

IMPÉRIO DO CAFÉ

A grande lavoura no Brasil

1850 a 1890

Ana Luiza Martins

Coordenação:

Maria Helena Simões Paes

Marly Rodrigues

16ª Edição

Conforme a nova ortografia

Copyright © Ana Luiza Martins, 1990.

SARAIVA Educação Ltda.

Av. das Nações Unidas, 7.221 - 2º andar - Pinheiros
CEP 05425-902 – São Paulo – SP
Todos os direitos reservados.

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Martins, Ana Luiza.

Império do café : a grande lavoura do Brasil, 1850 a 1890 / Ana Luiza Martins ; coordenação Maria Helena Simões Paes, Marly Rodrigues. — São Paulo : Atual, 2009 — (História em Documentos)

Bibliografia.

ISBN 978-85-7056-290-6

1. Brasil - História (ensino médio) 2. Café-Brasil 3. Café-Brasil - História I. Título. II. Série.

CDD – 981.007

– 338.173730981

– 633.730981

Série História em Documentos

Editora: Sonia Junqueira

Assistentes editoriais: Henrique Félix/Thais H. Falcão Botelho

Preparação de texto: Renato Nicolai

Revisão: Noé G. Ribeiro/Ivana Jinkings/Maria de Lourdes Chaves Ferreira

Diagramação: Tania Ferreira de Abreu

Arte: Ricardo Yorio

Produção Gráfica: Antonio Cabello Q. Filho e Sílvia Regina E. Almeida

Consultoria para o desenvolvimento do projeto: Edgard Luiz de Barros

Projeto gráfico: Ethel Santaella

Capa: Avelino Guedes (baseado na foto de Guilherme Gaensly in

“São Paulo, 1990” de Boris Kossoy)

Fotos: Ricardo Yorio

Mapas: Sônia Regina Vaz

Roteiro de leitura: Ana Luiza Martins

Composição: AM Produções Gráficas

Fotolito: Binhos/Priscor

Impressão e acabamento:

16ª edição – 5ª tiragem

2016

Agradecimentos ao Instituto de Estudos Brasileiros da USP pelos originais cedidos.

Todas as citações de textos contidas neste livro estão de acordo com a legislação, tendo por fim único e exclusivo o ensino. Caso exista algum texto a respeito do qual seja necessária a inclusão de informação adicional, ficamos à disposição para o contato pertinente. Do mesmo modo, fizemos todos os esforços para identificar e localizar os titulares dos direitos sobre as imagens publicadas e estamos à disposição para suprir eventual omissão de crédito em futuras edições.

SAC | 0800-0117875
De 2ª a 6ª, das 8h às 18h
www.editorasaraiva.com.br/contato

811411.016.005

SUMÁRIO

Parte I

| | |
|--|---|
| <i>O café: origens, roteiros, boatos e que tais...</i> _____ | 1 |
|--|---|

Parte II

| | |
|--|----|
| <i>Percorrendo os documentos</i> _____ | 21 |
| 1. Como tudo começou? _____ | 23 |
| 2. Do açúcar ao café _____ | 28 |
| 3. Do trabalho escravo ao trabalho livre _____ | 59 |
| 4. Do rural ao urbano _____ | 73 |
| 5. Da Monarquia à República _____ | 87 |

Apêndice

| | |
|--------------------------|----|
| Vocabulário _____ | 90 |
| Cronologia _____ | 92 |
| Para saber mais... _____ | 93 |
| Bibliografia _____ | 95 |

Para Laura e Marta Junqueira Bruno,
que fazem parte desta história,
por dentro e por fora.

Parte dos documentos aqui reunidos
foi selecionada na biblioteca
de Cilda e Mauro de Alencar.
A ambos sou muito grata.

“Para estudar o passado de um povo, de uma instituição, de uma classe, não basta aceitar ao pé da letra tudo quanto nos deixou a simples tradição escrita. É preciso fazer falar a multidão imensa dos figurantes mudos que enchem o panorama da História e são muitas vezes mais interessantes e mais importantes do que os outros, os que apenas escrevem a história.”

(Sérgio Buarque de Holanda)

Nota do Editor: A qualidade da reprodução
fotográfica de alguns documentos ficou
comprometida pela antiguidade das fontes.

PARTE I

**O café:
origens, roteiros,
boatos e que tais....**



“Seca todo o humor frio, fortifica o fígado, alivia os hidróticos pela sua qualidade purificante, igualmente soberana contra sarna e a corrupção do sangue, refresca o coração e o bater vital dele, alivia aqueles que têm dores de estômago e que têm falta de apetite, é igualmente bom para as disposições frias, úmidas ou pesadas do cérebro...”

