



Congresso Internacional
Café, pão e chocolate: representações, recepções e fronteiras culturais
(CESIC – Universidade de Bucureste; CHAM – NOVA FCSH/UAç)
3-6 de Outubro de 2018 – NOVA FCSH

Sujeitas a abordagens antropológicas, históricas, literárias, linguísticas, económicas e culturais/culturalistas, as *instituições culturais do café*, do *pão* e do *chocolate* beneficiaram, no último meio século – mais precisamente desde que os Estudos Culturais e, gradualmente, a Cultura Material e os Estudos da Modernidade ocuparam a cena daquelas que anteriormente eram questões meramente literárias – de avaliações não só conceptualmente restritas, como amplamente interdisciplinares. Agora, têm raízes profundas nas análises correntes da *identidade cultural* e são contribuições relevantes de diversidade e de diferença *cronotópica* como garantias de uma apreciação crítica imparcial. E isto aplica-se a uma quantidade interminável de culturas, desde os espaços mais ocidentais aos mais orientais com interesse para as nossas mentes cultivadas e para as nossas almas curiosas, ou seja, para a cultura *tout court*. É o mesmo que dizer que as ferramentas imagológicas e culturalistas agem facilmente neste território, aptas a abarcar de forma aberta e analítica o que se propõe.

O *café* sofreu uma mudança significativa no imaginário colectivo do Ocidente desde os seus momentos iniciais numa longa história, uma história de descoberta e ocupação colonial, de conversão religiosa e de reajuste cultural, de – em sentido lato – aculturação: ao *adaptar* e *adoptar* a base aparente e o pequeno grão excitante, a(s) cultura(s) Ocidental(is) reformularam a sua própria estrutura e substância ao ponto de não se conceberem sem o revigorante líquido escuro, outrora considerado “água suja”. Dada a indiferença na Europa, e não de forma diferente da batata e do tomate, o café travou uma dura luta contra o *chá* e o *chocolate* e, com os seus inimigos iniciais conseguiu criar uma cultura moderna de bebidas quentes, simultaneamente vigilante e cortês, útil e elegante.

Atrás do *café*, o *cacau* ganhou cada vez mais terreno no mapa da mente humana, desde a adaptação do *cacau* a uma ortografia mais “respeitável” e a europeização dos lexemas Aztecas e Mexicanos *cachuatl* e *chocolatl* até uma maior adaptação acústica e palpável à sua identidade. Seríamos nós capazes de pensar nas nossas vidas modernas sem chocolate? Tido num temível apreço como o grande patrono do chocolate, Montezuma teve um papel crucial na sua existência colonial e pós-colonial. Lineu designou-o *theobroma*, literalmente “alimento dos deuses”, e os conquistadores espanhóis, tal como os seus conterrâneos, orgulhavam-se de serem os promotores, no Ocidente, da “bebida espanhola”. Esta contou com o total desagrado dos Ingleses, ao mesmo tempo que, devagar e de forma irreversível, se criou um espaço inglês da *esfera pública*, a acolhedora *casa do chocolate*, competindo com a mais familiar *casa do café*. Concorrentemente, o chocolate tornou-se no símbolo perfeito da elegância cultural, com as senhoras aristocráticas a validar a sua distinção na sofisticação do salão e nos gestos carregados de etiqueta de distinção cultural. O que agora é um produto de consumo popular em qualquer

nível da escala social, foi outrora uma forma elitista e, conseqüentemente, rara e dispendiosa, de socialização.

O *tabaco* já existia há algum tempo e, quando os seus parentados “colonos” líquidos foram em seu auxílio, tornou-se num elemento inevitável de socialização. Beber café, fumar tabaco e as ociosas trocas de opinião implicavam o agradável e igualmente eficiente protocolo de policiar a casa do café, com jornais, réplicas e anedotas enquanto aspectos de sociabilidade e de pertença a um clube.

