

“BENZER COM CAFÉ”: A OFERTA GASTRONÔMICA DA HOSPITALIDADE NO ESPAÇO RURAL DE CARMO, RJ

Dan Gabriel D’Onofre¹

RESUMO

Ser agraciado com uma xícara ou copo de café nas propriedades rurais da Serra Fluminense está longe de ser apenas um simbolismo ilegível que estabelece laços entre hóspedes e anfitriões. O café é a síntese de esforços centrados na ocupação e integração da Região Serrana do Rio de Janeiro, a qual durante o período imperial detivera a primazia socioeconômica, sendo capaz de proporcionar mudanças na dinâmica internacional. Como objetivo, espera-se elucidar a importância do café para a integração da Região Serrana do Rio de Janeiro no século XIX, assim como os reflexos dessa prática na memória e identidade gastronômica dispensada na hospitalidade privada, através pesquisas em campo junto às famílias rurais e de dados secundários que privilegiam a relação entre a identidade gastronômica e a história serrana fluminense, com destaque ao município de Carmo.

PALAVRAS-CHAVE: café, Serra Fluminense, hospitalidade e gastronomia.

ABSTRACT

Be awarded a cup or coffee cup on farms Serra Fluminense is far from being just a symbolism unreadable establishing links between guests and hosts. Coffee is the synthesis efforts centered in the occupation and integration of the mountainous region of Rio de Janeiro, which during the imperial period stayed the socioeconomic primacy, being able to provide changes in international dynamics. Objective, it is expected to elucidate the importance of coffee to the integration of the mountainous region of Rio de Janeiro in the nineteenth century, as well as the effects of this practice on memory and culinary identity in the private hospitality dispensed through research with rural families and secondary data that emphasize the relationship between culinary identity and history of Serra Fluminense, highlighting the county of Carmo.

KEYWORDS: coffee, Serra Fluminense, hospitality and gastronomy.

¹ Doutorando em Ciências Sociais em Agricultura, Desenvolvimento e Sociedade pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (CPDA/UFRRJ), mestre em Desenvolvimento Rural pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PGDR/UFRGS) e bacharel em Turismo pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Contato: dan_n_3@hotmail.com ou donofretur@gmail.com

INTRODUÇÃO

Esse artigo é um dos frutos da dissertação de mestrado “Hospitalidades de famílias rurais na Serra Fluminense: olhares de anfitriões”, defendida junto ao Programa de Pós Graduação em Desenvolvimento Rural (PGDR) pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFGRS). Vale ressaltar que o mesmo artigo resulta de um trabalho enviado ao 1º Seminário sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais para o Grupo de Trabalho “O Alimento como Memória e Identidade nos Territórios”. Esse evento é organizado pelo Grupo de Estudos e Pesquisas sobre Alimentos e Manifestações Culturais Tradicionais da Universidade Federal do Sergipe (GRUPAM/UFS), que ocorreu entre os dias 21 a 23 de maio de 2012, na cidade de São Cristóvão, no estado do Sergipe.

O artigo consiste de compilação de dados primários colhidos durante pesquisa de campo com as famílias rurais de Carmo (RJ), durante o fim de dezembro de 2011 a janeiro de 2012. A opção por uma pesquisa de caráter qualitativo demanda a utilização de metodologias como questionários elaborados com perguntas semiabertas, aplicados em entrevistas semiestruturadas e guiadas com o auxílio de gravadores para captação de sons e imagens. Quanto à consulta a dados secundários sobre história humana e agrária da região serrana fluminense, deu-se destaque à obra de Alberto Ribeiro Lamego, o qual se empenhara no desafio de expor a evolução fluminense a dissecar a geografia, a ocupação e a integração de cada região do estado do Rio de Janeiro.

Percorrer as propriedades rurais da Região Serrana do Rio de Janeiro e ser recebido com uma xícara ou copo de café é algo corrente e, de certa forma, ação naturalizada e desapercibida. Esse hábito pode estar até estar disposto em outras regiões brasileiras, no entanto possui uma íntima relação com o processo de formação da Serra Fluminense. Dessa forma, trabalhou-se com a intencionalidade de mostrar como elementos relacionados com a exploração da cafeicultura na região em questão

moldaram os hábitos gastronômicos dispensados na hospitalidade privada no espaço rural de Carmo.

