



Comemora-se hoje (1º de outubro) o Dia Internacional do Café, uma das bebidas mais conhecidas no mundo, cujo consumo se tornou um hábito cultural. O café está sempre à mesa dos brasileiros e de outros povos.

O café tem origem nas regiões altas da Etiópia — *Cafa e Enária*. Reza a lenda que o pastor Kaldi, ao alimentar suas cabras com as folhagens e os frutos de uma planta, notou uma diferença no comportamento delas. Kaldi percebeu que, após se alimentarem dos frutos, suas cabras ficavam eufóricas e cheias de energia. Esse comportamento despertou o interesse do pastor, que levou uma amostra dos frutos a um monge. Este a rejeitou e a considerou “trabalho do diabo”.

Posteriormente, as plantas e seus respectivos frutos foram jogados na fogueira, e o aroma dos grãos chamou a atenção dos monges, a ponto de eles quererem experimentá-los. Os frutos avermelhados da planta foram, então, bem recebidos e passaram a ser consumidos pelos monges nas noites de reza.

O café passou a ser consumido em meados de 575 d.C. Inicialmente, os etíopes consumiam a polpa da fruta nas refeições ou na forma de suco, que, quando fermentado, se transformava em bebida alcoólica.

A fruta começou a ser cultivada no Iêmen e recebeu o nome de Kaweh. A bebida passou a ser chamada de Kaheah ou Cahue, nomes associados à ideia de força.

Entre os monges, o consumo da bebida ocorria em rituais religiosos, para auxiliá-los nas noites de reza e nas vigílias. Além disso, por não ser alcoólica, a bebida se adequava aos preceitos do Alcorão.

O café passou também a ser conhecido como vinho da Arábia e, no século XIV, ganhou escala mundial, tendo o porto do Iêmen como principal ponto de exportação da fruta.

Outro dado histórico relevante sobre o consumo do café está no fato de que sua difusão pelo mundo começou na Turquia, em 1475, com a *Kiva Han*, apontada como a primeira

cafeteria, que contribuiu para tornar o café uma bebida social. Esse *caráter* social ganhou relevância em 1575, quando as cafeterias do Cairo e de Meca se tornaram redutos de artistas e poetas.

O café chegou à Europa em 1615, pela cidade de Veneza. Em meio às tensões religiosas da época, sua origem em países muçulmanos despertou resistências entre os católicos. Conta-se que, no âmbito da Igreja Católica, surgiu a proposta de “batizar” o café, num gesto simbólico de conversão da bebida ao cristianismo.

Outra curiosidade: as controvérsias em torno do café serviram de inspiração a Johann Sebastian Bach, admirador da bebida. Essa admiração o levou a compor a “Cantata do Café”, cujo enredo reúne uma história de amor e a exaltação das qualidades da bebida.

No período do Iluminismo, no século XVIII, o café esteve no centro da ebulição cultural e intelectual da época, sobretudo nos “cafés filosóficos” ou “cafés literários”. Nesses locais, as pessoas se reuniam para apreciar café ou vinho, compartilhar ideias, discutir novas teorias e debater questões sociais e políticas.

No Brasil, o café chegou em 1727, trazido pelo sargento Francisco de Melo Palheta. Segundo a lenda, ele havia sido designado para uma missão diplomática na Guiana Francesa, relacionada à soberania portuguesa no território. Por vias transversas, porém, o real objetivo da missão era trazer sementes ou mudas de café para o Brasil. Desde então, o café incorporou-se à cultura brasileira, com passagens relevantes na política do país. Durante a Primeira República (1894–1930), a chamada “política do café com leite” teve como protagonistas as oligarquias cafeeira paulista e leiteira mineira, que se revezavam no controle da Presidência da República.

O Brasil, segundo dados da Organização Internacional do Café (OIC), responde por um terço da produção global de café e é o segundo país em volume de consumo da bebida, atrás apenas dos Estados Unidos. Um fato curioso é que o brasileiro bebe mais café por habitante do que o americano.

