *cherchez la femme* –, bem como a consideração de aspectos da *petite histoire* [micro-história] afetos à força do imaginário, ganham sentido neste episódio.

O nome de Madame D’Orvilliers aparece em documentos de 1763, quando ainda era viva a memória da introdução do café no Pará entre os velhos agricultores do lugar. A tradição afirma que, finda a missão de reconhecimento militar da fronteira, Palheta seguiu até Caiena para agradecer ao governador D’Orvilliers as várias gentilezas que lhe dispensara na certificação das balizas demarcatórias. Para causar melhor impressão perante aquela autoridade, adquiriu novo traje de um comerciante francês na capital, no melhor figurino de fidalgo da época: capa, gibão justo ao corpo, calções de tecido escarlate, além de um chapéu bordado. Aliás, é esse o traje com que vem sendo retratado à exaustão. Assim, elegantemente paramentado, visitou o palácio e conheceu a esposa do governador, Madame D’Orvilliers, com quem experimentou pela primeira vez na vida uma xícara de café, o excitante elixir dos sentidos. A experiência lhe encheu de “gabos entusiásticos”, lamentando não existir na sua terra a planta da qual se extraía tão saborosa bebida.

Ato seguinte, segundo o vulgo das descrições, saíram todos a passeio através de um cafezal, quando a anfitriã gentilmente ofereceu a Palheta – à vista do marido sorridente – “uma mão cheia de pevides de café, praticando a galanteria de ser a mesma que lhas introduziu no bolso da casaca” para que pudesse renovar, quando regressasse a Belém, o prazer que então experimentara com a deliciosa beberagem.

O final da história já é bastante conhecido: Palheta retornou ao Brasil não apenas com uma quantidade muito maior de sementes, mas também com cinco pés de *Coffea arabica*. Aventa-se que, a despeito da proibição expressa da “venda de café capaz de nascer”, a mediação de Madame D’Orvilliers teria sido muito mais generosa que o punhado de sementes colocado no bolso da casaca.

Interferência imaginária ou real, não é desprezível o registro romântico da origem da planta no Brasil. Praticamente desconhecida nos trópicos, o fruto



Madame D'Orvillier e Francisco de Melo Palheta, em outra representação idealizada pelos relatos orais, que insistem na menção à corte que o "fidalgo" Palheta lhe teria feito, visando obter as mudas ou sementes de café.

proibido, figurado na atraente cereja encarnada, revestia-se de caráter sedutor e inebriante. Sua bebida era associada às mesas ricas e elegantes das cortes européias, estimulando o convívio qualificado. Inevitável que, a exemplo das lendas e mistérios que envolveram seu percurso no Oriente, sua chegada ao “sul do Equador” também merecesse construção idealizada, ao sabor da característica excitante da própria bebida, quando mais não fosse pelos requintados cenários de seu consumo, sempre associado a espaços civilizados, onde se consumava o ritual da celebração dos sentidos e – por que não? – do amor. Nada estranho, pois, que sob a magia do café, o funcionário real Francisco de Melo Palheta passasse à História com vestimentas de cavalheiro a galantear a dama francesa num elegante cafezal, ao melhor exemplo dos folhetins que narravam aventuras, encontros e desencontros, então despontados na emergência do gênero romance, que se tornaria tão popular.

Na dúvida entre o aventureiro e intrépido demarcador de fronteiras e o cavalheiro sedutor, é possível chegar mais perto da figura traçada pelos dados da documentação oficial.



Sargento-mor Francisco de Melo Palheta, um potentado do Pará

Francisco de Melo Palheta tem nascimento presumido no ano de 1670, na cidade de Belém, no Pará, filho do português alentejano João Rodrigues Palheta, capitão de infantaria, e de Maria da Ressurreição de Bittencourt. Era, portanto, um “mazomba” – denominação que se conferia a brancos, filhos de portugueses nascidos na colônia. Criado no Brasil, seguiu carreira militar, assentando praça na tropa regular do estado do Maranhão, que abrangia então as capitanias do Maranhão, Pará e Ceará. Mais tarde, obteve o posto de sargento–mor, patente valorizada na sociedade da época, e casou-se com Bernarda de Mendonça Furtado, cujo sobrenome ligava-se aos mais tradicionais da terra. Ao ser investido no comando da expedição de 1727 à Guiana Francesa, no cargo de capitão-tenente da Guarda-Costa, optou pela patente da Marinha, que lhe rendeu soldo mensal mais substancial. Considerado “um dos principais na Capitania do Pará”, foi senhor de terras, grande proprietário, obtendo sua primeira sesmaria em 1709, com cerca de 39 anos, e a segunda sesmaria em 1731, já em idade avançada. Sabe-se que teve cinco filhos. Desconhece-se o ano de sua morte, sabendo-o vivo pelo menos até 1733, provavelmente com cerca de 63 anos.

Seus biógrafos se detêm largamente nas missões das quais foi investido, nomeado pelo governador. Na de 1722-1723, “armou-se em bandeira” e partiu de Belém com larga comitiva, distribuída por uma galera, três galeotas e uma canoa em busca de novos caminhos fluviais que facilitassem a comunicação do Pará com o Peru, onde as minas de prata incendiavam a cobiça dos portugueses. Os relatos dessa epopéia conferem a Palheta a fibra dos conquistadores épicos em ação por territórios inóspitos, vencendo cachoeiras intransponíveis, abrindo caminhos por terra para contornar despenhadeiros de pedra, alimentando-se em determinados trechos tão só de “carne de lagartos, camaleões e capivaras”.

Na expedição de 1727, saiu de Belém com nove pirogas e mais de duzentos homens. Além de garantir o limite entre o território português e a Guiana Francesa, obteve as tão cobiçadas sementes e mudas de café. É o próprio Palheta quem noticia, em terceira pessoa, sua providência, na carta de 1734, enviada ao rei D. João v:



[...] vendo que o governador de Caiena deitava um bando à sua chegada que ninguém desse café aos portugueses, capaz de nascer, se informou do valor daquela droga, e vendo o que era fez diligência por trazer algumas sementes com algum dispêndio da sua fazenda, zeloso dos aumentos das reais rendas de V. M., e não só trouxe mil e tantas frutas que entregou aos oficiais do senado [...] para que o repartissem com os moradores, como também cinco plantas, de que já hoje há muito no Estado [...].



A distribuição de sementes aos membros do Senado confere o trato oficial dispensado ao produto, com vistas à sua especulação comercial, voltada para o “aumento das reais rendas”. Na carta, ressalta a importância de sua iniciativa, noticiando que a cultura já se havia propagado e que “hoje há muito no Estado”. De fato, além da plantação de Palheta, ficou famoso o cafezal de Agostinho Domingos, português de Braga, “homem de muita honra, verdade e cabedais”, considerado dos mais ricos do local.

Importa reter que, com Palheta, não vinham apenas sementes e mudas para agrado *del Rey*. Nem mesmo somente mais uma droga do sertão. Com ele, era transportado o novo destino do país.

Café isento de imposto

As sementes e plantas inicialmente introduzidas procediam da família *Coffea arabica*, espécime originária do cultivo da planta no Jardim des Plantes, de Paris. Com parte delas, Palheta formou seu cafezal no Pará, que chegou a possuir mais de mil pés, para o qual pediu ao governo cem casais de escravos. Cartas régias, datadas de 1734, documentam o pioneirismo da iniciativa em trazer as sementes e plantas em caráter de investimento agrícola, iniciando seu plantio sistemático em terras brasileiras. Foi, portanto, o primeiro cafeicultor do Brasil.

No Maranhão, o grão se aclimatou razoavelmente, permitindo, inclusive, seu despacho para Portugal, protegido por decreto de João V, determinando que em seu Reino só entrasse café do Maranhão. Era o incipiente início da formidável aventura econômica do “ouro verde” no Brasil. Em 1731, tem-se notícia da primeira exportação de café do Brasil para Lisboa: 7 libras (3.213 gramas) da “deliciosa frutinha vermelha, melhor que a do Levante”, conforme noticiava a *Gazeta de Lisboa*. Razão pela qual,



como forma de incentivo à sua cultura, o produto foi liberado de imposto por 12 anos. Só esse agrado, porém, não mobilizou os agricultores a investir pesadamente em seu cultivo. Outras drogas do sertão eram mais atraentes e rendosas e, afinal, era o ouro que consumia as atenções da metrópole rendida ao Império britânico, que lhe absorvia a melhor renda colonial.

Assim, durante boa parte do século XVIII, a propagação do cultivo do café limitou-se ao Norte e Nordeste do país, em produção restrita de pequenas plantações. Os solos não eram os mais adequados, em particular aquele da Amazônia, impróprio para o espécime que entrara no Brasil. Rio Grande do Norte, Piauí e Sergipe praticamente desconhecaram seu cultivo. Alguns experimentos ocorreram no Ceará (1747), em Alagoas (1773), em Goiás (1774), em Pernambuco e na Paraíba, mas praticamente sem expressão. Já na Bahia, a partir de 1778, desenvolveu-se uma modesta produção comercial, iniciada em Caravelas, mas que teve Ilhéus como área de maior destaque, onde lavouras de café foram tentadas ao lado das de cacau. Em 1798, 254 sacas de café da Bahia foram exportadas, longe, porém, de equipararem-se aos demais produtos que seguiam para o Reino.