Os prelúdios da integração serrana fluminense

Ao versar sobre a formação do território e do povo fluminense, Lamego (1963) deixou um grande legado acadêmico seguido por diversos pesquisadores que se debruçam sobre o estado do Rio de Janeiro. Nesse trabalho, suas pesquisas fundamentam a perspectiva científica no que tange aos aspectos históricos, geográficos, sociológicos, antropológicos, políticos, ambientais e turísticos. Durante o século XVI, o que hoje é o estado do Rio de Janeiro teve sua costa ocupada pelos conquistadores portugueses que ao se mestiçarem com os nativos da terra formaram os primeiros fluminenses. Composto por três grandes baixadas, o litoral fluminense fornecera o tão estimado pau-brasil e outras madeira de lei para a metrópole portuguesa, o que pode ser considerado como o início de sua ligação mercantil global.

A partir do século XVII, inserira-se a cultura da cana de açúcar nas baixadas do Rio de Janeiro, com destaque à Baixada Campista. O ciclo da cana de açúcar foi a primeira grande riqueza agrícola e industrial do Brasil Colônia, cujo auge fora os séculos XVI e XVII, cessado apenas, de acordo com Lamego (1963), pelas desvantagens comerciais das colônias açucareiras holandesas no Caribe e Ásia. Mesmo ao se tratar da economia açucareira, onde os engenhos nordestinos eram majoritariamente responsáveis pela produção, o Rio de Janeiro teve importância devido ao fato de, durante as invasões holandesas às capitânicas nordestinas, o açúcar fluminense abastecera o comércio com a metrópole portuguesa. Ao gosto de onde a cana melhor se adaptara, estabeleceram-se os engenhos e toda a dinâmica de funcionamento. As várzeas, os solos aluviões, as planícies fluminenses em geral, experimentaram o desenvolvimento das primeiras cidades, a gozarem de uma história mais antiga que a Serra (LAMEGO, 1963).

Após a constatação da existência de reservas auríferas e de pedras preciosas em Minas Gerais, todo produto ali extraído tinha como destino Portugal. Tal acontecimento foi capaz de deslocar do Nordeste ao Sudeste o poder econômico e político da Colônia. Assim, a inexistência de litoral em Minas Gerais fez com que caminhos interligassem as jazidas aos portos do Rio de Janeiro. A primeira rota terrestre era o aproveitamento de um caminho indígena (peabiru) do povo Guaianás que ligava Ouro Preto (na época, Vila Rica) a Paraty. Dali, seguia por mar até o Rio de Janeiro. Essa rota, também conhecida como Caminho Velho, apresentava problemas devido ao fato de o percurso marítimo estar vulnerável a ataques de saqueadores nas Baías de Ilha Grande e de Sepetiba. Esse fator será o prelúdio para a Serra Fluminense integrar-se a dinâmica socioeconômica do Brasil Colônia.

O Caminho Novo surgia em 1707 como a via mais curta entre as áreas mineradoras ao porto do Rio de Janeiro. Ambos os caminhos são conhecidos como a Estrada Real e, apesar de cruzar a Serra fluminense, o Caminho Novo apenas passava por ali, não constituindo um fator efetivo de ocupação. A localidade em questão haveria de aguardar um fenômeno revolucionário capaz de trazer inovações e efetuar seu soerguimento não apenas no cenário nacional, mas também em todo mundo. Chegava o café.

A inserção do café e da serra fluminense na dinâmica socioeconômica mundial

Apesar dos duzentos anos de atraso quanto à sua ocupação, a Região Serrana fluminense deve ao café o seu desenvolvimento e integração socioeconômica à dinâmica vigente no Brasil Colônia. Tal novo fator agrícola foi responsável pela equiparação da Serra Fluminense ao dinamismo econômico que as demais regiões estaduais já usufruíam. A exaustão das jazidas de ouro e diamantes colocara em risco as finanças da Corte portuguesa, mesmo com as revoltas que ocorreram nas Antilhas holandesas, as quais culminam no retorno competitivo do açúcar brasileiro no mercado

internacional. A vinda de mudas de café muda toda a estrutura socioeconômica do Brasil, alterando em poucas décadas a paisagem humana, a cultura e a inserção da Serra Fluminense no cenário mundial.

