

Café

Conteúdo

1	Capa	1
2	Introdução	2
3	A planta	3
4	História	4
4.1	Referências	5
5	Maneiras de preparar a bebida	6
5.1	Referências	6
6	Saúde	7
6.1	Referências	7
7	Conclusão	9
7.1	Referências	9
7.2	Fontes, contribuidores e licenças de texto e imagem	10
7.2.1	Texto	10
7.2.2	Imagens	10
7.2.3	Licença	10

Capítulo 1

Capa



Capítulo 2

Introdução

O **café** é uma das bebidas mais consumidas no planeta. É um líquido negro e estimulante, obtido a partir das sementes torradas de arbustos do gênero *Coffea*.



Café expresso

Capítulo 3

A planta



Gardênia (Gardenia jasminoides), um outro exemplo de rubiácea

O café pertence à família das rubiáceas, a mesma família botânica a qual pertencem plantas como a gardênia (*Gardenia jasminoides*), a poaia ou ipecacuanha (*Cephaelis* sp.) e a quina (*Chinchona* sp.). Como o nome de sua família indica, uma de suas características mais visíveis são seus frutos, que se tornam geralmente vermelhos quando maduros, assemelhando-se a rubis. As duas espécies mais conhecidas são a *Coffea arabica* e a *Coffea canephora*, conhecida como café conilon ou robusto. O café arábica apresenta flores totalmente brancas e sementes claras, enquanto que o café conilon apresenta flores bicolors (faixas brancas e marrons) e sementes marrons.

A planta do café, o cafeeiro, é um arbusto originário das terras altas etíopes. Atualmente, no entanto, é cultivado em toda a região tropical do planeta.

O café moça é uma modalidade de café que apresenta

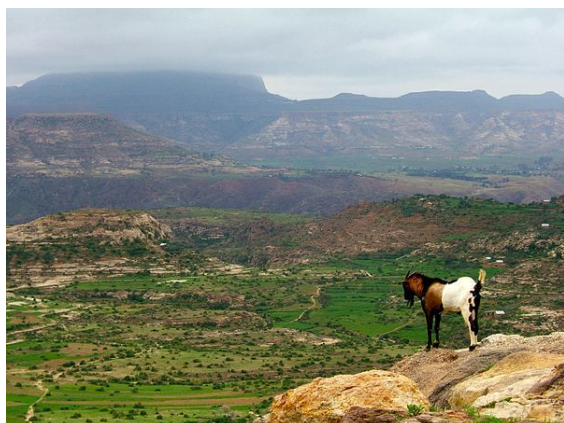
somente uma semente por fruto, ao contrário do café comum, que apresenta geralmente dois grãos por fruto.

O fruto do cafeeiro possui uma polpa adocicada e comestível. O exterior do fruto é inicialmente verde, podendo tornar-se amarelo ou vermelho quando maduro.

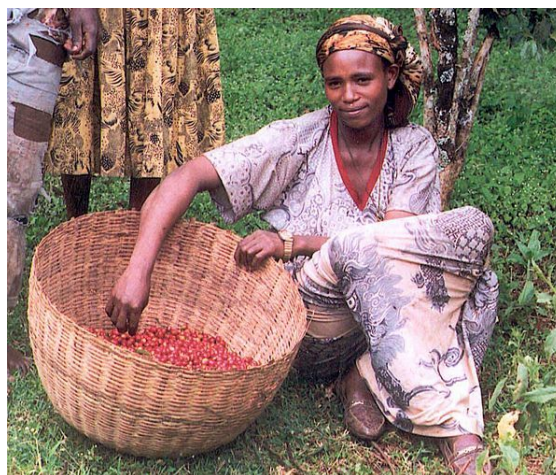
- *Coffea arabica*
- *Coffea arabica*
- Sementes de *Coffea arabica*
- *Coffea canephora*
- Sementes de *Coffea canephora*
- Mapa mostrando a distribuição das plantações de café arábica (verde-claro), das plantações de café conilon (verde-escuro) e das plantações mistas (verde-médio)
- Corte do fruto do café
- Variedade catuaí-amarelo de *Coffea arabica*, em Manhuaçu, em Minas Gerais, no Brasil
- Pés de café no Havaí, nos Estados Unidos
- Pé de café na Finlândia