(Anúncio parisiense do século XVIII.)

A pesar das excelentes qualidades atribuídas à fruta exótica do Oriente, não foi fácil a aceitação do café nos centros civilizados europeus no século XVI. A começar pela sua origem. Procedente da Abissínia (Etiópia), ao norte da África, terra de muçulmanos, exatamente da região de Kaffa, de onde lhe vem o nome, o café era identificado como alimento procedente do lado herege do mundo, associado a um “estimulante pecaminoso”, consumido por elementos pagãos que se opunham à religião católica.

Além das razões religiosas, era temido pela ameaça econômica, pois também os mercadores de vinho viam no café um sério concorrente, passando, por isso, a desacreditá-lo. Frederico, o Grande, para melhor controlar aquele comércio em franco desenvolvimento, tornou-o monopólio estatal, ou seja, produto comercializado apenas pelo governo.

Toda essa contrapropaganda foi em vão.

O café era gostoso mesmo e a sementinha vermelha vinha com outros atrativos: era exótica como as drogas do Oriente, como se fosse uma especiaria, o que acabava por torná-la uma bebida rara, encontrada em poucas mesas, chique, cobiçada e, finalmente, muito apreciada. Era o “licor do Oriente”. Em breve, seria o “licor dos trópicos”.

A coqueluche da Europa

A porta de entrada do café na Europa foi a cidade de Veneza, o grande mercado de especiarias e artigos de luxo, centro difusor de produtos finos distribuídos para as cortes europeias. Logo em seguida, os países interessados e que dispunham de frotas, como a Holanda, a Inglaterra, a França e Portugal, passaram a trazê-lo diretamente da África, através das navegações que então aconteciam pelos oceanos Índico e Atlântico.

Particularmente em Londres, foi tão grande sua aceitação que deu origem às famosas *coffee-houses*, ponto de encontro de altos comerciantes, banqueiros, políticos e intelectuais. Fala-se em 3000 *coffee-houses* em Londres, por volta de 1708, alegando-se na época que:

[...] Zelosos da saúde e da bolsa, os londrinos não gostavam de reunir-se em tabernas, mas começaram a frequentar os cafés, porque uma xícara desta bebida, recentemente importada da Turquia, custava apenas um penny e acreditava-se que curasse males ligeiros. [...]

(Cambridge History of English Literature.)

E assim foi na Itália, na França e em Portugal, onde se tem notícia dos mais famosos cafés do mundo... Basta lembrar o Café Procope, de Paris, ponto de reunião dos célebres revolucionários franceses. Na Alemanha, a moda do café foi tamanha que o compositor Johann

Sebastian Bach compôs, em 1732, *A cantata do café*, em que exaltava as qualidades da bebida.

Em princípios do século XVIII, o produto já era francamente aceito, fornecido agora pelas plantações do Haiti, colônia da França, que estimulara seu cultivo em larga escala. Embora bastante divulgado, o produto não se banalizou. Guardou um forte apelo de bebida exótica, rara e cobiçada. Tão requintado era seu consumo, que as sementes, tratadas como objeto precioso, passaram a ser presenteadas entre pessoas de fino trato e bom gosto. Era um luxo!

Um presente clandestino

Foi nessas circunstâncias que a *Coffea arabica* (nome científico da planta) chegou ao Brasil, ou seja, como presente elegante, oferecido clandestinamente pela Sra. Orvilliers, esposa do governador de Caiena (capital da Guiana Francesa e vizinha do grande produtor Haiti), ao sargento-mor Francisco de Melo Palheta, que lá se encontrava no ano de 1727.

Retornando ao Pará, onde residia, Melo Palheta plantou e cultivou a preciosa semente, que foi adotada na época como muda rara, ornamento de jardim, quase um enfeite. E foi com o caráter de planta exótica de jardim e quintal que do Norte atingiu o Sul do país, cultivado no máximo para consumo doméstico. E chegou ao Rio de Janeiro por volta de 1776.

Os senhores de engenho fluminenses, habituados a plantar a cana-de-açúcar, não se predispunham a experimentar a nova cultura do café. Nem mesmo recebendo instruções das autoridades, que acenavam com a importância do produto, incentivando seu plantio e criando para isso condições favoráveis. Aos poucos, porém, esses agricultores perceberam que o açúcar não era mais um produto de consumo garantido no mercado internacional, sobretudo por causa da concorrência do açúcar das Antilhas. Entre as incertezas do açúcar e do declínio do