Em terras fluminenses, o início do cultivo do café se deu nos arrabaldes do Rio de Janeiro no início do século XIX, nos sítios e chácaras do subúrbio carioca. Alcançou a maioria das cidades e plantações da baixadas, com mão de obra escrava proveniente das exauridas jazidas de ouro e pedras preciosas de Minas Gerais (VIEIRA, 2000). Todavia, o café não competira com a cana, visto que os produtores na época notaram que aquele gênero possui comportamento distinto desse, pois “o café é por excelência um trepador, um inveterado escalador de serras” (LAMEGO, 1963, p. 06). Como a produção de açúcar trouxera novamente lucratividade para os produtores e, sobretudo, aos cofres da metrópole portuguesa, o destino da Serra Fluminense muda com a chegada do café, ao inaugurar um “gênero de vida inédito para a civilização rural dos senhores de engenho da Baixada” (LAMEGO, 1963, p. 06).

A rugosidade do solo, assim como a altitude, naturalmente eram empecilhos à expansão do cultivo da cana de açúcar, o qual era praticado principalmente em baixadas relativamente próximas aos portos que comercializavam com Portugal e nações amigas. Mudanças no hábito do consumo elevam o café como produto de luxo consumido pela elite Ocidental, o que pressiona a corrida pela expansão da lavoura cafeeira no Brasil. Toda essa conjuntura internacional, somada aos fatores que privilegiam o desenvolvimento da espécie, determinara a ocupação e integração da Região Serrana do Rio de Janeiro ao comércio exterior.

Além das características inerentes à topografia de regiões montanhosas, Lamego (1963) revela que o principal fator que complicara a ocupação da Serra Fluminense fora a imensa massa vegetal que a encobria. De acordo com o autor, a elevação do preço do café nos mercados europeus, assim como o emergente mercado consumidor estadunidense que não desejava comercializar com as colônias e mercados de sua antiga

metrópole, a Inglaterra; além da ambição dos senhores de engenhos das baixadas do Rio de Janeiro impeliram uma migração à Região Serrana do Rio de Janeiro. A corrida pelo alcance do mercado externo levou à Serra a estrutura social até então vigente, onde os latifundiários gerenciavam o território, os escravos davam seus braços e técnicas para desbastar a floresta e iniciar a o cultivo do café. Nunca antes se vira tamanha destruição do patrimônio natural. Pelas palavras de Lamego,

Na Serra, entretanto, a ofensiva do café contra a floresta foi repentina e acelerada. O machado precedera ali, ademais, o gado, impossibilitando o transporte da madeira, e, a rapidez do plantio dos grandes cafezais cada vez maior com a crescente invasão serrana a partir dos começos do século passado, resultou na derrubada em massa do matagal sem uma seleção e um corte inicial das espécies vegetais de valor pela durabilidade. As mais preciosas madeiras de lei incineravam-se em queimadas formidáveis que tudo consumia. Jamais o mundo vira um desperdício tão completo de uma flora tão valiosa devorada em turbilhões de fumo e chamas (LAMEGO, 1963, p. 92).

Além do extermínio das espécies vegetais, povos indígenas que ainda resistiam na região foram devastados ora pelo combate, ora pelas doenças que os fluminenses levavam consigo (VIEIRA, 2000, p. 11). Durante o período imperial, a Serra Fluminense apresenta a maior síntese das enérgicas atividades do povo brasileiro, a elevar a então Província do Rio de Janeiro como a mais lucrativa entre as demais unidades da federação. O fluminense, elemento humano resultado da miscigenação entre os indígenas, portugueses e africanos, ao chegar a Serra leva consigo os costumes que adquirira nas planícies, como o apego ao cultivo da cana e a produção da aguardente que já eram desempenhados há cerca de 200 anos, muito embora em menor quantidade quando comparado às regiões de origem (LAMEGO, 1963).

