

Colheita de café

Elza Coelho de Souza

As fazendas de café com suas inúmeras instalações, formando como que pequenas comunidades e com seus "mares de cafézais", que em linhas retas, paralelas, estendem-se a perder de vista sublinhando o descomunal, enchem-se de atividade desusada e grande animação no período da colheita, cuja faina exige o trabalho indiscriminado de homens, mulheres e crianças.

*

Numa mesma plantação, como diz Augusto Ramos "as colheitas se sucedem, mas não se parecem". De fato, a produção dos cafeeiros é bastante irregular. Varia de mais de 50% de um ano a outro. Uma boa colheita é sempre seguida por outra mediocre ou má, o que facilmente se pode explicar pelo enfraquecimento da planta, que precisa se refazer para voltar a produzir novamente com abundância. Nos cafézais já adultos, e que não são convenientemente tratados, o ciclo das boas colheitas pode se espaçar por 3 ou 4 anos.

Dois processos mais comuns são adotados nas colheitas do café: do chão e do lençol.

DEERRICA DO CAFE

O método do chão é o processo ordinariamente seguido, tanto na extensa região cafeeira paulista, como nos demais Estados produtores de café do Brasil.

Algum tempo antes do início da colheita, os "colonos" praticam o "arruamento" ou "coração", que consiste em limpar a superfície do solo que cerca os cafeeiros das ervas daninhas, folhas, galhos, pedras, etc., que misturados depois com os grãos de café constituiriam impurezas e iriam prejudicar a qualidade do produto. "O arruamento" já quase não é mais praticado, pois a experiência demonstrou que tal processo antecipa o declínio e morte dos cafeeiros; juntando-se os resíduos ao longo das "ruas", deixam-se as linhas dos cafeeiros em nível inferior constituindo valados, por onde se escoam as águas das chuvas pondo a descoberto as raízes, o que, naturalmente, prejudica a planta. A "coração" é mais usada e consiste em juntar os detritos formando uma coroa em torno dos cafeeiros, dentro da qual cai o café colhido. Depois de terminada a colheita, todo este "cisco", que é um fertilizante de valor, é novamente espalhado em torno dos cafeeiros. O "espalhamento do cisco" faz parte integrante da colheita e somente

depois de feito é que se considera terminado o ano agrícola.

Depois de limpo o terreno, os "colonos" fazem a "parredura", juntando com o rasteiro os frutos caídos, por qualquer circunstância, antes de se iniciar a colheita. Daí então, é que se começa a "derriça" do café. Percorrem os colhedores as filas de cafeeiros, colhendo cada árvore de uma vez. Para isso prendem entre os dedos o ramo carregado de frutos e pelo escorregamento da mão da base do ramo à sua extremidade, as cerejas se desprendem e caem no interior da coroa.

Para atingir os galhos mais altos utilizam eles escadas de madeira, fôscas e leves, que podem ser facilmente transportadas de um pé a outro, mesmo por uma criança.

Um bom trabalhador pode colher, em média, 250 litros de cerejas por dia, variando tal volume não só com a carga e porte do cafeeiro, como também com o

TIPOS E ASPECTOS DO BRASIL

"A Revista Brasileira de Geografia consequente com seus fins de divulgar estudos originais sobre a realidade brasileira, iniciou, a partir do seu número 4, ano I (1939), a publicação de uma seção intitulada "Tipos e Aspectos do Brasil".

Desfilaram, assim, pelas páginas da REVISTA uma longa série de quadros que a magnificência e produtividade da paisagem cultural brasileira tornam inesgotável.

Os matizes naturais e humanos mais característicos e típicos das diferentes regiões do país, são entrevistados através de magníficas ilustrações de Percy Lau, cuja arte se ficou com admirável propriedade na representação dos motivos brasileiros e dos textos descritivos a circunstância que merece acentuar é a de que, obedecendo a um plano previamente traçado pelos cientistas, os trabalhos conservam a originalidade e a beleza das concepções artísticas puras."

Com essas palavras, inicia o Sr. C. Leite de Castro a Nota Explicativa na apresentação do livro "Tipos e Aspectos do Brasil", com ilustrações de Percy Lau. 5.ª edição, publicada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Dada a excepcional qualidade desse trabalho, MUNDO AGRICOLA reproduz, data venia, trechos de "Colheita de Café", pretendendo prosseguir com essa coletânea de "Tipos e Aspectos do Brasil".



PERCY LAU