

## Um café, por favor

“Um dia destes temos de ir tomar um cafezinho.”

Por debaixo da conversa, os lábios mergulham no sabor torrado e intenso do negrume líquido. Meia dúzia de frases sobrepõem-se ao tilintar das colheres, risos, mais uns golos, mexericos e já só ficam umas migalhinhas de borra e a espuma feita praia na chávena. Qual bebida mística, o café tem o poder de unir as pessoas.

Nenhuma outra infusão tem um simbolismo tão volumoso como o café. Pelo menos não em terras portuguesas. Sendo tanto, para nós o café é muito mais. O café é a circunstância. Quando queremos encontrar alguém querido para saciar as vorazes saudades que nos assolam, quando queremos apenas trocar novidades, falar sem nenhum outro plano de lazer, o que fazemos é ir tomar café. Mesmo que depois se vá beber um sumo ou comer um gelado, o que se combina é um café. Em vez de água tingida por grãos moídos, o café pode bem ser o ato de beber estima e amizade em torno de uma mesa polvilhada de histórias. Bem como diálogo, o café também é capaz de ser cenário. Um português que se preze não vai tomar o seu café à confeitaria, nem à esplanada nem ao bar. Vai ao café. O café é o lugar. E é no café que acontecem os cafés, com ou sem café. Sendo evento e local, o café só não pode mesmo ser hora e data. Se para os ingleses o líquido quente sagrado é o chá das cinco, para os portugueses é o café do fim do almoço. Ou do jantar. Ou do meio da manhã ou da tarde porque, na verdade, qualquer hora é adequada para degustar um bom café.

Portugal é um país de café. Na cultura lusitana, o café prefere-se puro mas é igualmente apreciado quando a água lhe traz sotaque, tornando-o carioca, ou quando é mesclado com a palidez do leite. De facto, nenhuma outra nação desenvolveu tanto o léxico associado ao café com leite. Para os americanos basta um *caffè latte*, para os franceses um *café au lait*, mas para os portugueses não. É necessário ser mais preciso e, porque não, criativo? O café merece-nos isso. Como tal, se queremos que a fusão nos seja servida num copo, devemos pedir um galão. Se desejamos bebê-la a partir de urna chávena de chá, então a expressão ideal é meia de leite. Se preferimos que a mistura nos chegue numa chávena pequena, há que fazer uma distinção geográfica. Segundo o dicionário nortenho, o nome correto é *pingo*, pois não se quer adicionar mais do que um pinguinho de leite ao café. Já no sul, o apelido atribuído é *garoto*, tal é a pequenez da bebida e do recipiente que a contém. Também lá o *cafezinho* é uma *bica*, enquanto que cá para cima o termo *címbalino* caiu em desuso. O café é palavra que gera diversidade linguística puxando, para além de outras palavras, ingredientes que entorna em si mesmo.

Ao passo que neste nosso pedacinho de terreno lusitano os cafés são mais que as ruas, no estrangeiro brotou a moda das “lojas de café”, tradução de “*coffee shops*”. São espaços modernações, desenhados com balanço artístico, onde se serve café reinventado de todas as formas e feitios, aumentando, assim, as probabilidades de agradar a toda e cada papila gustativa mas deixando qualquer paladar indeciso no momento da escolha. Café a uma elevada temperatura aconchegante ou beijado pela frescura do gelo? Adocicado pelos xaropes de fruta derramados no copo ou pela

cremosidade das natas que flutuam à sua tona? Imiscuído com a espessura do caramelo ou leite condensado ou com a ousadia de licores? Com obras de arte e perícia desbastadas na sua espuma ou sobre ela esboçadas com poeira de chocolate e canela? Como quer o seu café?

Os portugueses têm a resposta. Apesar de ser entusiasta de novidades, o povo luso privilegia o café tradicional. Há, na sua consciência, a noção de que o café deve ser mantido fiel a si mesmo e bebido com respeito. Sem outros aromas que não o seu, numa chávena de tamanho bastante apenas para o albergar. Nela vertido, pairando sobre um pires, o café fica como é. Concentrado. Escuro. E forte, constituindo preâmbulo para os rituais que evoca. Para uns, o hábito suscitado é o de conferir alguma energia aos grãos de açúcar antes de rasgar o pacote e os fazer mergulhar. Outras mãos criaram o costume de finalizar os rodopios da colher com um toque leve na berma da chávena. Outras ainda preservaram a rotina de apontar o mindinho para o céu de cada vez que o café é elevado de encontro aos lábios. O café é a origem de hábitos e trejeitos com fundamento apenas em seu redor.

O café é bebida mágica, simples nos preparos, complexa no sabor. É um punhado de grãos deitado sobre a lâmina. Lâmina que mói, aroma que é rasgado, exposto em plena nudez e o café renasce pó seco e castanho como a terra de onde veio. Comprimido num manípulo ou numa cápsula, é atravessado por água quente que lhe leva emprestada a cor e o corpo.

Caído na chávena protege, com gotículas de ar dourado, a amargura de que não prescinde. Chega à mesa o prazer, e o filho ou o filho dos amigos ou o primo pequeno pede se pode mexer essa bebida intrigante que os adultos tanto gostam de saborear.

E eu estou aqui, deste lado, junto a uma mesa que podia ser de um café, a escrever, no que podia ser um guardanapo, deambulações da minha mente. O empregado aproxima-se. Os meus olhos sorriem.

“Um café, por favor.”

*Ana Rita Moura da Silva, Do Corpo e da Alma*