De acordo com Lamego, o advento da expansão cafeeira na Serra Fluminense também insere novos hábitos aos cafeicultores. Afrancesaram-se os hábitos culturais, arquitetônicos, gastronômicos... Assim como se prosseguira o processo de miscigenação da cultura das três principais matrizes do povo fluminense. A partir de 1819, novos elementos humanos passam a compor o mosaico étnico fluminense: chegam os

imigrantes. Suíços, alemães, italianos, espanhóis, portugueses, finlandeses, japoneses, libaneses, sírios... Todos esses povos vêm a somar para o processo de formação da cultura serrana do Rio de Janeiro, os quais miscigenados entre si assimilaram o espírito de brasilidade. Segundo Lamego (1963), tal senso fora somente possível com a centralização do poder imperial. Para este autor, a coesão em torno da Coroa manteve o Brasil unido contra risco de cisão em pequenas republicas. O cimento que possibilitou tal efeito foi o café, cujos frutos guarneciam os cofres imperiais, permitiram o desenvolvimento da indústria, das comunicações, além de soerguer a Serra Fluminense no cenário mundial.

A hospitalidade privada: a oferta de café em carmo

Segundo Selwyn (2004), a hospitalidade deriva do ato de dar e receber. Lashley (2004, p. 04) defende que o fenômeno em tela “[...] envolve, originalmente, mutualidade e troca e, por meio dessas, sentimentos de altruísmo e beneficência”. A perspectiva desse autor vai ao encontro das prestações totais de Mauss, visto que tal concebe que “a prestação total não implica somente a obrigação de retribuir os presentes recebidos, mas supõem duas outras igualmente importantes: a obrigação de dar, de um lado, obrigação de receber de outro” (MAUSS, 2003, p. 201). Destarte, pode-se perceber a hospitalidade assentada na reciprocidade.

Telfer afirma que a hospitalidade pode ser definida como “a oferta de alimentos e bebidas e, ocasionalmente, acomodação para as pessoas não membro regulares da casa” (2004, p. 54). Nessa relação, o fenômeno envolve tanto os anfitriões, aqueles que concedem a hospitalidade (sua casa, seu sustento); quanto os hóspedes que recebem a hospitalidade e partilham do espaço e dos elementos oferecidos. Assim, têm-se os protagonistas sociais da hospitalidade definidos, sendo eles ora anfitriões, ora hóspedes. Ao centrar o olhar sobre a produção e o consumo de alimentos, bebidas e, em menor proporção, acomodação, Lashley (2004) afirma que essas ações desempenham

importante papel no estabelecimento de distinções entre os seres humanos e os demais seres. O autor ainda diz que

O papel da produção, da distribuição e do consumo de alimentos, em particular, apresenta importância na definição de algumas características essenciais de 'humanidade', e diferencia os seres humanos das outras criaturas (LASHLEY, 2004, p. 11).

Os aspectos da oferta da hospitalidade foram divididos por Lashley em três domínios (social, privado e comercial), o que permite a análise das atividades relacionadas em cada um desses. Sobre esses domínios, Lashley afirma que podem assumir uma configuração independente, assim como apresentar caráter de sobreposição. Para o autor

O domínio social da hospitalidade considera os cenários sociais em que a hospitalidade e os atos ligados à condição de hospitalidade ocorrem junto com os impactos de forças sociais sobre a produção e o consumo de alimentos, bebidas e acomodação. O domínio privado considera o âmbito das questões associadas à oferta da 'trindade' no lar, assim como leva em consideração o impacto do relacionamento entre anfitrião e hóspede. O domínio comercial diz respeito à oferta de hospitalidade enquanto atividade econômica e inclui as atividades dos setores tanto privado quanto público (LASHLEY, 2004: 05 - 06).

Destarte, ateu-se ao domínio privado da hospitalidade, o qual também se chama hospitalidade privada. Essa modalidade tem como palco o lar que no caso em questão são as propriedades rurais do município de Carmo. Tal município teve seu surgimento atrelado às questões religiosas, onde um grupo de cafeicultores abastados doara parte das terras para a construção de um templo católico em homenagem a Nossa Senhora do Carmo no ano de 1842 (MACHADO, 1999). A emancipação de Cantagalo ocorrera em 1881, vindo o Carmo a se tornar cidade em 1889.