Apesar das lavouras rarefeitas, o cafeeiro modestamente cultivado guardou seu apelo de planta com potencial econômico, de caráter estimulante e medicinal, vista como ornamento que enfeitava jardins enquanto era cobiçada pelas festejadas qualidades. Plantada nas chácaras e quintais, permitia o consumo doméstico, favorecendo o hábito de sua beberagem. O produto, até então, não se banalizara. Era oferecido como presente sofisticado, de cultivo raro, com atributos de droga exótica, um luxo para mesas elegantes.

Na qualidade de bebida refinada, o café foi também consumido em Portugal nesse mesmo século XVIII. Mas ali a preferência recaía no chocolate e no chá, ambos muito presentes na Corte. Na refeição matinal, o chá era obrigatório. No almoço, bebia-se chocolate com frequência. Desde sua introdução, tornaram-se símbolos de sociabilidade, seguidos pelo café. Este entrou nas mesas palacianas do Reino, associado ao chá, conforme menção do “*Chá ô Fê* servido depois do sorvete, pelas nove da noite, em Sintra, em casa do Visconde de Mesquitela”. Ou, conforme outra fonte: “Depois de doces e águas, em Elvas [...], chá bastante mau e café.” Concluem os historiadores lusos que, naquela altura, o café parecia destinado para o final da refeição, ao contrário do chá e chocolate, associados ao almoço e à merenda.



Dos cafezais de Palheta, por volta de 1730, à ascensão do produto ao primeiro lugar de nossa balança comercial, cem anos mais tarde, em 1830, a planta se disseminou paulatinamente, iniciando seu trajeto para o Sul. Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo e Santa Catarina foram regiões onde se noticiaram modestas lavouras de café, longe de conferir-lhes maior significado econômico, apenas em caráter de ensaio, que se alternava com as demais lavouras pulverizadas pelo território.

Nessa altura, entre o século XVIII e XIX, vale sugerir ao leitor duas imagens passíveis de representar o Brasil de forma cromática, figurada e temporal, a partir de sua expressão econômica: aquela de um século XVIII do ouro que findava, não exatamente dourado, mas obscuro e soturno pela repressão colonial e censora, que teve no barroco sua melhor representação; uma outra do século XIX, verde, que se iniciaria com os cafezais no país que se queria iluminado, aberto a experimentos vários, mas ordenado e atrofiado pela Monarquia centralizadora, escravocrata, na qual a racionalidade da arquitetura neoclássica sufocava como máscara postiça as múltiplas expressões naturais do país.

Nesse registro, aparentemente reducionista, o leitor poderá melhor se situar com relação ao significado do café na mediação desses tempos diversos, que transcorrem entre o declínio do ouro e o prelúdio dos cafezais.

Prelúdio do café

1760. A situação econômica do Império português era delicada. O ouro, sua maior fonte de riqueza, começava a dar sinais de declínio com o esgotamento das jazidas. O açúcar, sobretudo em função da concorrência de novos produtores, encontrava dificuldades de colocação no mercado. Outras culturas precisavam ser tentadas para reanimar o combalido Reino português, submetido à exploração britânica. A tradicional ingerência da Inglaterra em Portugal levava aquele país a desvalorizar o pouco café do Brasil que entrava no porto de Lisboa, barateando o gênero e desmerecendo-o em sua inicial concorrência com o café do Levante. Mais que isso, desencorajava francamente o investimento no produto que lhe poderia ameaçar o consumo do chá. Razão pela qual as remessas então enviadas à metrópole eram inexpressivas, longe de se tornarem competitivas no mercado.

Também nesse ano de 1760, desembarcava no Rio de Janeiro, então sede do Vice-Reino, o desembargador do Maranhão, João Alberto de Castelo



Branco, nomeado chanceler da relação. Administrador atilado, já servira ao rei por 8 anos no Estado da Índia e ocupara por 14 anos o cargo de conselheiro no Conselho Ultramarino. A despeito da idade avançada, na casa dos 75 anos – dotado de “incomum robustez”, segundo relatos da época – tinha conhecimento das novas demandas comerciais e da necessidade de investir em novos produtos. Ciente da propagação do consumo do café no mundo, mandou vir de Belém para o Rio de Janeiro algumas mudas da *Coffea arabica*. Tratava-se de experimentar a nova cultura, em face do quadro econômico temerário e da pobreza crescente.

Sabe-se que procedeu à seguinte distribuição das mudas: às monjas carmelitas de Santa Teresa; ao holandês João Hoppmann, proprietário de uma bem cuidada chácara, localizada na hoje rua São Cristóvão; aos frades capuchinhos, com convento na então rua dos Barbonos, hoje Evaristo da Veiga; e, finalmente, plantou algumas mudas no quintal de sua casa, no Morro de Santo Antônio, no local onde funcionou, até 1938, a Imprensa Nacional. Todas estas chácaras ocupavam áreas hoje centrais, praticamente no coração da cidade e, muito embora o Rio de Janeiro fosse a capital do Vice-Reino e porto movimentado, a vida rural prevalecia em meio às funções administrativas desempenhadas no Paço. O café, assim, começava praticamente plantado na cidade.

Das mudas distribuídas por Castelo Branco, as primeiras a vingar foram as dos religiosos, cujo cafezal se destacava na paisagem do Rio de Janeiro, plantado junto à cerca do convento, por volta de 1762. Consta que até alguns anos atrás se podia ver no pátio interno do quartel remanescentes daquela plantação pioneira dos padres capuchinhos italianos, também conhecidos como barbadinhos. Em registro emocionado, o cônego Januário da Cunha Barbosa testemunhava alguns anos mais tarde: “Bate-me o coração quando me lembro que ainda vi nos primeiros anos de minha vida as duas primeiras árvores de café que haviam sido trazidas em tenras plantinhas da cidade do Maranhão [...] acolhidas como peregrinas estrangeiras na horta dos barbadinhos italianos, junto à entrada de sua capela.”

Além dos frades, alguns dos poucos estrangeiros residentes na capital, cientes do sucesso do produto nos grandes centros de comércio, investiram em seu cultivo, experientes com as demandas dos mercados. São também personagens audaciosos, que se lançaram no novo empreendimento, movidos pela ânsia de enriquecimento sugerido pelas oportunidades que a colônia oferecia, a despeito de seu comércio rigidamente controlado pela Coroa portuguesa.



O holandês João Hoppmann é um dos pioneiros das lides do café no Rio de Janeiro. A tradição de cultivo nas colônias de seu país de origem já o familiarizara com a importância do produto e a forma de cultivá-lo. Com as sementes que recebera deu início a uma das primeiras plantações do Rio de Janeiro em sua chácara na estrada de Mata Porcos (mais tarde conhecida como chácara do Siqueira), tornando-se referência de cafezal nos então arredores da cidade, localizado na atual rua São Cristóvão, em frente à rua Miguel de Frias.

Outras plantações destacadas desta fase inicial eram as da fazenda da Mendanha, do padre Antônio Lopes da Fonseca, e da fazenda do Capão, propriedade do bispo do Rio de Janeiro, o erudito prelado D. Joaquim Justiniano, que também era bem-sucedido com a cultura do anil. Por iniciativa própria, o bispo forneceu sementes a mais dois padres lavradores, para que também tentassem cultivar café de forma sistemática. Eram eles João Lopes, de São Gonçalo, subdistrito de Niterói, e padre Couto, da localidade então conhecida como Caminho de Campo Alegre, que, mais tarde, passou a se chamar Rezende.

Estava dada a arrancada inicial para a difusão do café no Brasil. A partir desses núcleos produtores, envolvidos, sobretudo, com a formação de mudas, definia-se o centro irradiador da cultura do café no país. A cidade do Rio de Janeiro e, em seguida, o vale Fluminense foram os cenários para seu florescimento comercial. Em 1802, escrituras já se referem à compra e venda de terras e cafezais.

Infere-se, pois, que religiosos e estrangeiros, sabedores da importância comercial do produto que progressivamente ganhava mercados, foram os responsáveis pelo cultivo inicial da rubiácea. Essa precedência talvez se explique pelo grau de informação mais elevado daqueles pioneiros, ao contrário do que se passava com os rústicos lavradores fluminenses, conforme se verá a seguir.

Em 1763, o periódico francês *Journal Historique* noticiava que o cientista francês Nicolas Louis de La Caille, conhecido como Abbé de La Caille (1713-1762), em viagem de estudos ao hemisfério sul, passou pelo Rio de Janeiro, constatando que o consumo do café no Brasil vinha se popularizando.

