

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA  
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM  
GASTRONOMIA

DIANA BENTO SOUZA DA SILVA  
FERNANDA DE LIMA CARNEIRO  
FRANCYELLEN RIBEIRO ALBUQUERQUE

**CAFÉ: BEBIDA DE HISTÓRIAS E MEMÓRIAS  
AFETIVAS NA VIDA DOS (AS) BRASILEIROS (AS)**

RECIFE/2022

DIANA BENTO SOUZA DA SILVA  
FERNANDA DE LIMA CARNEIRO  
FRANCYELLEN RIBEIRO ALBUQUERQUE

# **CAFÉ BEBIDA DE HISTÓRIAS E MEMÓRIAS AFETIVAS NA VIDA DOS (AS) BRASILEIROS (AS)**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro  
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para  
conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professora Orientadora: Ms. Nathalia Cavalcanti dos Santos

RECIFE/2022

Ficha catalográfica elaborada pela  
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

S586c Silva, Diana Bento Souza da  
Café: bebida de histórias e memórias afetivas na vida dos(as)  
brasileiros(as) / Diana Bento Souza da Silva, Fernanda de Lima Carneiro,  
Francyllen Ribeiro Albuquerque - Recife: O Autor, 2022.  
28 p.

Orientador(a): Ma. Nathalia Cavalcanti dos Santos.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário  
Brasileiro – UNIBRA. Tecnológica em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Café. 2. Histórias. 3. Memórias. 4. Afetividade. I. Carneiro,  
Fernanda de Lima. II. Albuquerque, Francyllen Ribeiro. III. Centro  
Universitário Brasileiro - UNIBRA. IV. Título.

CDU: 641

*Dedicamos este trabalho aos nossos familiares. Expressamos toda nossa gratidão aos nossos familiares, e a Deus, que nos ajudaram ao longo da nossa caminhada e que graças a seus esforços, hoje concluímos o nosso curso.*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradecemos a Deus, por toda força, ânimo e coragem durante a nossa caminhada nesse processo de ensino e aprendizagem.

Nosso agradecimento especial às nossas famílias, que nos acompanharam nessa jornada de aprendizado, nos acolhendo e compreendendo a importância de nos dedicarmos ao nosso crescimento intelectual.

A nossa orientadora que nos guiou nessa jornada de aprendizado, sempre nos acolhendo com afeto e respeito.

Aos nossos amigos e amigas que estiveram presentes conosco durante todo o curso, realizando trocas e compartilhando conhecimento.

Os momentos de aprendizagem e troca de experiências e saberes são partes de nossas vidas agora e nos ajudarão a traçar novos caminhos em busca de experiências e novas vivências.

*O ato de tomar café é algo muito simbólico e, além de fazer bem para saúde, faz bem para alma. O cheiro que traz lembranças, o sabor que parece reconfortante e muitos outros sentidos e sentimentos que vêm à tona pelo simples hábito de tomar café.*

*Por Clube Café, fevereiro, 2020.*

## SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO .....	08
2 OBJETIVOS .....	10
2.1 Objetivo Geral .....	10
2.2 Objetivos Específicos .....	10
3 JUSTIFICATIVA .....	10
4 DELINEAMENTO METODOLÓGICO .....	12
5 RESULTADOS .....	13
5.1 A história do café no Brasil: como tudo começou.....	15
5.2 A diversidade gastronômica que o café possui.....	18
5.3 Café: histórias e memórias na vida dos (as) brasileiros (as).....	23
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	25
7 REFERÊNCIAS .....	26

# CAFÉ BEBIDA DE HISTÓRIAS E MEMÓRIAS AFETIVAS NA VIDA DOS (AS) BRASILEIROS (AS)

Diana Bento Souza da Silva  
Fernanda de Lima Carneiro  
Franciyellen Ribeiro Albuquerque

## RESUMO

A presente pesquisa bibliográfica é fruto de uma proposta onde a intenção foi trazer para o debate as histórias que compõem a relação do brasileiro, da brasileira com o café. Bebida que está presente no Brasil desde o período da colonização. Produto que faz parte da riqueza e da história política, social e cultural do Brasil. O café no Brasil se faz presente no cotidiano das pessoas. É uma bebida que está na mesa de todos, não importa a classe social o café representa momentos de socialização, interação de afetividade. Tomar um cafezinho significa uma pausa para conversar, pensar. Analisar a importância do café enquanto uma bebida que agrega histórias e memórias na vida de brasileiros e brasileiras é objetivo da presente pesquisa que busca também aprofundar a discussão. O levantamento bibliográfico foi fundamental para traçar considerações sobre essa memória e afetividade que a história do café possui com brasileiros e brasileiras.

**Palavras-chave:** Café. Histórias. Memórias. Afetividade.



## 1 INTRODUÇÃO

O Brasil é um país que possui uma história sociocultural recheada por eventos ligados de alguma forma a gastronomia, diga-se de passagem, que durante o período colonial o país foi um dos grandes produtores de açúcar e em outro período histórico foi o grande produtor e exportador de café. Por volta de 1700 chegava ao Brasil as primeiras mudas de café, logo tornar-se-ia um dos maiores produtores de café, exportando para várias partes do mundo. Essa condição de grande produtor e exportador ocasionou uma série de mudanças nas relações socioeconômicas do país. O estado de São Paulo tornou-se um grande produtor ganhando o título de região dos grandes Barões do Café, construía-se assim no Brasil uma cultura ligada ao café. (NETO, 2020).

As histórias que envolvem o início do período próspero do café no Brasil foram marcadas pela escravidão das pessoas trazidas do continente Africano e após a abolição, a chegada dos emigrantes europeus marcou também o ciclo econômico do café no Brasil. Em 1838, o café se tornou um dos produtos mais exportados pelo país, a sua produção se conformou como um negócio extremamente rentável para os barões de café. (NASCIMENTO; CASTOR; MAIA; PAULA; 2016). Ou seja, o consumo do café pelos brasileiros ultrapassou a relação de uma simples bebida, tornou-se um símbolo de riqueza do país, construindo relações de poder, já que o café foi durante anos o produto que alimentava a riqueza do país.

