



O gosto do café com ou sem açúcar: a influência nas normas de comportamento

1

The taste of coffee with or without sugar: the influence on the technique on the transformation of the standards of conduct and behavior

Renato Augusto da Silva Monteiro – Doutor em Educação em Ciências e Saúde (UFRJ). Professor do Departamento de de Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro (UFRJ). Brasil. renatomonteiro@gastronomia.ufrj.br

Palavras-chave:

Gastronomia. Técnica.
Gosto. Normas de
comportamento. Café.

RESUMO

Este ensaio problematiza as transformações nas normas de comportamento que ocorrem em torno do uso de cafés especiais com enfoque na relação entre o café e o uso de açúcar na constituição do gosto no contexto brasileiro. O texto busca evidenciar o lugar da técnica na formação do gosto, a fim de pensar caminhos para que a gastronomia se organize enquanto uma área de pesquisa interdisciplinar. O problema apresentado gira em torno dos mecanismos que levam às transformações sociais no uso do café, mais especificamente, a partir da produção e do consumo de cafés especiais, quando se passa a dispensar o açúcar para adoçar a bebida em função de ocultar aspectos de seu sabor. A doçura natural do café resulta da aplicação de técnicas de produção, processamento, classificação e extração da bebida que legitimam a transformação nos seus usos. Entretanto, a escolha pela adição ou não de açúcar na bebida de café possui relação com o acesso a produtos de luxo, o que é determinado em última instância pelas contradições socioeconômicas da estrutura de classes desigualmente distribuída.

Keywords:

Gastronomy.
Technique. Taste.
Standards of conduct
and behavior. Coffee.

ABSTRACT

This paper problematizes the transformations in the standards of conduct behavior and that occur on the use of special coffees, with emphasis on the relationship between coffee and the use of sugar in the formation of taste preferences in the Brazilian context. The text seeks to highlight the place of technique on the construction of taste, in order to reflect upon ways for gastronomy to be organized as an interdisciplinary research area. The issue presented is about the mechanisms that lead to social transformation of the use of coffee, more specifically, as of production and consumption of special coffees, when the use of sugar to sweeten the drink, due to the justification of the taste, as it hides aspects of its flavor, is dispensed. The natural sweetness of coffee results from the application of production, processing, and extraction techniques of the drink that legitimate the transformation in its uses. However, this choice is related to luxury product access, which is ultimately determined by socio-economic conditions of the class structure unevenly distributed.

Como citar este artigo

MONTEIRO, R. A. da S. O gosto do café com ou sem açúcar: a influência nas normas de comportamento. *Revista Brasileira de Gastronomia*, Florianópolis, v.4, 2021, p.01-13. Disponível em: <http://rbg.sc.senac.br/index.php/gastronomia/article/view/74>. Acesso em: dd mm aa

1 INTRODUÇÃO

A proposta deste ensaio advém da experiência como usuário de cafés especiais e da atividade profissional como professor da disciplina Café, Bares e Bebidas de um curso de bacharelado em Gastronomia. Nesse sentido, chamo atenção para o fato do Brasil ser o maior produtor mundial de café e um grande consumidor da bebida, ao passo que pouco se conhece sobre a qualidade da bebida de café, sendo um alimento muitas vezes deixado de fora de nossos pequenos luxos cotidianos, embora o seu uso seja um importante integrante da identidade alimentar brasileira. A questão apresentada busca situar a produção de conhecimento na gastronomia a partir da abordagem que busco trabalhar nas aulas teórico-práticas, enfocando a dimensão da técnica e da cultura, acionando aspectos de diferentes áreas do conhecimento para compreender a complexidade da formação do gosto pela bebida de café.

Sem a pretensão de definir o que é gastronomia, debate necessário para que se organize a produção do conhecimento, a contribuição deste texto se limita a ensaiar um desenho que propõe caminhos para pensar a gastronomia enquanto área de pesquisa interdisciplinar. A busca pela autonomia requer negar o lugar da gastronomia à conveniência de mero tema de pesquisa de outras áreas. Talvez, os estudos sobre o gosto possuam potencial para estabelecer as fronteiras necessárias para produção de um conhecimento próprio. O grande desafio é pensar metodologias que ultrapassem a dicotomia epistemológica entre as ciências da natureza e as ciências sociais e humanas, tendo em vista que a complexidade do gosto não se esgota nem de um lado, tampouco de outro desta partilha. Esse movimento requer englobar a contribuição de áreas afins, evidenciando, porém, sua insuficiência para ler o objeto de pesquisa da gastronomia.

Para esta problematização, elenco tanto elementos das ciências sociais e humanas no contexto da cultura alimentar quanto das ciências naturais no que se refere às técnicas de produção e classificação de café. A questão de investigação gira em torno das transformações na percepção da doçura na bebida de café. Nesse sentido, busca-se entender o processo pelo qual o açucareiro e o açúcar – outrora peça e ingrediente essenciais do serviço da bebida de café à mesa, passam a ser dispensados a partir do consumo de cafés especiais, movimento que faz com que a adição de açúcar tensione as normas de comportamento passando a ser considerada um dano à aferição do sabor da bebida na xícara.

2 A TÉCNICA E A DOÇURA DO CAFÉ: CONHECIMENTOS PARA FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA

A formação em Gastronomia possui comumente enfoque nas técnicas de produção de alimentos e bebidas. Nesse sentido, a disciplina de bebidas deve organizar um conhecimento capaz de possibilitar ao educando acessar um conhecimento que englobe aspectos técnicos relacionados à produção, classificação e extração da bebida de café, bem como aspectos culturais e socio-econômicos relacionados ao uso da bebida no contexto da hospitalidade.

