



Thomas Davatz em Memórias de um Colono no Brasil, conforme assinalamos em nossa seção anterior, faz interessantes observações sobre o tema café. A pag. 51 da tradução de Sergio Buarque de Holanda — 2.ª edição da Lavraria Martins Editora — informa o velho livro escrito em 1850:

"O estabelecimento de um cafezal exige não só terreno limpo e adequado, como também mudas que se criam em florestas mal desbastadas e que nasceram de grãos maduros. Essas mudas são transplantadas depois de terem atingido certa altura e decotadas um pé acima das raízes. Para obter uma bonita lavoura dispõe-se as mudas em filas retas e separadas entre si por intervalos de doze pés. Passada essa fase entra a declinar a produtividade. E' certo, porém, que mesmo na melhor época essa produtividade não é idêntica todos os anos, mais intensifica-se, ao contrário, de dois em dois anos, sendo considerável a diferença entre uma boa safra e uma safra pobre. Certa família alemã muito ativa e das que se estabeleceram há mais tempo em Ibicaba, colheu em 1855, das mesmas árvores que em 1854 tinham rendido 1.450 alqueires de café, pouco mais de 170 alqueires. Mesmo que a diferença não seja em todos os casos, tão pronunciada, a verdade é que é muito considerável e creio não exagerar quando afirmo, fundado em minha própria experiência e no que ouvi dizer, que a mesma árvore, em um mau ano, produz quando muito a quarta parte do que dá em um ano feliz.

O cafezal exige, não há dúvida, um trabalho apreciável. Quando as plantas não se acham muito próximas umas das outras, cada qual exige para si uma área de cento e quarenta e quatro pés quadrados. O fato de se acumularem facilmente nessa área ervas e gramíneas de toda sorte exige que o terreno seja cortado a enxada pelo menos três vezes, mantendo-se a plantação tão limpa quanto possível e arrastando-se o entulho para junto de cada arbusto, onde é coberto de uma camada de terra. Uma primeira carpa faz-se imediatamente após a terminação da colheita do café ou do estabelecimento de uma lavoura, exigindo enorme dispêndio de energia e longo trabalho, porque desde a última limpeza do cafezal (durante os quatro a seis meses em que se procede à colheita, ou durante o plantio) as ervas e capinzais cresceram muitas vezes até à altura de um homem, e também porque um indivíduo trabalhador e capaz (de quatorze anos para cima, em regra) tem a seu cargo a limpeza de mil cafeeiros, isto é, tomando-se em consideração a distância média entre os cafeeiros, uma superfície de cerca de cento e quarenta e quatro mil pés quadrados de terreno. A segunda carpa segue-se o mais rapidamente possível à limpeza das roças (de milho, arroz, etc.), e a terceira, conforme convinha, antes, durante ou após a realização da colheita dos produtos subsidiários. Numerosos co-

lonos reduzem a uma só as duas últimas carpas aqui discriminadas, mas é preciso dizer que isso só traz desvantagens para o cafezal. Imediatamente antes da colheita do café, que recai ordinariamente em fins de maio ou princípio de junho é necessário limpar o terreno em volta de cada arbusto com um ancinho, de modo a que não se percam as cerejas que tenham tomado porventura antes da colheita.

A descrição do método da colheita, de que vamos tratar, deve preceder uma descrição do café como aparece na árvore.