Capítulo 4

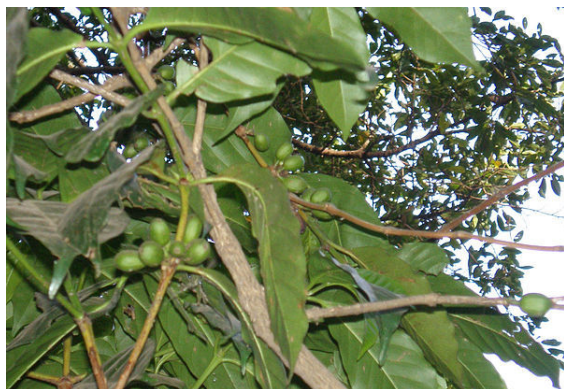
História



Cabra nas terras altas etíopes



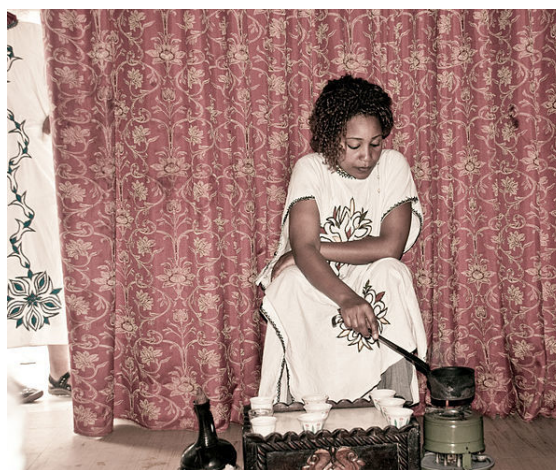
Camponesa etíope com cesta com grãos de café



Cafeeiro nativo no Lago Dana, em Bahar Dahar, na Etiópia

Reza a lenda que, no século IX, um pastor de cabras etíope, de nome Kaldi, notou que seu rebanho ficava mais agitado e bem disposto quando comia frutinhas vermelhas de um arbusto típico da região. Comentando o fato com um monge, este decidiu experimentar a frutinha em uma infusão com água quente. O monge então notou que a infusão lhe deixava mais desperto e apto a rezar e ler durante muito tempo, sem que caísse no sono. A bebida, então, teria se difundido entre os religiosos da região, até alcançar o Iêmen, onde a planta foi cultivada pela primeira vez.

A bebida difundiu-se amplamente pelo mundo árabe, beneficiando-se da proibição imposta às bebidas alcoó-



Preparo de café em Adis-Abeba, na Etiópia

licas pela religião islâmica. Com a expansão turca na Europa, a partir do século XV, os europeus tomaram conhecimento da bebida, que ficou conhecida pelo seu nome árabe, *qahwa*, que significa *vinho*.

O consumo de café se expandiu então na Europa e os estabelecimentos voltados para o consumo da bebida, os chamados *cafés*, se tornaram importantes locais de convívio social. Os europeus iniciaram plantações de café em suas colônias tropicais, como a Indonésia, a Indochina, o

Caribe e as Guianas, visando a abastecer o mercado consumidor europeu. Foi a partir da Guiana Francesa que a primeira muda de cafeeiro foi contrabandeada para o Brasil, em 1727, por meio do sargento-mor Francisco de Mello Palheta, com a colaboração da esposa do governador de Caiena, capital da Guiana Francesa.

A cultura do café no Brasil encontrou as condições mais favoráveis no vale do rio Paraíba do Sul. A exportação do café brasileiro ganhou um grande impulso com a independência da colônia francesa do Haiti em 1804 e a consequente desorganização do setor produtivo haitiano, que era então o grande exportador mundial do produto. A cultura do café, baseada no trabalho escravo em grandes propriedades monocultoras, criou muitas fortunas e sustentou politicamente o Império Brasileiro, que havia surgido em 1822.

Em meados do século XIX, foi inventada a *prensa francesa*, método de preparo de café que se baseia na pressão de um filtro sobre a mistura de água e pó de café.

Com a erosão e o esgotamento dos solos na região do rio Paraíba do Sul, no Brasil, devidos ao relevo montanhoso e às técnicas agrícolas inadequadas, os cafeicultores locais perderam prestígio político e poder econômico, permitindo a abolição da escravatura em 1888 e a queda da monarquia no ano seguinte. A república instaurada apoiou-se politicamente nos novos cafeicultores do oeste do estado de São Paulo, sediados na cidade de Campinas. Estes novos cafeicultores passaram a incentivar a vinda de trabalhadores imigrantes assalariados para as fazendas de café, procedentes de países como Itália, Espanha e Japão, os quais enfrentavam problemas de desemprego.

No início do século XX, foi criado, na Itália, o *caffé espresso*, que é produzido através de água quente jogada sob pressão sobre o pó de café. Na mesma época, foi criada a cafeteira italiana *moka*, que prepara o café no próprio bule em que é esquentada a água.

