



O Serviço de Informação Agrícola do Ministério da Agricultura, honrou a cultura brasileira ao publicar A FAZENDA DE CAFÉ EM SÃO PAULO, obra de autoria de Olavo Baptista Filho — série Documentário da Vida Rural, n.º 2.

Vamos respigar algumas passagens desse notável livro. Logo no início observa, num retrospecto histórico:

«Nos fins do século XVIII, o cafézal se fazia presente nas diversas localidades do vale do Paraíba, tais como Guaratingatá, Taubaté, Bananal, Pindamonhangaba e Jacareí. Esta última, aliás, assinalada por Saint-Hilaire como o rico centro cafeeiro. Terras ainda não utilizadas, fertilíssimas, proporcionaram magníficas produções anuais, que eram negociadas nos portos do Rio e Ubatuba. Nessa época não havia ainda qualquer ligação dessa região com a capital da Província ou mesmo com Santos, de sorte que o porto de Ubatuba, no litoral norte paulista, desempenhava durante algum tempo papel de relevo no escoamento da produção obtida nas fazendas do vale. Note-se que a produção em meados do século era de 550.000 arrobas para Bananal, 350.000 para Taubaté, e outro tanto para Pindamonhangaba.»

A propósito do trabalho escravo observa:

«Até então, toda a lavoura cafeeira do São Paulo, Minas, Rio e Espírito Santo baseava-se exclusivamente no trabalho escravo. A expansão do café se deu no regime do trabalho servil. São Simão, Cravinhos e Ribeirão Preto (região que durante muitos anos foi o principal centro cafeeiro do país) ganharam seus primeiros cafézais plantados pelo negro africano.»

Sobre a significação da cultura cafeeira escreve:

«A «fazenda de Café» em São Paulo não é uma instituição meramente econômica, mas, além disso e sobretudo, um traço cultural na vida social paulista. O café não representa apenas uma fonte de riqueza, significa antes de tudo um sentido de vida. Podemos mesmo falar da civilização do café, pois ele criou hábitos, fixou aspectos, determinou destinos, moldou consciências, interferindo, em última análise, de forma decisiva, na estruturação da sociedade paulista contemporânea.»

E mais adiante:

«Na maior parte das vezes, constituem trabalhos dos próprios colonos, que para tanto recebem autorização do proprietário ou com ele firmam contrato de «parceria». Algumas vacas leiteiras,

cavalos e burros para sela e tração, porcos e galinhas são frequentes na «fazenda de café». As vezes o gado leiteiro ou a silomicultura se desenvolvem porque o resultado financeiro da exploração auxilia o «custeio» do café.»

No tocante aos tratos culturais assinala:

«Varia, conforme a quantidade de «braços», a possibilidade de «trato» por parte duma família, pois as muito numerosas podem «tocar» de 8 a 10 mil pés, enquanto as pequenas, de 3 a 5 mil. Nos tempos em que a imigração italiana era franca e se processava em atos contínuos, havia mão-de-obra sempre disponível. O italiano era muito procurado pelo fazendeiro porque o rendimento de seu trabalho superava de muito o do trabalhador nacional. A família italiana era em geral numerosa e se dedicava ao trabalho com espírito de ventura, no imperativo de vencer para não perecer na terra que lhe deu acolhida.

O pagamento do «colono» se faz na base de tarefa. É fixada de comum acordo entre o «colono» e o «fazendeiro» a remuneração anual de Cr\$ 1.200,00 a Cr\$ 1.500,00 por 1.000 pés tratados, inclusive os trabalhos de colheita. Muita gente pode pensar que o café é uma cultura que «não dá trabalho»; uma vez por ano se faz a colheita, e pronto. Mas, a realidade é outra e bem diversa, fazendo com que o «colono» trate de fato do café e não acompanhe apenas o seu desenvolvimento. Normalmente, o café exige duas a três «carras» anuais. Quando os frutos já se acham em vias de amadurecimento, procede-se à «coroação», operação que consiste em formar ao redor dos pés uma coroa de terra, cujo fim é segurar os frutos que vão cainda da árvore por já estarem secos. A colheita, a «variação», a «abanação», a lavagem, a secagem, o beneficiamento e o ensacamento são outros tantos mistérios que realmente muito «braços», mormente no período compreendido entre 15 de junho e 15 de agosto.»

