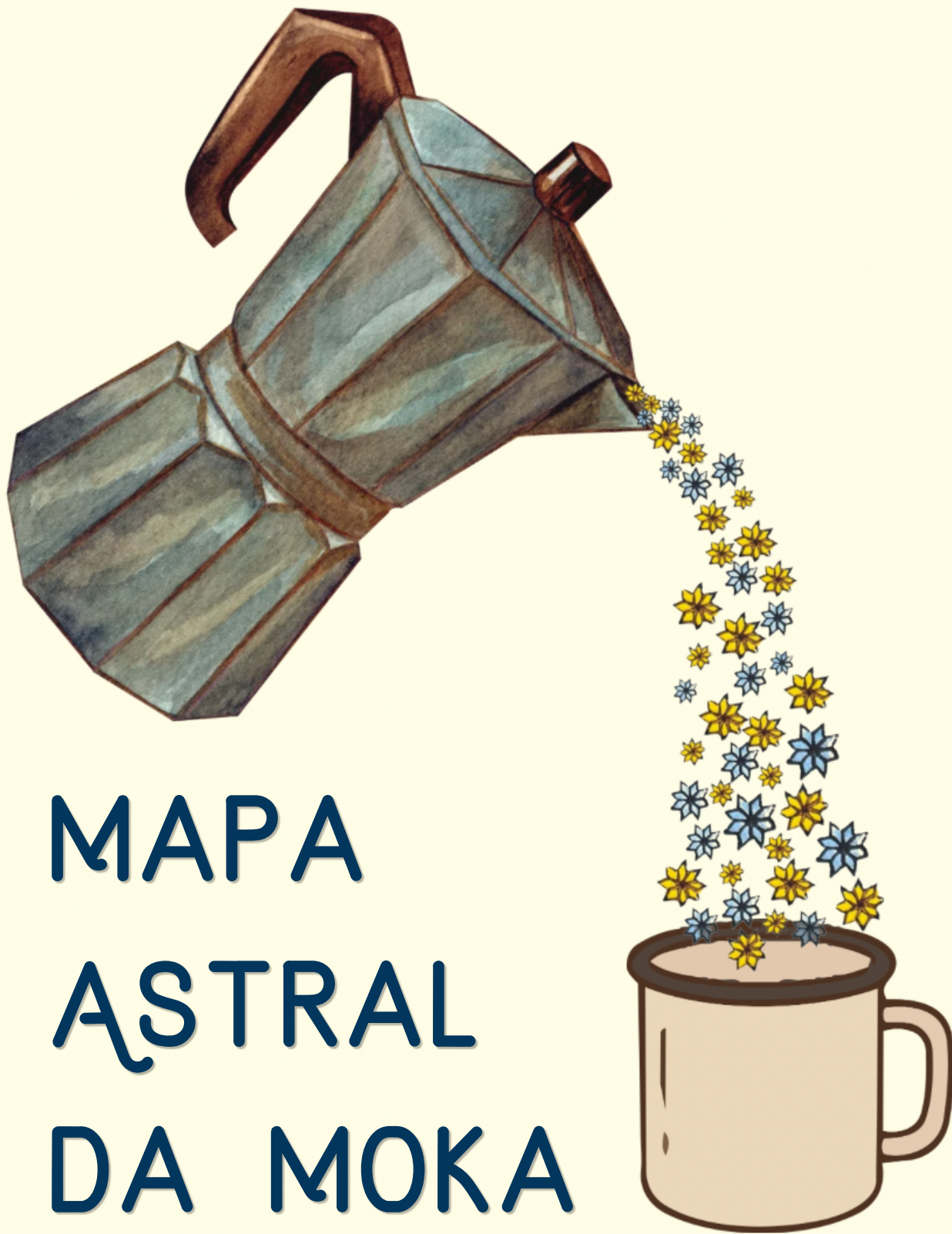




MAPA ASTRAL DA MOKA

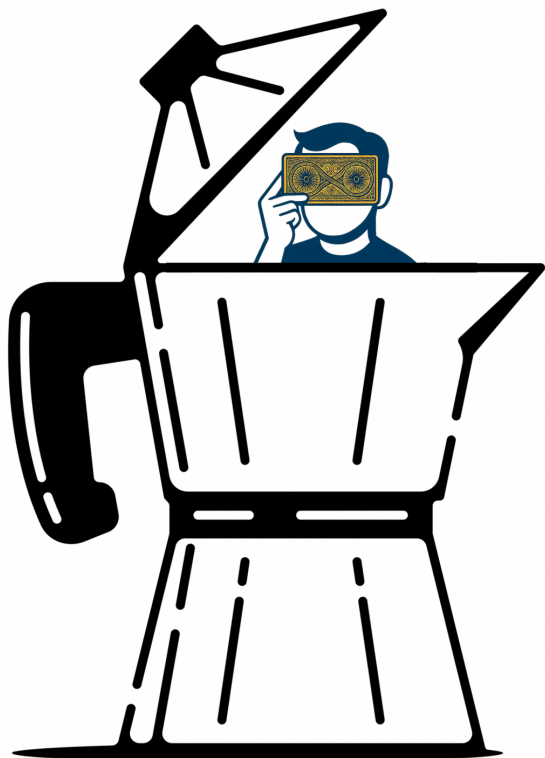
UMA LEITURA ASTROLÓGICA E SIMBÓLICA POR
WESLEY VÍDAL DA LUZ



ÍNDICE

Introdução	3
Entre o céu e o fogão: a invenção de um ícone	5
Funcionamento	10
Através da Pátina do Tempo	14
A moka é modernidade que virou hábito	16
Café com teu Astral	20
Meu pequeno ritual com a moka	22
Referencias e Caminhos	23
Quem sou eu	24





INTRODUÇÃO

Uma das dimensões mais interessantes e que mantiveram meu interesse pela linguagem astrológica ao longo dos 15 anos que trilho esse caminho, foi a noção de que é possível calcular um mapa natal para (quase) tudo que nasce.

