



A Editora Civilização Brasileira acaba de traduzir o original norte-americano GREEN GOLD de Paul Frischauer. A edição brasileira sai também com o título OURO VERDE em uma capa alusiva ao nosso «produto rei».

Logo no início da obra lembra o autor norte-americano:

«Palheta cumpria ordens redigidas, no ano da graça de 1727, pelo Excelentíssimo Senhor Maia da Gama, Governador e Capitão-Geral do Maranhão, território situado junto ao Rio Amazonas. O parágrafo mais importante das ordens em apêndice, rezava:

«E se acazo entrar em quintal ou jardim ou Rossa ahonde houver cafee com pretexto de provar alguma fructa, verá se pode esconder alguma par de grãos com todo o disfarce e com toda a cautella, e recommendará ao dito Cabo que volte com toda a brevidade e que não thome couza nenhuma fiado aos francezes nem trate com elles negocio».

Palheta deveria dirigir-se a Cayenne, onde teria que apresentar-se a Monsieur d'Orville, seu governador. Palheta foi bem sucedido em sua missão. Ao que parece teve um romance com Pauline d'Olivilliers. Assim o café veio a transpor as nossas fronteiras com sabor de fruto proibido. Dois mandamentos fundamentais da História Sagrada têm um sído desobedecidos para a conquista do café.

De um modo ou de outro, é certo que em 1731 Palheta enviava à corte do rei de Portugal sete libras de café: a nossa primeira exportação.

Mais adiante assevera Paul Frischauer:

«Em 1770, cinqüenta e quatro toneladas de café foram exportadas do Pará para Portugal, ao preço de cerca de 180 mil réis por tonelada. Cada tonelada representava pouco mais do que o preço de um bom escravo». Nesse mesmo ano, João Alberto Castelo Branco comprou duas mudas de cafeeiro, trazendo-as do Maranhão, onde tinham ido parar vindas do Pará, para o Rio de Janeiro. Essas duas mudas foram tratadas pelos membros do convento dos Barbadinhos, havendo quem diga que provém delas os quatro bilhões de pés que, segundo se calcula, existem hoje nos Estados do Rio de Janeiro, Minas Gerais, São Paulo, Paraná e Espírito Santo e, mais esparsamente, em outros Estados, como Mato Grosso e Goiás.

Terminando a segunda parte do livro assevera o autor:

«Os modernos plantadores de café compreenderam logo que um homem feliz trabalha melhor do que um homem infeliz; que um homem que recebe mais pelo seu trabalho, do que julga é de, que o seu trabalho vale, dará em troca, mediante cuidados e entusiasmo, muito mais do que aquilo que recebe. Não se poupa esforço algum, pois, para se tornar o mais atraente possível à vida do colono e as suas condições de trabalho. Possível é casa, comida e as-

sistência médica gratuita, diversões baratas, alimentação boa e abundante, com verduras cultivadas na própria fazenda, salário mínimo estabelecido pelo Governo Federal, uma caixa de pensões e escola para seus filhos. Conta ele com o apelo de mais leis, instituições e serviços sociais do que, com efeito, o próprio fazendeiro, que deve estar preparado para enfrentar o impacto de qualquer risco — e enfrentá-lo mais ou menos por sua própria conta.

Ele, o plantador de café, é, ao mesmo tempo, um pioneiro, um agricultor e o chefe de uma grande e heterogênea família.

Na terceira parte de Ouro Verde — volume traduzido por Brenno Silveira — contam-se histórias — algumas lendárias — sobre a origem e o desenvolvimento do hábito de tomar café, produto que partindo da Etiópia veio a empolgar o islamismo. A divisa árabe — quente como o inferno, negro como o pecado e doce como um beijo de donzela — atraiu a condenação de sacerdotes de Nápoles para os bebedores da rubicão. «O Papa Clemente VIII, que jamais vira café, quis que o preparassem e lho mostrassem. Quando o levaram à sua presença, o agradabilíssimo aroma do café penetrou nas narinas de Sua Santidade, que se viu tentado a prová-lo, após o que exclamou:

— Oh, essa bebida de Satanás é tão deliciosa que seria uma grande pena renunciar-se a todos os seus direitos. É muito melhor que a batizemos e enganemos Satanás.