Como considera Álvaro Vieira Pinto em *O Conceito de Tecnologia*, a técnica é o que nos torna humanos, sendo a capacidade de produzir os meios para atingir determinada finalidade, criar e executar projetos (PINTO, 2005). A técnica de que nos fala Adorno e Horkheimer (1985), o *logos*, a razão, desde que se insurgiu contra os mitos, legou ao esclarecimento o lugar da narrativa, inusitadamente mítica, que legitima e perpetua a dominação não apenas sobre a natureza, mas entre os próprios humanos.

O desenvolvimento de técnicas de produção de alimentos e bebidas sempre esteve presente no triunfo da humanidade sobre a natureza. O Brasil desenvolve pesquisas sobre café em diferentes vertentes (cultivo, colheita, pós-colheita, processamento), tendo produzido novas cultivares, sendo o maior produtor mundial de café e um dos maiores consumidores da bebida. O café brasileiro é em grande parte vendido como *commodity* no mercado internacional, cuja precificação é definida na bolsa de valores. Esse cenário vem se modificando com os cafés especiais de alto valor agregado, produtos considerados de qualidade superior, que advêm do desenvolvimento de técnicas utilizadas no campo, como também das tecnologias de torrefação e de extração da bebida. A expansão das cafeterias especializadas contribuiu para a mudança nos hábitos de consumo demandando produtos de melhor qualidade.

Alguns autores dividem a produção e o consumo do café em períodos, considerando a existência das “ondas” do café. A primeira onda do café ocorreu no final do século XIX e início do século XX com pouca preocupação em relação à origem e à qualidade da bebida, sendo o café mais um coadjuvante das refeições, produzido em grandes volumes e comercializado a baixos preços. Na segunda onda surgiu o consumo de cafés que prezavam pela qualidade, popularizando o conceito de cafés especiais, com aumento da produção de bebidas a base de café. A terceira onda é marcada pela valorização da experiência do usuário e a produção de cafés especiais em pequenos lotes (microlotes), o desenvolvimento de técnicas de torrefação e instrumentos de extração artesanal (GUIMARÃES, 2016; MELLO, 2020).

A técnica de produção de cafés espessos, que surgiu na segunda metade do século XX, utiliza tecnologia capaz de conferir pressão atmosférica sobre o café moído para extração mais intensa de seu licor. Este processo tende a evidenciar de forma mais manifesta as características do café na xícara, sejam elas boas ou ruins. A formação de uma espuma sob o líquido, chamada de crema, é rica em açúcares e contribui para manter a temperatura e os aromas do café. A extração de uma crema muito escura (super extraída) ou muito clara (sub extraída), bem como aquela que se desfaz facilmente, pode denotar problemas na extração a exemplo da granulometria, regulagem da máquina, e temperatura da água (PASCOAL, 2006; CONCETTA; COUTO, 2013).

Se o café utilizado na extração for de baixa qualidade, ou seja, apresentar muitos defeitos, resultará em uma bebida amarga, uma vez que quanto maior a pressão mais evidente são as características sensoriais da bebida na xícara. Portanto, a expansão das máquinas de café espresso fez com que a qualidade do café se tornasse um elemento mais relevante na decisão de compra, aumentando a demanda por cafés de melhor qualidade. No contexto brasileiro, podemos considerar que tomar café sem açúcar seja uma experiência ainda inusitada, limitada à uma pequena parcela da população em decorrência das condições socioeconômicas.

Por possuírem menos defeitos e amargor, e mais doçura, os cafés especiais dispensam mais facilmente a utilização de açúcar. Os cafés especiais são produtos mais caros quando comparados aos cafés tradicionais, podendo ser entendidos como bens de luxo e não de necessidade, dualidade apontada por Pierre Bourdieu como o que delinea os *habitus* e os estilos de vida, determinados pelas condições socioeconômicas de existência.

Em analogia ao estudo desenvolvido por Monteiro (2017) sobre as cervejas especiais no Brasil, o uso de cafés especiais parece ocorrer por meio de um processo semelhante. Postos em circulação no mercado, os cafés especiais denotam sentido de um consumo mais sofisticado se

contrapondo aos cafés que passam a ser lidos como comuns. O autor sublinha que essa distinção se estabelece mediante a construção de uma narrativa fundamentada na técnica.

Existem diferentes técnicas de classificação do café. No Brasil, se utiliza a Classificação Oficial Brasileira (COB)¹, muito comum na classificação de café *commodity*. A partir da COB é possível estabelecer uma simples correlação, quanto menor a quantidade de defeitos identificados em uma amostra de 300g de café, melhor será a qualidade da bebida na xícara e vice-versa. Os defeitos podem ocorrer na formação do grão, na lavoura ou no processamento, sendo a qualidade da bebida na xícara influenciada por diversos fatores.

No Brasil, a técnica de processamento de café mais utilizada é a via seca, que corresponde à secagem dos grãos com casca no terreiro ou em mesas de madeira suspensas, o que depende a incidência de luz solar. A técnica via úmida utiliza secadores mecânicos, sendo o processamento mais indicado para lugares com alta incidência de umidade, apesar do maior gasto ambiental de energia e água. Regiões chuvosas, com alta precipitação ao longo das estações do ano, aumentam o potencial de ação de agentes patogênicos, assim como da fermentação indesejada do grão, motivo pelo qual é uma técnica usual na Colômbia e em alguns países da América Central (REIS; CUNHA; CARVALHO, 2011).