Com o passar do tempo o café se tornaria uma das bebidas preferidas da população e a agregada a essa tradição muitas histórias e memórias afetivas, pois a hora do cafezinho tornou-se para muitos brasileiros um momento de compartilhar conversas, de descanso, de desfrutar prazer e deliciar-se com receitas que vão desde um café preto a um belíssimo bolo de café. A história do café de acordo com historiadores é milenar, alguns estudos afirmam que o café foi descoberto na Etiópia por volta do ano de 575. A atmosfera que foi construída em torno do café faz parte hoje de um universo de grandes produções gastronômicas além de grandes investimentos em cursos, técnicas de preparo e receitas sofisticadas. O café é a bebida que brasileiros e brasileiras consomem e que para muitos não pode deixar de estar presente no dia a dia. (MATSUMOTO; ROSANELI; BIANCARDI; 2008).

Para Matsumoto, Rosaneli e Biancardi (2008, p. 10) o “café preenche lacunas imensuráveis, constituindo pequenas e grandiosas histórias e, que por vezes, imperceptíveis na vida do brasileiro, porém diariamente presente”. São estas histórias e memórias que possuem uma ligação de afetividade que a presente pesquisa quer destrinchar, colocar em pauta como o café, passou a fazer parte do cotidiano dos brasileiros, contribuindo com a personificação cultural de um produto que ganhou ares de produto nacional, porém não deixou de trazer para o país a globalização do produto, ou seja, a partir do café hábitos e costumes foram sendo incorporados ao cotidiano da população, costumes e hábitos estes trazidos de outros países e que aqui foram juntando-se a nossa culinária e criando e ressignificando uma realidade gastronômica que rende bons frutos econômicos e culturais. (MARTINS, 2017)

O grão é da família das rubiáceas, de nome científico *Coffea arábica*, fruto do cafeeiro. Pode ser utilizado em diversas formas de preparo como bebida: capuccino, café expresso, irish coffee, macchiato, café turco, vienense ou mesmo o simples “pingado”, clássico café com leite. Seu uso se amplifica como ingrediente em sorvetes, bolos, doces e tortas, se constituindo como um elemento interessante a sobremesas. O café é proveniente de três grãos: Arábica, Robusta e Libérica, sendo que o primeiro é o de melhor qualidade, com pouca cafeína. Fatores como o sabor e o aroma da bebida dependem de sua origem, torrefação e da combinação de grãos. (NASCIMENTO; CASTOR; MAIA; PAULA. 2016, p. 82)

Sendo assim, é o café um produto estrangeiro que em terras brasileiras, tornou-se uma preferida independente de classe social, de região o café foi e é um produto que movimenta a economia, que faz parte das memórias afetivas da população e nos dias de hoje é reconhecido enquanto um produto que oferece desde simples iguarias culinárias a sofisticadas receitas. As memórias afetivas estão relacionadas aos cheiros, gostos, quando se fala do café, é possível ativas lembranças que estão relacionadas ao cheiro por exemplo, o café quentinho com o pão, com o cuscuz, é na mesa do brasileiro fazendo parte das reuniões de família, de trabalho que o tomar um cafezinho tornou-se um hábito. (CERQUETANI, 2018)

Este hábito tornou-se comum, tornou-se cultural, “ao nomear a hora do cafezinho como o melhor horário do dia para aliviar o estresse, o café, constituiu-se em oportunidade de socializar com familiares, amigos ou colegas de trabalho” (RODRIGUES; DIAS; TEIXEIRA; 2015, p. 11). Ou seja, é o café uma bebida que agrega que oportuniza que as pessoas façam deste momento uma forma de socialização e interação. Com a perspectiva de que o café é parte da história do Brasil

e que seu consumo se constitui em uma parte da história e memória da população que no decorrer desta pesquisa irá mostra-se a história, a importância, e o valor que este produto possui dentro da gastronomia brasileira e sua importância na mesa do (a) brasileiro (a).

## **2. Objetivos**

### **2.1 Objetivo Geral**

Analisar a importância do café enquanto bebida que agrega histórias e memórias na vida de brasileiros e brasileiras.

### **2.2 Objetivos específicos**

- Refletir sobre a importância do café na história socioeconômica brasileira.
- Compreender a importância da diversidade gastronômica que o café possui no Brasil.
- Conhecer o lugar afetivo que o café possui nas histórias e memórias dos brasileiros e brasileiras.

## **3. JUSTIFICATIVA**

O café é um produto que faz parte da história do Brasil, pois constitui-se como uma grande riqueza que foi responsável por expandir territórios, transformar paisagens. De acordo com a pesquisadora Ana Luiza Martins (2017) em seu livro “História do Café”, foi preciso muitas voltas ao mundo até que o café chegasse ao Brasil e torna-se um produto comercial. De acordo ainda com a pesquisadora “o uso do café como bebida não se limitou só à experiência doméstica”, a produção dos grãos passou a ser um produto de grande poder econômico. A “Itália foi o primeiro país europeu a importar comercialmente o café”, dando a vários países do mundo a possibilidade de experimentar a bebida que se tornaria a queridinha dos (as) brasileiros (as). (MARTINS, 2017, p. 13)

Ao propormos a escrita e pesquisa deste tema, buscou-se responder algumas questões. Uma delas está relacionada a relação de afetividade que as pessoas estabelecem com algumas bebidas e comidas. Por que os (as) brasileiros (as) estabeleceram essa relação de afetividade com o café? Em que momento da História do Brasil começa essa relação com o café? Relação está que tem um envolvimento político e econômico com o desenvolvimento do país.

Para pensar sobre essas questões foi preciso direcionar a pesquisa para reflexões sobre a importância do café na história do Brasil. Buscou-se pontuar a relevância do tema, pois como afirmar Martins (2017, p. 15) “o país começa a escrever uma nova história. As tintas e as cores desse relato foram dadas pelos cafezais”. Ou seja, a relação do Brasil com o café ultrapassa os limites da gastronomia esta intercalada com o desenvolvimento socioeconômico do país.

O café é uma bebida que está na mesa dos brasileiros em diferentes momentos, faz parte de receitas tradicionais, receitas passadas de geração para geração, hoje com as inovações tecnológicas passou a ser consumida de diversas maneiras. Nas inovações gastronômicas pelo mundo a fora o café tem sido ressignificado, incorporado a outros produtos, no entanto não perde sua essência de bebida forte com sabor único que independente de sua qualidade, de seu aroma, é uma das bebidas mais consumidas no mundo. No Brasil além do grande consumo, o país é um grande produtor de café o que torna a relação com esta bebida ainda mais fascinante. (CERQUETANI, 2018).