O cafeeiro, conforme já foi dito acima, alcança no máximo a altura de doze pés e é planta cheia de galhos, desde a base. Uma árvore das grandes, quando carregada de frutos e quando as cerejas são cheias e não ressequidas ou enfezadas, pode dar para um alqueire ou mais de café; quando se obtinha, porém, meio alqueire por árvore já é o bastante e para isso são precisas árvores beltas e saudas. Um fruto maduro de café é perfeitamente semelhante a uma cereja de tamanho médio, de bonito aspecto e de cor vermelho parda. A única diferença está em que tem um cabo demasiado breve. Em cada cereja, de polpa sumarenta mas rija e relativamente carnosa, do colorido e tamanho assinalados, há dois grãos de café. Se no entanto, após o amadurecimento dos frutos, surge um tempo chuvoso, que dure alguns dias (e isso ocorre, não raro, ao início da época da colheita), as cerejas perdem o sumo e encarquilham-se formando-se uma espécie de cápsula de cor negra e de casca fina e enrugada. Três dessas frutas ressequidas não ocupam mais espaço do que duas cerejas cheias. Como o colono — conforme veremos adiante — não recebe a metade do produto líquido, de acordo com o texto do contrato, mas em proporção com o número de alqueires colhidos por suas próprias mãos, o resultado é que tem muito a perder quando as cerejas foram danificadas pelo mau tempo. Essa desvantagem poderia ser compensada se as frutas de todos os cafeeiros amadurecessem ao mesmo tempo como sucede, por exemplo, nas regiões dos arredores do Rio de Janeiro. Nesses lugares de calor em média mais intenso e também de temperatura menos irregular e mais apropriada ao cultivo do café do que as colônias em apreço, as cerejas amadurecem simultaneamente, segundo consta, de modo que podem ser colhidas com grande rapidez, e uma só pessoa apanha dez alqueires por dia. Aqui (nas colônias) encontram-se por vezes, no mesmo galho, flores e cerejas verdes vermelhas ou pretas, e assim é preciso colher uma por uma escolhendo-se sempre as maduras. O resultado é que o trabalho da colheita deve ser repetido duas e três vezes. E o colono se dará por muito satisfeito, nesse caso, quando conseguir obter três ou quatro alqueires por dia. De resto não se exigem aqui, dos negros, quantidades tão grande como

no Rio onde cada qual deve colher dez alqueires por dia.

A propósito da colheita do café convém dizer ainda, que além de mãos e dedos hábeis e experimentados, é preciso dispor dos objetos seguintes: lençóis para café (peças de pano ordinário de cerca de quatro covados e meio de comprimento por três e um quarto de largura), peneiras, cestas capazes de um a um e meio alqueires, e esteiras (trançados de caniços de quarenta e sessenta pés quadrados). Os lençóis de café são estendidos sob a árvore, de modo a receberem as cerejas soltas dos galhos. Dos lençóis o café passa para as peneiras e é liberado então das folhas e gravetos. Depois disso, em outros lençóis, procede-se à seleção, retirando as cerejas verdes que se misturaram às maduras, ou mesmo pedras e outras impurezas. (Quando em consequência de chuvas e de ventos fortes antes da colheita muitas cerejas são arrebatadas dos galhos, renuncia-se aos lençóis, fazendo a colheita diretamente do solo. Com semelhante operação mistura-se naturalmente muita pedra e muita terra aos frutos do café. Além a limpeza do terreno por baixo das árvores é necessária em todos os casos, pois sempre fica no solo uma quantidade maior ou menor de café). Nesses lençóis passam os frutos escolhidos para as cestas onde são conduzidos às esteiras. Estas já se acham estendidas junto ao caminho, s'bre um pátio mais ou menos plano. Todo o trabalho, até esse ponto, cabe exclusivamente ao colono. Na medição do café, que se efetua uma ou duas vezes por semana e em alguns casos não se efetua todas as semanas, ele é ajudado por um membro da diretoria, que se limita, de resto, a verificar os alqueires já cheios, a contá-los e a registá-los. O transporte é feito por negros que conduzem o café em carros de bois com duas rodas cada um, e capazes de cinquenta a sessenta alqueires, mas que de preferência devem limitar-se a trinta alqueires. As fases seguintes do beneficiamento do café, a saber a seca, o despulpamento, a classificação, etc., são realizadas parte delas pelas mãos dos negros e parte por uma máquina acionada por estes de modo que o colono deve conformar-se com uma dedução nos seus salários equivalente a quatrocentos reis em cada três alqueires de café, que devem ter uma arroba de peso".

Pela exposição de Davatz verifica-se que, contudo, os negros continuam como antes. A final do livro há um modelo de contrato de parceria celebrado entre Vergueiro & Cia. e os colonos.

FINANCIAMENTO AGROPASTORIL

(conclusão da pag. 30)

federais dizerem o contrário). É preciso que todos acordem e se congreguem num amplo «mutirão» de entidades de classe, órgãos técnicos e bancos financiadores, para entrarmos num caminho de mais ordem, disciplina de trabalho e melhoria geral do panorama agropastoril do Estado de São Paulo e do Brasil. É preciso desmanchar a falsa e atávica impressão que o fazendeiro, o proprietário rural é rico, abastado, que ficou gravada na idéia do povo, vinda de uma época de ganhos fáceis e custeios baratos, que se encerrou quando a atual geração estava nascendo.

(Transcrito da «Folha da Manhã», de 28-11-58).