O café à mesa dos brasileiros, assim como no período do Iluminismo europeu, notadamente na França, favorece a socialização. Afinal, quem nunca convidou alguém ou foi convidado para tomar um cafezinho? Mas, por trás do simples cafezinho à mesa...

...há mais do que aroma numa xícara de café. Antes de chegar à mesa, ele atravessa a terra, acompanha o ritmo das chuvas e passa pelas mãos de quem o cultiva. Pensar no café brasileiro é também olhar para essa história, que começa muito antes do primeiro gole.

No campo, o cuidado com a produção precisa caminhar junto ao respeito pela natureza e por quem trabalha. As leis trabalhistas e ambientais estabelecem esse compromisso: cultivar não pode significar explorar pessoas, submeter crianças ao trabalho ou tratar a paisagem como algo que se usa e depois se abandona.

Preservar a mata nativa, proteger as nascentes e impedir que a erosão leve embora o solo são cuidados que ligam uma colheita à seguinte. Entre os cafezais, há uma vida que não cabe nas sacas: a fauna, a flora, a água e as pessoas que fazem daquele lugar seu sustento.

Talvez seja esse o sentido mais profundo de um café sustentável: reconhecer que a terra precisa continuar viva depois da colheita e que nenhuma boa xícara deveria custar a dignidade de alguém. À mesa, o café dura alguns minutos. O cuidado que o torna possível precisa durar muito mais.

Se o convite para um cafezinho aproxima as pessoas, há ocasiões em que essa conversa encontra outra maneira de continuar. O café deixa a xícara, ganha a companhia do leite e da baunilha e retorna à mesa como sobremesa. Muda a textura, muda a temperatura, mas permanece aquele aroma que parece pedir um pouco mais de tempo entre nós.

No meu livro de sobremesas, essa pequena transformação recebe o nome de **Crema de Café**. Não se confunde com o café cremoso: é um creme servido em porções individuais, levado à geladeira e finalizado com chantili. Uma outra forma de apreciar um sabor familiar — talvez depois do almoço, quando os pratos já foram retirados, mas ninguém parece disposto a encerrar a conversa.

Ao preparar essa receita, penso no caminho percorrido pelo café. O grão que despertou a curiosidade na narrativa de Kaldi, atravessou fronteiras e acompanhou encontros de artistas e pensadores topa agora, por acaso, com um lugar entre as sobremesas. Na cozinha, os ingredientes também contam histórias; nossas mãos lhes acrescentam um novo capítulo.

Esse encontro entre alimento, memória e criação aproxima a receita das reflexões que desenvolvo em *Direito à Mesa: Fundamentos do Direito Gastronômico*. A experiência gastronômica começa muito antes de provarmos o que foi servido e continua nos vínculos que construímos ao redor da mesa.

Mas a delicadeza de uma sobremesa não apaga as perguntas que acompanham seus ingredientes. De onde veio o café? Em que condições foi cultivado? Que cuidados cercaram sua produção? A satisfação de quem prova precisa encontrar correspondência na dignidade de quem tornou aquele momento possível.

É nesse percurso, entre o cultivo e a partilha, que situo a conexão com os fundamentos do Direito Gastronômico. A mesa reúne dimensões culturais, ambientais e humanas que o prazer de comer nos convida a perceber. Celebrar o café é também reconhecer o trabalho, a natureza e os saberes presentes em cada uma de suas formas.

Neste Dia Internacional do Café, a Crema de Café é meu convite para prolongar essa celebração. Que venha a sobremesa, que a conversa encontre mais alguns minutos e que o aroma nos lembre de olhar para além do que está servido. Afinal, o café pode terminar na xícara ou na última colherada. O cuidado com sua história deve permanecer.

**SÉRGIO LUIZ DE ALMEIDA RIBEIRO**