Ao saborear e consumir o café brasileiros e brasileiras estão também consumindo um pouco das suas histórias, das suas memórias. A busca por uma relação de afeto com a comida passa pela busca de sentir prazer, de sentir-se alimentado, de estar satisfeito com o que se consome. O café representa essas sensações pois aqui no Brasil a hora do cafezinho é sagrada. Está relacionada ao tempo do descanso, da conversa, do estar fazendo algo que possui algum significado.

No decorrer da pesquisa as reflexões e compreensão sobre o que o café representa para o brasileiro estarão presentes para que se possa degustar de um entendimento onde não só o valor gastronômico do café seja compartilhado mais o seu valor histórico também seja conhecido e o valor afetivo que é passado de geração para geração seja apreciado como ponto de partida para as várias narrativas que fazem parte das histórias e memórias do povo brasileiro.

#### 4. DELINEAMENTO METODOLÓGICO

O presente trabalho de conclusão de curso aborda de forma exploratória o tema central “Café Bebida de Histórias e Memórias Afetivas na Vida dos (as) Brasileiros (as)”. Para atingir os objetivos propostos, optou-se por uma pesquisa bibliográfica, que segundo Prodanov e Freitas (2013, p. 54) é uma pesquisa “[...] elaborada a partir de material já publicado, constituído principalmente de: livros, revistas, publicações em periódicos e artigos científicos, jornais, boletins, monografias, dissertações, teses [...]”. Ou seja, busca-se na produção de pesquisadores e especialistas fundamentação teórica para justificar escolhas e considerações acerca do tema proposto. Nesta pesquisa, em especial, levantam-se também discussões sobre os conceitos de memória e afetividade; sendo assim buscou-se também uma fundamentação teórica em clássicos que referendaram a importância de discutir gastronomia do ponto de vista das memórias e histórias.

Prodanov e Freitas (2013, p. 54) ainda afirmam que “na pesquisa bibliográfica, é importante que o pesquisador verifique a veracidade dos dados obtidos, observando as possíveis incoerências ou contradições que as obras possam apresentar”. Sendo assim é importante que o (a) pesquisador (a) busque fontes confiáveis e realize um levantamento bibliográfico onde suas fontes possam embasar sua pesquisa de maneira coerente contribuindo para a relevância do debate.

Após a definição do tema da pesquisa, foi realizado um levantamento bibliográfico em livros, artigos, dissertações e teses. Este levantamento foi coletado nas bases científicas do Scielo. Além dos materiais coletados nas plataformas online de busca, optou-se também pela coleta de livros físicos da biblioteca da Instituição de Ensino Superior UNIBRA e do acervo particular do grupo. As palavras-chave utilizadas para encontrar os documentos nas plataformas de busca online foram “café”, “memórias”, “histórias e afetividades”. O critério de seleção dos trabalhos baseou-se na relevância e importância acadêmica dos trabalhos, bem como na abordagem do tema central e dos temas secundários que dão suporte à compreensão do tema “café”. Como temas secundários, foram selecionadas as categorias relacionadas cultura e gastronomia. Ao realizar esta pesquisa a finalidade de trazer para o debate as histórias que envolve a relação do café com a cultura brasileira passou também pela relação que o café apresenta com a gastronomia brasileira.

Para a construção deste trabalho de conclusão de curso, foram utilizados trabalhos publicados desde o ano de 2008 até o ano de 2020, de modo a abordar tanto as questões históricas como as questões socioeconômicas que envolve o tema da presente monografia. Buscou-se em algumas produções clássicas referências para nortear a pesquisa contribuindo de forma pontual nas construções das considerações acerca do tema proposto.

O trabalho foi realizado através de leitura informativa e exploratória, análise temática, análise textual de artigos, livros e trabalhos acadêmicos foram parte dos materiais selecionados. Após a seleção da bibliografia, foram realizadas leituras e análises dos trabalhos selecionados que de acordo com Gil (2014, p. 74) a leitura em um trabalho de pesquisa bibliográfica “deve seguir alguns objetivos como identificar as informações, estabelecer relações entre essas informações, analisar a consistência das informações e dados apresentados”. Sendo assim, a leitura é uma parte fundamental da pesquisa pois é a partir da realização da mesma que se consegue construir de forma coerente as respostas para a pesquisa.

Após as etapas de leitura e análise, foi realizada uma síntese que culminou nos resultados deste trabalho, os quais são apresentados de forma expositiva e divididos em 3 (três) tópicos que irão abordar as seguintes temáticas: “A história do café no Brasil: Como tudo começou?”; “A diversidade gastronômica que o café possui”; “Café: histórias e memórias na vida dos (as) brasileiros (as)”.

A proposta da fundamentação destes tópicos tem por objetivo construir uma análise da importância do café enquanto uma bebida que agrega histórias e memórias na vida de brasileiros e brasileiras, colocando em evidência a relação que foi construída desde os primeiros séculos de história do Brasil e se manteve até dos dias atuais, já que o café é um produto responsável por boa parte dos lucros do agronegócio no Brasil.

## **5. RESULTADOS**

O café possui uma relação histórica com o Brasil, desde a sua chegada no período colonial até a atualidade o café é uma bebida que foi incorporada ao cotidiano, a rotina alimentar não só como produto alimentício mais também enquanto uma bebida que combinada com outros ingredientes cria novos sabores, novas possibilidades. Desde o tradicional cafezinho ao café gourmet onde novos

ingredientes são incorporados ao antigo hábito de tomar um café forte, tradicional. (EMBRAPA, 2005)

O tipo de café que se produz no Brasil e em outros lugares é variado, as principais espécies da planta que se origina o café nosso do dia a dia está dividida em: Arábica *Coffea arábica* e Robusta *Coffea canephora*, também pode se encontrar outras espécies, no entanto a arábica é a mais conhecida e consumida. Alguns especialistas dizem que estas últimas são espécies com baixa popularidade. Todas apresentam muitas variações, porém o consumo é grande e todas são consumidas em várias partes do mundo. Quando a variedade, produção, cultivo são realizados de maneira correta e com profissionalismo o resultado é um café com sabor e aroma especial. (EMBRAPA, 2005)



Imagem1: Café preto, tradicional.

