

## Garotos, cariocas e italianas...

por João Roque Dias, ATA



Talvez fruto de cinco séculos de presença Portuguesa em África, no Brasil e na Oceânia, o café constitui, desde há muito, uma das bebidas preferidas dos portugueses (apenas ultrapassado pelos excelentes vinhos que por cá se produzem e, mais recentemente, pela cerveja). Mas, depois de qualquer refeição regada com vinho, cerveja ou apenas água, o café é corolário absolutamente obrigatório. E, talvez também por causa da influência

dos centros produtores de café e do seu domínio colonial, a selecção, *torrefacção*, *loteamento*, *moagem* e preparação do café atingiram, em Portugal, foros de arte divina.

E, como verdadeira arte divina, surgiram através dos tempos os rituais e os locais de culto do café em Portugal, verdadeiros templos das tertúlias de amigos e da degustação do melhor café que se pode beber em qualquer lugar do mundo: o café Majestic, no Porto e, em Lisboa, a Brazileira do Chiado (a segunda casa de Fernando Pessoa) ou o Café Nicola (pouso habitual do popular poeta Bocage). Sobre estas catedrais, a única sugestão é que vão até lá e saboreiem um café em qualquer uma delas. A experiência, tenho a certeza, vai ser inesquecível. Sobre os rituais e a terminologia que sempre lhes anda associada, aqui ficam algumas linhas, alinhavadas com a companhia de uma chávena de bom café português, estrategicamente afastada do teclado do meu computador.



Comece o leitor por decidir se prefere um café *expresso* (também chamado em Portugal *café de máquina*) ou um *café* preparado à maneira antiga, em cafeteira de cobre e filtrado depois em fino pano de algodão. Se preferir a primeira versão, eleve a sua voz ao balcão (num café português, os decibéis tendem a acumular-se) ou sussurre apenas para o empregado: uma

*bica*, por favor. Mas cuidado, já que, se o café for tomado no Porto, *bica* é linguagem um pouco estranha e o pedido deve ser feito de outro modo: um *cimbalino* (numa clara referência à marca das primeiras máquinas de café *expresso* comercializadas em Portugal no início dos anos 40). O café à moda antiga é chamado simplesmente *café* ou *café de saco*. Mas, não se pense que tudo isto não tem importância: se em algumas casas são servidos ambos os cafés, noutras apenas se serve café de saco. Há cerca de 20 anos (o que faz a displicência da juventude...), atrevi-me a pedir uma *bica*



na Brasileira. Imediatamente, fui suavemente "repreendido" por um empregado com idade de ser meu avô: que não, que não serviam "esse tipo de café"! Sinal dos tempos, na veneranda Brasileira, coabitam hoje pacificamente a *bica* e o *café de saco*. Uma outra variante do café de saco, especialmente servida em restaurantes de maior luxo, talvez pela sua preparação mais "artística" e aristocrática, é o *café de balão* (onde a água é aquecida com lamparina de álcool num balão de vidro e, após se misturar com o café moído situado num balão superior, escorre, já café pronto a beber, para o balão inferior). Um verdadeiro repouso para os olhos e um bálsamo para o olfacto...

Já falámos então dos dois modos básicos de preparar o café tomado sem qualquer outro acompanhamento líquido: a *bica* e o *café de saco*. Para os iniciados, aqui vai uma dica sobre o modo de distinguir os dois: o café de saco não tem espuma e apresenta-se negro, enquanto a bica deve sempre apresentar uma espuma espessa (chamada o *creme*, no mundo do café) e com uma caprichosa cor castanha. Se o leitor pretender o seu café misturado com leite, tome nota: uma *bica pingada* (ou um



*pingado*) é um café servido com apenas umas gotas de leite, um *garoto* é um pequeno café com leite servido em chávena de café pequena (no Porto, o *garoto* é chamado *pingo*), uma *meia de leite* é o mesmo café com leite mas servido em chávena maior. Esta chávena é normalmente utilizada para servir o *café duplo* - um café composto por "dois cafés", que os turistas, especialmente os americanos habituados a beber café fraquinho por canecas de



meio litro, gostam de pedir a torto e a direito, talvez desconfiados do tamanho da nossa bica. Resultado: após duas ou três destas "bombas" tomadas ao longo de um dia (o que equivale a cerca de 6 *bicas*), ficam os desgraçados com uns olhos vermelhões, prontos a saltar das órbitas. Ainda com leite, o café pode ser tomado em *galão*, i.e., num copo com cerca de 1/4 de litro de capacidade. E como nada é fácil neste negócio do café em Portugal, o *galão* (e a *meia de leite*) pode ser tomado