Carmo sempre teve sua história também atrelada às questões agrárias, com destaque ao café, fator que proporcionou sua emancipação, seu crescimento econômico e populacional. A cafeicultura foi preponderante para a constituição de infraestruturas

que possibilitavam o escoamento da produção cafeeira e de outros gêneros alimentícios, assim como o trânsito de pessoas, informações. Carmo usufruiu da glória do café no período imperial, cujo produto circulara pelo globo terrestre. Entretanto, esses tempos do auge da cafeicultura passaram pela região levando consigo a vitalidade econômica que um dia a guarneceu. O café seguiu sua marcha e foi para São Paulo, Minas Gerais, Espírito Santo e Paraná. Como legado, mais do que as histórias, as construções, a inserção da região no cenário mundial, o café ficou como hábito gastronômico e símbolo para a população carmense. Na imagem 1, é possível verificar no brasão do município de Carmo a presença dos ramos de café à esquerda, cuja marca permanece enquanto referência ao legado cultural local.

Imagem 1: Brasão do município de Carmo, com ramos de café à esquerda



Fonte: Machado, 1999.

Em sociedades pré-industriais contemporâneas como as rurais da América Latina, por exemplo, “a hospitalidade e o dever em acolher tanto os vizinhos como os forasteiros representam um maior imperativo moral” (LASHLEY, 2004, p.07). O autor pontua ainda que nessas sociedades, qualquer falha em agir de modo adequado nessa relação anfitrião-hóspede é tratada como condenação social, pois

[...] o dever de proporcionar hospitalidade, de atuar com generosidade enquanto anfitrião e proteger os visitantes era mais do que uma questão deixada ao gosto dos indivíduos. As crenças a respeito da hospitalidade e as obrigações em relação aos outros estavam fixadas em idéias e visões sobre a natureza da sociedade e a ordem natural das coisas (LASHLEY, 2004, p. 07).

A hospitalidade doméstica apresenta ainda uma característica essencial: a família nuclear enquanto anfitriã. Segundo Lashley, “a família nuclear introduz os indivíduos em regras, rituais, normas e costumes que modelam as atividades de hospitalidade no cenário social” (2004, p. 14). Por mais que a oferta de alimentos, bebidas e acomodação venha a representar atos de amizade, sabe-se que nessa modalidade de hospitalidade, o anfitrião (ou a família anfitriã no caso rural) possui um status de controle sobre as práticas que são concernentes aos hóspedes. Selwyn chega a determinar que

Os atos relacionados à hospitalidade servem como um modo de articular as estruturas sociais. Esses atos proporcionam os meios simbólicos para permitir que as pessoas deixem os grupos sociais e também se juntem a eles, e para que as estruturas hierárquicas sejam, ao mesmo tempo, firmadas e legitimadas (SELWYN, 2004, p. 36).

De acordo com Lashley (2004), a partilha da hospitalidade cria laços simbólicos e vínculos entre as pessoas envolvidas, sendo sua finalidade a inversão dos papéis, quando anfitrião se tornará hóspede e *vice versa*. Dessa forma, é comum no espaço rural de Carmo que uma das maneiras de anfitriões rurais estabelecerem laços com seus hóspedes, sejam eles estranhos ou componentes de seus círculos de sociabilidade, é através da oferta de xícaras ou copos de café.

Em contato com as famílias rurais carmenses, foi inevitável constatar que o café compõe a oferta gastronômica local, sendo um dos principais componentes da introdução à hospitalidade privada. Uma das entrevistadas revelou que ao avistar alguém adentrando a porteira, corre para a cozinha e “benze” (compartilha uma xícara ou um copo) o visitante com café. Embora essa expressão seja carregada de um misto de jocosidade e religiosidade, ela exprime o que se sucede no espaço rural de Carmo.