<https://www.cafeculturabrasil.com/7-mitos-e-verdades-sobre-o-caffe/>



Imagem 2: grãos de café

<https://universo.agroalaxy.com.br/2022/01/05/classificacao-do-caffe-tipos-de-graos-e-suas-caracteristicas/>

Quando o assunto é o café brasileiro muitas histórias estão envolvidas, as crenças populares de que café causa insônia, reduz o estresse, que o café é bom para memória, café é estimulante, combate doenças cardíacas são só algumas das crenças que envolve esta bebida secular, que chegou ao Brasil no período da colonização, finco raízes por aqui e tornou-se a queridinha do brasileiro. As narrativas construídas em torno do café nem todas são compostas de comprovações científicas, muitas partem do imaginário popular e fazem parte das histórias contadas de geração para geração. Porém um estudo mais aprofundado direciona os olhares para alguns fatos onde é possível comprovar que o café é sim uma bebida de sucesso e que na medida certa faz muito bem a saúde. (MARQUES, 2022)

### **5.1 A história do café no Brasil: Como tudo começou?**

Em meados do século XVII o Brasil começa a enfrentar uma crise econômica com um dos produtos que até então era a mola propulsora da economia brasileira, o açúcar já não dominava mais a economia, outro produto surgiria e colocaria a região sudeste como a grande produtora de café. De acordo com a história as primeiras mudas de café chegaram ao Brasil pelo território Norte, a cidade do Pará foi a primeira a cultivar o produto. Logo, o café foi tomando outras regiões do território brasileiro. Historicamente o café foi cultivado pelos negros escravizados, as grandes fazendas de café ocuparam os espaços dos engenhos de açúcar e surgia assim os barões do café brasileiro. (RODRIGUES, DIAS, TEXEIRA, 2015).

A planta entrou no Brasil pela cidade de Belém do Pará. Devido às condições favoráveis climáticas do Brasil para o cultivo da planta, o cultivo se dispersou rapidamente pelos Estados do Pará, Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. A produção do café no Brasil se firmou com os proprietários das grandes fazendas aproveitando-se dos escravos, fazendo que seus lucros fossem altos gerando uma grande fortuna. (RODRIGUES, DIAS, TEXEIRA, 2015, p. 06)

A cafeicultura foi decisiva para o desenvolvimento do Brasil, colaborando com a modernização do país. O café produzido no Brasil sempre foi produto de exportação, fato que ocorria desde o período colonial e imperial. Historicamente o país sempre foi propício para o cultivo de produtos como café, açúcar entre outros. No entanto no



Brasil o período de sucesso do café foi marcado também por um período de exploração de mão de obra, primeiro com os negros escravizado e depois com os imigrantes europeus. (NETO, 2020).



A cultura do café foi introduzida no Brasil no início do século XVIII  
Foto: <https://www.tmfertilizantes.com.br/plantacao-de-cafe-o-cultivo-ideal/>

Historicamente o café foi para o Brasil um recurso que possibilitou o crescimento econômico do país e disseminou um crescimento sociocultural por outras regiões. A história começa com a apropriação do café, e passa também pela expansão do produto, fomentando uma relação histórica com a sociedade brasileira. O café é um produto que colocou o Brasil em evidência e propôs para outros tempos novas possibilidades, novas receitas e acima de tudo novas possibilidades para se usufruir de um bom produto.

De acordo com Couto (2007), o café durante o período imperial era vendido nas ruas, cidades como a de Rio de Janeiro, possuíam grandes comércios ao ar livre, o café era comercializado em porções, torrado em pequenas latas, ou mesmo em vasilhas, já fazia parte do dia a dia da sociedade. Este comércio realizado em locais públicos era feito pelas negras escravizadas, as escravas de ganho como eram conhecidas as mulheres negras que exerciam a venda e fabricação de alimentos vendidos nas capitais. (COUTO,2007)

O crescimento e a intensa produção de café no país deram origem a extensa formação de fazendas de café que tiveram início no Segundo Império, porém durante a Primeira República (1889-1930) o café ganhou status de salvador da economia brasileira, tudo girava em torno da sociedade cafeicultora. Em estados como Minas Gerais e São Paulo a produção do café era forte. O produto trazido do Continente Africano e que se espalha pelo mundo todo, ganha no Brasil status de alimento, bebida

que é incorporada aos hábitos alimentares da sociedade tornando-se patrimônio cultural. (COUTO, 2007)

A identidade de um povo se dá, principalmente, por sua língua e por sua cultura alimentar. Um conjunto de práticas alimentares determinadas ao longo do tempo por uma sociedade passa a identificá-la e muitas vezes, quando enraíza, se torna patrimônio cultural. O ato da alimentação, mais do que biológico, envolve as formas e tecnologias de cultivo, manejo e a coleta do alimento, a escolha, seu armazenamento e formas de preparo e de apresentação, constituindo um processo social e cultural. (SONATI, VILARTA, SILVA, 2010)

O ato de alimentar-se é constituído de elementos culturais, é reflexo do comportamento e cotidiano das pessoas, o hábito de tomar um cafezinho após o almoço ou ao acordar-se pela manhã, constitui-se em uma rotina que reflete as jornadas de trabalho que começa logo cedo, estende-se até altas horas. O café tornou-se um aliado da classe trabalhadora, pois é através do café que muitos encontram forças para realizar projetos e colocar em prática novas receitas. (SONATI, VILARTA, SILVA, 2010)

O café realmente está presente na história brasileira, inclusive no Brasão da República Brasileira existe um ramo de café. Além disso, em várias etapas da história do país o café está presente, colonização, império e república, inclusive temos como parte da história brasileira a república do café com leite. Ou seja, durante uma época hegemonia da economia brasileira era dominada por Minas Gerais produtora de leite e São Paulo produtor de café, revezavam-se nas escolhidas dos presidentes do país e dominavam a economia estabelecendo um grande poder político da época. Para os pesquisadores essa nova dinâmica estabelecida pela produção e exportação do café na economia trouxe investimentos em infraestrutura, por exemplo a construção de estradas e pontes para escoar a produção. (FARIAS, MANOLESCU, 2007)

Os grandes centros urbanos precisaram se modernizar pois passava-se o Brasil a receber investimento do exterior. Nesse sentido foram sendo incorporados a realidade do Brasil os estabelecimentos comerciais, a modernização também fomentou a iluminação, telégrafos, presença de bondes elétricos, em substituição aos de tração animal. As cidades tornavam-se modernas e junto com elas surgia uma nova classe social a burguesia do café. (TEXEIRA, NUNES, 2016).

