



Já nos porões dos navios, nos portos de embarque, o café se encaminhará para os quatro cantos do mundo. Quem bebe uma xícara de café em São Paulo, no Rio, em Nova Iorque, em Paris ou em Roma, não se apercebe da quantidade de trabalho e de riscos acumulados para que o mundo possa continuar a gozar do privilégio de beber esse alcor dos deuses»

dos em uma altitude variável entre 500 e 800 metros. As precipitações pluviométricas ideais vão de 1.500 a 2.000 mm. Alguns cafeicultores utilizam a irrigação artificial na época da seca.

A partir do 4.º ano o cafézêl começa a produzir. Até essa época grandes investimentos terão sido feitos. A adubação, o combate às pragas, as carpas, o pagamento dos empreiteiros, colonos ou camaradas demandam grandes recursos. Calcula-se o custeio em cerca de 15 a 20 cruzeiros por pé para um cafézêl bem tratado. Um dia, porém, o fazendeiro será surpreendido com a primeira florada a cobrir de branco o cafézêl. As flores sucederão frutos verdes que depois se transformarão em cerejas. A colheita será a fase seguinte. Dela depende fundamentalmente a qualidade do café. A grande maioria dos cafeicultores usa o processo da derricha no chão, à qual se segue a rastelação e a abanação. Pequena parte dos lavradores realiza a derricha no pano. Evidentemente neste caso a quantidade de impureza é menor.

Conforme o café vai sendo colhido é ele colocado em sacos de lona de 60, 100, 110 ou 120 litros. É o café de roça. A colheita na cesta é no todo ainda mais rigorosa. A colheita a dedo do café cereja é a última palavra. Depois da colheita segue-se a esparramação do cisco. Depois inicia-se a operação de secagem. Tradicionalmente o método empregado é a secagem de terreiro, que utiliza o calor do sol. A se-

nas covas as tenras plantinhas reclamam toda assistência. Elas parecem advertir o «teimoso» produtor, que o «café dá na árvore, mas também dá na cabeça do fazendeiro»

cagem mecânica controlada do café, contudo, vem ganhando adeptos, pois êsse processo garante um produto de melhor qualidade. Nesse caso o café cereja é seco a 45°. Deve-se assinalar que muitos lavradores, notadamente os pequenos vendem sua produção em côco. O beneficiamento do café em côco consta de três operações a saber: limpeza, descascamento e classificação. O café beneficiado é colocado em sacos de 60 quilos líquido ou 60,5 bruto e está pronto para ser comercializado. Na fazenda o café em côco já beneficiado é guardado nas talhas. Muitas vezes o café será rebeneficiado nos grandes centros comerciais. Do preparo do café por via úmida resulta o chamado café despulpado. São êsse estilo os cafés centro-americanos: «milds».

Geralmente o café em côco é adquirido pelos maquinistas que o beneficiam. Os fazendeiros bem organizados estão aparelhados para realizar o beneficiamento. Após o beneficiamento o café ganha os mercados de consumo interno ou é despachado para os portos para ser exportado. Deve obedecer ao Regulamento de Embarques anualmente votado pela Junta Administrativa do Instituto Brasileiro do Café. Os bancos costumam financiar o café à base do «conhecimento», documento pertencente ao lavrador após o despacho do produto. Antes de ganhar os porões de navios em demanda dos mercados do mundo, o café ainda terá que passar por algumas operações.

COMERCIALIZAÇÃO

O café destinado ao consumo interno, segundo a lei, precisa ser de tipo 8 para melhor. O café destinado à exportação será de tipo 7-8 para melhor. E' grande o número de firmas que se dedicam à comercialização do café. Muitas são nacionais e algumas estrangeiras. Nos mercados de exportação o produto é negociado a termo nas Bolsas ou (fora delas) no chamado mercado do disponível e «entregas diretas». A rua 15 em Santos e o Largo do Café em São Paulo são verdadeiras bolsas sem pregão. Há contratos para disciplinar os negócios de bolsa.



O tipo base é representado pelo café estilo Santos 4. O corretor é o intermediário entre o produtor e o comprador.

Muito papel (a burocratização últimamente diminuiu), para atender a exigências de ordem cambial de qualidade, tipo, quantidade, etc., deve ser gasto, pois o controle das alfândegas, da Fiscalização Bancária e do I. B. C. é rigoroso. Quase todo café do Brasil é exportado para ser industrializado no exterior. Hoje já se cogita da instalação da indústria do café solúvel em nosso país. A extração de cafeína, torta, óleos, também foi intensificada. Os torradores se encarregam de entregar o café aos varejistas já pronto para o preparo da infusão. No Interior, todavia, ainda há quem torre o produto em sua residência. Muito trabalho foi realizado antes de levarmos aos lábios uma xícara da gostosa infusão, seja solúvel, seja o nosso cafézêlho de coador.

