



GRANDEZA E DECADÊNCIA DO CAFÉ

A Editora Brasiliense prestou em 1961 notável serviço à cultura nacional ao determinar a tradução para o vernáculo do original norte-americano: VASSOURAS A Brazilian Coffee County, 1850-1900. Traduziu esse original de Stanley J. Stein o sr. Edgar Magalhães. A tradução recebeu o sugestivo título GRANDEZA E DECADÊNCIA DO CAFÉ. Um subtítulo acrescentado logo às primeiras páginas "No Vale do Paraíba" é em corpo menor, "com referência especial ao município de Vassouras".

O original inglês dessa tradução forma o volume LXIX da coleção Harvard Historical Studies, do Departamento de História da Universidade de Harvard, Cambridge, Estados de Massachusetts, E.U.A. Esse trabalho de pesquisa científica da nossa história vai ocupar, por certo, um lugar proeminente em nossa historiografia econômica e social. Análises, como é óbvio, a grande produção agrícola então prevalente, as relações de trabalho ao tempo da escravidão, a estrutura econômica desse período, bem como a hierarquia social. Trata-se, não há a menor dúvida, de um grande livro, que realmente ajuda a melhor compreender o Brasil de hoje. E nesse passo é necessário que se diga que não se pode compreender o Brasil de hoje e as perspectivas que se abrem de encontro a novos horizontes, sem que se tenha descido às raízes cafeeiras.

No Prefácio da citada obra diz o seu autor:

"O desenvolvimento econômico, o crescimento da população e o incremento das transações comerciais da Europa ocidental e da América do Norte afetaram radicalmente a América Latina no século XIX. Depois de 1850 o processo de integração da América Latina na Economia mundial se acentuou sob o impacto da agricultura comercial, da construção de vias férreas em áreas restritas, e de novas correntes intelectuais. A finalidade desta análise da sociedade e da estrutura econômica da grande lavoura em Vassouras, um município do Vale do Paraíba, no Leste-Meridional do Brasil, é examinar no ambiente local os efeitos da evolução econômica mundial sobre as instituições brasileiras.

Em 1850 e 1900 o Vale do Paraíba foi



a zona de maior produção cafeeira do mundo. No decorrer dos trinta anos anteriores, a floresta virgem tinha sido substituída por uma série de núcleos de colonização que se espalharam ao longo do Vale, cobrindo-o de grandes fazendas de café com o auxílio do braço escravo. Nos arredores de 1880, todavia, a produção cafeeira decaiu rápida-

mente na região, e, no fim do século, as zonas de mata virgem ao norte e a oeste da cidade de São Paulo ultrapassaram muito, em produção, as terras esgotadas do Vale do Paraíba.

A produção do café, no Brasil, imprimiu seu cunho particular à formação social e econômica do país, no passado e no presente.

A grande lavoura cafeeira de meados do século XIX constituiu a raiz, o tronco e os galhos da economia nacional; seu núcleo político, econômico e social. Durante o Império ela transferiu o centro econômico e político da Bahia e Pernambuco para o sul, primeiramente para a Província do Rio de Janeiro, mais tarde, sob a República, para o Estado de São Paulo. Do ponto de vista social, ela gerou uma nova aristocracia, os barões do café do Vale do Paraíba, e importou uma corrente, sem precedentes, de escravos africanos, que modificou a estrutura étnica dessa parte do Brasil assim como sua estratificação social. Finalmente, a expansão devastadora da cul-

O AZÓTO E O CAFEIEIRO

E. MALAVOLTA
Eng. agrônomo

Examinando-se as fórmulas ou as doses de adubo recomendadas para o cafeeiro, verifica-se que o azóto entra geralmente em maior proporção. Tal fato reflete, aliás, a grande exigência da rubiácea em relação a esse elemento. As análises químicas das várias partes do pé-de-café mostram que, nas plantas de um ano de idade, existem apenas 1,29 gramas de azóto; à medida que o cafeeiro se desenvolve, as necessidades aumentam aceleradamente, subindo de 43 para 80 gramas de azóto por pé quando se consideram plantas de 2½ e 3½ anos de idade, respectivamente. Esse salto brusco se deve ao fato de, na última época, o cafeeiro passar a sustentar a porção vegetativa e os frutos, em cuja composição o azóto predomina sobre todos os elementos, salvo o potássio. Mil quilos de café limpo contém, aproximadamente, 40 quilos de azóto.

