

1. Proposta de intervenção no Museu do café: Segunda homenagem ao cafeeiro.

Carlos Guzmán. São Paulo, 2015

a. Homenagem ao cafeeiro

‘Homenagem ao cafeeiro’ é um monumento localizado na frente do prédio da Bienal de São Paulo no Parque Ibirapuera. Passa despercebido no meio do estacionamento que o rodeia. Foi realizado pelo italiano Franciso Zeri e inaugurado em 25 de janeiro de 1954.

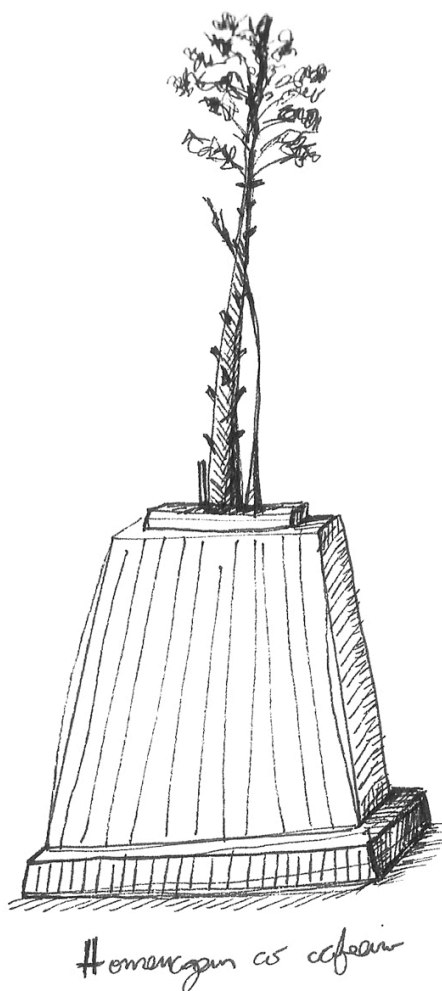


Figura 1. ‘Homenagem ao cafeeiro’. Caneta sobre papel. São Paulo, 2014

b. Segunda homenagem ao cafeeiro

Projeto baseado na “Viagem Pitoresca através do Brasil” por Johann Moritz Rugendas, livro publicado em Paris em 1835.

A diversidade cultural do Brasil se deu em grande parte por conta da economia do café. Além das imigrações do começo de século XX, hoje temos uma grande população afrodescendente, que chegou em terras brasileiras por conta da agricultura cafeeira. Rugendas retrata, a través da gravura, um país de paisagens, tipos e costumes diversos. Este trabalho se fundamenta na serie de gravuras da população negra escrava, feitas pelo artista a longo da sua viagem nos primeiros anos do século XIX.