O Brasil tornou-se o maior produtor mundial de café. As exportações do produto, antes concentradas no porto do Rio de Janeiro, passaram a se utilizar do porto de Santos. A produção de café, no entanto, sofreu um grande abalo em 1929, com a crise mundial decorrente da quebra da bolsa de valores de Nova Iorque. O preço internacional do café despencou, o que fez com que grandes quantidades de café no Brasil fossem queimados e pés de café arrancados, na tentativa de elevar os preços do produto.

Com o tempo, o comércio do café voltou ao normal. Atualmente, o Brasil continua sendo o maior produtor mundial de café^[1]. Os Estados Unidos são o maior consumidor mundial do produto^[2]. Já a Finlândia é o país com maior consumo *per capita*^[3].

A partir do final do século XX e início do século XXI, observou-se uma tendência mundial de valorização do café *gourmet*, que é o café com normas mais rígidas de controle de qualidade^[4].

- Mosteiro etíope de Lalibela
- Cidade de Aden, no Iêmen
- Relevo representando um turco tomando café, na entrada de uma cafeteria em Leipzig, na Alemanha
- Café em Budapeste, na Hungria
- Cartaz de publicidade mostrando o transporte de café na Indochina
- Haiti
- Fazenda Piedade, em Pati do Alferes, no Rio de Janeiro, no Brasil
- Bandeira do Império Brasileiro durante o Primeiro Reinado, com um ramo de café à esquerda
- Família de cafeicultores brasileiros do século XIX
- Prensa francesa
- Propaganda da imigração japonesa para o Brasil no início do século XX
- Máquina de café expresso
- Cafeteira italiana *moka*
- Loja Starbucks em Tóquio, no Japão. A Starbucks é, atualmente, a maior rede mundial de cafeterias.
- Fictícia cafeteria Central Perk, cenário do seriado de televisão estadunidense Friends

4.1 Referências

- [1] http://www.abic.com.br/scafe_historia.html
- [2] <http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=10147&brasil-sera-maior-consumidor-mundial-de-cafe-ate-2010.html>
- [3] <http://www.cafefacil.com.br/blog/top-50-os-maiores-consumidores-de-cafe-per-capita-do-mundo/>
- [4] <http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php?tipo=ler&mat=6596>

Capítulo 5

Maneiras de preparar a bebida



Uma xícara de café turco servida em um restaurante em Istambul, na Turquia

pó do café com cerca de 15 bar de pressão, proporcionando um café denso e cremoso.

- Pó de café sobre filtro de papel, pronto para receber a água filtrada morna
- Cafeteira italiana
- Máquina de café expresso/espresso

5.1 Referências

[1] http://www.lavazza.com/corporate/br/coffeculture/customs/Caffe_alla_Turca

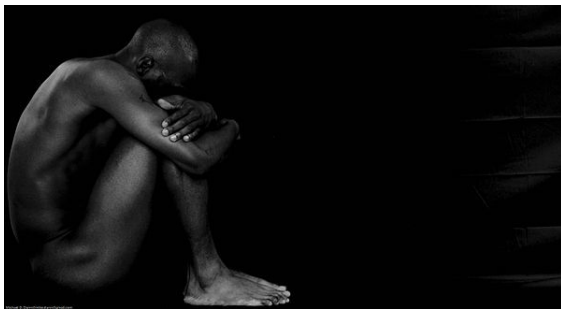
- Café à moda turca: é o café não filtrado. Esquentase a água filtrada junto com o pó de café e o açúcar e se coloca na xícara. Espera-se o pó de café se depositar na xícara para então tomá-lo. É a maneira típica de se tomar café na Grécia, Turquia e Oriente Médio.^[1]
- Café coado: esquentase a água filtrada e joga-se-a sobre pó de café previamente colocado em um filtro de papel ou pano. Consome-se o líquido coado. É um método muito popular no Brasil.
- Prensa francesa: consiste em um recipiente dotado de um mecanismo que faz pressão sobre a mistura de água e pó. O mecanismo possui pequenos furos que somente deixam passar o líquido do café, retendo as partículas do pó.
- Cafeteira italiana, moka ou percolação: é o método mais popular na Europa. Consiste em um bule especial, com um compartimento inferior onde a água filtrada é esquentada no fogo. A água em ebulição sobe por um duto onde entra em contato com o pó de café, produzindo café que é guardado em um compartimento superior do bule.
- Café expresso ou espresso: trata-se de uma máquina, de origem italiana, que faz a água passar pelo

