

## As Cafeterias

A expansão do consumo de café alavancou-se entre as nações árabes a partir do século XVI, algo visível não apenas no crescimento do consumo dessa bebida, mas visto também na quantidade de cafeterias que foram abertos pela Ásia e pela África. Os cafés daquele tempo não eram tão diferentes de hoje em dia em alguns aspectos: as pessoas iam aos cafés para se alimentar, conversar e relaxar.

Com a quantidade de pessoas que frequentavam os locais de venda de café, outros serviços começaram a ser oferecidos. Os novos ambientes tinham locais para conversas, tabuleiros para jogar principalmente xadrez. As cafeterias maiores tinham bibliotecas que estavam disponíveis para os clientes.

Na Europa do século XVII, as cafeterias ainda eram poucas: em 1645 foi inaugurada a primeira cafeteria na Itália, em 1652 foi a vez da Inglaterra, e em 1672, inaugurava-se a primeira cafeteria na França.

Enquanto as cafeterias ainda estavam se popularizando na Europa, nestes locais frequentavam apenas a classe dominante. Tal fato mostrava-se como um diferenciador social, pois o restante da população não tinha dinheiro para frequentar estes locais, tendo que se contentar em comprar o café, moê-lo, torrâ-lo e consumir em casa.

Na Europa e no mundo islâmico as cafeterias foram pontos de encontro dos intelectuais. Mas na França o café teve sua importância na divulgação das ideias iluministas e revolucionárias.

No caso de Paris entre suas centenas de cafeterias, um dos mais famosos era e ainda é o *Le Procope*, fundado em 1686 pelo siciliano Francesco Procopio dei Coltelli. No século XVIII o café *Le Procope* se tornou local de encontro de importantes pensadores e nomes do iluminismo como Turgot, Barão de Montesquieu, Voltaire, Rousseau, Diderot, d'Alembert, Condorcet, La Harpe e até de revolucionários como Robespierre e Danton, e o futuro imperador da França, Napoleão Bonaparte.

Até as ideias que moldariam a revolução francesa foram debatidas nas mesas do café *Le Procop*. Outro café que teve em suas mesas uma discussão que moldou o destino da Europa foi o *Café Foy*, onde Casmille Desmoulins planejou o ataque a prisão da Bastilha.

Enquanto o açúcar esteve associado a gula, chegando a ser motivo de queixas por parte de religiosos, que consideravam tal alimento como incitador desse pecado, e em outros casos, os doces foram vistos como forma de ostentação, principalmente no século XVI e começo do XVII, o café, mais especificamente as cafeterias, tornaram-se locais associados a conversa e trocas de ideias. O café nos séculos XVII e XVIII, foi considerado uma bebida associada a intelectualidade e a civilidade, e por sua vez, a cerveja passou a ser depreciada, sendo considerada a bebida das "classes

baixas", da bagunça e da ignorância, pois o café inspirava e a cerveja embriagava.

Sendo assim os cafés foram vistos como locais de conspiração, que reunia pessoas que tinham apenas o objetivo de conspirar contra o estado.

Essa visão negativa sobre as cafeterias como locais para a circulação de ideias subversivas, também se manteve no século XIX. Por exemplo, nas vésperas da Primavera dos Povos, houve reuniões em cafeterias em Paris, Londres, Berlim, Viena, Veneza e Budapeste.

Passado esta época, as cafeterias já não eram mais locais exclusivos para as elites, as classes baixas em geral formada pelo proletariado que crescia após a Revolução Industrial, passou a frequentar com mais frequência tais locais.

Não obstante, nos Estados Unidos, o café no século XIX já era uma das bebidas mais consumidas do país, tendo suplantado o gosto pelo chá, legado esse que os americanos consideravam uma lembrança de seu vínculo como colônia da Inglaterra. Nos EUA, as cafeterias não estavam associadas a locais de ideias subversivas como ocorria na Europa, norte da África e no Oriente Médio.

No século XX as cafeterias continuariam a se expandir pelo mundo, mas o café não estaria mais presa a estas, passando a ser vendido em lanchonetes, restaurantes, bares e em outros estabelecimentos de alimentos e comerciais. O café tornou-se no século XX o que ele já vinha sendo desenvolvido desde o final do XVIII, a bebida do dia a dia. Durante a Grande Depressão nos EUA, café e um sanduíche de pasta de amendoim com geleia, era a refeição diária de muitos trabalhadores americanos. Devido ao seu baixo custo, tais alimentos impediram que o número de mortos pela fome tivesse sido maior.

Logo, nos dias de hoje, milhões de pessoas bebem café diariamente, seja apenas na primeira refeição a qual devido a influência dessa bebida passou a ser chamada na língua portuguesa de café da manhã (*breakfast*). Todavia, o café não é apenas saboreado na primeira refeição do dia, ele também inclui lanches, o popular intervalo para um café ou como se diz na expressão brasileira "vou ali, tomar um cafezinho", algo que equivale ao *coffee break* dos americanos.

Com o advento das cafeteiras e do café expresso isso facilitou a difusão do café seja nos lares, no trabalho e em outros ambientes urbanos. Você chega numa recepção, dependendo do país, há uma garrafa de café ou uma cafeteira; seja esperando numa clínica, hospital, num escritório, numa escola, numa loja de móveis, num banco, etc., quase todos estes locais haverá café o qual seja apenas de consumo dos funcionários ou possa a ser oferecido aos clientes.

### **Referências Bibliográficas:**

AMARAL, Luís. *História geral da agricultura brasileira no triplice aspecto: político-*

*social-econômico* - vol. 2. 2a ed, São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1958.

**BURKE**, Peter. *Uma história social do conhecimento: De Gutenberg a Diderot*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2003.

**BENDINER**, Kenneth. *Food in painting: from renaissance to the present*. Hong Kong, Reaktion Books Ltd., 2004.

**CIVITELLO**, Linda. *Cuisine and Culture: a history of food and people*. 2a ed. Hoboken, John Wiley & Sons, Inc., 2008.

**HIGMAN**, B. W. *How Food Made History*. West Essex, Wiley-Blackwell, 2012.

**MONTANARI**, Massimo. *Food is Culture*. Translated from the italian by Albert Sonnenfeld. New York, Columbia University Press, 2004.

**SCHAMA**, Simon. *O desconforto da riqueza: a cultura holandesa na época do ouro*. Tradução Hildegard Feist. São Paulo, Companhia das Letras, 1992.

**SIMONSEN**, Roberto C. História econômica do Brasil: 1500-1820. São Paulo, Companhia da Editora Nacional, 1937. (Série 5, vol. 100).

**TOPIK**, Steven C. Coffee. In: **KIPLE**, Kenneth F; **ORNELAS**, Kriemhild Coneè (editors). The Cambridge World History of Food - vol. 1. Cambridge, Cambridge University Press, 2000. 2v. p. 641-653.