Nesse sentido, é importante sublinhar que não é necessariamente a técnica de processamento via úmida que garante a qualidade do café quando comparada à via seca, ou que torna os cafés colombianos melhores do que os brasileiros, sendo a opção pela via úmida, muitas vezes, a única opção para determinadas regiões em decorrência das condições climáticas. Entretanto, os métodos de processamento influenciam no sabor da bebida. Como mostra Reis (2018), os cafés naturais (via seca) produzem bebidas com mais doçura e corpo, porém menos acidez. O café despulpado (via úmida) apresenta ao contrário, menos corpo e doçura, e maior acidez, ficando em um nível intermediário o café descascado (via úmida).

A COB objetiva classificar os atributos físicos do grão a partir dos defeitos e dos aspectos sensoriais da bebida no teste de xícara. A classificação por defeitos mensura a qualidade do grão cru (antes da torra) que vai do tipo 2 ao tipo 8. A prova de xícara ocorre quando o grão é torrado e moído, sendo realizada a infusão em água quente para a análise sensorial. Assim, o café é classificado da bebida de melhor para a de pior qualidade, da seguinte forma: estritamente mole, mole, apenas mole, duro, riado, rio e riozona (REIS; CUNHA; CARVALHO, 2011).

Os termos técnicos utilizados para nomear os cafés na COB podem soar pouco usuais, pois dificilmente alguém é convidado para tomar um café do tipo “duro” ou “mole”, mas pode ser convidado para tomar um café *gourmet*. Outro parâmetro adotado no Brasil é o Programa de Qualidade do Café (PQC) da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC), que classifica os cafés com uma linguagem mais acessível em três tipos de café, após a avaliação de especialistas é conferido um selo de certificação. Os termos utilizados pelo PQC são: café tradicional ou extra-forte - que equivale aos cafés mais comuns do mercado, café superior - de qualidade intermediária, e o café gourmet – de qualidade superior² (ABIC, 2020).

1 Instrução Normativa n.8, de 11 de junho de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade para a Classificação do Café Beneficiado–Grão Cru.

2 O “café tradicional” ou “extra-forte” possui qualidade global (QG) $\geq 4,5$ e $< 5,9$. O “café superior” possui qualidade intermediária com QG $\geq 6,0$ e $7,2$. O “café gourmet” são cafés com QG $\geq 7,3$ até 10 pontos.

O programa *Aliance for Coffee Excellence* (ACE, 2020), uma entidade sem fins lucrativos localizada nos Estados Unidos que organiza o *Cup of Excellence* (COE), foi criado para aproximar agricultores de produtos de alta qualidade aos compradores do mercado internacional por meio da realização de concursos seguidos de leilões. O café brasileiro campeão do (COE) de 2019 utilizou o processo via seca, obtendo 92.23 pontos com a cultivar brasileira Catuaí Amarelo, um cruzamento de Caturra Amarelo e Mundo Novo (COE, 2019). Essas cultivares da espécie *coffea arabica* foram desenvolvidas pelo Instituto Agronômico de Campinas (IAC), que possui mais de 65 cultivares registradas. A excelência dos cafés especiais brasileiros é fruto do investimento público no desenvolvimento de pesquisas com grande contribuição das universidades públicas e da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, a EMBRAPA.

No mercado internacional, o café brasileiro premiado na COE de 2019 vendeu 396 Kg de Catuaí Amarelo (em torno de seis sacas) pelo valor de US\$ 23.850,00, o que equivale a aproximadamente R\$ 300,00 o quilo do café. Esse café deve ser revendido por valores ainda superiores, o que podemos relacionar a um produto de extremo luxo. Entretanto, nos supermercados brasileiros é possível encontrar cafés especiais de 250g a partir de R\$15,00, ou seja, R\$60,00 o quilo, valor de venda muito aquém dos cafés especiais premiados no COE.

Nesse sentido, cabe refletir sobre a importância de dar visibilidade ao café na gastronomia brasileira, aos alimentos que elegemos como pequenos luxos do dia a dia. Vale destacar a valorização das principais regiões produtoras de café. A fazenda vencedora do COE de 2019 está localizada em uma região de altitude (acima de 1.000 metros) no sul de Minas Gerais. Existe uma correlação entre a altitude e a qualidade da bebida de café. Em uma pesquisa se avaliou três cultivares de café arábica de grãos colhidos em ambientes de diferentes altitudes, mostrou que na análise sensorial obtiveram melhor classificação os cafés provenientes de propriedades situadas a 1.100 metros de altitude - café especial -, quando comparados aos cafés produzidos a 920 e 700 metros, que resultaram em bebida não especial (FERRÃO *et al.*, 2009).

Entre os certificadores internacionais de qualidade do café podemos destacar a *Specialty Coffee Association* (SCA), cujo método SCA de classificação de café é utilizado no COE. Os protocolos buscam pontuar o café em escala decimal de 0 a 100, sendo considerado café especial acima de 80 pontos. Os níveis de classificação começam em seis pontos para os cafés considerados bons, sete pontos para os cafés muito bons, oito pontos para os cafés excelentes e acima de nove pontos para os cafés extraordinários. Os atributos avaliados são: fragância e aroma, sabor, gosto residual, acidez, corpo, uniformidade, equilíbrio, taça limpa, doçura e defeitos. O termo cafés especiais surge da necessidade de diferenciar no mercado os cafés considerados de qualidade excelente e/ou extraordinária. Entre os onze países que concorreram no COE em 2019, o café que alcançou a maior pontuação foi de Honduras com 94,84 pontos.

Uma das principais instituições relacionadas ao aprimoramento e difusão dos cafés especiais é a Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, sigla em inglês), fundada em 1991, oito anos antes, portanto, da criação da ACE que teve o primeiro COE realizado no Brasil. A BSCA utiliza o método SCA para classificação de cafés nas etapas nacional e internacional do COE, bem como outros concursos que realiza em âmbito nacional (ACE, 2020).