Relativamente à qualidade da terra assevera:

«O café tem preferência pela chamada terra roxa, muito embora a sua cultura se faça até mesmo em terrenos arenosos. Pela sua avidez de potássio e azoto e em face do grande desenvolvimento radicular da planta, as terras profundas e permeáveis são recomendáveis. É frequente ouvir-se dizer que onde há o «cedro», a «copaliba» ou a «palha brava», a terra é boa para o café. A topografia se bem que influa na produtividade do cafézal, não desempenha pa-

pel decisivo, como atestam as plantações feitas nos vales, nas encostas e nas serras.»

A propósito da colheita informa:

«A colheita é uma verdadeira mobilização de esforço da comunidade que vive na fazenda. A época em que ela se dá vai de meados de junho até fins de agosto, atingindo o ponto máximo nos primeiros dias de julho, o que coincide com o período mais frio do ano. Há necessidade de colher com rapidez, porque os frutos, quando secam, caem e é preciso ajustá-los e recolhê-los antes que qualquer chuva forte os faça correr e desaparecer.

O café se apresenta, a princípio, em grãos verdes e duros; à medida que amadurecem, eles se tornam vermelhos e passam então a chamar-se «ce-reja»; quando secam, escurecem e tomam o nome de «côco». As sementes propriamente ditas ficam dentro de involuços, sendo o de fora a epiderme revestindo uma polpa esverdeada que serve de proteção às mesmas.

A colheita pode ser executada segundo três processos descritos a seguir:

a) **Derriça** — Consiste em arrancar os grãos de cada galho, todos ao mesmo tempo. Os grãos assim arrancados, como não poderia deixar de ser, vão caindo ao chão, juntamente com as folhas que os entremamam nos galhos;

b) **Derriça natural** — O café, à medida que vai secando no pé, cai sobre um pano colocado no chão com a devida antecedência;

c) **Catação** — É a operação de apañar manualmente o café, grão a grão. Os processos indicados, tem, todos eles, as suas vantagens e seus inconvenientes, sendo o primeiro deles o mais largamente empregado nas diferentes zonas cafeeiras do Estado.

A vida do colono também preocupou Olavo Baptista Filho:

«A vida do «colono» está intimamente condicionada à natureza do trabalho que desempenha. Duma maneira geral, o trabalho na «fazenda de café» se desenvolve de sol a sol e em condições a horários prefixados. É interessante observar que a «hora do verjo», chamada pelo «colono» de «hora do governo», é desrespeitada por ser considerada absurda. A primeira claridade do dia, o «colono» se levanta e, uma vez tomado o café (café preto e pão), aguarda o «sinal» que é dado pelo administrador por meio de um sino. De manhã ele sona várias vezes e uma vez à noite. Na primeira, os fazendeiros despertados, e na segunda, dá aviso para início do trabalho cotidiano. Às 8 da noite assinala o silêncio, ou melhor, o toque de recolher.

Os «colonos» se dirigem para o trabalho a pé, em grupos de três ou quatro, mesmo quando a distância até o cafézal é grande, levando a enxada, a foice e outras ferramentas aos ombros. Nem todas as mulheres executam tarefas no cafézal, pois algumas devem ficar em casa para cozinhar, torrar o café, tirar água do poço e cuidar das crianças. Quando o serviço «apertar», todas são convocadas, mesmo que seja durante algumas horas por dia. Exigindo as circunstâncias, principalmente na colheita, as crianças pequenas, ainda de colo, são também conduzidas para o cafézal, e lá ficam dentro dum calceote ou carrinho construído de madeira, durante todo o dia, enquanto a mãe se ocupa das lides agrícolas.

O almoço é recebido na roça, levado quase sempre pela mulher ou pelas filhas menores que ainda não estão em condições de trabalhar. O horário pre-

Companhia Bandeirantes de Armazens Gerais

Capital Cr\$ 180.000.000,00

Reservas Cr\$ 81.990.501,10

ARMAZENS PRÓPRIOS

MATRIZ

Rua do Comércio n.º 43
SANTOS

FILIAIS

Lins — Marília
SÃO PAULO