“Ora! Vamos agora plantar frutinhas e doidices da cabeça do vice-rei! Se o vice-rei gosta de café, ele que o plante!”

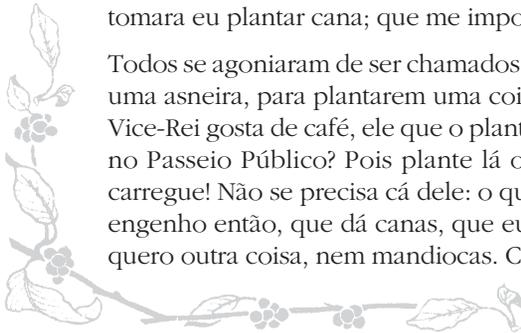
A despeito da propagação da cultura cafeeira pelos morros do Rio de Janeiro, sua aceitação pelos lavradores da época não foi fácil. Embora o café



fosse planta bonita, que enfeitava jardins, com florada branca e perfumada e decorativos frutos vermelhos, produzindo bebida saborosa e estimulante, de consumo já conhecido nos mercados externos, foi duramente rejeitada pelos senhores de engenho fluminenses, habituados a plantar cana-de-açúcar. Mais resistentes se tornaram quando seu plantio passou a ser estimulado pelo governo, em 1774, por iniciativa do vice-rei, o marquês de Lavradio.

Esta resistência foi descrita no primeiro romance brasileiro sobre o café, *O capitão Silvestre e frei Veloso ou A plantação de café no Rio de Janeiro*. Seu autor, o advogado Luís da Silva Alves D’Azambuja Susano (1785-1873), vivenciou todo o processo de introdução, desenvolvimento e apogeu do café no Rio de Janeiro. Apesar de se tratar de relato ficcional, o tom de época e o caráter de romance histórico tornam essa fonte oportuna. Vale reproduzir a descrição da reação hostil de um lavrador fluminense ao receber do Palácio as ditas sementes, em que se nota o quanto os agricultores estavam acomodados com a cana-de-açúcar, ignorantes das novas demandas do mercado e avessos a mudanças. O personagem indignado relata:

[...] o Vice-Rei nos mandou chamar a uns poucos, de Irajá, de Saquarema, de Suruí, do Campo Grande, de toda a parte. Fomos à sala, cuidando que era alguma coisa; e sai-se de lá o homem, com um açafatinho de frutas vermelhas pequenas, e entra a dar uma meia dúzia a cada um, para que fôssemos plantar, que era coisa muito boa, muita riqueza, para mandarmos para o Reino. Ora! Vamos agora plantar frutinhas e doidices da cabeça do Vice-Rei! Eu, logo embaixo do palácio mesmo, botei as minhas fora; tomara eu plantar cana; que me importa cá do café!



Todos se agoniaram de ser chamados lá de suas casas para virem buscar uma asneira, para plantarem uma coisa que não presta para nada! Se o Vice-Rei gosta de café, ele que o plante! Não diz que plantou tanta coisa no Passeio Público? Pois plante lá o café, e quando for para Lisboa, carregue! Não se precisa cá dele: o que nos faz conta é açúcar. No meu engenho então, que dá canas, que eu nem tenho tempo de moer! Não quero outra coisa, nem mandiocas. Com açúcar se compra farinha.

De fato, era forte o empenho do governo para a substituição da cana, acenando com a importância do café, incentivando o plantio, criando condições favoráveis à sua propagação. Insistimos que a pobreza era muita. Mineiros desistiam de suas lavras decadentes, transferindo-se com haveres e tralhas para tentar nova vida mais ao sul. O açúcar de cana passava a



contar com a concorrência internacional do açúcar de beterraba, perdendo seu mercado seguro enquanto os preços abaixavam. A cultura de subsistência, que até passou a ter expressão nesse quadro econômico desolador, também não era cogitada pela metrópole como fonte de renda significativa. Era preciso, pois, tentar o café, que agradava e invadia as mesas européias, vindo do Levante ou das possessões holandesas.

A especulação sobre o tema passou a ser corrente, sobretudo em sua comparação com a cana. Os defensores do café alertavam sobre suas muitas vantagens comparativas: uma vez plantado, durava mais tempo, dispensava moendas, carros de boi, caldeiras, despesas com cozimento e, por arroba, dava mais dinheiro que o açúcar. Os primeiros que tentaram o plantio, entretanto, conheceram colheitas muito fracas e, de acordo com o relato de monsenhor Pizarro, “fazendeiros houve que incendiaram seus cafezais”, intempestivamente.

Em face do quadro, o empenho do governo se acentuou. Um dos incentivos do marquês de Lavradio foi isentar do serviço militar todo lavrador que provasse ter plantado determinado número de pés de café. Aos poucos, na percepção da época, passava a convir o novo produto. No Brasil monocultor, a ameaça de desvalorização da cana pesou forte em favor das crescentes vantagens mercadológicas do café, que vinha com demanda mundial em nítido crescimento e já na primeira metade do século XIX se tornaria superior ao açúcar. A conjuntura, de fato, mostrou-se especialmente favorável. Vejamos o porquê.

Momento propício

Os apelos de fora eram muitos. Na Europa e nos Estados Unidos elevava-se o consumo da bebida, sendo necessário suprir aqueles mercados. Concomitantemente, a navegação marítima atravessava fase de grande expansão, propiciando facilidades no transporte do produto. Acima disso, a Revolução nas Antilhas, em 1789, que elevou os preços do café, deixava o mercado a descoberto, beneficiando os concorrentes.

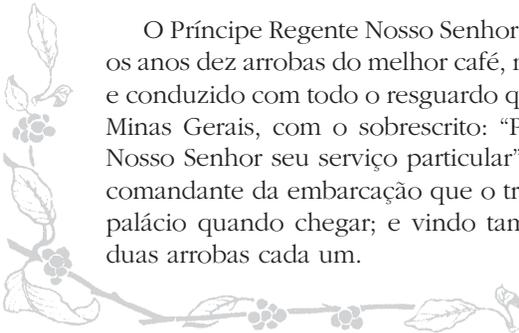
Também não eram poucos os apelos internos. No Brasil, havia condições favoráveis de clima e solo, mão-de-obra farta e ainda barata. Os custos da produção, inclusive, eram um pouco mais baixos que aqueles do açúcar, exigindo menos mão-de-obra. Enquanto a cana precisava ser replantada a cada três anos, o pé de café poderia durar trinta ou quarenta anos. E, vanta-



gem suprema, as antigas instalações dos engenhos eram propícias ao beneficiamento do café, dispensando, de início, novos investimentos.

A experiência se apresentava oportuna para os lavradores tradicionais do Rio de Janeiro e também passava a ser aos novos investidores, que apostavam no produto. Naquele momento, havia disponibilidade de capitais para investir na cultura, pois vários representantes de alguns segmentos econômicos buscavam alternativas para aplicação de suas rendas. A começar por antigos mineradores, que, com escravos e ferramentas ociosas, resolveram optar pelo plantio do café. Assim como comerciantes do Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais – tropeiros e atacadistas urbanos em sua maioria – que se interessaram em empregar ali seu capital. Potencializado com terras, vasta escravaria e gado, o investimento não só era baixo como, relativamente, de pouco risco. E mais: os lavradores fluminenses, atropelados pela concorrência do açúcar antilhano, inferiram que o açúcar não era mais um produto de consumo garantido no mercado internacional. Em peso, adaptaram seus engenhos para o cultivo do grão e lotaram suas terras de pés de café.

Uma das primeiras remessas de que se tem notícia, para Lisboa, data de 1792. Em 1794, Santos também exportava, saindo daquele porto, ainda incipiente aglomerado de trapiches, pelo menos uma galera, uma sumaca e três navios, todos carregados de café, volume que seria ascensional a partir de então. Como bebida requintada e proveniente do Brasil, o café já era degustado pelo príncipe regente em Lisboa, desde 1800, conforme se deduz da Carta Régia enviada do palácio de Queluz a Bernardo José de Lorena:



O Príncipe Regente Nosso Senhor é servido que V. As. mande todos os anos dez arrobas do melhor café, mais escolhido, mais assesonado, e conduzido com todo o resguardo que pode haver nessa Capitania de Minas Gerais, com o sobrescrito: “Para S. A. R. O Príncipe Regente Nosso Senhor seu serviço particular”, vindo encarregado o mestre ou comandante da embarcação que o trouxeram, apresentar logo no real palácio quando chegar; e vindo também distribuído em caixotes de duas arrobas cada um.

Certamente era café dos morros cariocas ou mesmo do território fluminense. Por ora, vamos permanecer no Rio de Janeiro e conhecer esta propagação inaugural.