Eventos, grupos, cidades, seres imateriais - como personagens literários, de HQs, entre outros - podem ser abordados astrologicamente a partir de uma perspectiva simbólica que vai além de uma função meramente “utilitária”. Mais do que “conhecer o futuro” ou “conhecer a si mesmo”, a astrologia pode operar como linguagem: uma forma de traduzir, de abordar um “ser” ou acontecimento por outro ângulo, de falar do mundo através de um outro idioma, o idioma do céu.

Por esses tempos, lendo "Astrologia Pós-colonial", da Alice Sparkly Kat, guardei uma frase que, ao meu ver, ressoa profundamente com esta proposta: "A astrologia é uma ferramenta por meio da qual pessoas imperfeitas tentam, da melhor forma possível, conversar entre si".

Ao escrever este “ê-livro”, tomo a liberdade de esticar essa ideia. Com a astrologia, podemos conversar com nosso entorno, com o tempo – não somente com o tempo cronológico, mas também com o tempo simbólico, sócio-cultural e até natural que nos atravessa. Falamos "astrologuês" por que buscamos palavras e imagens que não cabem em outra ordem de linguagem. Por isso todo astrólogo é um tradutor do céu.

Um dos grandes marcos nessa minha percepção, foi a descoberta do livro “Céu em Transe”, do professor João Acuio. No livro, Acuio aborda, por exemplo, o mapa natal do Batman, os signos através da Seleção Brasileira, o Mapa do Grito do Ipiranga, dentre outros. Para mim, que, à época, havia pouco meses tinha descoberto que astrologia era algo muito – muuuito – maior que o signo solar e o que se lê nas revistinhas de fofocas, ler Céu em Transe foi um salto no pensamento astrológico. Percebo hoje, escrevendo isso, que foi um letramento na linguagem astrológica.

Minha entrada na astrologia, aliás, se deu pela literatura, especialmente pela obra de Caio Fernando Abreu, onde percebi o uso de símbolos e metáforas que dialogavam com essa linguagem. Foi então que comecei a entender que somos um céu inteiro: que os sete planetas e os doze signos operam em nós simultaneamente. Pode parecer simples, mas essa percepção ampliou radicalmente minha compreensão da astrologia.

E quando percebi que tudo que nasce sob o céu pode ter um mapa natal, desde que sigamos critérios, desde que, para trazer uma máxima do mundo do tarot para cá, se “imagine com justeza”, eu comecei a me interessar mais pela linguagem astrológica e oracular. Foi lendo “Céu em Transe” que eu descobri que a astrologia poderia ser ainda mais profunda e vasta – tão vasta quanto as estrelas do firmamento ou as palavras de uma língua.

Foi pensando em tudo isso que, agora, passados exatos 15 anos percorrendo a trilha dos planetas e do Zodíaco, e ainda eterno e humilde estudante dos astros, eu decidi me arriscar na escrita de um texto abordando o mapa natal de um objeto que, assim como a astrologia, tem me ajudado a expandir horizontes e percepções: a moka, a cafeteira italiana criada por Alfonso Bialetti e Luigi Di Ponti, e que se tornou ícone da cultura italiana ao longo de quase um século.

O que começou como um texto para o blog “Cartas na Mesa” acabou ganhando corpo. A pesquisa, a escrita e o próprio processo de pensar esse objeto através do céu fizeram com que o material pedisse outra forma.

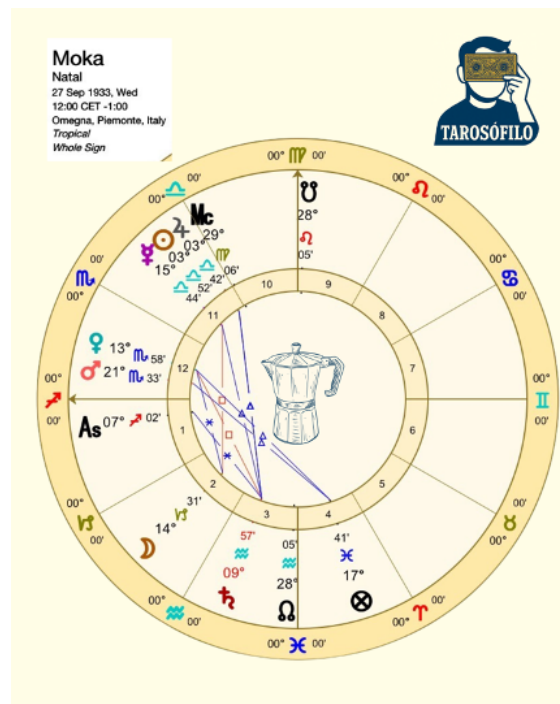
Por isso, nasceu a ideia deste e-livro.