No método SCA são utilizadas escalas horizontais para mensurar a qualidade, e escalas verticais para a intensidade, devendo os avaliadores passar por testes de calibragem. No caso dos

itens uniformidade, taça limpa (finalização) e doçura, o protocolo prevê o preenchimento do quesito de avaliação por xícara. São degustadas cinco amostras de café, devendo ser marcadas no formulário as que não apresentaram conformidade com os atributos descritos. Cada xícara não correspondente perde dois pontos, o que ocorre na quarta xícara do exemplo ilustrado na imagem a seguir:

<p>Uniformity <i>Total: 8</i></p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>	<p>Clean Cup: <i>Total: 8</i></p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>
<p>Balance <i>Total: 7.5</i></p> <p>6 7 8 9 10</p> <p></p>	<p>Sweetness <i>Total: 8</i></p> <p><input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/></p>

Figura 1. Formulário de degustação do Método SCA

Fonte: Ally Coffee (2019)

O perfil sensorial do café pode ser mensurado pela tentativa de classificar o gosto a partir do léxico sensorial da Roda de Aromas e Sabores. Sua primeira versão foi lançada na década de 1990 pela SCA em parceria com pesquisadores da Universidade de Califórnia, que desenvolveram instrumentos semelhantes para o vinho. A doçura do café pode estar relacionada à sensação de baunilha, vanilla, açúcar mascavo, mel, caramelo, melaço, como também ao *maple*, chocolate, nozes, amêndoa, avelã e torrada. Entretanto, por ser um método americano, que qualifica avaliadores de qualidade do café (Q-Grader) formados pela *Coffee Quality Institute*, o método utiliza como parâmetro produtos e alimentos que como o *maple* não fazem parte do contexto alimentar brasileiro.

Outro importante fator que confere doçura natural ao grão de café são as técnicas de torrefação do grão, que aciona as reações físico-químicas que resultam em rearranjos na composição dos açúcares, tais como a pirólise, a caramelização e a reação de *Maillard*. A sacarose é o açúcar mais comum no grão, se apresentando em maior quantidade na espécie *coffea arabica* quando comparada à *coffea canephora*, que por outro lado possui mais sólidos solúveis sendo utilizada para *blends* e na produção de cafés solúveis (REIS; CUNHA; CARVALHO, 2011).

O gosto doce contrasta com o gosto amargo, sendo aceitável o amargor nos cafés de qualidade considerada superior em certos níveis quando advindo da cafeína, e indesejável quando se refere aos defeitos do grão, a exemplo do grão verde colhido antes de amadurecer, com adstringência conferida pelos taninos presentes também em outros alimentos como a uva. De modo geral, quanto mais presente a sensação de amargor no café, menor será a sensação de doçura, e, portanto, maior a necessidade de adoçar a bebida na xícara.

Em relação a adição de açúcar no café, consideramos que os açúcares quimicamente são hidratos de carbono (carboidratos), classificados de acordo com o número de quantidade de unidades básicas. Os dissacarídeos são formados por duas moléculas de monossacarídeos, os oligossacarídeos por vários monossacarídeos e os polissacarídeos (amido) são compostos por inúmeras dessas unidades, sem possuir, entretanto, o gosto doce devido ao tamanho avantajado de suas moléculas que não são identificados pelos sensores doces das papilas gustativas (KOPPMANN, 2017). O açúcar mais utilizado para adoçar a xícara de café no Brasil advém dos cristais

de sacarose formados por uma molécula de glicose e uma de frutose³. Uma importante característica do que genericamente chamamos de açúcar é a afinidade com a água que dissolve facilmente suas moléculas apresentadas na forma de cristais.

A partir das considerações sobre a influência da técnica na produção e classificação da bebida de café, podemos observar a centralidade desse conhecimento técnico-científico segundo o qual a bebida de café não deve ser adicionada de edulcorantes, adoçantes como o açúcar cristal, tão comum na mesa do brasileiro. Esse ensaio propõe aguçar reflexões sobre o lugar da técnica na constituição do gosto do café e sua relação com as transformações sociais em torno de seu uso. O estudo do gosto na gastronomia se situa numa zona de interstício, de vocação interdisciplinar, não sendo o gosto - pela complexidade de sua natureza, limitado à sensação de moléculas que interagem com corpos vivos, tampouco uma mera expressão social de signos isolados.

3 O GOSTO DOCE DO CAFEZINHO: AFETOS AFEITOS AO AÇÚCAR

O café e o açucareiro são parceiros comuns na mesa do brasileiro, encontrados não apenas no ambiente doméstico como também no trabalho, conferindo ao mesmo tempo prazer e disposição aos corpos. Schivelbusch (1992) observa que a fissura pelas especiarias desapareceria por volta do século XVII substituída pelas *luxury foods*, bebidas estimulantes tomadas adocicadas pela adição de açúcar - como o chocolate e o café, que passaram a ser o objeto de desejo e de distinção entre as classes sociais. Para o autor, esses produtos possuem uma base físico-material que corresponde aos sentidos sócio-históricos que adquirem em determinada época e cultura.