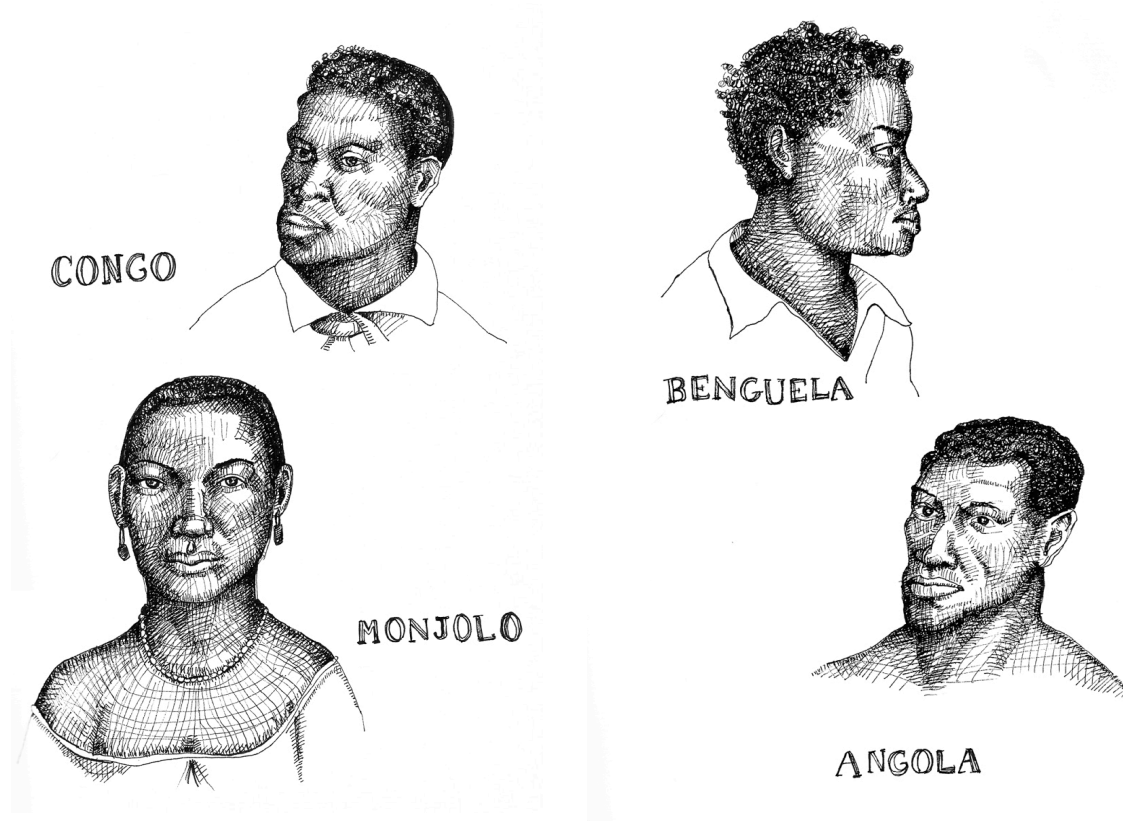


Figura 2. Reprodução de gravuras de J. M. Rugendas. Caneta sobre papel. São Paulo, 2014

Materiais

660 kg de café brasileiro tipo pergaminho.

11 sacos de café carimbados.



Figura 3. Proposta de intervenção no ‘Museu do café’. São Paulo, 2015

Montagem

O projeto requer de (11) onze sacos de café de (60) sessenta quilogramos sem marcar. Os sacos serão carimbados com onze símbolos desenhados pelo artista. Para a instalação dos sacos é preciso de uma parede de, no mínimo, (8,90) oito metros e noventa centímetros. Os sacos devem ser ubicados em fileira, com uma distancia mínima de (10) dez centímetros entre eles.