Espero que, ao longo da leitura, você desfrute da história da moka, que busque saber mais sobre a história do café e que consiga enxergar no céu esse objeto tão terreno, tão singular e, você verá, tão belo – como somente seres de Libra conseguiriam ser, a meu ver de ariano.

Recomendo fazer um café ao longo da leitura. Se tiver uma moka, ao final deste e-livro deixei uma receita simples do meu rito particular de extração do café na moka. Mas se preferir outro método, vá em frente: o importante é ter com você um cafezinho gostoso, do jeito que você sabe fazer, e buscar um lugar confortável para desfrutar da história da moka refletida no céu.



ENTRE O CÉU E O FOGÃO: A INVENÇÃO DE UM ÍCONE



A moka foi criada por Alfonso Bialetti e Luigi Di Ponti, e patenteada em 27 de setembro de 1933, em Omegna, Itália. Ler o mapa natal dessa cafeteira é ler o nascimento de um objeto que ultrapassou sua função e se tornou signo cultural. A busca de informações para o cálculo do mapa¹, junto da pesquisa histórica feita para embasar mais essa leitura, foi algo que começou como uma curiosidade, mas virou um estudo pessoal mais aprofundado sobre astrologia e escrita, e, principalmente, uma homenagem à cafeteira que tanto uso e ao café que passei a amar. O café feito na moka me chamou a atenção sensorial para o café enquanto produto e sabor, me fazendo interessado em estudar o grão e sua história, modos de fazer café e, principalmente, receitas com a moka.

1- Para o cálculo do mapa utilizei a data da primeira patente, embora saiba que houve uma segunda patente, com algumas alterações de design, feita aproximadamente 20 anos depois, na década de 1950, quando o filho de Afonso, o Sr. Renato Bialetti, assumiu a empresa e intensificou a fabricação e as vendas das cafeteiras. Acho que esse segundo momento da segunda patente pode ser explorado com alguma técnica de progressões, ou mesmo com outro mapa para aquele momento. Para esta primeira análise, me detive no mapa da primeira patente.

A moka fez minha cabeça, com a licença de meu pai Ogum – ogunhê!. A moka conquistou o gosto do meu Orí, e por isso fui em busca de saber mais sobre sua origem. E para mim, quando quero estudar história, quase nada é melhor para começar do que olhar o céu daquele tempo.

Neste caso, quando a moka foi forjada, o céu vigiava uma Itália sob o regime fascista. Era o outono de 1933, ano intenso: na Alemanha, Hitler subia ao poder, já idolatrando o Mussolini, que desde a década de 1920 havia consolidado o regime fascista na Itália. A industrialização estava acelerada. Havia um culto à forma, à identidade nacional, à produção doméstica e “autônoma”, tudo para compor uma imagem de uma Itália desenvolvida, independente e superior.

A Moka nasce sob o Sol em Libra, signo da forma, da proporção, do design equilibrado. Talvez não exista signo mais adequado para falar de um objeto cuja silhueta tornou-se icônica e praticamente intocável ao longo de quase um século. Libra é estética aplicada. É o desenho que encontra a função. A Moka é a vitória do design sobre o descartável.

A Moka, de certa forma, como objeto de design, reflete o zeitgeist de sua época: ela é uma ode à elegância e à funcionalidade domésticas de uma Itália que se impunha pelo nacionalismo, pela busca de uma arquitetura e design que valorizassem o funcional, o lógico, o racional e, não menos importante, que promovesse a utilização de materiais disponíveis no país, como o alumínio, e incentivados pelo governo de Mussolini para o impulsionamento da indústria nacional.

Aqui vemos um testemunho claro: a casa IV², ligada ao contexto doméstico, abre em Peixes, é regida por Júpiter - que está em Libra conjunto ao Sol (Júpiter cazimi, no coração do Sol), em trígono com Saturno retrógrado em Aquário.

A Moka foi pura inspiração de forma e funcionalidade, um modelo que levou, de maneira “democratizada” (mesmo em pleno regime fascista), beleza, harmonia e o luxo possível aos lares de um país inteiro, antes de se expandir para o mundo como símbolo nacional italiano.

A Moka possui um design simples, funcional, barato e de um material que o governo fascista à época queria que fosse enaltecido como “metal nacional”: o alumínio. O cazimi de Júpiter sinaliza o grande sucesso e a enorme difusão que a Moka teria a partir da sua fabricação, e o trígono desse Júpiter a Saturno retrógrado em Aquário, reforça o testemunho sobre essa utilização de um metal para a promoção/divulgação de uma “causa/ideologia”.

Também não podemos deixar de reparar que o cazimi se dá na casa XI (ou a Casa II da casa X, no sistema de casas derivadas): as posses e valores de um governo ou um país: a moka foi um dos grandes exemplos de ganho (material e imaterial) para a indústria italiana, no cenário nacional e internacional.

Mas nem tudo no contexto é algo fascista: o cazimi de Júpiter também evoca o ritual no qual a Moka se consolidou na cultura italiana: o ritual da comensalidade e do convívio, do qual ela se tornou um dos pilares fundamentais e uma testemunha incontestada.