Assim, o café e o açúcar propagariam no corpo, química e farmacologicamente, o que o protestantismo e o racionalismo buscavam realizar na dimensão espiritual e ideológica. O principal componente psicoativo do café é a cafeína, que age sobre as performances cognitiva e psicomotora, contribuindo para o estado de alerta e a capacidade de concentração. O resultado seria um corpo que funcionasse conforme as demandas de um novo estilo de vida. As propriedades estimulantes do café estariam para os valores e para as necessidades de diferenciação da classe burguesa, marcada pelo ideal do trabalho, na nova dinâmica capitalista da qual emergia. Embora inicialmente tomado como remédio, o uso do café se popularizou nas casas, no trabalho e nas cafeterias, sinalizando a diferença que marca nos corpos a sobriedade, em contraponto ao estado de embriaguez proporcionado pelas bebidas alcoólicas.

No Brasil colônia, o caldo da cana-de-açúcar passa a ser utilizado para a produção de aguardente, bebida destilada do caldo da cana-de-açúcar que alimentou o comércio triangular com a metrópole e a África, produzida pelos engenhos e tratada como importante moeda de troca no tráfico negreiro. A produção de bebidas destiladas requer a utilização do alambique, equipamento trazido pelos colonizadores que possibilitou a produção de cachaça, ainda que aqui fossem produzidas bebidas fermentadas de toda ordem.

As bebidas indígenas eram genericamente chamadas pelos colonizadores de vinhos de fruta, embora os seus vinhos também fossem de fruta (uva). Por aqui, os povos indígenas utilizavam a

3 Os monossacarídeos glicose, frutose e galactose possuem a mesma fórmula química, que contém seis átomos de carbono, doze de hidrogênio e seis de oxigênio sendo, entretanto, distribuídos espacialmente de formas diferentes, sobretudo, pela posição ocupada pelas as hidroxilas (OH). Os dissacarídeos se formam pela união de dois monossacarídeos: sacarose (glicose + frutose), maltose (glicose+glicose) e lactose (glicose+galactose), que se formam dispensando na combinação uma molécula de água.

técnica de mascar produtos amiláceos para sacarificá-los devido à ação sacarificante da ptialina, que contribui para transformação do amido em moléculas de açúcar menores, fermentescíveis, disponíveis para a atuação das leveduras. Antes da colonização, na América Latina eram produzidas bebidas fermentadas em uma miríade de rituais e técnicas de etnobotânica (LIMA, 1997).

Entretanto, os usos como o do cauim que estruturavam as cauinagens tupinambás desapareceriam mediante ao olhar invertido da transformação auferida pela embriaguez, a missão jesuítica se insurgiria aniquilando o pecado mortal (FERNANDES, 2004). Ao contrário do que ocorreu com a extinção do cauim no Brasil, a produção e o uso de bebidas como a *chicha*, bebida fermentada de milho, permaneceu na cultura de países andinos como a Bolívia, a Colômbia e o Peru. A técnica de insalivação que gerava estranheza ao olhar do colonizador porta, quiçá, sentidos que a epistemologia ocidental não é capaz de abarcar.

Se o cauim não está mais tão presente entre nós, o café nunca esteve tão em foco com a emergência de diferentes tipos de cafés, como os cafés especiais (SCA) e *gourmets* (ABIC), nas prateleiras dos supermercados, bem como com a difusão de cafeterias especializadas. A partir dos cafés especiais emergem novas formas de uso, que levam a mudanças nas normas de comportamento, tensionando hábitos que se transformam em períodos de longa duração, como previa Nibert Elias. Nesse sentido, podemos imaginar que dispensar o açucareiro na hora do cafezinho não seja tarefa fácil, uma vez que além do prazer que confere a estonteante combinação, f(s)omos forjados na cultura do açúcar.

Mintz (1986) na obra *Sweetness and Power: the place of sugar in modern history* busca compreender a questão do açúcar a partir de uma análise das relações entre centro e periferia, mais propriamente, entre colônias (África e América) e metrópoles (Europa). O autor sinaliza a relação de interdependência entre colônia e metrópole e busca desnaturalizar a maneira pela qual o açúcar se tornaria um sabor relacionado ao gosto doce, que substituiu outras substâncias como o mel. Em um longo processo, mostra como o açúcar deixou de ser um produto exótico associado ao requinte para se tornar um produto popular do cotidiano. O açúcar passaria, então, ao longo da história por diferentes conotações sociais e usos - desde medicamento, tempero e especiaria, passando por material decorativo, até se constituir como uma substância usada como adoçante e conservante. Melchior (2019) em uma análise pautada pelo conceito de americanidade busca problematizar a construção social de representações negativas do açúcar que não corresponderiam a importância social e cultural do açúcar no Brasil, a cultura das caldas de açúcar.

A história da cachaça no Brasil também possui relações com o açúcar, não apenas por advir da mesma matéria-prima, a cana-de-açúcar, como também pela produção de licores de fruta utilizando como base de aguardente de cana. Como mostra Algranti (2005), a aguardante de cana e os licores produzidos com frutas, como o caju, a laranja e o abacaxi, além de serem de uso comum entre a população mais pobre, era servido pelos membros da alta sociedade como aperitivo ao final das refeições, uma oferenda nativa que refletiria a gentileza nos rituais domésticos.