Pão de Açúcar e cafezais

Num primeiro momento, na virada para o século XIX, o café cobriu morros importantes da cidade do Rio de Janeiro, que se transformou em imenso cafezal. As montanhas da Gávea, Corcovado, Tijuca e da região de Jacarepaguá foram tomadas por plantações de café. As ilustrações de época reproduzem a paisagem sinalizada pelo Pão de Açúcar, onde os cafezais perfilados destacam-se geometricamente na topografia ondulada. O grão deixara de ser plantado unicamente para o “gasto da casa” ou para enfeitar as propriedades. Desde que aportou no Rio de Janeiro, apesar das iniciais resistências, a passagem do consumo doméstico ao cultivo em escala comercial foi bastante rápida.

Contribuíram para seu avanço a boa adaptação ao nosso solo e relativa facilidade de plantio, os incentivos oficiais – inclusive as publicações do governo sobre o produto – e, sobretudo, a percepção das vantagens econômicas diante da efetiva demanda internacional. Mais uma vez, a colônia era estimulada para a produção monocultora, presidida pelos interesses da metrópole portuguesa, que apostava nos lucros do produto da hora e da vez.

Estava deflagrada a onda verde, que dos morros cariocas se espalhou para o Sudeste. Expandiu-se inicialmente pelo interior da província, terra de seu florescimento pioneiro em escala comercial – Baixada Fluminense e vale do Paraíba fluminense –, onde o café seria plantado nas áreas em torno de Vassouras, Valença, Barra Mansa e Rezende. Ainda no século XVIII chegou a Minas Gerais, na Zona da Mata, entre 1791 e 1798, e se encaminhou em direção a São Paulo. Uma das primeiras remessas para o exterior é mencionada em 1800: saem 13 sacas. Em 1808, são 8 mil sacas e em 1810 exportam-se 66 mil sacas. Em 1820, 97 mil sacas! Tal movimento levaria o produto ao primeiro lugar de nossa balança comercial, em 1830. O expressivo crescimento observado a partir de 1808, todavia, contou com aportes históricos, que merecem consideração.

Um porto aberto para o mundo e para o café

A transferência da Corte portuguesa para o Brasil, em 1808, foi decisiva para a propagação da nova cultura. Fincava-se em terras brasileiras a nova sede do Império lusitano. No plano econômico, abriam-se os portos ao comércio internacional e liberavam-se as atividades industriais. No plano jurídico, em 1815, deixava de existir uma colônia no ultramar e surgia um



reino unido a Portugal e Algarves. E foi através do café que o Brasil se apresentou ao mundo, pois era a primeira vez que o país se abria oficialmente ao comércio com outros povos. Tratava-se de uma transformação radical no território até então sujeito ao controle exacerbado da Coroa portuguesa, regido por monopólios castradores à sua prosperidade econômica, fechado à entrada de súditos e/ou cidadãos de outras nacionalidades. Com a Abertura dos Portos, estrangeiros de todas as nações passaram a interessar-se por esta porção da América, vislumbrando nos trópicos desdobramentos de toda ordem e possibilidades de uma nova vida.

A cidade portuária do Rio de Janeiro, então sede do governo, projetava-se no cenário internacional. Local de escala obrigatória dos navios que singravam o Atlântico Norte para os portos americanos do Pacífico, e vice-versa, também no plano inter-regional era ponto de encontro e de redistribuição, pois metade do comércio exterior brasileiro passava pelo cais carioca. Porta de entrada de estrangeiros que aportavam ao país, acesso até então proibido, seria dali que o café brasileiro jorraria para o mundo. Com algumas limitações iniciais para sua franca colocação no mercado, por conta do bloqueio econômico imposto por Napoleão. A suspensão desse entrave, a partir de 1814, foi decisiva para estímulo da exportação, potencializada ainda mais pela demanda de grãos até então reprimida.

Incentivos régios

Incentivos para a cultura vieram do próprio príncipe regente. Ciente das condições propícias para seu plantio, mandou trazer sementes de Moçambique, cultivadas em estufas, iniciando novo fornecimento aos interessados que lhe eram mais próximos. Credenciava-se assim o novo produto entre nobres portugueses, recém-instalados na sede da Corte. Consta que D. João fornecia pessoalmente as sementes, em pequenos sacos, cultivando a tradição do “presente régio”. Receberam sementes Bernardo Clemente Pinto, futuro conde de Nova Friburgo, Braz Carneiro Leão, futuro marquês de Baependy, e seu irmão José Inácio Nogueira da Gama, que logo se tornariam dos maiores cafeicultores do país.

Outra iniciativa real foi a distribuição de sesmarias para cultivo do café a fidalgos portugueses de sua comitiva, localizadas na Zona da Mata mineira, área que já se revelara adequada para o cultivo. Ali, a posse da terra já era parte significativa do investimento a ser feito no plantio da rubiácea.



Além desse empenho pessoal do príncipe regente, membros mais esclarecidos da Corte apostaram por conta própria na lavoura do café. A chegada à Corte de estrangeiros de maior preparo que se envolveram com a formação de cafezais – entre eles membros da Missão Artística Francesa, de 1816 – contribuiu para o cuidado mais eficiente e técnico do novo grão.

Estrangeiros de fino trato no cultivo do café

Quem passeia hoje pela exuberante Floresta da Tijuca percorre as terras das primeiras plantações que cobriram os morros do Rio de Janeiro. Foi ali que Louis François Lecesne (1759, Caen, Normandia – 1823, Rio de Janeiro), médico de formação, estrangeiro destacado na Corte, de biografia aventurosa, cultivou café em escala comercial na fazenda São Luís, na Gávea pequena. Em 1817, contava com 50 mil pés, e, em 1823, 60 mil. Lecesne trazia a experiência de dois centros afamados de produção – Haiti e Cuba –, onde teve suas próprias plantações. Em São Domingos aprendeu a técnica mais avançada de cultivo da época, amealhando grande fortuna como proprietário de duas grandes fazendas de café. A revolta sangrenta dos escravos liderados por Toussaint Louverture determinou a saída intempestiva do fazendeiro da ilha, em 1791, iniciando longo périplo que o levou inclusive a Nova York, até fixar-se no Brasil, em 1816. Aportou no Rio de Janeiro, adquiriu terras na Tijuca e formou ali um cafezal modelar. Passou a ser referência para os plantadores da região, a começar pelo holandês Alexander Von Moke, que também se envolveu com café. Em 1824, Moke já possuía 10 mil pés em sua fazenda Nassau, introduzindo ali uma novidade: máquina para despolpar o produto, movida à água.

Na mesma época próspera das fazendas de Lecesne e de Moke, na Gávea pequena, houve noutra região da Tijuca, no Alto da Boa Vista e Cascatinha, um grupo de nobres franceses, muitos oriundos da Missão Francesa de 1817, que começou a plantar café com algum êxito, chegando a colhê-lo e enviá-lo para os mercados. Criou-se ali uma colônia francesa da mais alta hierarquia: acima da queda do rio Maracanã, estava a baronesa de Rouan; logo abaixo, Nicolau Antonio Taunay, esposa e cinco filhos; mais adiante, à saída da garganta, o príncipe de Montbéliard; o conde de Scey, próximo à entrada da atual estrada do Açude da Solidão, no morro que passou a se chamar do Sé; mais o conde de Gestas e Madame de Roquefeuil, amigos chegados de D. Pedro I e D. Leopoldina, proprietários de uma bem-sucedida plantação, comparável àquela famosa, do general Hoggendorp.



Na floresta da Tijuca moravam algumas famílias francesas que se envolveram com o cultivo do café, a exemplo da família Taunay. Neste desenho tem-se, à esquerda, a residência dos artistas franceses Taunay, na Cascatinha da Tijuca. No primeiro plano, escravos secando café produzido naquelas terras. À direita, sentado, o artista desenhando.



Cultivar café foi uma alternativa para aqueles nobres europeus que, de repente, se viram na América. Mais do que os plantadores da terra, eles conheciam o sucesso da bebida no mercado internacional, e o cultivo da planta tornou-se atraente e rendoso no país de “terras virgens” e mão-de-obra farta. Contudo, ainda em 1822, o viajante Ferdinand Dennis observava que, nas plantações ao redor da cidade do Rio de Janeiro, não se viam grandes propriedades como as de São Domingos e “a maioria dos cultivadores mostra moderação muito filosófica e apenas colhem os produtos de cinco a seis mil pés, o que lhes permite viver confortavelmente com as famílias, não mais se esforçando para aumentar as rendas”.

Naquela altura, as matas da Tijuca já haviam sofrido grandes clareiras causadas pelas derrubadas para a formação de cafezais e também – em menor número – de lavouras de chá, implantadas pelos chineses, origem do nome do belvedere Vista Chinesa naquele local, hoje ponto turístico. Tomado pelo café, o morro da Tijuca permaneceu lucrativo por alguns anos, até sobrevir o envelhecimento dos pés, quando a área desgastada revelou sua decadência física e paisagística. Para observadores estrangeiros, já cientes do caráter predatório das lavouras cafeeiras, aquela imagem foi penosa. Em particular aos cientistas e artistas que vieram ter ao país, desde os remanescentes da Missão Francesa aos naturalistas encarregados por seus governos de catalogar a rica flora e fauna tropicais. Coube a representantes do grupo da Academia de Belas Artes da sede da Corte, significativamente formado por estrangeiros zelosos da preservação daquela rara paisagem, o alerta a D. Pedro II para a necessidade de recuperação da antiga Floresta da Tijuca. A intervenção do imperador para recuperar a área degradada foi decisiva, desapropriando em 1853 as propriedades rurais e dando início à recuperação da mata primária. Naquela altura, a lavoura já ia longe, ultrapassando o velho oeste paulista. Ali, porém, nascia a Floresta da Tijuca conforme a conhecemos hoje: um exuberante maciço verde.