*claro*, ou *pingado* (sem muito café) ou *escuro* (com mais café). E há ainda o *galão à americana*: 3 partes de café e uma parte de leite. E como os comerciantes gostam sempre de poupar uns euros e utilizar *café de saco*, mais fraquinho, nos *galões*, se o leitor desejar o seu mais forte e aromático deverá pedir o galão com *café de máquina*. Ah! Já me esquecia: um *serviço de café com leite* é a versão mais refinada da *meia de leite*, em



que o café e o leite são servidos à mesa em recipientes separados, o bule do café e a leiteira, devidamente acompanhados pelo açucareiro ou pelos saquinhos de açúcar.

Quanto à temperatura, a *bica*, o *cimbalino* ou o simples *café* pode ser tomado em chávena normal (ligeiramente aquecida com o calor da máquina), em *chávena escaldada* (i.e., passada por água a ferver antes de o café escorrer para o seu interior) ou em *chávena fria* (todos os cafés guardam algumas chávenas fora da máquina, para poderem satisfazer mais esta exigência dos seus clientes). Uma vez decidida a questão do tipo de café e da temperatura da chávena, resta definir o grau da potência estimulante desejada. Uma *bica normal* é servida em chávena até cerca de 2/3 ou 3/4 da sua capacidade. Se desejar um café um pouco mais fraco, deve pedir-se uma *bica cheia*. Se, mesmo assim, pretender um café ainda mais

fraquinho, peça então um *carioca* (preparado fazendo passar mais uma dose de água pelo pó do café *tirado* anteriormente ou adicionando água quente a uma *bica normal*). Uma outra variante do *carioca* (*de café*) é o *carioca de limão*: uma chávena de café com água muito quente onde se introduz uma pequena casca de limão.



#### A Brazileira do Chiado em Lisboa

Se for servido em chávena dupla, o *carioca* passa, curiosamente, à categoria superior de *chá de limão*. É a bebida por excelência das frias manhãs de Inverno ou dos narizes a pingar da gripe. Para maiores estímulos (e corações mais fortes) a solução é pedir uma *italiana* (também chamada uma *bica curta*) em que a água enche apenas metade da chávena.. É interessante notar que, em Itália, o café normal corresponde à *italiana* portuguesa (daí o seu nome) e que ainda se serve um café muito mais curto e forte: o *ristretto* ou *corto* (apenas uns 5 milímetros de água no fundo da chávena, para a mesma quantidade de café).

Esta verdadeira bomba atómica dos cafés não é servida em Portugal. Mas temos a nossa própria versão, a *bica com cheirinho*, uma normal *bica* onde foram adicionadas algumas gotas de aguardente de bagaço para reforçar o sabor do café e aclarar a garganta (juram os entendidos...). Em alguns bares mais sofisticados, chama-se a esta bebida o Irish Coffee Nacional (a que não faltam as natas, é claro!).

Mas o mais interessante de tudo isto é que todas as variantes, sub-variantes e formas atrás descritas não são apenas para usar em dias de festa. Oh, não! Todas as formas são pedidas todos os dias e a todas as horas, sendo absolutamente comum ouvir os empregados do balcão a fazer os pedidos para o colega de *serviço à máquina*: *3 bicas, uma é curta e outra pingada!* Para, logo a seguir, se ouvir a correcção ao pedido inicial: *Passa a 5, uma em chávena escaldada e outra é garoto! Mais dois galões, um é escuro e outro com café de máquina!*

Por 0,40(\*) euros, ou seja cerca de \$0.40, a portuguesa *bica* é um dos prazeres mais económicos com que os deuses nos deliciam todos os dias.

Vai uma bica? Para a senhora, é com adoçante?

(\*) À data da redacção deste texto, em 2000.

#### Breve Glossário Contrastivo do Café Português Europeu - Português Brasileiro

Português Europeu	Português Brasileiro
Bica	Café expresso
Chávena	Xícara
Galão	Média (servida em copo)
Galão claro ou pingado	Média clara
Garoto	Café com leite (servido em xicrinha)
	Pingado (no Rio de Janeiro)
Meia de leite	Média
Natas (plural)	Creme de leite