Capítulo 6

Saúde

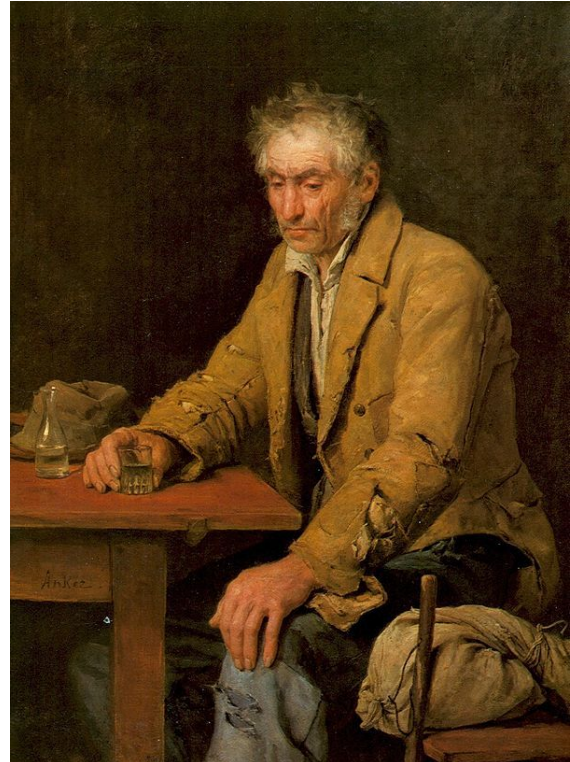


O café retarda o envelhecimento



O café combate a depressão

A imensa popularidade do café no mundo (é a bebida mais consumida no mundo, ao lado da cerveja^[1]) é devida, principalmente, à sua riqueza em cafeína, que é um estimulante natural. Tomado na quantidade correta, o café, além de estimulante físico e mental, também age retardando o envelhecimento corporal, prevenindo a depressão e o alcoolismo, melhorando a memória e pro-



Quadro de 1868 de Albert Anker intitulado O bebedor. O café ajuda a prevenir o alcoolismo.

tegendo o fígado. Pesquisa-se, atualmente, sua possível prevenção ao mal de alzheimer^[2].

No entanto, a cafeína pode provocar dependência^[3]. Sua abstinência ocasional nos consumidores habituais pode provocar dor de cabeça temporária^[4]. Em altas doses, a cafeína também gera nervosismo, insônia e irritação do estômago. Os médicos recomendam tomar, no máximo, três xícaras de café por dia^[5].

6.1 Referências

[1] <http://www.metodista.br/rroonline/rr/jornal/caffe-a-bebida-mais-popular-do-planeta/>

[2] http://www.cpopular.com.br/metropole/conteudo/mostra_noticia.asp?noticia=1596808&area=2230&

authent=29F4319B14DA9228C630A915E8931A

- [3] <http://www.villaramadas.com/info/dependencia-do-cafe/>
- [4] http://www2.uol.com.br/vyaestelar/vida_saudavel_cafeina.htm
- [5] <http://cuidadossaude.com/2010/05/beber-demasiado-cafe-consequencias-que-fazer/>

Capítulo 7

Conclusão



Pintura de Thomas Phillips de 1835 retratando Byron em trajes albaneses

O café é um estimulante que move o mundo. Como definiu *lord Byron*, um dos maiores poetas românticos, o café é a bebida que “dá espírito a quem não o tem”^[1].

7.1 Referências

[1] NAVARRO, E. A. *Brasil - Uma História*. Segunda edição. São Paulo: Ática, 2003. p.197

