

# primeira metade do século XIX

ANDRÉ TOSELLO  
Instituto Agronômico, Campinas



2. A evolução dos métodos de preparar o café

Desde que o capitão de navio e comerciante Jean de la Roque descreveu no "Voyage de l'Arabie Heureuse" os primórdios da preparação do café pelo método da via seca, esse tem sido o processo utilizado por grande parte dos produtores de café do mundo e quase o único empregado no Brasil, atualmente.

A descrição de la Roque, publicada em Amsterdã em 1716, parece-nos ainda suficientemente moderna e digna de ser reproduzida, principalmente no que se refere ao método da colheita do produto, a saber: "quando eles desejam colher o café, estendem peças de pano sob as árvores, as quais são, em seguida, sacudidas de modo que todo o café que se ache maduro cai com facilidade, e é colocado em sacos para ser transportado para fora, depois feito em montes sobre esteiras, para que seque ao sol durante algum tempo e para que os coqueiros que contêm as favas possam se abrir, graças aos rolos de pedra ou de madeira pesada que se passa sobre eles" (1).

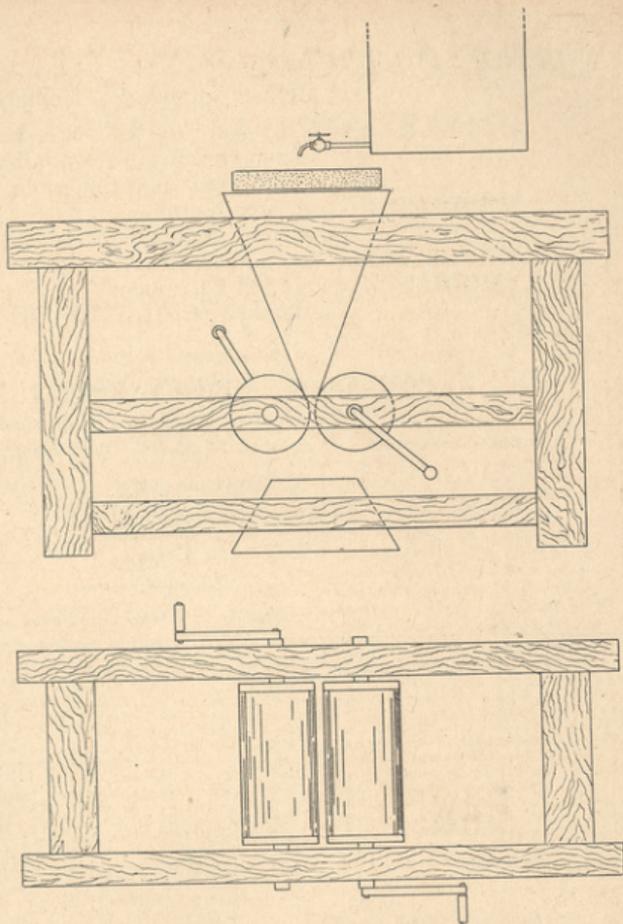


Fig. 1 — Despolpador antigo usado em S. Domingos.

A facilidade e a relativa excelência desse modo de preparar o produto fizeram com que os primeiros colonizadores holandeses e franceses o sequeissem, sem sugerir modificações durante os primeiros anos de contato com a cultura da rubiácea.

Foram os holandeses, comerciantes astutos daquela época, que verificaram a necessidade de introduzir o novo processo de preparar o café nas Índias Orientais, método esse que viria a ser conhecido na América Central e no Brasil pelo nome de "via úmida" ou "despolpamento". Isto se deu provavelmente em torno do ano de 1730, aproximadamente na época da introdução do café no Brasil (1727).

Tratando-se de processo mais dificultoso que o então existente, a sua difusão tornou-se lenta, motivo pelo qual somente no fim do século XIX é que apareceram as primeiras patentes de despolpadores, enquanto, já em 1775, havia sido patenteada na Inglaterra, pelo sidiito inglês Willams Painter (2), a primeira máquina de descascar o café em côco.

Tal maneira de tratar o café difundiu-se, sobretudo, na província do Rio de Janeiro

e nas suas circunvizinhanças, provavelmente, entre 1820 e 1830.

O café proveniente desse modo de preparar era, freqüentemente, denominado, no comércio, "café lavado", "suave" ou "despolpado"; esta última denominação é a que predomina até hoje.

As virtudes do "café lavado" já foram bastante louvadas e hoje são conhecidas pela grande maioria dos nossos agricultores.

Dentre as diversas campanhas que se fizeram entre nós, pela difusão do despolpamento, merece especial destaque a de Rogério de Camargo e seus colaboradores, há quase três décadas, na época da campanha de produção de cafés finos, inspirada por Fernando Costa.

No Brasil, nos primeiros anos do século XIX, a cultura do café regularmente praticada nos Estados do norte, iniciava sua difusão pelo Estado do Rio de Janeiro, cuja primeira cultura se fez, provavelmente, em 1760, graças ao chanceler João Alberto Castelo Branco.