A de grande parte da população brasileira com o café passa a existir quando o produto deixa de ser um artigo de luxo para se incorporar à cultura e ao consumo

cotidiano das populações, (TEXEIRA, NUNES, 2016). Sendo assim, o café passou a impulsionar a dinâmica da economia e expandir as receitas das exportações do Brasil e a criar as receitas gastronômicas que começaram a fazer parte da mesa dos brasileiros e das prateleiras de lojas e cafeterias espalhadas pelo mundo.

## **5.2 A diversidade gastronômica que o café possui**

De acordo com Martins (2022) tradicionalmente o café é conhecido como uma das bebidas mais idolatradas pelos brasileiros e brasileiras. A bebida é ingrediente especial em diversas receitas deliciosas e que fazem parte do dia a dia da população. Com sabor e aroma intenso o café possui um cheirinho incomparável e inconfundível a bebida coloca em evidência muitas histórias e relações com receitas que fazem parte da memória afetiva de muitos. E na atualidade a gastronomia tem colocado o café no patamar de ingrediente principal para muitas receitas sofisticadas e simples que fazem a alegria dos consumidores.

Desde a sua descoberta, a *coffea arábica* traçou novas rotas comerciais, aproximou países distantes, criou espaços de sociabilidades até então inexistentes, estimulou movimentos revolucionários, inspirou a literatura e a música, desafiou monopólios consagrados, mobilizou trabalhadores a serviço da Revolução Industrial, tornou-se o elixir do mundo moderno, consolidando as cafeterias como referências internacionais de convívio, debate e lazer (MARTINS, 2017, p. 06)

Sendo assim, o café é parte da história mundial, sua presença e descoberta significou transformações dos hábitos alimentares e na própria relação com a bebida que passou a estar presente no cotidiano de grande parte da população mundial atendendo as especificidades dos lugares, dos gostos, tornando uma ferramenta que agrega sabor, história, convívio ao mundo moderno. Como afirma Martins (2017) o café é o elixir do mundo moderno, elixir este que com o passar do tempo se aprimorou, incorporou novas utilidades, acompanhou até as transformações tecnológicas. Acompanhando essas mudanças é possível hoje ter acesso a uma grande variedade de grãos e formas de preparo do café.

Entre tantas modalidades de consumo, a grande novidade é aquela dos cafés gourmet, grãos altamente selecionados, "cafés finos" para paladares exigentes. Nessa linha estão os orgânicos, descafeinados, aromatizados, que

não são apenas vogas de moda, mas produtos que vieram para ficar no mercado, com investimentos que movimentam os mais diversos setores para seu resultado final apurado. Novos manejos, instalações de beneficiamento otimizadas, marketing qualificado, embalagens criativas, máquinas sofisticadas, espaços de consumo charmosos, culinária ampliada e a divulgação crescente de seus valores medicinais fazem do café, em tempos de globalização, grão de consumo garantido nos mercados do mundo. (MARTINS, 2017, p. 292)

Como afirma Martins (2017) em tempos de globalização o café foi se moldando as novas tecnologias, desde o cultivo, fabricação e preparo é possível encontrar inovações que agradam paladares diferenciados. O consumo do café nos dias atuais atinge patamares de grandes valores econômicos que resultam em investimentos de grandes marcas para atrair mais público consumidor.

Sua inserção na culinária brasileira, tem sido uma constante na gastronomia moderna, atendendo paladares diversificados, que passam também pelas novas concepções que agrega conceitos de sustentabilidade também, hoje um bom café para fazer parte do cardápio de um bom estabelecimento comercial precisa ter uma origem confiável, necessita atender as exigências de quem vai criar as receitas e valorizar os sabores. A gormertização do café é hoje uma realidade. (MARTINS, 2007)

Quando se pensa em café, o imaginário popular lembra da bebida, quente, forte, no entanto, nos dias atuais o café pode ser incorporado a receitas doces e salgadas, pode ser o ingrediente que compõe o prato principal, a entrada ou sobremesa, o que conta na verdade é a criatividade para ressignificar receitas ou recriar algo para atender a diversidade de gostos. Porém para muitos essas inovações não são bem vistas, na gastronomia a tradição ainda é uma corrente que permanece forte, para muitos chefs e pesquisadores da gastronomia manter as tradições, preservar e resgataras receitas passadas é uma máxima que precisa estar presente nos cardápios, no entanto neste mundo imediatista as redes sociais e outros canais de comunicação tem fortalecido que é preciso mudar, que recriações, releituras de muitos pratos tradicionais precisam ser realizados para que o acesso seja mais democrático. (TONON, 2017).

Ana Karenina Neves (2015) é cozinheira e apaixonada por café, criou a receita do lombo com café, que incorpora o café a um prato salgado e quente. A mesma hospeda receitas no site de "Gastronomia" no *ArquitetandoEstilos.com*, onde é possível se deparar com receitas onde o ingrediente fundamental é o café. Hoje é

possível encontrar muitos sites que trazem a gastronomia como tema de conteúdo e dentro desses conteúdos o café é um tema recorrente.