Sullis (2017) observa que a gastronomia mineira é conhecida por seus produtos artesanais entre os quais as quitandas, entendidas como um conjunto de preparações, quitutes, no qual se incluem os doces como biscoitos, roscas e broas. No século XVIII, o termo quitandeira designava negras de ganho ou negras de tabuleiro, que vendiam quitandas e quitutes pelas ruas, sendo quitanda uma palavra de origem africana. A quitanda poderia representar uma mescla entre ingredientes indígenas e portugueses, preparada de modo adaptado por mulheres de origem

africana. Na doçaria paulista também se expressa a forte influência da confeitaria tradicional portuguesa e a predominância de ingredientes como a farinha de trigo, os ovos, a manteiga, a canela, o cravo e a amêndoa (SCHELIGA, 2019). A doçaria portuguesa, que por sua vez possui vínculos com a tradição árabe, influenciou a configuração da doçaria brasileira cumprindo, segundo Câmara Cascudo, uma importante função social, estando presente em todas as celebrações, reafirmando laços de sociabilidade e coesão social (MELCHIOR; SOARES; DINIZ, 2018). Em um estudo sobre a memória das porcelanas na construção da identidade e da sociabilidade alimentar ocidental, Melchior (2018) destaca a influência da “tríade essencial” do serviço de café nas tradições dos países do Próximo e Médio Oriente, formada pelo café, o açúcar e a porcelana, sendo comum o uso de frutas em calda ou caramelizadas, gomas doces e os biscoitos.

A história do café se confunde com a história do Brasil. O ciclo do açúcar foi o primeiro empreendimento da exploração colonial. O ciclo do café originou a política do “café com leite” em que os candidatos à presidência apoiados pelas oligarquias - ora paulista e ora mineira, se revezavam nas arenas políticas do poder na República Velha. Em 1929, com a crise do capitalismo e a redução das exportações de café, o Estado comprou a produção dos cafeicultores e queimou toneladas de café a fim de elevar o preço do produto. O ato de tomar café se reflete na linguagem e faz parte de um ritual que envolve práticas de sociabilidade. Se em Portugal o desejo se intitula como “pequeno almoço”, no Brasil o chamamos de café da manhã. Seria tão necessária uma xícara de café pela manhã para iniciar o dia, que o café tomado pela manhã no Brasil configura a forma como nomeamos a primeira refeição do dia.

Na literatura brasileira, a presença do café pode ser acionada a partir da memória do poema “Infância” de Carlos Drummond de Andrade. Quando pequeno, o poeta nascido no interior de Minas Gerais não sabia que a sua história era mais bonita que a de Robinson Crusóé. Assim: “No meio-dia branco de luz uma voz que aprendeu a ninar nos longes da senzala - e nunca se esqueceu. Chamava para o café. Café preto que nem a preta velha. Café gostoso. Café bom”. Na perspectiva de problematizar a questão étnico-racial colocada pela colonialidade, Rufino (2019) aponta as profundas raízes do sistema “racista/capitalista/cristão/patriarcal/moderno” imposto à América Latina na perpetuação de violências e lógicas de dominação. Investe no potencial da ancestralidade enquanto potência de um devir inacabado para pensar a noção de encruzilhada como forma de reivindicar a pluriversalidade do mundo, transgredir e combater a lógica do colonialismo evidenciando outros caminhos possíveis. Como aponta Simas (2020), uma das formas de dinamizar o axé – energia vital – é o oferecimento de comida às divindades, manifestação que ocorre no Brasil muito associada ao candomblé, e que ultrapassa as fronteiras entre o sagrado e o profano, com força suficiente para marcar a culinária brasileira. Assim, poderíamos pensar outros itinerários, movimentos de ruptura capazes de ressignificar o café em nossa história, café - bebida preta e quente que confere força diária na abertura de caminhos para a transformação da vida.

O poema *dejeuner du matin* do livro *Paroles*, escrito pelo poeta francês Jacques Prevert, pode ilustrar o ritual cotidiano em torno do uso de café adoçado com açúcar. Nele, o poeta descreve o movimento dos utensílios sobre a mesa, vertendo e misturando os ingredientes em uma sequência lenta e previsível. Assim, com uma pequena colher coloca o açúcar na xícara de café com leite e a mistura: *Il a mis le café dans la tasse. Il a mi le lait dans la tasse de café. Il a mis le sucre*

*dans le café au lait. Avec le petite cuiller il a tourné. Il a bus le café au lait et il a reposé la tasse*⁴. Como observa Becker (2008), o uso de drogas, como podemos supor o uso de alimentos-drogas, tais como o açúcar e o café, envolve um processo de aprendizagem no qual é preciso reconhecer os efeitos da substância como prazerosos para que o uso continue. As técnicas utilizadas são táticas corporais que regem o manuseio de artefatos, o uso das substâncias envolve diferentes sentidos como a sensação de prazer, nem sempre fácil de abdicar.

É provável que o gosto doce do café do poema de Drummond e de Prevert remeta ao açúcar de sacarose, sólido e cristalino, com alta afinidade pelo líquido extraído da bebida infundada. Até bem pouco tempo atrás, o açucareiro era peça que compunha a mesa do serviço de café exercendo a função de adoçar, como também de materializar subjetividades, reforçar signos compartilhados por determinados grupos delineando estilos de vida, regendo a etiqueta que reproduz a ideia do bom gosto à mesa na perspectiva da distinção (BOURDIEU, 2015). Todavia, na dinâmica urbana contemporânea, o gregário açucareiro deixa de ser utensílio obrigatório do serviço de café. A ingestão da bebida de café pura, sem a adição de ingredientes edulcorantes, passa a significar o modo “correto” de apreciar a bebida. Dessa forma, a técnica - o *logos*, funciona como agente da formação do gosto na perspectiva do bom gosto, tensionando as mudanças nas normas de comportamento.

4 A “ESCOLHA” DO CAFÉ COM OU SEM AÇÚCAR: A FORMAÇÃO DO GOSTO

Iniciamos este ensaio trazendo aspectos relacionados às técnicas de produção, extração e classificação de café e a influência deste *logos* nas transformações sociais que envolvem o uso da bebida de café e sua relação com a doçura. A doçura da bebida é um importante quesito na avaliação da qualidade, elemento que contrasta com o amargor. Em suma, observamos que quanto melhor a qualidade do café, medida por um conjunto de variáveis que interferem na percepção do sabor, mais dulçor pode se apresentar na percepção da bebida na xícara, o que reduz a necessidade de adição de açúcar na bebida de café para suavizar o amargor. Nesse sentido, a recusa do uso do açúcar para adoçar a bebida de café leva a elaboração de narrativas sobre o gosto capazes de justificar a presença ou ausência do açúcar na bebida de café.