Esse Júpiter cazimi regendo a Casa IV em Peixes ², testemunha sobre a convivialidade doméstica feita a partir da partilha, da comunhão e do convívio. Não há um lar italiano que eu tenha frequentado até hoje que não tenha uma moka no fogo passando um café para antes ou depois de alguma refeição ou durante uma visita.

2 - Não encontrei a hora exata do registro da patente; por isso utilizei o meio-dia para o cálculo. Não imagino que esteja muito distante da realidade - principalmente se pensarmos que meio-dia é, pro povo italiano, um bom horário para um bom cafezinho. Ainda assim, é necessário dizer que as casas aqui neste mapa são hipotéticas, embora revelem aspectos simbólicos, no mínimo, interessantes. Os signos, os aspectos planetários e a configuração geral já dizem muito sobre o espírito da época e sobre a própria Moka como objeto icônico, materializando um design feito para durar

A moka alterou o status do café doméstico; antes da invenção da moka, o café expresso tipicamente italiano (encorpado, denso) podia ser apreciado apenas em locais públicos e bares. Com a invenção na moka, um café muito semelhante pôde ser consumido no conforto de casa.

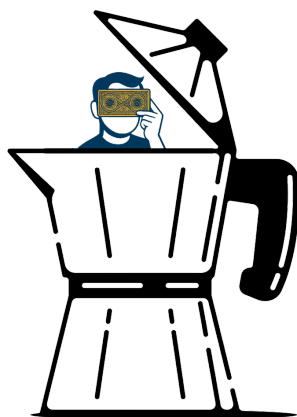
Mercúrio está em Libra, dizendo sobre mentes em diálogo, inteligência técnica a partir da percepção do que se tem e se precisa no/do entorno; penso também em uma inteligência posta a serviço da difusão.

Além de uma invenção genial em termos de design e funcionalidade, a Moka precisou ganhar forma na linguagem para então alcançar o mundo. Foi por meio da campanha de marketing desenvolvida posteriormente por Renato Bialetti, filho de Afonso, que ela se tornou exportável, replicável e compreensível ao público em geral, nacional e internacionalmente. Em Libra, Mercúrio pensa a forma e a transmite, organizando a linguagem de modo a torná-la agradável, assimilável e, sobretudo, compartilhável. É a sedução da lábia de Mercúrio em Libra.



Se aprofundarmos essa configuração, vemos que Mercúrio se encontra próximo à estrela fixa Algorab, da constelação do Corvo. Tradicionalmente associada a uma inteligência estratégica, por vezes astuta, Algorab descreve um pensamento capaz de operar com precisão nos meios disponíveis. Trata-se de uma inteligência que sabe articular forma e intenção, técnica e circulação. É a inteligência fina e precisa da garra do Corvo em funcionamento. Uma mente que percebe, capta e responde com exatidão ao que se apresenta. No caso da Moka, essa imagem ressoa com um objeto que não apenas funciona bem, trazendo praticidade e elegância aos lares, mas que também soube se inserir no mundo, conquistar espaço e se difundir através de uma combinação eficaz entre engenho e comunicação.

Vale olhar também para a casa IX, que abre em Leão (regida pelo Sol em Libra): a Moka parecia destinada a ter “amigos” e admiradores fora de seu solo de origem. E o próprio nome “moka” carrega uma espécie de vocação ao trânsito e à mistura: “moka” deriva de “al-Mukha”, cidade no Iêmen historicamente associada à produção do café e o desenvolvimento dos primeiros métodos de preparo. Desde o nome escolhido, portanto, o objeto já nasce atravessado por uma geografia que não é apenas italiana.



Mercúrio em Libra, regendo a casa VII em Gêmeos (dos parceiros e associações), faz pensar em duas situações:

A primeira, a inspiração de Afonso Bialetti ao observar sua esposa lavar roupas em uma máquina lessiveuse (uma antiga lavadora de roupas francesa) que utilizava um sistema de pressão para fazer a água quente passar pelo sabão em pó até chegar às roupas. Essa observação levou Afonso Bialetti a imaginar o café sendo preparado da mesma forma, através do mesmo sistema de pressão que empurra a água a passar pelo pó do café.

A segunda situação, seria a importante colaboração do Luigi De Ponti, para o projeto. Foi De Ponti o responsável pelo design octogonal, pelo sistema de câmeras e outras minuciosidades da engenharia envolvida na Moka, como a elaboração da válvula responsável pela eficiência e segurança do equipamento. Amigos e parcerias (Casa VII em Gêmeos) são bons daemones (Mercúrio em Libra na Casa XI) e, com o perdão do trocadilho, podem ser capazes "De Ponti" fazer para se cumprir um bom Destino.