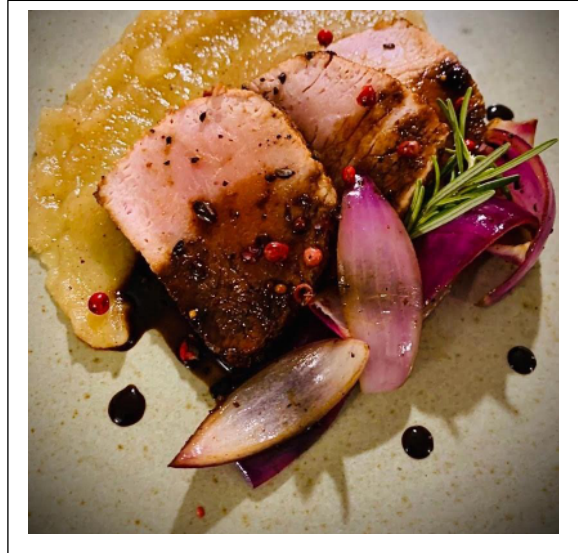


Imagem 3: Lombo de porco com café

<https://arquitetandoestilos.com/cafe-com-o-joao-um-ingrediente-e-mais-receitas/>

O café de acordo com pesquisas é a segunda bebida mais consumida no Brasil, conforme levantamento da Associação Brasileira da Indústria de Café (2022). O cafezinho está entre uma das maiores preferências nacionais. E hoje pode-se encontrar café em pratos tradicionais da culinária francesa, por exemplo o mousse de café.



Imagem 4: Torta Mousse de café

<https://www.debemcomacomida.com.br/food-trends/cafe/>

No entanto, o café ainda pode ser mais explorado e também pode ser um produto que agregue mais valores a cozinha brasileira. Uma das questões que surgiu

no decorrer da pesquisa é a falta de visibilidade em relação por exemplo a produção de pequenos produtores, ou a produção da agricultura familiar ou as cooperativas. Existem produtos derivados do café que nem chega ao grande público. A falta de uma política de valorização de produção ocasiona no Brasil o desperdício e a falta de investimento para que o produto possa torna-se mais popular e estar presente na mesa de muitos.

De acordo com uma reportagem do Correio Brasiliense (2017) as cooperativas no Brasil são responsáveis por 48% da produção cafeeira do país, essa é uma realidade que faz do café um produto rentável para economia gerando empregos e possibilitando que o produto se torne melhor e mais acessível.

Hoje na gastronomia brasileira uma questão que surge é se o café é tão amado pelos brasileiros e brasileiras, faz parte do cotidiano da sociedade porque não o usar como ingrediente para outras receitas, por que não ir além do tradicional cafezinho preto. Muitos chefs tem levando estas questões para dentro das cozinhas de grandes restaurantes e produzido maravilhas que começam a fazer parte dos cardápios e aguçar os paladares do grande público, ainda são possibilidades sofisticadas, com preços não muito acessíveis, porém também existe movimentos de variação e investimento na gastronomia mais popular onde o café é matéria prima para boas receitas. (NEVES, 2015).

Muitos são os exemplos de pratos que possuem o café como base. De acordo com a coluna Viagem & Gastronomia da CNN, o café é a segunda bebida mais consumida, só perde para água no Brasil. Sendo assim possui até um dia em sua homenagem o dia 14 de abril. Para a comemoração desta data a CNN, convidou grandes chefs que compartilharam receitas onde o café estava como a base do preparo, algumas receitas são simples, outras necessitam de um olhar mais apurado, porém todas as receitas doces e salgadas, são de dar água na boca.

A receita de pudim de café da chef Ana Luiza Trajano coloca a memória afetiva como ponto de encantamento, pois o pudim é uma das sobremesas populares que possuem uma variedade e regionalização grande no Brasil. Cada região brasileira com certeza possui sua receita própria de pudim, porém esta regionalização também contribui para a riqueza da culinária brasileira.

Para o preparo do Pudim de Café é preciso ter em mãos: três xícaras (chá) de leite, duas xícaras (chá) de café bem forte e uma xícara (chá) de açúcar, seis ovos. A calda é uma beleza a parte composta de uma xícara (chá) de açúcar e uma xícara

(chá) de água. O modo de preparo segue passos simples. Bater o leite, o café, o açúcar e os ovos no liquidificador. Coloque o açúcar e a água na forma de pudim e leve ao fogo baixo até virar uma calda. Transfira a massa para a forma e asse em banho-maria no forno a 180°C, por uma hora. Deixar na geladeira por cerca de quatro horas e depois desenformar e cobrir com grãos de café para finalizar. (TRAJANO, 2021)



Imagem 5: Pudim de Café da chef Ana Luiza Trajano (Foto: divulgação)

<https://vogue.globo.com/lifestyle/noticia/2019/10/sabor-nacional-os-segredos-da-chef-ana-luiza-trajano.html>

Através da pesquisa culinária e do investimento em novas receitas as preparações de pratos onde o café é o núcleo da receita tem atraído não só os chefs mais também o grande público, sites, canais de programas em plataformas como o Youtube fazem sucesso com os/as aspirantes a chefs de cozinha criando ou recriando receitas. Esse sucesso todo e interesse pelo café é originário do papel que o produto exerceu na história brasileira. De acordo com Martins (2017, p. 292) “hoje, em pleno século XXI, o café amplia sua legião de fãs. É assunto infundável na internet”. O café expresso, o café com chocolate, com caramelo, o café com a cerveja e por aí vai, inovação transformações que surgem com o passar do tempo que colocam a bebida em um patamar onde tradição e inovação caminham juntas para que os/as apreciadores de um bom café possam degustar e apreciar a bebida da forma que desejarem. (MARTINS, 2017)

### **5.3 Café: histórias e memórias na vida dos (as) brasileiros (as).**

Muitas são as narrativas que fazem parte da vida de brasileiros e brasileiras quando o assunto é o café. Hoje procura-se o sossego que no século passado fazia parte de forma mais positiva da vida de muitos, nesse cenário de descanso e repouso é possível imaginar as pessoas tomando um café, conversando, interagindo de forma afetuosa com uma xícara de café e uma fatia de bolo. São essas lembranças que fazem parte das memórias de muitos brasileiros e brasileiras. Lembrar do café da vovó, do cheirinho dos biscoitos, do bolo de fubá que sempre acompanhava o café com leite é uma memória afetiva que muitos ainda cultivam. A necessidade em frear a velocidade que as transformações tecnológicas tem permeado o cotidiano fez com que muitas pessoas passassem a querer parar o tempo. (RIBEIRO; DODEBI; ORRICO; 2015)

Entre meados do século XX e a primeira década do século XXI, as mudanças socioambientais ocorridas foram tão aceleradas que, em curto espaço de tempo, nossos sentimentos sobre a vida deixam de lado a admiração pelos processos de industrialização, pelas ideias de progresso, evolução e desenvolvimento no âmbito do material. (RIBEIRO; DODEBI; ORRICO; 2015, p. 02)

A necessidade de se conectar com lembranças e histórias nas últimas décadas tem sido mais forte, um movimento que busca o resgate das tradições tem ganhado força em vários segmentos inclusive na gastronomia. O progresso e a evolução colocaram para a sociedade a possibilidade de estar em contato com novas possibilidades de viver, porém trouxeram as consequências de um progresso desenfreado que tem culminado com a degradação do meio ambiente por exemplo.

