

CAFÉ CONTRA VINHO

Uma guerra que começou
"feia" mas acabou bem

Mantém o Bureau Panamericano do Café uma publicação mensal — "Coffee Newsletter" — que traz habitualmente uma nota curiosa sob o título "Há uma história na sua xícara de café". Uma dessas "histórias", acontecida na época da introdução do café na Áustria, ilustra bem as dificuldades que a rubiácea teve que vencer para a expansão do seu consumo no mundo. Persistem hoje dificuldades idênticas. E é pena que não possam ser resolvidas com a mesma simplicidade com que o foi a guerra Café X Vinho na antiga Viena...

Antes da abertura do primeiro Café Vienense, em 1680, eram os habitantes daquela cidade grandes bebedores de vinho. A fabricação da bebida predileta estava sob o controle de um forte grupo monopolista — a Associação dos Vinhateiros. Era uma tradição antiga a existência de associações desse tipo profissional (a dos Padeiros Vienenses, por exemplo, foi fundada em 1217). Mas a verdade é que todas se transformaram em monopólios que exerciam um controle tirânico sobre as atividades econômicas.

Com a difusão crescente do hábito de tomar café, era inevitável o aparecimento de nova associação — a dos Cafesistas (digamos assim), que reuniu os que preparavam a infusão para o consumo público, e que logo foi arrastada à luta com a dos Vinhateiros. Viram estes com receio o rápido aumento do consumo de café e se lançaram à luta, invocando o direito de que estava investido o seu grupo de destiladores de vinho (denominados "queimadores de água") de elaborar qualquer espécie de bebida em cujo preparo intervinha o fogo. É evidente que isto incluía o café... Alegaram, então, os Cafesistas que, se os Vinhateiros conseguissem controlar o seu trabalho, o café desapareceria de Viena. E argumentavam que o preparo do café era uma arte diferente, com seu "mistério" próprio, coisa completamente desvinculada dos "segredos" da destilação do vinho.

Das discussões e disputas nas câmaras, de Viena, passaram ambas as associações aos "sururus" de rua... E o problema só foi solucionado em 1750, por meio de uma resolução pacífica. Foi a rainha da Hungria quem pôs fim à contenda, mediante um decreto tão sábio quanto diplomático: decretou que os Vinhateiros, poderiam elaborar café e os Cafesistas, se assim o desejassem, poderiam aprender a arte da destilação do vinho. E isto foi a semente de uma nova associação que incorporou ambos os grupos.

Durante aqueles anos de luta, a violência com que se empenharam Vinhateiros e Cafesistas deu em resultado a diminuição do consumo do café nos lugares públicos, mas os vienenses haviam aprendido a fazer café em suas casas. Com a solução dada pela rainha, os cafés vienenses — destinados a ser mundialmente famosos — entraram num período de maior prosperidade.

Batata doce para porcos

Tem a batata doce valor reconhecido na criação de porcos, podendo ser utilizada vantajosamente na engorda, graças à sua riqueza em amido e açúcar. É, ademais, uma cultura econômica para o criador, pois encontra ambiente favorável em todo o território brasileiro, produzindo grande rendimento (cerca de 25.600 quilos de tubérculos e 111.500 quilos de ramas por hectare, segundo o prof. N. Athanassof). E também é de cultura fácil, pouco exigente quanto à qualidade das terras e de ciclo vegetativo curto.

Para baratear ainda mais a produção, pode o criador dispensar a operação da colheita, deixando-a a cargo dos porcos que são soltos à vontade na área da cultura. Claro que isso não poderá constituir alimentação exclusiva, tornando-se necessário ministrar misturas protéicas e minerais, já que a batata doce, por si só, não atende às necessidades nutritivas dos suínos.