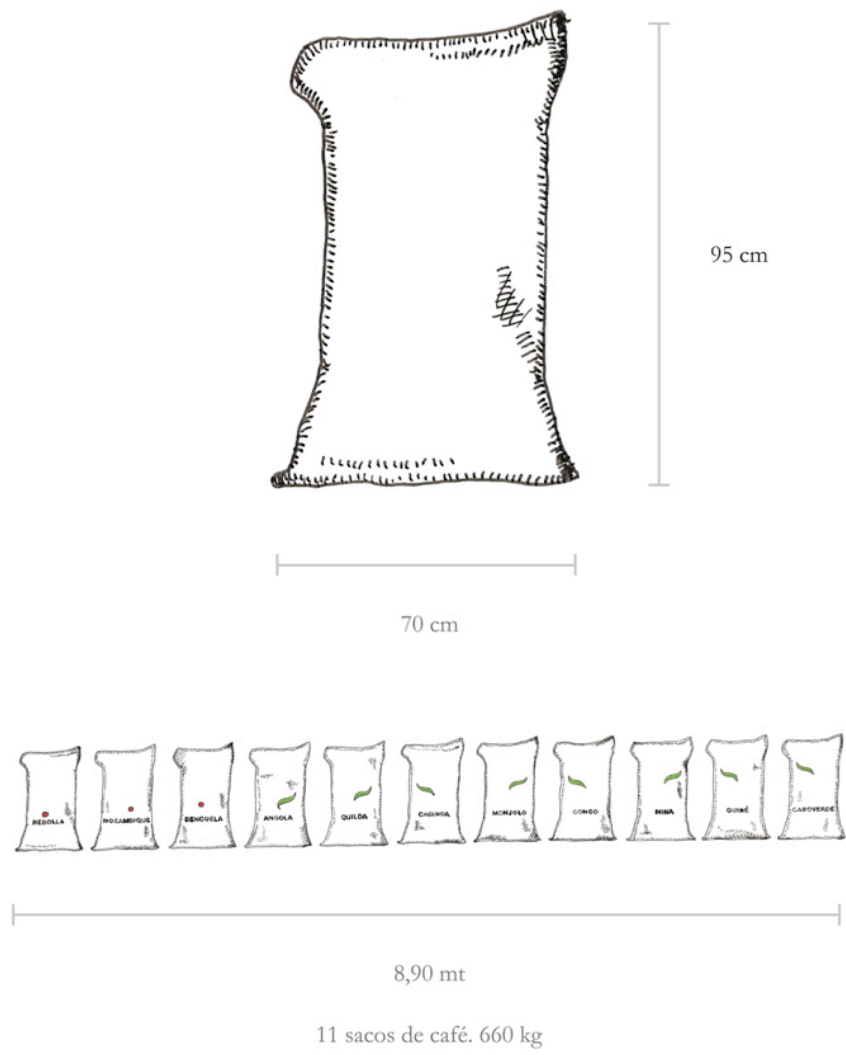


Figura 4. Proposta de intervenção no 'Museu do café'. São Paulo, 2015

2. Projeto para um museu vivo:

doações de plantas de café a instituições culturais. Carlos Guzmán. 2015

O desenvolvimento econômico e demográfico de São Paulo dependeu em grande parte da indústria cafeeira, responsável pelas grandes migrações no começo do século XX e motor econômico que tornou a região o centro mundial do comércio.

Este projeto tem como fim a conservação e a manutenção de uma espécie viva da planta ‘*coffea arábica*’, por parte de instituições culturais do Estado de São Paulo. Os espaços aos quais se pretende doar as plantas têm na história uma relação com a cultura do café.

As plantas são produto de um processo de criação em artes visuais. Inicialmente foi feita uma cartografia urbana da cidade de São Paulo a partir da identificação de diversos pés de café localizados ao longo da cidade. Estes pés foram desenhados constituindo um mapa que faz parte do projeto ‘colheita’. Naquela oportunidade foi feita uma seleção manual dos grãos que apresentavam a melhor maturação, seguindo a cultura cafeeira colombiana, na época da safra dos anos de 2014 e 2015. Estes frutos foram processados manualmente conseguindo chegar ao grão tipo ‘pergaminho’, produto que tem sido exportado pelo Brasil e por diversas regiões do mundo desde o século XIX. Este tipo de grão pode tomar dois caminhos diferentes. O primeiro é o do café torrado, o qual apresenta diversas formas de preparo: ‘Espresso’; ‘Coado’; ‘Cappuccino’; ‘Mocha’; ‘Aeropress’; ‘Chemex’; ‘Hario V60’; ‘French Press’ (RAPOSEIRAS, 2015, p. 72). O segundo caminho é o de ser uma semente que no futuro pode se tornar uma planta semelhante à que brotou. Este é o percurso escolhido no projeto, que tenta manter viva a cultura do café numa das grandes capitais da América Latina.

A identificação das plantas na cidade confirma a presença de práticas culturais herdadas de modo geracional pelos paulistanos. Afirma, igualmente, a memória da cidade e a relação ainda viva de práticas agrícolas na região urbana. Um dado oferecido por alguns moradores locais é o fato de se acreditar na relação da planta

do café como símbolo de riqueza ou prosperidade¹. Neste sentido, a presença do ‘coffea arábica’ na cidade de São Paulo é a afirmação de um símbolo e uma cultura que sobrevive às grandes mudanças da geografia urbana e ao intenso processo de desenvolvimento econômico do último século.

Com o propósito de tornar visível esta manifestação da cultura local, projeta-se a doação de vinte plantas de café originárias da mesma quantidade de pés achados no espaço público. As instituições escolhidas terão o trabalho de manter as espécies vivas ao longo de sessenta ou setenta anos, tempo de vida da espécie. Posteriormente, espera-se a manutenção desta obra, procurando a reprodução das plantas com a ajuda dos grãos por elas produzidos.

A preservação de obras de arte, dos acervos de bibliotecas e de arquivos requer o cuidado e monitoramento permanente de três fatores essenciais: a iluminação, a umidade relativa e a temperatura. O ‘Projeto de Conservação Preventiva em Bibliotecas e Arquivos’ recomenda uma temperatura estável de 21°C ou menos e uma umidade relativa do ar estável entre um mínimo de 30% e um máximo de 50%. Em relação à luz, os níveis visíveis de luz são medidos em lux (lumens por metro quadrado) ou pés-vela e “as recomendações geralmente aceitas afirmam que os níveis para materiais sensíveis à luz, inclusive o papel, não devem exceder 55 lux (cinco pés-vela). Para os materiais menos sensíveis à luz, permite-se um máximo de 165 lux (quinze pés-vela)” (OGDEN, 2001, p. 9).