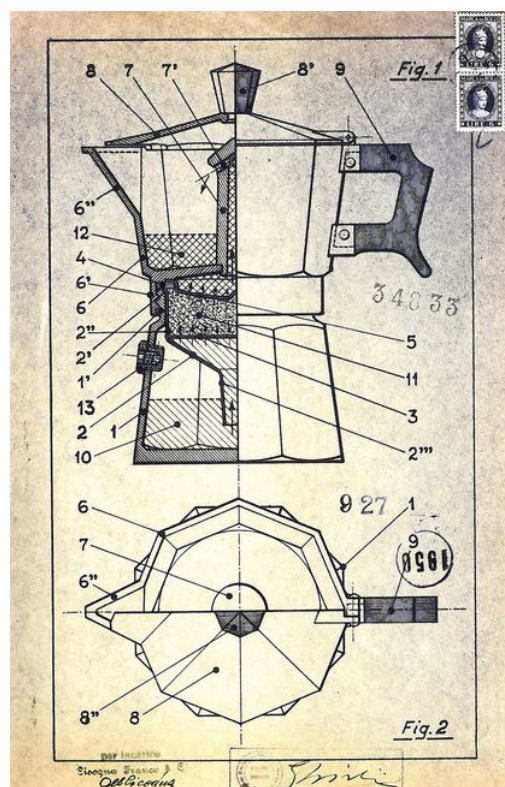


imagem de uma das páginas do projeto original.

FUNCIONAMENTO

A Moka funciona por meio de um sistema de pressão: a água colocada na câmara inferior ferve, produz vapor e este, por sua vez, empurra a água ainda líquida para cima, fazendo-a atravessar o café moído depositado no reservatório. Passando pelo pó, a água adquire então suas propriedades e chega ao reservatório superior. Trata-se de um princípio físico elementar. Física transformada em ritual doméstico.



Mas o coração da Moka não é libriano. É um coração escuro, denso, oculto, profundo - é um coração escorpiano.

Vênus (dispositor do cazimi de Júpiter e de Mercúrio em Libra) está em queda em Escorpião: líquidos densos a serviço de paladares refinados. E Marte por sua vez está domiciliado em Escorpião: contenção, força fixada até ceder à explosão e à passagem para outros estados. Vênus e Marte em Escorpião falam da intensidade que habita o objeto. Vênus em Escorpião é o próprio café feito na Moka: extração final densa, encorpada e, para muitos, forte por demais.

O café produzido na moka só foi aceito pelo paladar do povo italiano porque reproduz a intensidade típica do expresso italiano: um café mais encorpado, concentrado, que “parece uma tinta”, para usar uma expressão que ouvi certa vez de um iniciante na arte do café italiano. Neste ponto também me permito esticar a simbologia para poder pensar que Escorpião é o oitavo signo do zodíaco: o formato octogonal desde sempre foi essencial para a forma e, principalmente, o funcionamento da moka: o próprio Luigi De Ponti, o engenheiro colaborador do invento, afirmava que o formato de oito lados proporcionaria uma melhor – ou mais estratégica (oi, Marte em Escorpião!) - distribuição de calor pelo objeto.

Escorpião é pressão, transformação subterrânea, ou melhor, subaquática, água fixa - confinada. A Moka trabalha com vapor sob confinamento. O que está dentro ferve até que algo irrompa. Há algo de visceral nesse processo: algo da intensidade de Marte em Escorpião, ainda mais se o considerarmos na casa XII: uma força “escondida” que promove pressão até que irrompa e realize a extração não do veneno, mas do líquido sagrado para o qual o ritual foi iniciado.

Em Escorpião Marte está domiciliado, e a pressão torna-se a força motriz, o principal agente na feitura do café. Marte e Vênus “presos” na Casa XII: um sistema fechado onde a pressão interna se acumula até que extraia o líquido venusiano. Marte produz a força, Vênus produz o resultado sensorial.

E aqui, chamo a atenção do leitor para este fato: diferente das cafeteiras tradicionais, nas quais a água atravessa o pó de cima para baixo, na Moka o movimento é inverso: o café nasce de uma ascensão. É a pressão interna que faz a água subir, atravessar o pó e emergir já transformada no reservatório superior. Para além de um detalhe técnico, há aqui uma imagem muito escorpiana: aquilo que é comprimido nas profundezas retorna à superfície transmutado.

E é interessante notarmos aqui a presença das duas garras do Escorpião, as duas estrelas fixas Zubenelgenubi e Zubeneshamali, esta próxima a Marte e aquela próxima a Vênus. Zubeneshamali (a Garra Norte do Escorpião) é uma estrela benéfica, da natureza de Júpiter e Mercúrio, ou de Júpiter e Marte, e é uma estrela que diz de honras, riquezas e boas fortunas. Conjunta a Marte, fala de um “nativo” vigoroso, que chega a posições de grande influência e sucesso através da energia. Isso mostra a Moka como um objeto que ocupa lugar de honra na cultura italiana, não à toa a Moka entrou na coleção permanente do MoMa, Museu de Arte Moderna de Nova York, por sua importância tecnológica e cultural, revolucionando o preparo do café em casa.

Já a estrela Zubenelgenubi (a Garra Sul do Escorpião), é uma estrela maléfica, da natureza de Marte e Saturno, e pode falar de processos difíceis, de obstrução - o que me faz pensar na válvula de segurança que a Moka possui e que foi um dos elementos fundamentais que permitiu a utilização do princípio físico envolvido na extração do café. Zubenelgenubi conjunta a Vênus, como no mapa da Moka, pode falar de uma “nativa” de natureza implacável, inteligente e muito sociável: aqui lembro da natureza gregária do ritual do café e da intensidade envolvida em todo o processo de feitura da bebida.

A Moka é pequena, mas seu funcionamento é dramático: calor, pressão, transmutação. O café sobe como resultado de uma tensão acumulada. Isso é o puro suco do Escorpião: a força que opera de forma invisível até se tornar inevitável.