Para ilustrar os primeiros plantios, restaram gravuras que documentam a Floresta da Tijuca como imenso cafezal, território histórico da implantação da rubiácea no Brasil.

Do açúcar para o café

Além das condições favoráveis conhecidos de solo, clima, demanda de mercados, declínio do açúcar, facilidade de adaptação aos engenhos,



mão-de-obra barata e abundante, havia a presença dos mineiros ociosos que deixavam as jazidas decadentes para se envolver com o café. O mineiro que desertava da zona mineradora, em busca de um recomeço na agricultura, encontrou na lavoura cafeeira a possibilidade de novos experimentos. Há quem afirme que “sem o estado de espírito aventureiro das Gerais, outra seria a história do café e, por conseqüência, outro o destino do país”.

De fato, o empreendimento foi menos arriscado para o agricultor fluminense, que experimentou a transição de forma cautelosa, anteparado pelas instalações do engenho de açúcar ainda produtivas. Razão pela qual, durante bom tempo, ambas as lavouras, de cana e de café, conviveram na paisagem do Rio de Janeiro. Só após a Independência, o café ultrapassou a cana e, só após 1830, o grão substituiu o açúcar na balança das exportações.

Já para o mineiro, que praticamente inaugurava uma nova atividade em outras bases comerciais, a tarefa não foi nada fácil. A despeito do crescimento da demanda, aquela cultura ainda se apresentava como novidade e a empreitada exigia forte empenho para sua implantação: abertura da mata, preparo do terreno, amanho do solo, espera da primeira colheita, construção das edificações de apoio. Lutar contra os pântanos da baixada e recuperar a terra submersa sob florestas de mata cerrada foram tarefas de magnitude, executadas por quem apostava em um recomeço. Já tinham ciência, porém, dos riscos do produto, sujeito a preços incontrolláveis de um mercado externo oscilante e às intempéries – das geadas às pragas – que podiam pôr a perder toda uma safra.

A atuação dos mineiros, porém, foi decisiva para o avanço dos cafezais em direção ao interior da província, sua implantação na vizinha Zona da Mata mineira e posterior entrada em São Paulo. Levas de retirantes das Gerais, antiga mão-de-obra subutilizada da mineração, assumem as sesmarias, de posse relativamente fácil, localizadas próximas da capital ou no caminho do principal porto exportador.

Famílias portuguesas, de grossos cabedais, também vieram investir na nova cultura, estimuladas pela doação de sesmarias, concedidas por D. João VI para ocupação produtiva do território brasileiro. Consagrava-se, através da aposta no café, o latifúndio e a grande propriedade monocultora, que prevaleceram no Brasil ao longo de todo o século XIX, entrando pelo XX.

O leitor deve estar ansioso pela rota da planta que se tornaria símbolo do país.

Através do mar de morros

A saga do café tem sido traçada a partir de vários critérios, ora definidos por sua ocupação geográfica ou pelas etapas da produção, por vezes pela força de trabalho utilizada ou através dos estágios técnicos vivenciados pelo produto, entre tantos outros recortes. Para nosso propósito, de acompanhá-lo em sua caminhada até o presente, vamos recuperar este avanço levando em conta as alternativas anteriormente mencionadas, mas privilegiando as conjunturas econômico-políticas que presidiram sua itinerância no Brasil.

Não pense o leitor que se fará aqui uma árida abordagem de assunto tão saboroso. Pelo contrário, evocamos estas diretrizes para que, através delas, apareçam melhor a paisagem, a sociedade, os hábitos, as práticas culturais, o cotidiano e o imaginário da fantástica história do café no Brasil. Assim, relativizando a rigidez de marcos cronológicos oficiais e com o intuito apenas de auxiliar o leitor nesse percurso, tem-se como etapas importantes do roteiro da entrada e fixação do café entre nós os seguintes marcos: 1808, Abertura dos Portos ao comércio com as Nações Amigas; 1814, fim do Bloqueio Continental, que ampliou as possibilidades comerciais brasileiras; 1822, Independência do Brasil; 1840, coroação de D. Pedro II; 1850, suspensão do tráfico negreiro. Todos esses acontecimentos, conforme se verá, correspondem a momentos em que o café conheceu arranques e cresceu no mercado. A nortejar esses marcos estava o sistema capitalista – conforme se desenvolvia, estabelecendo uma divisão internacional de trabalho em que os países hegemônicos traçavam o destino econômico daqueles de tradição agrícola, vale dizer, dos países que produziam artigos primários. Nesse arranjo, o Brasil monocultor figurou como o fornecedor de café por excelência, submetido à racionalidade implacável dos mercados e aos interesses dos manipuladores do capital.

Da emergência do café no Rio de Janeiro, por volta de 1760 e até 1808, quando da chegada da Corte ao Rio de Janeiro, a nova planta cumpriu roteiro de propagação acanhado, de produção relativamente modesta, sob os rigores do antigo sistema colonial. Nesse período, avançou geograficamente dos morros cariocas tomando duas direções principais: uma primeira, a de São Gonçalo, de onde se originaram as culturas da baixada até Campos e os grandes cafezais da zona montanhosa do norte, centralizado por Cantagalo e Madalena; uma segunda, a de Rezende, de onde se espraiaram as grandes lavouras do vale do Paraíba, da Mata Mineira e dos chapadões



paulistas. Neste último território, fincou suas bases, estendendo-se sistematicamente até seus limites a norte e a oeste.

É curioso que esta propagação inicial, no caso do Rio e São Paulo, estendeu-se por todo um vale – o vale do Rio Paraíba –, ocupando áreas que foram chamadas pelo geógrafo Aziz Ab-Saber de “mar de morros”. De fato, a despeito da topografia dos vales, em geral marcados pela continuidade de planícies, foi nos morros desse percurso que o café se encarapitou, plantado nas inúmeras elevações que se intercalavam na paisagem. O espetáculo é bonito de se ver nas reproduções dos artistas da época, que pincelaram minúsculos pontos verdes das fraldas ao cocuruto dos morros. Mais tarde, descobriu-se que a forma de plantar era incorreta, provocando a precoce erosão que assolou aquelas terras, que rapidamente conheceram o declínio. Hoje se sabe, também, que os fazendeiros da época até tinham alguma consciência da falha do plantio, mas insistiam nele, pois daquela forma conseguiam a melhor visualização para controlar o trabalho escravo.

Decisivas para o escoamento desta produção foram as estradas e portos que se encontravam no trajeto. Sobretudo nas imediações dos primeiros cafezais. Breve repassada nesses escoadouros permitirá perceber melhor a relativa facilidade de despacho dos grãos.

Estradas e portos para servir o café

A propagação da cultura no Rio de Janeiro e mesmo do fundo do vale paulista beneficiou-se de uma rede de caminhos e portos já existentes, de fácil escoamento, que propiciaram a colocação do produto no mercado. Novas estradas e portos também foram abertos, centralizando no porto do Rio de Janeiro todo o despacho final da mercadoria. Entre os portos marítimos estavam Parati, Angra dos Reis, Mambucaba, Jurumirim, Mangaratiba, Ariró, Ubatuba, São Sebastião e Caraguatatuba. Entre os portos fluviais, foram muito utilizados o de Itaguaí, no rio do mesmo nome, o Iguaçu, também neste rio, os dois portos de Estrela, sobre o rio Inhomirim, no fundo da Baía de Guanabara, e o porto de Caxias, nas margens do rio Macapu. No rio Paraíba, encontravam-se os portos de Campos, São Fidelis, Porto Velho e Porto Novo. Desses portos, saíam estradas, de uso intenso, onde os próprios cafeicultores investiam, sabendo-se que a de Ariró, a mais utilizada, foi até mesmo calçada com pedras numa época em que isso era muito raro.

Criou-se, pois, um emaranhado de estradas que se subdividiam em outras menores, de acesso às propriedades rurais, definindo intrincada teia



Tropa de mulas pela estrada da serra dos Órgãos, na serra do Mar, área de antigas fazendas de café, próxima de Magé. Observa-se a rica mata primária, com espécimes nativos registradas pelo desenhista – de pequenos coqueiros à araucária –, biodiversidade que mereceu a criação ali do Parque Nacional da Serra dos Órgãos, em 1939.

de caminhos – de tráfego intenso – pontuados por ranchos e vilas, muitos deles transformados posteriormente em cidades. Rezende, Barra Mansa, Vassouras, São João Marcos, Passa Quatro, Sant’Ana foram núcleos que se desenvolveram com o café, abrigaram fazendas expressivas, de proprietários poderosos no quadro do Império, figurando como palco privilegiado do esplendor econômico fluminense.

