

A photograph of a Kalita manual coffee grinder, which is a wooden cylinder with a metal hopper and a metal burr mill. It is presented in a clear plastic gift bag tied with a light-colored ribbon. The grinder sits on a wooden surface. To its right is a wicker basket filled with dark, roasted coffee beans. The background is a warm, yellowish-brown wall. The word "Café" is written in a red, cursive font across the top left of the image.

Café

*O café por
muitos anos é a
bebida
preferida dos
pensadores,
poetas e pessoas
de destaque no
mundo.*

Café – A bebida da Razão

Por Guto Moretti

Reduto de pensadores, filósofos, cientistas e poetas, os primeiros cafés da história eram freqüentados apenas pelos homens. Desde seu surgimento nas ruas de Meca, nas primeiras décadas de 1500, esses estabelecimentos de natureza popular e atmosfera alegre convidavam à integração social, favorecendo debates e a troca de idéias entre seus habitués. Alcançaram a Europa no século XVII, reforçando a idéia de sobriedade e clareza propiciadas pelo consumo da restauradora bebida. Os cafés europeus contrastavam com o ambiente escuro das tavernas, onde o consumo de vinho e cerveja conduzia inevitavelmente à embriaguez e muitas vezes à desordem. Como na versão árabe, as casas abertas inicialmente em Londres logo se transformaram em ponto de encontro de homens. Muitos se sentiam à vontade, inclusive para usar o espaço como local de trabalho, e não demorou para que esses estabelecimentos servissem como escritório de negócios. Entre um gole e outro do escuro elixir, servido muito quente, os clientes fechavam contratos e ficavam sabendo das últimas notícias e mexericos envolvendo a vida pública e privada da cidade e muitas vezes até do rei.



Apesar dos vários protestos, especialmente por parte das mulheres, gerados pela novidade e tentativas de bani-

las, o café e o hábito de bebê-lo fora de casa, em locais específicos, tornaram-se parte da realidade européia. Os precursores das cafeterias modernas e dos cibercafés rapidamente proliferaram pelas principais capitais. Só em Paris havia cerca de 600 por volta de 1750. Entre eles, um em particular avançou os séculos e preserva um passado que reforça a reputação de ser o primeiro café da capital francesa. Fundado em 1686 pelo siciliano Francesco Procopio dei Coltelli, notabilizou-se por abrir as portas ao público feminino e servir pela primeira vez

sorvete, ao lado de outras bebidas da moda como chá e chocolate. Chamava-se Le Procope. Além dos artistas que costumavam se encontrar no estabelecimento, instalado bem em frente ao teatro da antiga companhia francesa de comédia, acolheu também uma clientela formada por célebres escritores da época.

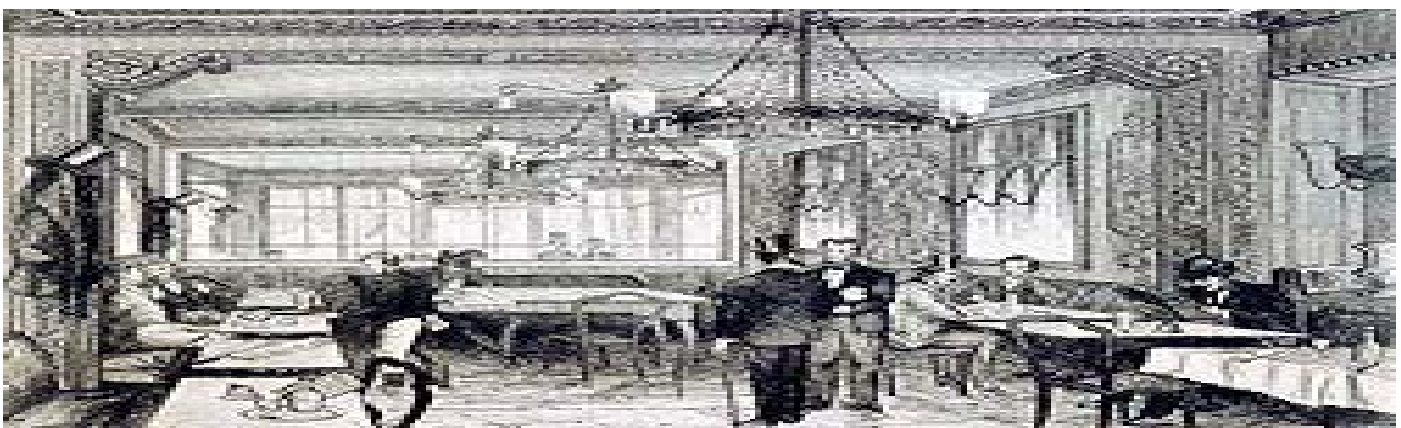
Piron, Destouches, d'Alembert, Voltaire, Crébillon, Victor-Hugo, Rousseau, Diderot e uma multitude de autores usavam o Le Procope como uma prolífica sucursal da academia literária francesa e ainda como base para discussões de idéias iluministas e revolucionárias. O escritor, filósofo, cientista e político americano Benjamin Franklin, uma das principais figuras da independência de seu país, era outra presença corriqueira, junto com o geógrafo e explorador alemão Alexander von Humboldt. Ao longo de mais de 300 anos, a casa aberta por Procopio testemunhou diferentes momentos históricos, lembrados em fotografias de seus ilustres freqüentadores. Transformado mais tarde em restaurante e funcionando até hoje no mesmo endereço, no número 13 da Rue de