Essa intensidade também encontra eco no possível Ascendente em Sagitário: expansão, prazer, convivialidade a serviço de Júpiter cazimi em Libra na casa XI, a serviço do outro, dos hóspedes, dos amigos, do encontro.

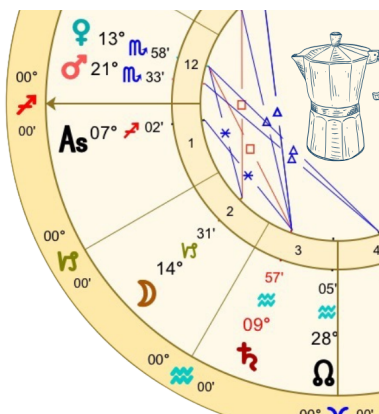


ATRAVÉS DA PÁTINA DO TEMPO

Se Escorpião fala da intensidade, a Lua crescente em Capricórnio fala da permanência. A Moka não é um objeto efêmero; foi feita para durar, para passar de geração em geração. Não é substituída a cada tendência. É conservadora na forma e resistente na estrutura. Capricórnio é tradição, materialidade sólida, tempo acumulado.

O próprio material da Moka participa desse processo. O alumínio, levemente poroso, retém traços dos cafés anteriores e, com o tempo, incorpora memória ao objeto. Cada uso deixa um vestígio, um acúmulo quase invisível que altera o sabor e o aroma. Não por acaso, recomenda-se não lavar a cafeteira com sabão. Há aqui algo profundamente capricorniano: o tempo que se deposita na matéria e a transforma em tradição.

Já ouvi de um italiano orgulhoso que sua Moka pertenceu à bisavó e que, desde então, nunca foi lavada com sabão, conservando a pátina de óleos dos cafés feitos nela. Esse detalhe é, inclusive, parte da cultura italiana da Moka: não se lava com detergente nem leva à máquina de lavar; apenas se passa água. Dizem que isso personaliza o café e o torna melhor com o tempo..



Aqui penso na Lua em sextil com Vênus: óleos são coisas venusianas, e na moka essas substâncias se depositam com o passar do tempo, melhorando e “personalizando” o resultado sensorial de cada preparação

A Moka pertence à memória, à cozinha, à repetição cotidiana e, portanto, consolidou uma ritualística própria em torno do hábito italiano de consumir café.

A Lua em Capricórnio é regida por Saturno, que está em Aquário: tradição nascida de uma nova invenção. E isso talvez seja o mais interessante: um objeto surgido no auge da modernidade industrial (Saturno em Aquário) torna-se guardião da tradição doméstica.

Mas apesar da moka manter seu design quase inalterado ao longo de quase um século, esse saturno em aquário regendo a Lua em Capricórnio faz a moka se reinventar continuamente, sempre mantendo sua essência: atualmente ela se reconfigura em variados modelitos de acordo com a moda e o apelo comercial – tem moka da Netflix, da Stranger Things, da Dolce & Gabbana, do Squid Games. Isso só na marca Bialetti, pois a moka é copiada e produzida em outros formatos, utilizando-se do mesmo princípio físico. As variações são várias, plurais e também comerciais. Aquário é sobre isso.

Saturno em Aquário também fala de engenharia, padronização, produção em série. A Moka é filha da indústria moderna: alumínio moldado, design racional, eficiência. Mas essa modernidade não se impôs através da ruptura, e sim por lenta infiltração (Saturno) na rotina dos lares italianos. Aquário projeta o futuro; Saturno o estabiliza. O sucesso da Moka não foi imediato: foram necessários cerca de vinte anos até que uma campanha de marketing a tornasse presença massiva.

A MOKA É MODERNIDADE QUE VIROU HÁBITO.

Mas vale a pena notarmos que Saturno está retrógrado (dispondo aquela Lua em Capricórnio) e se afastando de um trígono a Mercúrio, trígono este que pode indicar de pequenas revisões que o design original da moka sofreu nas primeiras décadas – principalmente quando, em 1953, Renato Bialetti fez a segunda patente da cafeteira, incluindo alterações como a alça da cafeteira.

Se reparamos bem, a Lua em Capricórnio está conjunta a estrela fixa Manubrium (A Alça), uma estrela maléfica que, além do nome sugestivo de um dos detalhes alterados na Moka, também fala de processos como explosão e fogo – um risco que sempre está presente, invariavelmente, no uso da Moka, não à toa é preciso muito cuidado com a limpeza e o funcionamento da válvula de pressão. Eu já presenciei um acidente sério com a Moka, quando ela entupiu e virou praticamente uma bomba: explodiu em jorro o café queimado, tingindo a parede branca da minha cozinha.

Foi nesta ocasião, inclusive, que aprendi com um italiano que, ao usar a moka pela primeira vez, era preciso “amansá-la”: fazer algumas passagens apenas com água, sem café, para que o sistema se ajuste. Só depois de duas ou três dessas passagens é que se recomenda colocar o pó e preparar o café de fato. Esse cuidado inicial ajuda a evitar entupimentos e até acidentes, como o que presenciei.