Essa proximidade com o Rio de Janeiro, cujos portos de escoamento vizinhos facilitavam o despacho da produção, explica a efetiva propagação inicial da lavoura de café no vale do Paraíba fluminense e paulista em detrimento daquela no planalto paulista. Nas imediações da capital paulista, as dificuldades de comunicação entre o planalto e o porto de Santos, entremeado pela íngreme serra do Mar, contribuíram para a implantação mais lenta da cultura cafeeira. Mesmo assim, em 1825, Santos registrava, transportada até o porto em lombo de burros, fosse vinda do sertão ou



procedente dos pontos do litoral, uma exportação de 27 mil sacas de café, na base de quatro arrobas por saca.

“O homem vai, enfim, subir a serra de machado em punho”

Esta afirmação, de Alberto Ribeiro Lamego, fala de qual serra? Trata-se daquele primeiro degrau do planalto que margeia o trecho fluminense do Paraíba, a faixa que tem início em Rezende, prossegue por Barra Mansa, São João Marcos e Piraí, até atingir os municípios serranos na outra ponta da Capitania, em Itaperuna e no caminho de Carangola. Mas a previsão podia dizer respeito a uma extensão de terras ainda maior, atingindo boa parte do vale do Paraíba paulista, dado que ambos os vales se situam na mesma quadra histórica dos primeiros tempos de implantação e avanço da lavoura cafeeira. E mais: ambos se integram do ponto de vista geográfico, econômico e social, abrigando municípios com características comuns àquela fase da implantação da lavoura cafeeira. A passagem do café por ali foi breve, de aproximadamente três gerações. O embaixador Nogueira Porto, descendente de família tradicional da região, resume bem a evolução do ciclo, constituído por desbravadores e pioneiros, sucedidos por filhos enriquecidos, educados e enobrecidos, e pelos netos pobres, contemporâneos da decadência dos opulentos feudos rurais herdados, resultado do fracionamento das terras e fortunas das grandes famílias e do conseqüente esvaziamento do poder econômico e político que um dia detiveram.

O resto de história daquela área pode ser apreendido nas sedes de fazendas remanescentes, muitas delas hoje restauradas e que compõem o roteiro do turismo rural, propiciando nas terras exaustas um dos retornos econômicos viáveis para a região. Assim como, nos solares urbanos de Vassouras e Rezende, do lado fluminense, e naqueles de Bananal e demais cidades do vale, do lado paulista, restou um patrimônio cultural que abre uma janela para o passado, permitindo entrever parte de sua figuração.

Reparos necessários

Já se viu que o café tem o condão de deixar alusões fantásticas no rastro de sua trajetória. Nessa passagem pelo vale do Paraíba não foi diferente, e versões magnificadas se construíram no curto período de esplendor daquelas fortunas. Bananal reúne a maior parte delas e convém desde já retificá-las. Certo que em 1854 a cidade foi a maior produtora de café do Brasil, mas sua propalada riqueza, bem como aquela das cidades do “fundo



do vale” – Barreiros, Areias e Silveiras –, não se expressou com o requinte e esplendor das congêneres fluminenses.

As “dezenas” de titulações atribuídas aos “grandes” de Bananal resumem-se a três viscondes – Ariró, Aguiar Toledo, São Laurindo – e cinco barões – Joatinga, Bananal, Ribeiro Barbosa, Almeida Valim, Aguiar Valim.

Quanto às duas crenças populares arraigadas, não passam de vistosas histórias, que o tempo cuidou de legitimar na lembrança daquele apogeu: a cunhagem de moedas de ouro, de circulação local, pelo comendador Domingos Moitinho, e a quitação da famosa dívida do Império com os britânicos, saldada pelo proprietário da fazenda Resgate, comendador Manuel de Aguiar Valim.

Com relação à primeira notícia, das moedas, estas se resumiam a fichas metálicas que facilitavam o pagamento do pessoal da estrada de ferro e das fazendas, uma espécie de vale, que podia ser trocado no armazém do comendador e, às vezes, era aceito nas cidades vizinhas. O poder do comendador era garantia de pagamento certo. Já na segunda, do acerto com os banqueiros ingleses, pouco se sabe sobre a dívida e menos ainda do suposto endosso da Câmara bananalense como garantia para o empréstimo solicitado pelo governo imperial.

A propalada superioridade do espaço urbano, dotado de palacetes e edificações magníficas, correspondeu de fato à fase do início do declínio da produção, quando os brasonados da terra erigiram moradias urbanas a exemplo da Corte, representação simbólica do poder que já se esvaía.

Uma diferença, contudo, deve ser registrada nestas propriedades do vale com relação às demais do velho oeste paulista: o requinte do cotidiano nas propriedades rurais próximas da Corte, com estilo de vida, hábitos, alfaias e mobiliário condizentes com os melhores salões do Império. Ao contrário destas, as sedes de fazendas que se abriram para além de Campinas – ressalvadas algumas exceções – foram rústicas, por vezes singelas, sofisticando-se em fase muito posterior, quando a ferrovia, com materiais importados, já podia atravessar o sertão. Só então é que a casa de vivenda da fazenda paulista conheceu toda a sorte de adereços representativos da civilização: do mobiliário Thonet à água de Vichy, do piano de cauda ao melhor figurino francês.

Entrando em território paulista

Para São Paulo, a maioria dos estudos aponta o ano de 1790 como marco da entrada do café na capitania, atribuindo-se à vila de Areias o pioneirismo no cultivo de cafezais. Ambas as informações precisam ser revistas.



A planta surgiu nas terras paulistas por volta de 1765, esparsamente, em meio ao cultivo de produtos de subsistência, estes, sim, expressivos nas propriedades de São Paulo. Diferentemente do Rio de Janeiro, onde os cafezais brotaram já voltados para a economia exportadora, em São Paulo seu plantio foi complementar às roças de feijão, arroz, farinha de mandioca, milho, açúcar, e à produção de aguardente e criação de porcos. Onde havia porcos também havia milho para alimentá-los, e o vale do Paraíba foi pródigo nesse grão e na produção do toucinho, então vendido para o Rio de Janeiro. Naquela altura, a situação paulista era especial, apoiada na função de abastecedora de víveres de Minas Gerais e Rio de Janeiro. Apesar de ser província pobre, tinha seu dinamismo e comércio desenvolvidos pelo tráfico terrestre de mulas, mas também expressivamente pela navegação de cabotagem. O melhor meio para transportar era atingir um porto e daí a seus pontos de comércio, o que explica a localização das tantas lavouras oitocentistas paulistas próximas às regiões portuárias: no vale do Paraíba, por situar-se no caminho para o Rio; nas proximidades de Santos, pelo possível escoamento através daquele porto. Assim, o café foi aparecendo, por um lado, no litoral e subindo a serra na altura de São Sebastião e Ubatuba; por outro, veio pelo vale do Paraíba.

Nos primeiros anos do século XIX, as culturas aparecem misturadas. Há açúcar, muito milho e porco, mas também há café. Na ausência de crédito para financiar a lavoura cafeeira – que levava quatro anos para a colheita –, e não havendo nem mesmo mobilidade de capital, será apenas a atividade de subsistência aquela que financiará o inicial investimento paulista no café. Logo, na primeira metade do século XIX, haverá simultaneidade do cultivo de café e outros produtos agrícolas, pois o lavrador precisa sobreviver até sua primeira colheita, sem abandono das demais atividades. No engenho de açúcar, de produção mais complexa, exigindo investimentos de grande envergadura, essa situação de sobrevivência econômica até a primeira colheita do café era mais difícil. Assim, a emergência das plantações se deu, sobretudo, em propriedades agrícolas de subsistência e, de forma mais tênue, onde havia açúcar.

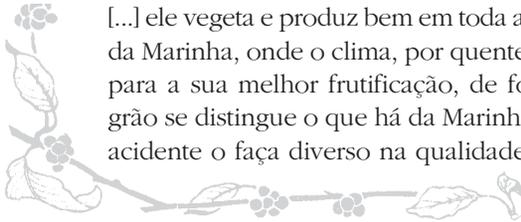
Nessa época, a escravaria se concentrava, sobretudo, na atividade açucareira, sabendo-se que inicialmente a lavoura de café utilizava apenas um terço daquela mão-de-obra. Também nessa primeira fase, mão-de-obra livre e escrava teriam trabalhado juntas nas lavouras cafeeiras e de subsistência. Ainda eram raros os plantéis com cem escravos, diferentemente do que ocorria nas lavouras de café das Antilhas, por exemplo. Só a partir do desenvolvimento

da agricultura comercial do café é que se intensificou o uso dos africanos, aumentando sua vinda. Ao final do século XVIII, a cultura cafeeira já se faz presente na região marinha paulista. Em 1798, há 8 produtores de café em São Sebastião; em 1804, há 19. A partir de 1815, passa a existir um número mais expressivo de produtores, em boa parte concentrados em São Sebastião, Ubatuba e Vila Bela. Na região de Areias, que então englobava Bananal, havia no ano de 1817 aproximadamente 200 produtores, com 1000 escravos produzindo 100 toneladas do grão. A produção do vale é crescente, consignando-se que em 1836 vêm dali dois terços da produção do café paulista. E, mesmo com uma plantação esparsa, a capitania de São Paulo já enviava para Lisboa, por volta de 1790, suas primeiras remessas de café. Próximo à capital o cultivo era pouco. Em suas *Memórias* sobre o estado da agricultura em São Paulo, de 1788, o Marechal Arouche noticiava os gêneros que se poderia exportar “serra acima”, citando anil, café e algodão, mas adiantava que isso não ocorria pela “falta que havia deles”.