Como apontou Nibert Elias ao analisar as transformações sociais nos costumes e a emergência da etiqueta à mesa, mais especificamente, na transição da sociedade medieval - da nobreza de cavaleiros para a aristocracia das cortes absolutistas; os comportamentos sociais se modificam em períodos de longa duração dos estratos mais altos da sociedade para os mais baixos (ELIAS, 2011). Nesse sentido, é possível que a etiqueta e as normas de comportamento em relação ao uso da bebida de café se modifiquem, passando a adição de açúcar significar o “mau gosto”, um hábito que deve ser evitado a fim de não gerar embaraço ou vergonha.

Entretanto, a escolha de adoçar ou não o café, o que possui relação com o consumo de cafés especiais uma vez que tendem a apresentar menos amargor, não se processa de forma desvinculada do contexto social e econômico. Os indivíduos possuem acesso a determinados bens de consumo de forma limitada a partir do lugar que ocupam na estrutura de classes, desigualmente distribuída.

4 Ele colocou o café na xícara. Ele colocou o leite na xícara com café. Ele colocou o açúcar no café com leite. Com uma colherzinha ele mexeu. Ele bebeu o café com leite e recolocou a xícara na taça (tradução do autor).

O *habitus* na teoria de Pierre Bourdieu pode ser entendido como um produto social historicamente situado, que se refere às práticas e percepções comuns de classe inscritas nas escolhas condicionadas por determinadas condições de existência, que configuram os estilos de vida. O *habitus* mantém esquemas que se perpetuam ao longo do tempo, garantindo a presença de experiências passadas no pensamento e nas ações presentes, ao passo que também se modifica, podendo antecipar o comportamento esperado a partir da posição social ocupada em determinada estrutura (BOURDIEU, 2015). Neste sentido, o hábito de beber café sem açúcar passa a significar socialmente um uso distinto da bebida de café, capaz de conferir *status* ao consumidor tido como alguém que possui acesso a bens de luxo e ao conhecimento necessário para discernir o gosto e fazer as “escolhas certas” na perspectiva do “bom gosto”.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Mais específica – ainda que não menos complexa – a gastronomia não é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao “homem” (humano) na medida em que se alimenta, como diria Brillat-Savarin em *Fisiologia do Gosto*, no século XIX. No século XXI, é preciso pensar a gastronomia enquanto o *logos* de uma natureza interdisciplinar que possui no gosto um potente objeto de pesquisa.

Nesse ensaio, buscamos de forma interdisciplinar organizar conhecimentos em torno do café a fim de observar as transformações que ocorrem em seu uso e sua relação com a doçura, problematizando a adição de açúcar à bebida de café. Buscamos sublinhar o lugar da técnica na constituição das mudanças nas normas de comportamento à mesa, orientadas pela narrativa da qualidade, e sua influência na formação do gosto por meio da emergência de novos *habitus* de consumo. Se, em um primeiro momento o açucareiro e o açúcar foram essenciais do serviço da bebida de café à mesa, em outro, passam a ser dispensados sob a justificativa do “bom gosto”. Nesse processo, o açúcar deixa de ser adicionado ao café para adoçá-lo sendo, entretanto, a doçura advinda dos próprios grãos de café um dos principais atributos que passam a ser valorizados enquanto quesito de qualidade na aferição do sabor da bebida na xícara.

Entretanto, a constituição de um paladar afeito aos doces de calda, das quitantas e dos quitutes, de uma colônia forjada pela cana-de-açúcar, tanto fisiologicamente quanto culturalmente, faz do açúcar parte também do que somos. Ademais, a “escolha” pela adição (ou ausência) de açúcar no café não se processa de forma linear, neutra ou natural, estando relacionada ao conhecimento técnico-científico – capaz de justificar a escolha, bem como a possibilidade de consumir produtos como os cafés especiais – bens de luxo para grande parte da população cujo acesso é limitado pelas condições de existência.

REFERÊNCIAS

ALGRANTI, Leila Mezan. Aguardente de cana e outras aguardentes: por uma história da produção e do consumo de licores na América portuguesa. In: CARNEIRO, Henrique; VENÂNCIO, Renato Pinto. **Álcool e drogas na história do Brasil**. Belo Horizonte: PucMinas; São Paulo: Alameda, 2005.

ABIC. Programa de Qualidade do Café. **Associação Brasileira da Indústria de Café**. Disponível em: <https://www.abic.com.br/certificacao/qualidade/historico/>. Acesso em: 27 mar. 2020.

ACSELRAD, Gilberta. Estado do conhecimento sobre o consumo de bebidas alcoólicas no Brasil. In: ACSELRAD, Gilberta (org.). O consumo do álcool no Brasil. **Série Cadernos FLACSO**, n. 12, jul. 2014, p. 8-24.

ACE. **Aliance for Coffee Excellence end Cup of Excellence**. Disponível em: <https://allianceforcoffeexcellence.org/>. Acesso em: 27 mar. 2020.

ADORNO, Theodor W.; HORKHEIMER, Max. **Dialética do esclarecimento**: fragmentos filosóficos. Tradução de Guido Antonio de Almeida. Rio de Janeiro: Zahar, 1985.