Olhando para aquela Vênus em Escorpião no mapa, e lembrando dessa dica do meu amigo italiano, me veio a imagem de um animal sensível e arisco, que exige técnica e atenção no manejo; se não delicadeza, ao menos um nível de sensibilidade capaz de “escutá-lo”. Ou você aprende a lidar com ele, ou ele te responde com excesso: com o café queimado, com a pressão mal resolvida, ou, no limite, com a explosão.

Naquela ocasião fiquei com a sensação de que a moka precisa ser amansada, não no sentido de dominação, mas de aprender o seu tempo, como testemunham aquele Saturno retrógrado em Aquário em trígono com o Sol em Libra. A partir desse primeiro gesto, inaugura-se uma relação com o objeto, uma pequena ética do uso. Como quando a gente ganha a confiança de um animal, aprende-se o tempo, a escuta, a medida, o calor. E assim se chega ao objetivo quase sagrado – como testemunha o cazimi disposto por esta Vênus – que é o café bem preparado. Para acessar as benesses alquímicas daquela Vênus em Escorpião, é preciso saber lidar com o coração arisco das transmutações.

O destino da Moka não é o brilho individual (Leão), mas a integração no coletivo (Aquário). Seu propósito evolutivo é tornar-se tecnologia cotidiana compartilhada, dissolver-se na vida social, funcionar como símbolo de modernidade doméstica acessível.

Podemos ver outros testemunhos dessa vocação através da análise dos Nodos: o Nodo Norte em Aquário fala de democratização, circulação ampla, objeto que pertence a todos ou feito para a utilidade de todos. A Moka cumpre isso com perfeição: atravessa classes sociais, regiões, gerações. Torna-se parte da infraestrutura emocional da casa italiana e ajuda a construir, como símbolo e objeto funcional, uma identidade nacional um pouco mais unificada.

Mas talvez a leitura mais interessante não esteja apenas nos planetas isolados, e sim na síntese: Libra (design), Escorpião (intensidade), Capricórnio (permanência), Aquário (modernidade e coletividade). Forma moderna e elegante, intensidade alquímica, tradição estrutural e atemporal.

Essa combinação, repito, diz algo sobre a Itália do século XX: um país que buscava afirmar identidade por meio do design, transformar produção industrial em linguagem estética e converter o cotidiano em performance cultural.

Enquanto prepara café, a moka produz italianidade. Produz o gesto de esperar o som do borbulhar final. Produz o aroma que invade a casa. Produz a pausa antes do primeiro gole. É objeto que transforma física em sabor, a serviço da cultura.

Para além de revelar as utilidades e percalços de um utensílio, o mapa da moka revela um momento histórico em que design, indústria e identidade nacional se fundem. Revela como um objeto pode transformar-se em símbolo de coletividade e convívio, extraindo sabor, cultura, afeto e inovação. Tudo isso numa cafeteira octogonal sobre o fogão: borbulhando silenciosamente a história de um país inteiro.



CAFÉ COM TEU ASTRAL

Olhando o mapa da moka e atravessando tudo que foi dito até aqui, talvez seja possível dizer que a moka tem uma espécie de magia: a de fazer do cotidiano um pequeno laboratório de transformação. Ou um pequeno ritual de sociabilidade.

Um objeto simples, atravessado por forças invisíveis, conduzidas e potencializadas por uma forma elegante - uma libriana de coração arisco -, que nos lembra, a cada uso, que a matéria guarda memória e responde ao modo como nos aproximamos dela. E que pode, silenciosa e intensamente, materializar o tempo, o céu e a sociedade.

Como alquimistas do cotidiano, lidamos com a moka e percebemos um rito de iniciação doméstica: medir a água, ajustar o fogo, esperar o tempo certo, escutar o instante em que o silêncio começa a se romper.

Ao longo do meu convívio com minha moka, percebi que fazer café ali se expandiu para além de preparar uma bebida; e na busca por evitar queimar o café, ou pra fazer uma boa bebida, propus a mim mesmo buscar sustentar e promover um estado de atenção, uma forma de presença, diante de um processo que não se deixa apressar sem consequência.

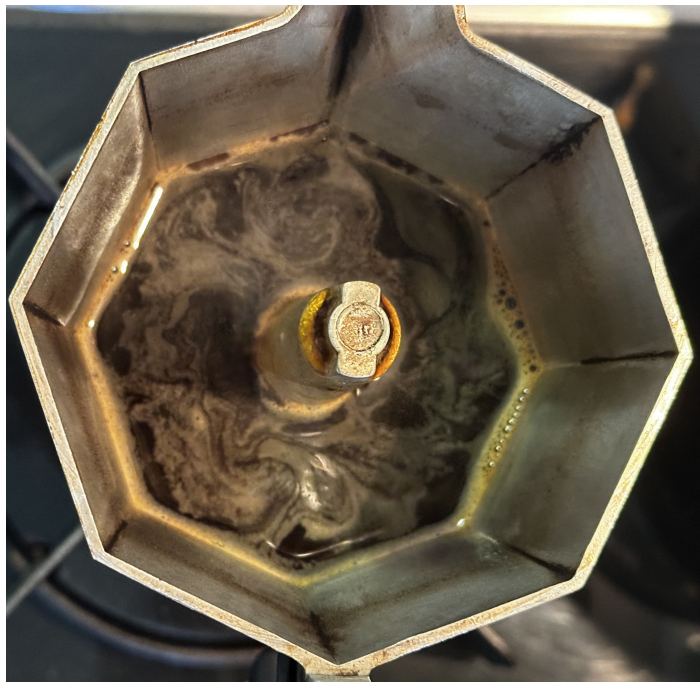
A minha moka me aproximou do fogão, e, entre o risco, a pressão, o cuidado e a escuta do tempo, me ensinou que nem toda extração é violenta - algumas exigem escuta, outras pedem precisão, outras ainda dependem de uma espécie de acordo tácito entre quem opera e aquilo que é operado.