O famoso sítio da Casa Verde, na capital paulista, de propriedade da família Arouche, cultivava café na margem direita do rio Tietê. O sítio era assim chamado em alusão à cor da casa-sede, onde viviam sob severa vigilância as sete irmãs do marechal Arouche, conhecidas como as “mocinhas da Casa Verde”. Consta que o primeiro café por ele despachado para Lisboa foi para seu irmão lá residente, apenas um mimo das irmãs, as tais mocinhas.

A despeito do inicial plantio desprezível, a adesão pelos paulistas foi até rápida se comparada às resistências que o café sofrera no Rio de Janeiro. A experiência bem-sucedida do vizinho deve ter pesado para a pronta aceitação da nova planta em São Paulo.

A valorização do café no mercado internacional aos poucos estimulou a cobiça dos proprietários paulistas. O capitão Francisco de Paula Camargo, de Jundiá, por exemplo, ao assistir à venda de café limpo a oito e nove mil réis a arroba, no Rio de Janeiro, por ocasião de festejos em honra do príncipe regente, tratou de iniciar o plantio do grão em sua fazenda, denominada então fazenda do Café. Concomitantemente, induziu seu parente, tenente coronel Joaquim Aranha Camargo Barreto à mesma providência. Ainda em 1800, o governador Antônio Melo de Castro e Mendonça informava com pouco entusiasmo: “A cultura deste gênero não passa de alguns pés, que cada um dispersamente planta nas suas fazendas, para ornato das ruas e passeios dela”. Do mesmo ano, a *Memória econômico-política* do governador da Capitania de São Paulo, Antônio Melo de Castro e Mendonça, concluía:



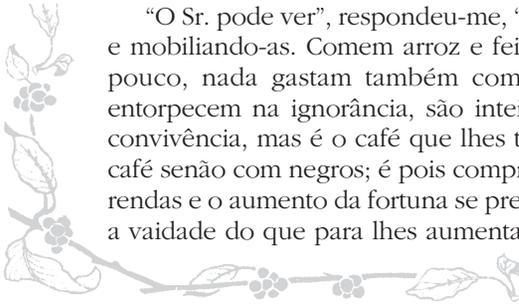
[...] ele vegeta e produz bem em toda a Capitania, mas com especialidade da Marinha, onde o clima, por quente e úmido, concorre sobremaneira para a sua melhor frutificação, de forma que pela grandeza de cada grão se distingue o que há da Marinha ou da Serra acima, sem que este acidente o faça diverso na qualidade.

Por volta de 1812, o naturalista John Mawe registrou a presença constante do café na região da Mantiqueira. Deparou-se com “cafeeiros antigamente plantados”, observou o estrago da geada sobre bananeiras e cafeeiros, almoçou ovos e café num dos pousos que fez e, ao chegar a Vila Rica, recebeu de presente “café, doces, queijo e bom pão”.

É sabido que, até 1815, a produção do Brasil cobria apenas o seu consumo interno. Dessa fase inicial, um dos raros testemunhos do que seria a paisagem do cafezal em território paulista é do viajante botânico francês Auguste de Saint Hilaire, que, em 1819, percorreu o trajeto do Rio de Janeiro a São Paulo. De forma espontânea, sem que estivesse especialmente interessado em conferir a propagação da planta, constatou a penetração da nova cultura no vale do Paraíba paulista, antes mesmo da Independência. Trata-se de uma página de narrativa pitoresca, rica de informes, que vale a reprodução pelo raro depoimento sobre a área em transformação. Vindo, pois, de São Paulo para o Rio de Janeiro, no trecho intermediário entre ambas as províncias, observou:

[...] Desde ontem começara a ver plantações de café, hoje mais numerosas. Devem sê-lo mais ainda à medida que me for aproximando do Rio de Janeiro. Esta alternativa de cafezais e matas virgens, roças de milho, capoeiras, vales e montanhas, esses ranchos, essas vendas, essas pequenas habitações rodeadas das choças dos negros e as caravanas que vão e vêm, dão aos aspectos da região grande variedade. Torna-se agradável percorrê-la [...] Confirmaram-me o que outras pessoas já me haviam dito. Há apenas uns vinte anos que se começou por aqui a cultivar o café que hoje faz a riqueza da zona. Antes disso ocupavam-se os lavradores apenas com a cana-de-açúcar e a criação de porcos. [...]

Quanto mais me aproximo da capitania do Rio de Janeiro mais consideráveis se tornam as plantações. Várias existem também muito importantes, perto da Vila de Rezende. Proprietários desta redondeza possuem 40, 60, 80 e até 100 mil pés de café. Pelo preço do gênero devem esses fazendeiros ganhar somas enormes. Perguntei ao francês a quem me referi ontem, em que empregavam o dinheiro.



“O Sr. pode ver”, respondeu-me, “que não é construindo boas casas e mobiliando-as. Comem arroz e feijão. Vestuário também lhes custa pouco, nada gastam também com a educação dos filhos que se entorpecem na ignorância, são inteiramente alheios aos prazeres da convivência, mas é o café que lhes traz dinheiro. Não se pode colher café senão com negros; é pois comprando negros que gastam todas as rendas e o aumento da fortuna se presta muito mais para lhes satisfazer a vaidade do que para lhes aumentar o conforto.”

Em 1817 um pioneiro resolveu investir no cultivo do café em grande escala no território paulista. A iniciativa foi de Nicolau dos Campos Vergueiro, atilado agricultor, homem de letras e político, que fundou com esse propósito a fazenda Ibicaba. Era uma façanha para a época, pois a propriedade distava mais de duzentos quilômetros do porto de Santos e a ferrovia ainda não passava de mera cogitação.

Enfim, a despeito de a largada ter se dado em pontos esparsos da Capitania de São Paulo, com produção diminuta e em caráter experimental, o trajeto percorrido pela plantação sistemática da rubiácea foi bem definido, a partir do fundo do vale do Paraíba paulista. A contigüidade com o território fluminense facilitou o avanço pelo vale na sua banda paulista. Mais exatamente nas imediações da atual cidade já mencionada de Areias, então distrito da Vila de Lorena. Foi dali que o café tomou o rumo das vilas vizinhas de São José do Barreiro, Bananal e Silveiras, que viriam a ser as iniciais e expressivas produtoras na primeira metade do século XIX, adentrando Guaratinguetá, Pindamonhangaba, Caçapava, Taubaté e Jacareí, estas duas últimas especialmente em 1822.

***Coffea arabica*: uma matéria de sucesso**

O café já era matéria de sucesso na imprensa da época, assunto que começava a aparecer com frequência nas raras publicações que entravam no país.

Ao final do século XVIII, a valorização do café pela Coroa portuguesa é atestada pela publicação de obras especialmente destinadas à colônia, tendo a nova lavoura como objeto de análise. Essas publicações eram parte do projeto iluminista do Estado português, para o qual a ciência se impôs como instrumento decisivo de otimização da produção dos gêneros de interesse econômico. As informações deveriam ser liberadas e difundidas para as elites, por meio de impressos que lhes possibilitassem participação qualificada na economia do



Reino. Logo, a pesquisa agrícola, a racionalização do cultivo e a atualização do manejo estavam na ordem do dia, devendo ser amplamente divulgadas por todo Império ultramarino. Circularam então vários panfletos e impressos, com vistas a aumentar os rendimentos num momento em que várias novas culturas estavam sendo testadas no Brasil por sua potencialidade econômica, a exemplo da canela, do anil, da cochonilha e, a partir de então, do café.

Uma primeira menção aos entraves técnicos para o trato deste último, no norte brasileiro, se encontra no diário do naturalista Alexandre Rodrigues Ferreira, de 1786. O autor atribui o pouco rendimento das plantações ao cultivo precário que experimentavam, por conta da falta de mão-de-obra e dos poucos conhecimentos e cuidados práticos recebidos. Informava que os melhores resultados eram observados nas plantações das vizinhanças das casas, onde as mudas se davam melhor e se carregavam de frutos, por gozarem de varreduras, cuidados com limpeza das plantas e precaução com animais destrutivos.