Nessa perspectiva pode-se refletir sobre o momento atual onde em pleno século XXI o mundo atravessou uma pandemia que obrigou a todos a parar e pensar sobre as pequenas coisas da vida, sobre saborear os momentos em família, a refletir sobre valores até então esquecidos por causa do imediatismo do mundo moderno. Nessa concepção surge as lembranças dos momentos de saborear receitas que estão presentes nas histórias de famílias e representam parte de memórias que fortalecem a afetividade na vida de todos. (FARIAS, MANOLESCU, 2007)

Martins (2017, p. 291) afirma que “para os saudosistas, o prazer de preparar o café na forma tradicional evoca um período de tranquilidade, outros ritmos, hábitos e



costumes”. É essa tranquilidade que se faz presente para muitos quando se para em uma cafeteria para saborear um café expresso, ou um *capuccino*, o significado do café na vida das pessoas são muitos, é parte da história e memória.



Imagem 6: Capuccino de doce de leite  
<https://www.reservademinas.com.br/capuccino-de-doce-de-leite/>

O café está presente na vida das pessoas enquanto um hábito corriqueiro do dia a dia, porém para outros a relação com café possibilita a socialização, a interação e até mesmo a recarga das energias diariamente. As lembranças que os sentidos como o olfato e o paladar podem proporcionar estão ligadas muitas vezes ao que se consome, e o café é uma das bebidas mais consumidas no mundo, deve estar aí a relação que o café tem com as memórias afetivas de muitos. (MARTINS, 2022)

Desde a sua descoberta o café traçou um caminho de sucesso na culinária mundial, no Brasil não foi diferente o café tornou-se uma bebida popular e com muitas variedades. Hoje na culinária regional brasileira é possível encontrar o café inserido em bolos, doces, chocolates, licores e outras receitas. O cardápio é variado, assim como o paladar a quem goste do café forte, amargo, doce, acompanhado do leite. O que importa é a relação de afetividade que foi estabelecida com a bebida no decorrer dos tempos. (FASSIO, SILVA, 2007).

## 6. CONSIDERAÇÃO FINAIS

A história brasileira é composta de fatos e acontecimentos que nem sempre enche os cidadãos brasileiros de orgulho. Porém o café é parte dessa história que colocou o país em um patamar que o mundo enxerga enquanto grande produtor de

café, um dos maiores exportadores do mundo. Porém é com o café também que temos nas páginas da história brasileira um dos fatos mais perversos a escravidão de pessoas, trabalhadores escravizados que plantavam e colhiam o café que deixava os grandes barões mais ricos e importantes. Nesse percurso histórico é possível concluir que o Brasil e os brasileiros incorporaram, em seu cotidiano o prazer de tomar um café como parte de suas histórias de vida, a quem não saia de casa para enfrentar a labuta do trabalho sem antes tomar uma xícara de café.

São histórias como estas que fazem do café uma bebida histórica e responsável na atualidade por movimentar grande parte dos agronegócios no Brasil. De acordo com a Associação Brasileira da Indústria do Café: “Foram 21,5 milhões de sacas entre novembro de 2020 e outubro de 2021, alta de 1,71% em relação ao período anterior, considerando dados de novembro de 2019 a outubro de 2020”. Ou seja, a produção só tende a aumentar, aumentando também o consumo e colocando o café como um dos produtos que alavanca a economia do país. Nesse contexto também surgem as inovações e o crescimento na culinária, com uma gastronomia que tem se adaptando as mudanças e investido no aperfeiçoamento para entregar ao consumidor possibilidades variadas de usufruir do café.

De maneira inovadora e buscando colocar para as pessoas possibilidades de aproveitar ao máximo o café, especialistas na culinária brasileira tem aproveitado os novos mecanismos de comunicação como as redes sociais para divulgar novas combinações, colocar os ingredientes e técnicas a disposição da identidade brasileira dando o sentimento de pertencimento a receitas como *chocolat à la creme*, mousse de origem francesa, e o *Cupcake*, pequeno bolo americano, além dos pratos doces os salgados também tem ganhado novas releituras onde o café tem sido o ingrediente para inovar nos sabores sem deixar a tradição de lado.

O café é extremamente popular em todo mundo, e entre os brasileiros é uma sumidade. Ganhou destaque em receitas tradicionais e acompanha os brasileiros e brasileiras em suas memórias e histórias familiares é possível encontrar em vários cantos do Brasil receitas onde o café é destaque. Passou a ser introduzido cada vez mais em preparações e pratos, sofisticados ou não. O café hoje é um produto gastronômico que representa os hábitos alimentares de brasileiros e brasileiras. É tão representativa a relação do Brasil com o café que passa a ser encarado como um produto de terras brasileiras.

Encontros com amigos, família e parceiros de negócios são regados a muito café. Ou seja, é o café ainda que cria relações, que se faz presente em momentos especiais onde o hábito de tomar um café pode significar sentimentos, pertencimento. Pode-se destacar também que o café é parte de rituais presentes nas civilizações do ocidente e oriente como ações culturais, por exemplo, nascimentos, casamentos e funerais.

Muitas são as considerações que podem ser feitas sobre o café, sobre a relação que foi estabelecida com essa bebida que chega ao Brasil em tempos passados e perpassa gerações e histórias. Ou seja, o café é parte da história do país, é parte da memória e de nossas lembranças. É o café parte da cultura gastronômica brasileira e hoje parte de uma culinária que reinventa pratos e possibilita novos sabores para aquele cafezinho nosso de todos os dias.

## 7. REFERÊNCIAS

Associação Brasileira da Indústria de Café, ABIC. **Consumo chegou a 21,5 milhões de sacas em 2021 registrando um crescimento de 1,71%**. Disponível em: <https://estatisticas.abic.com.br>. Acesso em 15 de maio de 2022.