Em comparação com os supra-mencionados artigos de momentos de ócio, o *pão* sobressai como o *alimento principal* da comunidade, sustento das comunidades humanas e o elemento comestível que enchia o estômago em tempos de guerra e de paz. Louças de barro pré-históricas, usadas para armazenar cereais, mó homérica ou pilão e almofariz etruscos, moinho manual romano ou moinho manual e amassadeira constituem diversas provas da centralidade do pão como alimento da classe trabalhadora, as murmurantes massas da história. Pão de trigo, a par do de milho e do arroz, e integral juntamente com pão de centeio denotam diferenças culturais com os seus traços distintivos: pão levedado *versus* pão não levedado, carcaças de pão branco *versus* carcaças de pão escuro, bolos grosseiros *versus* bolos requintados, cada tipo representando uma categoria ou ambiente social.

Seguem-se os tópicos possíveis para propostas para a ocasião, embora outras sugestões sejam bem-vindas:

- Café, chá e chocolate, da realidade ao mito: personificações de qualquer deles e o seu uso no(s) discurso(s) social/sociais; os *topoi do panem et circenses*, do “*deixá-los comer bolos*”, do *panem nostrum quotidianum*, etc.;
- A(s) cultura(s) do *café* vs a(s) cultura(s) do *chá*: consumo, difusão e propagação de plantas que asseguram o sustento diário e assimilam itens raros aos comuns;
- Adquirir o gosto do *café* e do *chá*, usando-os em locais públicos e protocolos sociais;
- Domesticar o chá e o café: de bebida “exótica” a “chique”, da barbárie a “droga social”; “uma colónia numa chávena”, a “barbárie numa chávena”, “a storm in a cup” (correspondendo à nossa “tempestade num copo de água”) *figées* como sinais de identidade cultural;
- Efeitos sócio-culturais do café: sobriedade, prestígio, elegância e boas maneiras à mesa;
- Histórias “dos que enriquecem do dia para a noite”: o café, desde os grãos para cabras excitadas até bebida chique, de poção sagrada a bebida doméstica, do grão ao caldo, da “chávena do diabo” ao elixir que “torna o político sensato”, como dizia Pope; o cacau do grão até à barra, da poção sacrificial à sobremesa chique das senhoras, de remédio salgado a delícia doce;
- A nova bebida quente da Modernidade Clássica como cura e/ou veneno (o tropo do *φάρμακον*);
- Ditos famosos e a geografia simbólica do consumo de café-chá-chocolate: Bacon (“Coffee comforts the head and heart, and helps digestion”); *Comus*, de Milton, fala



sobre o facto de o café proporcionar um prazer que ultrapassa “the bliss of dreams”; *Cap and Bells*, de Keats, considera o café superior ao rum da Jamaica e de Nantz; Prufrock, de Elliot, confessa que mede a sua vida por colheres de café (“I have measured out my life with coffee spoons”); Orson Wells só pensa em três coisas intoleráveis na vida: café frio, champanhe tépido e mulheres demasiado excitadas;

- A representação do café, do pão, do chá, do chocolate e do tabaco nas narrativas sobre o passado: correcções, rasuras e anacronismos;
- A *supremacia cronotópica* do café enquanto história cultural hipotética: se Horácio e Vergílio tivessem conhecido o café...

As propostas de comunicações de 20 minutos devem ser enviadas até 1 de Setembro de 2018, sob a forma de um *abstract*, com cerca de 200 palavras. Como cada comunicação será seguida por uma discussão de 10 minutos, pede-se aos participantes que limitem a sua apresentação ao tempo atribuído.

E-mail: coffeeandbreadconference@gmail.com

Site: <https://coffeeandbreadconference.wordpress.com/>

Comissão Organizadora

Andrei Naei
Dragos Manea
Isabel Almeida
Leonor Santa Bárbara
Luís Manuel Bernardo

Comissão Científica

Alain Gigandet
Colas Duflos
José Esteves Pereira
Juan Luis Montero
Maria Helena Trindade Lopes
Mihaela Irimia