Por sua vez, o cafeeiro também precisa de um clima específico sem o qual não é possível seu desenvolvimento. As condições de luz, temperatura e umidade presentes no solo brasileiro e nas regiões intertropicais do planeta permitem o crescimento do ‘coffea arábica’:

A faixa de temperatura ideal para o cultivo do café arábica fica entre 19 e 22°C. Temperaturas mais altas promovem formação de botões florais e estimulam o crescimento dos frutos. Entretanto, estimulam também, a proliferação de pragas e aumenta o risco de infecções que podem comprometer a qualidade da bebida. O cafeeiro é também muito suscetível à geada e temperaturas abaixo de 10°C inibem o crescimento da planta.²

¹ Assistentes no evento “Ciclo de Pesquisas” do espaço independente ‘Casa Tomada’ em São Paulo confirmaram a informação. O dado foi oferecido inicialmente pela gestora e curadora independente Tainá Azeredo, cofundadora e diretora do projeto.

² Embrapa Agrobiologia. “Clima”. Sistemas de Produção, 2 – 2a. edição. Disponível em: http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Cafe/CafeOrganico_2ed/clima.htm. Acesso em 9 de novembro de 2015.

Ao mesmo tempo, recomenda-se que a temperatura não ultrapasse os 34°C já que a planta de café não requer uma alta exposição à luz solar, adaptando-se ao sombreamento parcial.

Em conclusão, a preservação de acervos em bibliotecas e arquivos é semelhante à preservação de organismos vegetais vivos. Isso é razoável entendendo que os materiais de acervo (livros, fotografias, pinturas, etc.) são feitos de materiais orgânicos extraídos da terra.

Dessa forma, o projeto de doação de plantas a instituições culturais procura tornar visível essa relação inseparável dos objetos da cultura com a agricultura e a vida natural presente no nosso planeta. Se afirmamos que a terra pertence ao homem é porque o homem pertence por essência à terra.

Instituições culturais de São Paulo participantes do projeto³.

- Museu da Imigração

O ‘Museu da Imigração’ de São Paulo localiza-se atualmente na antiga ‘Hospedaria dos Imigrantes’ inaugurada em 1887. Ao longo de 91 anos de funcionamento, o local viu passar 2,5 milhões de pessoas que chegaram da Europa, Ásia e do interior do Estado de São Paulo, para inicialmente substituir a mão de obra escrava nas fazendas de café.

A proposta de doação de plantas de café cultivadas na cidade procura dar visibilidade à presença de uma cultura agrícola que sobrevive após 128 anos da abertura da antiga ‘Hospedaria dos Imigrantes’.

- Memorial da Resistência

Durante o período de 1940 a 1983 o edifício que atualmente hospeda o ‘Memorial da Resistência’ foi sede do Departamento Estadual de Ordem Política e Social de São Paulo - Deops/SP, “uma das polícias políticas mais truculentas do

³ Por sua relação com a cultura e a história do café foram escolhidas uma série de instituições culturais do Estado de São Paulo. No mês de outubro de 2015 o projeto ainda estava em fase de preparação. Espera-se a finalização do trabalho no mês de março de 2016.

país, principalmente durante o regime militar.”⁴. Foi construído no início do século XX para abrigar os escritórios e armazéns da Companhia Estrada de Ferro Sorocabana. Os armazéns da companhia serviam, entre outras coisas, como depósito do café que era transportado pelos trens da empresa. Os depósitos que ainda conservam as colunas neoclássicas foram, posteriormente, transformados em espaços de detenção e tortura durante a época da ditadura militar.

A doação da planta do café ao ‘Memorial da Resistência’ procura gerar uma releitura da história local na análise do uso e transformação da arquitetura do prédio. Uma nova conotação do conceito de resistência pode ser inferida por meio da presença de diversos pés de café ao longo da cidade contemporânea.

- **Museu do Café**

O Museu fica na antiga Bolsa Oficial de Café e tem como objetivo preservar e divulgar a história do café no Brasil e no mundo por meio de suas exposições e atividades culturais. O Palácio da Bolsa oficial do café localizava-se na rua XV de Novembro, no centro histórico de Santos, Estado de São Paulo. O prédio é uma tradução da arquitetura do poder econômico da indústria cafeeira do Brasil. O país controlava, no começo do século XX, 70% da produção mundial do grão. O estado brasileiro tem tido um relativo controle da produção cafeeira no mundo, ocupando o primeiro lugar na produção nos últimos 150 anos.

A doação das plantas de café cultivadas na cidade de São Paulo e obtidas a partir da colheita feita nas ruas da cidade procura tornar visível uma prática cultural mantida silenciosamente pela população paulistana numa das maiores cidades do mundo. A presença de pés de café ao longo das ruas e espaços públicos de São Paulo é de certa forma um museu vivo, mantido pelas tradições familiares e uma memória que se afirma diariamente nos espaços do cotidiano.