A absorção do azóto pelo cafeeiro, medida pelo seu teor nas folhas de ramos produtivos, acompanha, proximoamente, a curva que descreve a queda de chuvas. Nos períodos de maior precipitação, que, nas nossas condições, correspondem aos meses mais quentes do ano, tal absorção atinge o máximo. Segue-se daí que nesses períodos a planta agradece as adubações azotadas. Por outro lado, no período em que os frutos crescem e amadurecem, registram-se em geral os teores mais baixos de azóto nas folhas. Isso não reflete menor absorção; trata-se do caminhar das reservas azotadas das folhas, que se dirigem às cerejas, para satisfazer-lhes as crescentes necessidades do elemento. Daí, então, o aparecimento de sintomas foliares de fome de azóto nessa ocasião; as folhas mais velhas são geralmente as primeiras a mostrar um amarelamento, mais ou menos uniforme, do limbo; as nervuras também se tornam amareladas ou esbranquiçadas; as folhas mais expostas ao sol são as que apresentam os sintomas com maior severidade; quando a falta de azóto no solo é particularmente acentuada, as folhas ficam quase brancas e secam; o desfolhamento dos galhos, principalmente dos muito carregados com frutos, é assaz comum nessas condições; em seguida, os galhos que já perderam folhas começam a secar da ponta para a base, processando-se o secamento dos ponteiros, que, entretanto, pode ter muitas outras causas além de falta de azóto. As folhas de cafeeiros normais têm entre 3-4 por cento de azóto; as plantas deficientes encerram geralmente menos de 2 por cento.

Para satisfazer as exigências de azóto por parte do cafeeiro, corrigir deficiências eventuais ou impedir o seu aparecimento, lança-se mão de adubos nitrogenados solúveis. As doses usadas nas diversas regiões cafeeiras são assaz variáveis. No Havai, cuja média de produção de café é 5 vezes maior do que a nossa, empregam-se até 500 gramas de azóto por cova e por metro; na África, recomendam-se dez vezes menos nas plantações do cafeeiro robusta da Costa do Marfim; em São Paulo, dependendo do tipo de solo, aconselham-se entre 150 a 200 gramas de azóto por cova. Em qualquer caso, para garantir-se o maior aproveitamento do elemento, é costume dividir a dose total em 3,4 ou mais aplicações. Ensaios recentes, conduzidos no Havai, mostraram que um fracionamento maior do azóto, 10 aplicações por ano, diminuiu sensivelmente a alternância de safras do cafeeiro; desse modo, em lugar de obter-se uma colheita baixa em seguida a uma alta, atenuou-se muito a diferença entre as produções sucessivas. Os adubos azotados são distribuídos no solo, em cobertura, ao redor da planta. Entretanto, pulverizações de uréia a 2,5 por cento nas folhas mostraram-se muito eficientes para corrigir a carência de azóto.

Não há acórdio na literatura a respeito das formas de azóto mais convenientes para o cafeeiro, sendo preciso levar em conta o tipo de solo, as condições locais etc. A forma nítrica pode mostrar-se muito superior a amoniacal, como aconteceu em Quênia; em outras partes, o contrário pode ocorrer, como em El Salvador. De modo geral, porém, em igualdade de condições, todos os adubos azotados do mercado se comportam igualmente bem.

(Do «Boletim da Superintendência do Serviço do Café»)