7.2 Fontes, contribuidores e licenças de texto e imagem

7.2.1 Texto

- **Café/Capa** *Fonte:* <https://pt.wikibooks.org/wiki/Caf%C3%A9/Capa?oldid=213545> *Contribuidores:* He7d3r.bot e Anónimo: 2
- **Café/Introdução** *Fonte:* <https://pt.wikibooks.org/wiki/Caf%C3%A9/Introdu%C3%A7%C3%A3o?oldid=217774> *Contribuidores:* He7d3r, He7d3r.bot, Erico, Erico Tachizawa e Anónimo: 1
- **Café/A planta** *Fonte:* https://pt.wikibooks.org/wiki/Caf%C3%A9/A_planta?oldid=231381 *Contribuidores:* He7d3r, He7d3r.bot, Erico, Erico Tachizawa e Anónimo: 1
- **Café/História** *Fonte:* <https://pt.wikibooks.org/wiki/Caf%C3%A9/Hist%C3%B3ria?oldid=288276> *Contribuidores:* CommonsDelinker, He7d3r.bot, Erico, Erico Tachizawa e Shadowfox
- **Café/Maneiras de preparar a bebida** *Fonte:* https://pt.wikibooks.org/wiki/Caf%C3%A9/Maneiras_de_preparar_a_bebida?oldid=288346 *Contribuidores:* He7d3r.bot, Erico, Erico Tachizawa e Vitor119
- **Café/Saúde** *Fonte:* <https://pt.wikibooks.org/wiki/Caf%C3%A9/Sa%C3%BAde?oldid=223253> *Contribuidores:* He7d3r.bot, Erico e Erico Tachizawa
- **Café/Conclusão** *Fonte:* <https://pt.wikibooks.org/wiki/Caf%C3%A9/Conclus%C3%A3o?oldid=231357> *Contribuidores:* He7d3r.bot, Erico e Erico Tachizawa

7.2.2 Imagens

- **Ficheiro:Anker_Der_Trinker_1868.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/7d/Anker_Der_Trinker_1868.jpg *Licença:* Public domain *Contribuidores:* Albert Anker, Sandor Kuthy und andere, Orell Füssli Verlag, Zürich 1980 *Artista original:* Albert Anker
- **Ficheiro:CoffeeDetail.jpg** *Fonte:* <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6a/CoffeeDetail.jpg> *Licença:* CC-BY-SA-3.0 *Contribuidores:* ? *Artista original:* ?
- **Ficheiro:Day_255_*public_version*_Some_days_I_just_want_to_curl_up_in_a_ball...jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/79/Day_255_%2Apublic_version%2A_Some_days_I_just_want_to_curl_up_in_a_ball...jpg *Licença:* CC BY 2.0 *Contribuidores:* Flickr *Artista original:* Michael Dunn
- **Ficheiro:Elderly_Woman,_B&W_image_by_Chalmers_Butterfield.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/7d/Elderly_Woman_%2C_B%26W_image_by_Chalmers_Butterfield.jpg *Licença:* CC BY 2.5 *Contribuidores:* Transferido de en.wikipedia para o Commons por gustavocarra. *Artista original:* Este ficheiro foi inicialmente carregado por Sba2 em Wikipédia em inglês *Uploader notes:* “Use this image as needed, but for uses other than personal, please credit as “Photo by Chalmers Butterfield”.”
- **Ficheiro:Espresso.jpg** *Fonte:* <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/bb/Espresso.jpg> *Licença:* CC-BY-SA-3.0 *Contribuidores:* ? *Artista original:* ?
- **Ficheiro:Eth1_coffeelady.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6c/Female_coffee_farmer_in_Ethiopia_%285762538117%29.jpg *Licença:* Public domain *Contribuidores:* Female coffee farmer in Ethiopia *Artista original:* USAID Africa Bureau
- **Ficheiro:Ethiopian_coffee_ceremony_-_Addis_Ababa.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e0/Ethiopian_coffee_ceremony_-_Addis_Ababa.jpg *Licença:* CC BY 2.0 *Contribuidores:* originally posted to Flickr as Ethiopian coffee ceremony, Addis Ababa *Artista original:* Irene2005
- **Ficheiro:Ethiopian_highlands_01_mod.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/47/Ethiopian_highlands_01_mod.jpg *Licença:* CC BY-SA 2.0 *Contribuidores:* ? *Artista original:* ?
- **Ficheiro:Fragrant_Star.JPG** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/73/Fragrant_Star.JPG *Licença:* Public domain *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* Afrodita nz
- **Ficheiro:Lord_Byron_in_Albanian_dress.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/ee/Lord_Byron_in_Albanian_dress.jpg *Licença:* Public domain *Contribuidores:* NPG *Artista original:* Thomas Phillips
- **Ficheiro:PC090346_coffee_Bahar_Dahr_Ethiopia.jpg** *Fonte:* https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/cb/PC090346_coffee_Bahar_Dahr_Ethiopia.jpg *Licença:* CC BY-SA 3.0 *Contribuidores:* Obra do próprio *Artista original:* Zheim
- **Ficheiro:Turkishcoffee.jpg** *Fonte:* <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/2f/Turkishcoffee.jpg> *Licença:* CC BY 2.5 *Contribuidores:* No machine-readable source provided. Own work assumed (based on copyright claims). *Artista original:* No machine-readable author provided. Bertilvidet~commonswiki assumed (based on copyright claims).

7.2.3 Licença

- Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0