Instruções de manutenção da obra

⁴ Memorial da Resistência de São Paulo. “Sobre o Memorial da Resistência”. Disponível em: <http://www.memorialdaresistencia.org.br/memorial/default.aspx?mn=4&c=83&s=0>. Acesso em 26 de outubro de 2015

Como obra de arte contemporânea, as plantas de café do projeto ‘colheita’ precisam dos seguintes cuidados:

1. Condições de armazenagem em arquivo:
 - a. Umidade Relativa: 70% - Umidade relativa no ar ambiente de São Paulo. Recomenda-se o monitoramento da umidade ambiente que pode diminuir como resultado de alterações climáticas e poucas chuvas.
 - b. Luz: Recomenda-se exposição diária à luz solar com sombra parcial.
 - c. Temperatura: 19°C – 22°C. Temperatura máxima 34°C.
2. Quando o pé de café atinja os 30 centímetros, deve ser replantado em terra com bons nutrientes e drenagem. Pode ser transferido para um vaso maior, com pelo menos sessenta centímetros de profundidade e diâmetro.
3. A planta precisa ser mantida aparada a uma altura de 1 a 1,5 metros. Mantendo a altura é possível que ela consiga viver num vaso numa área interna ou externa.
4. A planta deve receber água por pelo menos dois dias durante a semana.
5. Após o terceiro ou quarto ano, dependendo das condições de temperatura, luz e umidade, a planta começa a produzir seus primeiros frutos. No Estado de São Paulo a colheita deve ser feita entre os meses de maio e setembro, tempo em que os grãos passam de uma cor verde a uma vermelha. A colheita deve ser feita seletivamente, os grãos colhidos devem apresentar o melhor grau de maturação, devem ser vermelhos em toda a superfície.
6. Os grãos colhidos devem ser imediatamente colocados num recipiente plástico com água. Vinte e quatro horas depois, eles precisam ser descascados manualmente ou, se for possível, por meio do uso de um despoldador de café. Posteriormente, estes devem ser colocados num lugar arejado e ensolarado. Ao longo de uma semana os grãos devem permanecer ao sol e ser mexidos até ficarem secos em sua totalidade.
7. Os grãos secos ou tipo ‘pergaminho’ devem ser armazenados em embalagem de saco plástico de polietileno ou torrados e moídos. A instituição é livre para escolher o destino final dos grãos.

Condições de armazenagem em arquivo de grãos pergaminho:

- d. Umidade Relativa: 35%
 - e. Luz: Sem exposição
 - f. Temperatura: 10°C – 16°C. Temperatura máxima 34°C⁵.
8. Entre os sessenta e setenta anos a planta vai finalizar seu ciclo de vida. Para assegurar sua manutenção no tempo é preciso a fabricação de uma sementeira. Frutos secos tipo ‘pergaminho’ da mesma planta previamente armazenados, devem ser semeados a uma profundidade de 1,5 centímetros. O substrato pode ser terra orgânica para jardim e as sementes podem ser plantadas em copos reciclados de iogurte ou sementeiras plásticas adquiridas no mercado. Qualquer recipiente usado deve estar furado na base para permitir a circulação de água. A sementeira deve ser regada todos os dias e ficar localizada num lugar que receba diariamente pelo menos oito horas de luz solar. As plantas vão germinar inteiramente em três meses.
9. Depois da germinação os pés de café devem ser replantados num vaso maior, igual ou semelhante ao vaso original.
10. O processo deve ser repetido sucessivamente ou até que as condições atmosféricas do planeta restrinjam ou impeçam o crescimento das plantas.
11. Qualquer dúvida sobre o processo de manutenção desta obra pode ser esclarecido na dissertação “Tramas da Montagem: Exercícios para reescrever incessantemente a história” de Carlos Felipe Guzmán, localizada na biblioteca da ‘Escola de Comunicações e Artes’ da Universidade de São Paulo.

⁵ Informações obtidas de: FAZUOLI, L.C.; BRAGHINI, M.T.; CONCEIÇÃO, A.S.; SILVAROLLA, M.B. Estudo de conservação de sementes de café arábica e robusta. In: II Simpósio de pesquisa dos cafés do Brasil. Disponível em: <http://www.sapc.embrapa.br/antigo/index.php/start-download/ii-simposio-de-pesquisa-dos-cafes-do-brasil/597-estudo-de-conservacao-de-sementes-de-cafe-arabica-e-robusta>. Acesso em 9 de novembro de 2015.



Figura 5. ‘Cafeeiro No.1 – Projeto para um museu vivo’. Fotografia digital. São Paulo, 2015.