l'Antienne-Comedie, o estabelecimento é uma prova viva de como o café seduziu a Europa e conquistou o status de bebida da razão.



O SEGREDO DA CONSERVAÇÃO

Tão importante como o cuidado na hora de escolher e comprar café, a boa conservação do produto em casa é fundamental para assegurar uma degustação prazerosa. A razão é simples: o café se deteriora com facilidade e os efeitos decorrentes influenciam diretamente o aroma e o sabor da bebida. Fruto complexo, sua composição química o torna passível de várias transformações ao longo das diferentes fases de processamento. A torra dos grãos aciona



uma cadeia de reações químicas que determinam o aroma e o sabor marcantes do café.

Mas, depois de torrado, o produto envelhece rapidamente se não for embalado e conservado adequadamente. Para ter uma idéia da dimensão da complexidade do café, os especialistas afirmam que basta apenas um grão imperfeito para que o resultado seja percebido na xícara - são necessários cerca de 50 a 55 grãos para extrair uma dose de espresso.

O primeiro segredo é adquirir quantidades menores de café, para que seu consumo seja rápido ou em tempo suficiente para evitar sua degradação depois de aberto. Isso porque o contato com o ar provoca sua oxidação. Em pouco tempo, perdem-se os aromas, e o café adquire gosto rançoso. Esse sabor já é significativo após duas semanas de exposição ao oxigênio. Assim, o pacote de 250 gramas mostra-se mais acertado - 1 quilo de pó de café rende aproximadamente 110 xícaras de 50 mililitros -, mas o de 500 gramas também pode servir. Depende do número de pessoas ou do volume de consumo.



O tipo de embalagem é outro item importante para a preservação. Empacotado a vácuo, significa que o ar no interior do pacote foi extraído, evitando que o pó de café ali contido oxide. Fechado, o produto tem vida de prateleira de um ano. O ideal, entretanto, seria comprar o café em grão e moê-lo em casa no momento do preparo, já que o pó perde aroma muito mais rápido. Os invólucros laminados valvulados funcionam bem para esse caso, pois permitem a saída de gases (basicamente o gás carbônico), liberados pelo grão nos cinco dias após a torra. Entretanto, a válvula impede a entrada de oxigênio, ajudando a protegê-lo contra a oxidação. Como no empacotamento a vácuo, o sistema de válvula também mantém bem o café por até seis meses. Incluem-se nesse tipo de embalagem aquelas com gás inerte injetado, em que podem ser usadas também latas.

Depois de aberto, vale seguir algumas recomendações, a fim de minimizar os efeitos da oxidação. Manter o café na própria embalagem,

bem fechada, à temperatura ambiente, sempre longe da umidade e do calor, é aconselhável para quem for consumi-lo dentro de quatro ou cinco dias. O livro *Café: um Guia do Apreciador* (Editora Saraiva, São Paulo, 2005) dá preferência aos recipientes com vedação de borracha na tampa. Também adverte para não reutilizá-los, pois o café absorve com facilidade o aroma e o sabor de outros produtos. Se for consumido em mais de uma semana, convém mantê-lo sob refrigeração. Nesse caso, porém, será melhor tirá-lo da geladeira um pouco antes do preparo e deixá-lo à temperatura ambiente para suavizar o choque térmico entre a água quente e o pó frio. Acima de 15 dias, convém guardá-lo no freezer (o café não congela!).