Contudo, é na obra de nosso primeiro botânico, o mineiro frei José Mariano da Conceição Veloso (1741-1811), que aparecem instruções destinadas ao melhor conhecimento da planta. Na coleção em 11 volumes de *O fazendeiro do Brasil*, editada em Lisboa em 1798, o autor menciona os gêneros mais cultivados no território e dá instruções de como melhorá-los, a saber: açúcar, café, cacau, índigo, arroz, linho e cânhamo. Traz ainda informações sobre outras especiarias e o preparo de leite e derivados. O café aparece no capítulo denominado “Bebidas alimentosas”, e o objetivo das instruções para a *preciosa planta* – segundo o botânico – é seu “perfeito preparativo para passar à Europa e igualar, se não exceder, ao cultivado nas possessões Africanas e Americanas estrangeiras, e ainda, como se julga possível, ao que se transporta de Moca, cuja perfeição parece estar distante o nosso”. Com esse cuidado, o autor transcreve ali a publicação clássica sobre o café, de autoria de P. J. Laborie, fazendeiro de café da ilha de São Domingos, que passou a ser utilizada por fazendeiros mais esclarecidos como manual de orientação.

Na obra seguinte do mesmo autor, *Flora fluminense* (1825-1827), considerada seu melhor trabalho, frei Veloso revela pesquisa própria, com vasto inventário da vegetação litorânea da capitania, descrevendo cerca de 1.700 espécies, em que relaciona 11 variedades de café.

A necessidade de divulgar conhecimentos sobre o cafeeiro transformava o tema em assunto de amplo interesse. Sintomático, pois, que a segunda revista periódica conhecida no Brasil *O Patriota: jornal literário, político e mercantil*, do Rio de Janeiro, saída da Imprensa Régia, em 1813, trouxesse vasta matéria

alusiva à nova lavoura. Tratava-se de uma publicação inovadora a partir de seu próprio nome – *Patriota* –, termo proscrito e considerado de cunho revolucionário na colônia. Pois é ali que, no artigo denominado “Memória sobre o Café, sua história, sua cultura e amanhos”, o autor afirma ser a bebida de tal maneira admitida no uso econômico que chega ao grau dos objetos de primeira necessidade. Notícia ainda a exportação de produtos do ano de 1812, informando que da Bahia, Pernambuco e Maranhão vêm muitas sacas de algodão e muito couro e, do Rio de Janeiro, sessenta sacas de café. Entusiasmado com a planta, descreve enlevado: “um cafezal bem disposto é talvez o mais lindo quadro que a agricultura oferece. A brancura brilhante das flores, o encarnado dos frutos, contrastando com o verde das folhas apresentam o mais agradável matiz, o que mais realça o aroma que das flores se derrama”.

Monsenhor Pizarro, em suas *Memórias*, de 1820, confirma a propagação da planta por influência de leituras da época. Informa que o café permaneceu muito tempo nos jardins do Rio de Janeiro, como planta de ornamento, mas “apareceram então em certos jornais da Corte, artigos a respeito do café em Cuba, de autoria de Roboredo, onde a rubiácea prosperava. Lendo-os, alguns lavradores animaram-se a empreender a cultura em maior escala”.

Café e Independência

A inicial disseminação do café a partir do Rio de Janeiro tem por trás um processo político e econômico que merece consideração. É na esteira dos ideais de *igualdade, liberdade e fraternidade* que os cafezais vão tomar os primeiros rumos para sua competitiva colocação no mercado. Esse mercado conhecia transformação de monta, como resultado da Revolução Industrial em curso, do declínio do capital mercantil e da ascensão das potências industriais, sobrevindo a crise do antigo sistema colonial português.

Uma breve recapitulação das transformações do Brasil nesse momento permite ao leitor melhor compreensão da conjuntura favorável para a disseminação do produto em bases comerciais expressivas. Como se viu, a vinda da família real em 1808 e sua instalação no Rio de Janeiro foram decisivas para a inserção do país nos quadros do comércio internacional. O fim do monopólio comercial português e do estatuto colonial permitiu o acesso do país ao grande comércio de importação e exportação. O produto da hora e da vez foi o café.

A permanência de D. João no Brasil coincidiu com o avanço das plantações, sincronia que não se deveu apenas à aposta oficial no produto e no incentivo para seu plantio. Mais que isso, a capital da colônia tornou-



se sede da Corte, porto importante e principal centro comercial, financeiro e manufatureiro do território. Da Abertura dos Portos em 1808 à suspensão do Bloqueio Continental francês, em 1814, criaram-se as condições que possibilitaram a ampla colocação do produto no mercado. A nova situação do Rio de Janeiro, de potencializado escoadouro de artigos coloniais para o mercado europeu, consolidou-se ainda mais a partir de 1815, quando a cidade foi elevada à sede do Reino Unido a Portugal e Algarves, capital do Reino. Nessa altura, o café ainda não ocupava o primeiro lugar na balança comercial, mas estava chegando lá.

Às vésperas da Independência, por volta de 1820, como vimos, o desenvolvimento da lavoura cafeeira era bastante visível no Rio de Janeiro. No vale paraibano, a cidade de Rezende respondia pela melhor produção, seguida de São Gonçalo, na baixada oriental. A esses dois núcleos iniciais, suporte do empreendimento e que conferem outra visibilidade à capitania, seguiu-se a produção de Cantagalo, responsável por nova irradiação das plantações. Para se ter uma idéia da importância daqueles cafezais, o próprio setor de comunicações, sempre tão precário, recebeu estímulos oficiais em benefício do café. A Estrada do Comércio, cuja construção data de 1812, servia à área que o café tomava de assalto, passando entre as regiões de Vassouras, de um lado, e Pati, de outro. Servia o porto conhecido como Comércio, à beira do Paraíba, e atingia o Porto dos Índios, à margem do rio Preto. Sua reforma, em 1829, visou preencher as novas necessidades relativas ao café, cujo destino final era o porto de Iguazu, de onde a carga era destinada aos armazéns e trapiches do Rio de Janeiro. A tradicional estrada das boiadas, a Estrada da Polícia, figurou como agente de desenvolvimento para aquela lavoura, valorizando a terra, promovendo o povoamento da área, considerada de irradiação da economia cafeeira.

Naquela altura, não se tinha mais dúvida a respeito da necessidade de investir no produto. A morte de D. Maria I, em 1816, e subsequente aclamação solene de D. João VI, em 6 de fevereiro de 1818, acirrando as pressões para seu retorno a Lisboa – que havia, inclusive, perdido seu exclusivo comercial –, levaram aos conhecidos fatos da partida do monarca em 1821, deixando como príncipe regente seu filho, D. Pedro.

“As posses dão, Real Senhor!”

Em agosto de 1822, D. Pedro seguiu repentinamente para São Paulo, onde havia boatos de revolta. Em sua viagem, atravessou o vale do Paraíba,



pousando e parando nas propriedades de homens poderosos do trajeto. No território paulista, pernitoou nas fazendas Três Barras, de Bananal, do capitão Hilário Gomes Nogueira; mais adiante, jantou na fazenda Pau-d'Alho, tida como a primeira fazenda paulista construída especialmente para o cultivo do café. Ali, o coronel João Ferreira de Souza ofereceu-lhe soberba refeição, com leitão, guisados, frangos, arroz e lebre. No dia seguinte, o príncipe regente parou em Guaratinguetá, na casa de Manoel José de Mello, que tinha até baixela de ouro. Surpreso com tamanha riqueza, recebeu do proprietário a resposta: “As posses dão, Real Senhor!”. As *posses* resultavam de suas lavouras de café, que se propagava pelo vale.

Sabe-se que nos dias seguintes D. Pedro percorreu as principais cidades em direção a São Paulo. Em 18 de agosto, pernitoou em Lorena; no dia 19, esteve em Guaratinguetá; dia 21, parou em Taubaté; dia 22, em Jacareí e, dia 23, em Mogi das Cruzes. Em todas essas cidades, conferiu as plantações de café distribuídas pelo mar de morros e a riqueza que se pronunciava a partir delas.

Os fatos seguintes são bastante conhecidos. No avanço da onda liberal e em face da pressão das Cortes, em 7 de setembro, o Príncipe Regente “proclamava a Independência” do Brasil.

O país começava a escrever uma nova história. As tintas e as cores desse relato foram dadas pelo cafezal. Da Independência, passando pelo Primeiro Reinado e Regência, o café delineou-se como planta esteio da nação. E consolidou-se ao longo da Monarquia construída nos trópicos, num Reino visto como flor exótica das Américas, onde governou um imperador loiro, de olhos azuis, que se vestia com um manto de penas de papo de galos da serra nas ocasiões de pompa e circunstância. Esse monarca reinaria à sombra dos cafezais. Ou melhor: seu reinado acabou por figurar como uma alegoria do café.

Vamos, pois, leitor, ao Império do café.