COUTO C. **Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (Séculos XVII-XIX)**. São Paulo: Senac; 2007. 179 p.

CNN, Brasil. **Restaurantes e chefs renomados ensinam receitas com café**. Coluna online Viagem & Gastronomia. 15 de abril de 2021. Disponível em: <https://viagemgastronomia.cnnbrasil.com.br> Acesso em: 20 de maio de 2022.

CERQUETANI, Samantha. **Adora café? Confira 17 benefícios da bebida à saúde**. Setembro de 2018. Disponível em: <https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2018/09/20/beneficios-do-cafe-para-a-saude-veja-como-e-quanto-consumir.htm>. Acesso em 20 de maio de 2022.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **EMBRAPA café**. 2020. Disponível em: <https://www.embrapa.br/cafe/publicacoes>. Acesso em 05 de maio de 2022.

EMBRAPA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **A importância do café nosso de todos os dias**. Junho de 2005. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/17987068/a-importancia-do-cafe-nosso-de-todos-os-dias>. Acesso em 22 de maio de 2022.

FASSIO, Levy Heleno. SILVA, Antônio Elias Souza da. **Importância Econômica e Social do Café Conilon**. Livro Café Conilon, Introdução. 2007. <https://biblioteca.incaper.es.gov.br>. Acesso em 23 de maio de 2022.

FARIAS, Alexandre Carlos dos Santos. MANOLESCU, Friedhilde M. K. **A produção de café no Brasil**. VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica e IV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação – Universidade do Vale do Paraíba.

GOMES, Marlene. **Cooperativas são responsáveis por 48% da produção de café do país**. Correio Brasiliense, outubro de 2017. Disponível em [https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/economia/2017/10/14/internas\\_economia,633560/cooperativas-sao-responsaveis-por-48-da-producao-de-cafe-do-pais.shtml](https://www.correiobraziliense.com.br/app/noticia/economia/2017/10/14/internas_economia,633560/cooperativas-sao-responsaveis-por-48-da-producao-de-cafe-do-pais.shtml). Acesso em: 18 de maio de 2022.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo, SP: Atlas, 2014.

MARTINS, Ana Luiza. **História do café**. 2 ed., 1ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2017.

MARTINS, Fernanda. **A importância do café para o Brasil no contexto socioeconômico**. 21 de janeiro de 2022. Disponível em: <https://blog.coffeemais.com/a-importancia-do-cafe-para-o-brasil-no-contexto-socioeconomico/>. Acesso em 24 de maio de 2022.

MATSUMOTO, Karina Lumie. ROSANELI, Caroline Filla. BIANCARDI, Carina Raso. **A Cultura Gastronômica do Café e a sua Influência Social e Emocional no Dia-a-Dia do Brasileiro**. SaBios: Rev. Saúde e Biol., v. 3, n.1 pp.10-15, Jul-Dez, 2008.

MARQUES, Pedro. **Dia nacional do café: 20 receitas para explorar o ingrediente na cozinha**. Maio de 2022. Disponível em: <https://istoe.com.br/dia-nacional-do-cafe-20-receitas-para-explorar-o-ingrediente-na-cozinha/>. Acesso em 24 de maio de 2022.

MENEGOZZO, Maria Adélia. **Café com Afeto**. Correio do Estado. Setembro de 2016. Disponível em: <https://correiodoestado.com.br/artigos-e-opiniao/maria-adelia-menegazzo-cafe-com-afeto/286130>. Acesso em 24 de maio de 2022.

NASCIMENTO, Roberto de Paula do. CASTOR, Júlia Tostes. MAIA, Haline Aparecida de Oliveira. PAULA, Arlete Rodrigues Vieira de. **O café no Brasil: representação gastronômica de um prato do final do século XIX e criação atual de consumo difundido**. Revista de Nutrição Brasil 2016;15(2):78-86. Pontifícia Universidade Católica de Campinas.

NEVES, Ana Karenina. **Café com o João: um ingrediente e mais receitas**. 2015. Disponível em: <https://arquitetandoestilos.com/cafe-com-o-joao-um-ingrediente-e-mais-receitas/>. Acesso em: 10 de maio de 2022.

NETO, Antônio Delfim. **O problema do café no Brasil**. Estudo Econômico. São Paulo. Vol. 50, nº 02. Abril-junho de 2020.

PRODANOV, C. C.; FREITAS, E. C. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. Novo Hamburgo, RS: Feevale, 2013.

REVISTA, Claudia. **Café com Memória**. Julho de 2018. Disponível em <https://claudia.abril.com.br/sua-vida/cafe-com-memoria/>. Acesso em: 20 de maio de 2022.

RIBEIRO, Leila Betriz. DODEBEI, Vera. ORRICO, Evelyn Goyannes Dele. **Memórias afetivas: como lembrar e representar a informação**. XVI ENANCIB – Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação, 2015, João Pessoa PB.

RODRIGUES, Helena Leandro. DIAS, Frederico Divino. TEIXEIRA, Natália de Carvalho. **A Origem do Café no Brasil: A Semente Que Veio Para Ficar**. Revista Pensar Gastronomia, v.1, n.2, jul. 2015.

TEIXEIRA, Lucas de Vasconcelos. NUNES, Mônica Rebecca Ferrari. **Café e cenas culturais na cidade de São Paulo: consumo, memória e ambiências comunicacionais**. Razón y Palabra, vol. 20, núm. 94. 2016, pp. 353-371. Universidade de los Hemisférios, Quito, Equador.

TONON, Rafael. **Café e Celebração**. 2017. Disponível em: <https://www.pressca.com.br/blog/cafe-e-celebracao/>. Acesso em: 25 de maio de 2022.

TRAJANO, Ana Luiza. **Sabor Nacional: segredos da chef**. 2019. Revista Vogue. <https://vogue.globo.com/lifestyle/noticia/2019/10/sabor-nacional-os-segredos-da-chef-ana-luiza-trajano.html>. Acesso em 20 de maio de 2022.

SONATI, Jaqueline Girnos. VILARTA, Roberto. SILVA, Cleliani de Cassia da. **Influências Culinárias e Diversidade Cultural da Identidade Brasileira: Imigração, Regionalização e suas Comidas**. ed. 1, IPES EDITORA, Vol. 1, pp. 11, pp.137-147, 2009. Unicamp.