E a bebida foi, então, solenemente batizada por Sua Santidade o Papa de Roma, sendo declarada bebida verdadeiramente cristã.

Relata-nos, adiante, Paul Frischauer, o requinte com que era tomado o café em Constantinopla. «Nessa época, as pessoas já conheciam e, talvez já o praticavam, um costume de intriga política árabe, qual fêsse o de servir um «mau café» a um adversário político, que devia ser eliminado ou a um ministro que já deixara de ser útil. O termo «mau café» era moeda comum, e significava café envenenado. Tão comum já se havia tornado, naquela época, o uso do café, no coração de Bizâncio, que constituía motivo suficiente para divórcio o fato de uma esposa provar que o marido lhe negava café, ou que lhe deixava de fornecer a quantidade normal do mesmo».

Adiante assinala o autor de «Ouro Verde»:

«Tão importante parte do ambiente italiano e, particularmente, veneziano, se tornaram os cafés, que Carlo Goldoni, dramaturgo italiano e pai da comédia na Itália, escolheu um desses lugares como cenário e título de uma de suas peças mais encantadoras, *Il Caffè*».

Constata, ainda, que «O pleno desenvolvimento do café animou e acompanhou aquilo a que se chama a Época

Clássica das letras inglesas. Era a época de Swift, Pope, Dryden, Addison, Defoe, Steele, do Conde de Shaftesbury, do Dr. Johnson e Fielding, homens cuja obra fez com que os estudiosos europeus achassem, pela primeira vez, que valia a pena aprender inglês, assim como os ingleses tinham pensado que valia a pena estudar-se o francês».

«Jules Michelet, o famoso historiador, que nasceu após o advento do hábito do café em Paris, escreve, a respeito desse período: «Paris transformou-se num vasto café. A conversação, em França, atingia o seu auge. Havia menos eloquência e retórica do que em 89. Com exceção de Rousseau, não havia orador na cidade. O fluxo intangível da finira de espírito era tão espontâneo quanto possível. Não há dúvida de que essa brilhante explosão se deve, em parte, à auspiciosa revolução da época, ao grande acontecimento que criou hábitos novos, chegando, mesmo a modificar o temperamento humano: o advento do café».

O autor de Ouro Verde volta a lembrar:

«Foi, com efeito, assim. Em 12 de julho de 1789, o jovem jornalista Camille Desmoullins levantou-se diante da porta do Café Fey e dirigiu, às pessoas que tomavam café e se achavam por perto, um discurso político apaixonado — a primeira instigação aberta à revolução proferida em Paris naquele ano decisivo. Seu verbo era como a tóchica que se chega ao rastilho, e suas palavras chiavam ao longo de seu curso explosivo até que, produzindo um efeito de clarão na face do mundo todo, a Bastilha caiu, dois dias depois, enquanto os ideais veementes do homem se erguiam, libertos, durante alguns dias de loucura».

«Logo após os ingleses terem entrado em Nova York e os holandeses a terem abandonado, em 1674, os cafés tornaram-se parte integrante dos costumes americanos». E adiante: «Tanto era assim, que a Marchants Coffee House foi o lugar escolhido para a recepção oficial, em Nova York, do general George Washington, recém-eleito para o cargo de primeiro presidente dos Estados Unidos da América, uma semana antes de sua posse».

Quando os cafés deixaram de existir nos Estados Unidos, os americanos já estavam bebendo anualmente, quase uma libra de café por pessoa, sendo que, apenas, cem anos após, o consumo se elevou a quase duas libras anuais por pessoa. Ninguém pode dizer que os norte-americanos não gostem de café.!»

É assim o interessante livro de Paul Frischauer. S. s. não se esqueceu de mencionar a atuação do Instituto Brasileiro do Café, na ocasião presidido pelo sr. Raul Diederichsen, diretor da tradicional Sociedade Rural Brasileira. (Remessa de livros para a Caixa Postal 7187. Aos leitores que possuem documentos interessantes, fatos, anedotas etc., solicitamos que nos enviem para posterior aproveitamento nesta seção.)

Além de suas tradicionais linhas de rações para aves, a «AVISCO» continua fabricando rações de alta classe para bovinos e suínos. Os excelentes resultados obtidos pelos criadores atestam amplamente a qualidade destas rações.