O café é uma espécie de elemento cultural que permanece no consumo do dia a dia, bem como nos símbolos dos municípios e na memória das famílias pioneiras locais. É impossível circular pela região e não ser agraciado com uma xícara ou copo de café, principalmente quando a temperatura está mais amena. Enquanto pesquisava os hábitos referentes à hospitalidade, recebi diversas quantidades de café, o qual era servido tanto em xícaras de ágata, cerâmica ou vidro, assim como em copos de vidro canelado ou liso.

O café é a bebida que mais se consome no café da manhã, adicionado ou não ao leite, sempre com bastante açúcar, de preferência o tipo cristal. Tal café é feito em uma panela chamada leiteira ou caneco, onde se aferventa água com açúcar que quando chega ao ponto de ebulição, adiciona-se o pó de café a movimentar a mistura com uma colher até o momento que se levanta fervura e uma densa espuma sobe ao ponto de quase transbordar. Desliga-se o fogo e se passa a bebida em um coador de pano, o qual possui ou cabo de madeira ou arame revestido de plástico, e a acondiciona em uma garrafa térmica.

Na atualidade, Carmo não se caracteriza como um reduto cafeicultor, mesmo que poucos municípios do entorno ainda pratiquem a cultura do café em pequena escala. A economia do município se baseia na produção de gado de leite e de corte, além de olericultura e da agroindústria de laticínios. Quando se questiona sobre a permanência do café, ficou ele nas construções, nas estradas e ruas, na velha estação de trem desativada, no brasão municipal, além de seguir nas xícaras e copos ofertados e compartilhados por hóspedes e anfitriões como hábito gastronômico de boas vindas.

CONCLUSÃO

Somente um fator agrícola considerado como artigo de luxo, cujos preços compensavam esforços diversos, seria capaz de determinar a ocupação e integração de uma região que até então não interessava para os gestores do Brasil Colônia. Responsável pela manutenção da economia imperial, o café consolidou o Sudeste como a região mais pujante do período imperial, sendo o Rio de Janeiro o polo irradiador de tal riqueza. Muito embora se desconsidere diversos dados acerca dos feitos realizados pela Família Imperial, a coesão e a assimilação do espírito de brasilidade muito devem aos seus intentos, sendo o café um dos fatores preponderantes para tais.

O café com seu gosto pelas alturas foi o elemento que mobilizara mentes, braços e sonhos serra acima. Causara a devastação da floresta primária, o extermínio de povos indígenas, além de proporcionar a miscigenação de diversos povos que vieram a constituir o mosaico étnico fluminense. Foi responsável pela rápida inserção capitalista da região, a qual usufruiu de hegemonia internacional na produção cafeeira, assim como mudanças no padrão comportamental de diversos segmentos populacionais serranos.

No entanto, a marcha do café para outros estados levou a riqueza consigo. Deixara para a Serra Fluminense um legado cultural que se reflete não apenas nos recursos materiais que fazem parte da paisagem humana local, mas também nos recursos imateriais que compõem a sua cultura. Quanto à gastronomia, o consumo do café resiste como hábito das famílias rurais, o qual é recurso dispensado na hospitalidade privada, responsável por simbolizar toda a tradição histórica, cultural e popular da Serra Fluminense.

REFERÊNCIAS

D'ONOFRE, D. G. **Hospitalidade de famílias rurais na Serra Fluminense**: olhares de anfitriões. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) Faculdade de Ciências Econômicas: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2013.

LAMEGO, A.R. **O homem e a serra**. Rio de Janeiro: Divisão Cultural, 1963.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade**. Barueri: Manole, 2003.

MACHADO, A. G. **Reminiscências de Carmo**. Além Paraíba: Casa Cruzeiro, 1999.

MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. Tradução de Paulo Neves. São Paulo: Cosac Naify, 2003.

SELWYN, T. Uma antropologia da hospitalidade. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade**. Barueri: Manole, 2004.

TELFER, E. A filosofia da “hospitalidade”. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade**. Barueri: Manole, 2004.

VIEIRA, W. **Apogeu e decadência da cafeicultura fluminense (1860 – 1930)**. Campinas, SP: (s.n.), 2000. Dissertação (Mestrado em História Econômica) Instituto de Economia: Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2000.