ALGRANTI, Leila Mezan. Aguardente de cana e outras aguardentes: por uma história da produção e do consumo de licores na América portuguesa. In: CARNEIRO, Henrique; VENÂNCIO, Renato Pinto. **Álcool e drogas na história do Brasil**. Belo Horizonte: PucMinas; São Paulo: Alameda, 2005.

Ally Coffee. **Coffee Tasters Flavor. Wheel and WCR Lexicon**. Material didático do curso ministrado pela Ildi Revi, diretora de ensino da Ally Coffee, realizado na Universidade Federal do Rio de Janeiro. 16 horas. Rio de Janeiro, 2019.

BECKER, Howard Saul. **Outsiders**: estudos de sociologia do desvio. Tradução de Maria Luiza X. de Borges. Rio de Janeiro: Zahar, 2008.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção**: crítica social do julgamento. Tradução de Daniela Kern; Guilherme J.F. Teixeira. 2ª ed. Porto Alegre: Zouk, 2015.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

BSCA. **Associação Brasileira de Cafés Especiais**. Disponível em: <http://bsca.com.br/index/home>. Acesso em: 27 mar. 2020.

CONCETTA, Marcelina; COUTO, Cristiana. **Sou Barista**. Rio de Janeiro: Editora Senac, 2013.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador**: uma história dos costumes. V. I. Tradução de Ruy Jungmann. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

FERNANDES, João Azevedo. **Selvagens bebedeiras**: álcool, embriaguez e contatos culturais no Brasil colonial. Tese de Doutorado em História. Niterói: UFF, 2004.

FERRÃO, M. A.; FONSECA, A. F. A.; FERRÃO, R.G.; GUARÇONI, R.C.; MORELI, A.P.; FILETI, D. S.; CALIMAN, L.F. Qualidade do café arábica em diferentes altitudes no Espírito Santos. **VI Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil**. Vitória: Embrapa Café, 2009.

GUIMARÃES, Elisa Reis. **Terceira onda do café**: base conceitual e aplicações. 2016. 135 p. Dissertação (Mestrado em Administração) - Universidade Federal de Lavras, Rio de Janeiro, 2016.

KOPPMANN, Mariana. **Manual de gastronomía molecular**. El encuentro entre la ciência y la cocina. 2º ed. Buenos Aires: Siglo Veintiuno Editores, 2017.

LIMA, Oswaldo Gonçalves. **Pulque, balchê e pajuaru na etnobiologia das bebidas e dos alimentos fermentados**. Recife: UFPE, 1997.

MELCHIOR, Miriam. O ouro branco oriental. A cultura e a memória das porcelanas na construção da identidade e da sociabilidade alimentar no Ocidente, do século XVI à modernidade. In: MELCHIOR, Miriam; MONTEIRO, Renato. (Org.). **Gastronomia, cultura e memória**: Cerâmicas, potes e vasilhames. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2018.

MELCHIOR, Miriam; SOARES, Cláudia, DINIZ, Denise. O Quilo e o prato único Maneiras de comer e de servir na identidade e cultura brasileiras. In: MELCHIOR, Miriam; MONTEIRO, Renato. (Org.). **Gastronomia, cultura e memória**: Cerâmicas, potes e vasilhames. Rio de Janeiro: Folio Digital: Letra e Imagem, 2018.

- MELLO, Victor Gallindo de; FRANCO, Jheine Oliveira Bessa; PÉPECE, Olga Maria Coutinho. Abandono de consumo: mudança nos significados de consumo de café na onda dos cafés especiais. **Consumer Behavior Review**: mudança nos significados de consumo de café na onda dos cafés especiais, [s. l.], ano 2020, v. 4, ed. 3, p. 245-260, 20 ago. 2020.
- MINTZ, S. Sidney Wilfred. **Sweetness and Power** – the place of sugar in modern history. New York: Penguin Books, 1986.
- MONTEIRO, Renato Augusto da Silva Monteiro. **Do mito dionisíaco à indústria cultural da cerveja**: ciência e tecnologia na formação do gosto. Tese (Doutorado em Educação em Ciências e Saúde) - Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2017.
- PASCOAL, Luís Norberto. **Aroma de Café**: Guia Prático para Apreciadores de Café. 2ª ed. Campinas: Fundação Educar DPaschoal, 2006.
- PINTO, Álvaro Vieira Pinto. **O Conceito de Tecnologia**. Volume 1, Rio de Janeiro, Contraponto, 2005.
- REIS, Paulo Rebelles; CUNHA, Rodrigo Luz; CARVALHO, Galdyson Rodrigues (Org). **Café arábica**: da pós-colheita ao consumo. Lavras: EPAMIG, 2011.
- RUFINO, Luiz. **Pedagogia das encruzilhadas**. Rio de Janeiro: Mórula Editorial, 2019.
- SCHELIGA, Paola Biselli Ferreira. A doçaria paulista no início do século XX. **Caderno de Resumos do II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 2019.
- SCHIVELBUSCH, Wolfgang. **Tastes of Paradise**: a social history of spices, stimulants, and intoxicants. Tradução da versão original alemã feita por David Jacobson. New York: Vintage Book, 1992.
- SCHNEIDER, Marco. **A dialética do gosto**: informação, música e política. Rio de Janeiro: Circuito, 2015.
- SIMAS, Luiz Antonio. **O corpo encantado das ruas**. 4 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2020.
- SULLIS, Marcela. As broas de milho Reflexões sobre suas tradições no sudeste brasileiro. In: MELCHIOR, Myriam (Org.). **Gastronomia, cultura e memória**: por uma cultura brasileira do milho. Rio de Janeiro: Folio Digital, 2017.