Como minha pequena contribuição simbólica na pátina da tradição do povo e da cultura onde a moka originou-se, passei a utilizar minha moka (carinhosamente chamada Dulce Veiga) como meu dispositivo pessoal de relação. Dei toques italianos ao meu hábito hospitaleiro brasileiro de oferecer sempre um café, e preparo uma moka para quem chega aqui em casa - seja visita, seja alguém que vem para uma consulta de tarot ou astrologia.

Uma moka pode não responder da mesma forma a qualquer gesto: pode reagir ao excesso, devolver o descuido, recompensar a atenção. E, nesse manuseio, discretamente ensinar uma ética: a de que o resultado não depende apenas da técnica, mas da qualidade da relação que se estabelece com o processo.



MEU PEQUENO RITUAL COM A MOKA



Começo pela água: filtrada ou mineral, em temperatura ambiente. Encho o reservatório até o limite da válvula - em muitas moka há a marcação do limite máximo.

Gosto dos grãos de torra média, que dão intensidade com menos amargor. Torras mais escuras também funcionam muito bem, sobretudo em dias nublados, quando o paladar parece pedir algo mais denso.

É importante prestar atenção ao tipo da moagem. Um pó fino demais poderá entupir o sistema, e não dará muito certo. Melhor escolher uma moagem média.

Tudo pronto, coloco o pó no funil, sem apertar ou calcar o pó. Aqui a força atrapalha. Fecho a cafeteira e levo ao fogo baixo. Isso é importante: fogo baixo, para evitar que o café queime. Também gosto de pôr uma lâmina de água no fundo do reservatório superior, para evitar que o primeiro fluxo da extração queime. Nem sempre faço isso - às vezes busco esse amargor inicial, e tudo bem também. Então espero.

Na minha moka, a Dulce Veiga, que rende seis xícaras, o tempo costuma ser de cerca de 7 minutos. No começo eu marcava no cronômetro; hoje tenho uma espécie de contagem interna, quase inconsciente.

O primeiro fluxo da extração sobe em silêncio - mas rompe o ambiente com o cheiro de café. A partir de então o cheiro começa a se espalhar. O fluxo da extração deve ser contínuo e fluido; se “engasga”, algo não está bem.

Ao final da extração, surge um leve borbulhar, um som discreto que anuncia o fim do processo. Se o cheiro crescente não anunciou, o som poderá fazer - último apito para um café bem feito.

É o momento de desligar o fogo. E com uma colher mexo o café, para homogeneizar a extração.

Sirvo quente.



REFERÊNCIAS E CAMINHOS

ACUIO, João. Céu em Transe. Curitiba: Editora Camaleão, 2002.

ASTROLOGY KING. Fixed Stars. Disponível em: <https://astrologyking.com>. Acesso em: 28 de janeiro de 2026.

BIALETTI, Alfonso. Brevetto per apparecchio per la preparazione del caffè. Itália, 1933.

BIALETTI INDUSTRIE S.p.A. La storia della Moka Express. Disponível em: <https://www.bialetti.com>. Acesso em: 25 de janeiro de 2026.

RIGOR, Joseph E. The Power of the Fixed Stars, Astrology & Spiritual Publishers. Hammond, 1979

Robson Vivian E. The Fixed Stars and Constellations in Astrology. Astrology Classics. Abingdon, 2005.

KAT, Alice Sparkly Kat. Astrologia Pós-colonial, a leitura dos planetas por meio do capital, do poder e do trabalho. Autêntica Editora. Belo Horizonte, 2026.

QUEM SOU EU

Sou o Wesley Vidal da Luz, me autoneomeio Tarosófilo, um cartomante, astrólogo, estudioso de oráculos e cada vez mais apaixonado pelo café feito na moka.

Convido você a me seguir nas redes sociais: @tarosofilo



Wesley Vidal da Luz
Cartomante e Astrólogo
@tarosofilo
www.tarosofilo.com.br

SE LIGUE E NÃO META O LOUCO!

© Wesle Araújo Sampaio Vidal, Tarosófilo. São Paulo, 2026

Este ebook é uma obra autoral. É proibida a reprodução total ou parcial deste conteúdo, por qualquer meio, sem autorização do autor.

Para compartilhamento, cite a fonte.

Trata-se de uma obra de caráter ensaístico e interpretativo. As análises astrológicas e simbólicas aqui apresentadas são fruto de pesquisa e reflexão pessoal.

A marca Bialetti e a cafeteira Moka Express são propriedades de seus respectivos detentores. Este trabalho não possui vínculo oficial com a empresa.

Eventuais referências a obras, autores e fontes foram utilizadas para fins de estudo e diálogo crítico.



O MAPA ASTRAL DA MOKA

UMA LEITURA ASTROLÓGICA E SIMBÓLICA POR
WESLEY VÍDAL DA LUZ

