

COLHEITA DE CAFÉ

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 subindo e descendo colinas, enchem-se de atividade desusada e grande animação no período da colheita, cuja faina exige o trabalho indiscriminado de homens, mulheres e crianças

Os cafeeiros plantados em regiões que apresentam condições favoráveis de clima e solo, no 3º ano produzem uma florada relativamente abundante; no 4º, cerca de 10 a 30 arrôbas é a produção média de 1 000 pés; no 6º ano, a colheita já é bem grande. O período de pleno rendimento para os cafeeiros começa, porém, aos 7 ou 8 anos, estendendo-se até 15 e, às vezes, 20 anos. Quando os cafézais são bem tratados, embora com pequeno declínio, ainda podem produzir até 40 anos. Vegetando em condições desfavoráveis, apesar de apresentarem bom aspecto nos primeiros anos de vida, não crescem muito, morrem cedo e as suas colheitas não são muito remuneradoras. O rendimento dos cafézais pode variar, ainda, de modo bem sensível com as condições climáticas do ano, os cuidados dispensados às culturas e com a variedade cultivada.

As variedades de cafeeiros mais cultivadas no Brasil provêm da *Coffea arabica*. São essas: o cafeeiro nacional ou comum, que constitui a variedade existente nas maiores plantações e distingue-se dos demais pela sua maior resistência e robustez; o amarelo ou de Botucatu, cujos grãos são muito ricos em cafeína, sendo o seu produto de boa aceitação nos mercados; o Bourbon, que por ser muito exigente, é sobretudo, plantado nas melhores terras, isto é, mais ricas e profundas. Produz mais rapidamente o nacional, mas, é muito sensível aos ventos frios e secas; finalmente, o Marajojipe que é o que mais se desenvolve sendo, porém, pouco produtivo.

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 medíocre ou má, o que facilmente se pode explicar pelo entrecrocamento 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.

A época da colheita varia, naturalmente, nas diferentes regiões cafeeiras do Brasil, de acordo com as condições climáticas.

Assim é que no Estado de São-Paulo, a floração dos cafézais estende-se por 3 meses, em geral, de setembro a novembro, iniciando-se a colheita dos frutos amadurecidos nos primeiros dias de maio para terminar, mais freqüentemente, no começo de setembro, época em que aparecem as primeiras flores da safra seguinte. Nos Estados do Rio-de-Janeiro e Minas-Gerais, a colheita se faz também nesta mesma época, em que as chuvas são menos abundantes.

Nas regiões situadas mais ao norte, a colheita dos cafézais inicia-se mais tarde, subordinada como está à estação seca: no Espírito-Santo vai de junho a setembro ou outubro e na Bahia e Pernambuco de agosto a novembro ou dezembro.

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

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 "coroação", 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 "coroação" é mais usada e consiste em juntar os detritos formando uma coroa em torno do cafeeiro, 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 "varredura", juntando com o rastelo 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, tóscas e leves, que podem ser facilmente transportadas de um pé a outro, mesmo por uma criança.

Um bom trabalhador pode colhêr, em média, 250 litros de cerejas por dia, variando tal volume não só com a carga e porte do cafeeiro, como também com o acidentado das terras e a distância aos "carreadores".

O processo da "derricha" utilizado no Brasil, tendo a vantagem de ser bastante rápido apresenta, no entanto, o grande inconveniente de prejudicar o crescimento ulterior do cafeeiro, por que na faina da "apanha", os "colonos" derrubam fôlhas, quebram galhos e brotos

Depois de colhido todo o café, as cerejas são catadas e peneiradas para expurgá-las quanto possível das impurezas. Esta operação é feita com o auxílio de uma peneira de mão, circular, de fio de ferro, que tendô as malhas suficientemente fechadas para reter as cerejas deixam, entretanto, passar a terra e pequenas pedras. Os detritos maiores, — galhos, fôlhas e pedras grandes — são retirados a mão

Assim, sumariamente limpos, os frutos são ensacados ou, então, postos em cestos da capacidade de um alqueire (50 litros) e levados para os "carreadores". Daí, em carroças, geralmente, de 30 alqueires e puxadas por quatro burros ou, mais raramente, por dois bois são transportados para os "ferreiros" e postos a secar. Finalmente, são submetidos às máquinas de beneficiamento e preparados para a venda aos mercados consumidores

O método do lençol é, geralmente, utilizado nas fazendas que preparam o café por via úmida, processo êste que exige um produto melhor cuidado

Antes da "derricha" do café, os "colonos" estendem por baixo do cafeeiro um lençol de algodão ou lona, dividido em duas partes, cada uma formando um retângulo de 3 a 4 metros por 1,5 a 2 metros, cujas pontas ficam presas em estacas, de modo que cada metade do lençol fica estendida de um lado do pé, caindo sôbre êle todo o café derrichado. Às vêzes, usam também esteiras de taquara

Depois de colhido, o café é peneirado, ensacado e transportado aos carros para ser levado à fazenda

Quando é usado êste processo de colheita, visando a preparação comercial do café pelo método de despolpamento, via úmida, os colonos colhem apenas as cerejas maduras, rejeitando as verdes e as sêcas. A despeito da superioridade do produto assim preparado, êste método é menos adotado, por que, exigindo que a colheita seja feita em muito menos tempo, requer maior número de braços e a falta de mão de obra é um problema que se apresenta constantemente aos fazendeiros

No Estado do Rio-de-Janeiro, é comum também os apanhadores trazerem preso ao pescoço por cordas, um cêsto, balaio ou peneira, onde são recolhidos os frutos derrichados

No início da colheita, tôda a "colônia" é levada para um "carreador", onde o "fiscal" faz a distribuição do serviço, dando a cada família de "colono", proporcionalmente ao número de seus membros, incluindo mulheres e crianças, uma, duas ou mais "ruas" de cafeeiros para colhêr, situadas tôdas nas proximidades umas das outras, afim de facilitar a vigilância do trabalho e o recebimento do café colhido

Em outras fazendas, o cafêzal é dividido em "talhões", quase sempre de forma retangular que, numerados, são entregues aos "colonos" que devem não só dispensar à plantação os cuidados e tratos necessários como, também, se encarregar da colheita do café. Algumas vêzes, porém, o fazendeiro, para conveniência do serviço, pelo atraso ou adiamento na maturação de certos "talhões", em relação aos outros, reúne todos os colhedores em certos trechos do cafêzal. Há, então, uma permuta de trabalho entre os "colonos", que não apresenta inconvenientes, pois, êles recebem por unidade colhida e não por superfície tratada

A colheita do café nas regiões em que vigora o sistema de contratos é feita por "tarefa", pagando-se ao colono uma determinada quantia por alqueire de 50 litros colhidos.

O colhedor ao entregar um saco ou cêsto de 50 litros de cerejas à carroça de recepção recebe do "fiscal" uma ficha ou recibo. E é com o auxílio dessas fichas que êle poderá, depois, reclamar o seu salário

O preço pago ao "colono", por unidade colhida, varia de acôrdo com o volume provável da colheita, a abundância de braços e com as facilidades proporcionadas a êle, como a permissão de fazer pequenas plantações entre as filas dos cafeeiros. Êste salário, pago pelo trabalho da colheita, é inteiramente independente, do que é pago pelo tratamento de 1 000 pés de café

Quando o número de "colonos" não é suficiente, o fazendeiro engaja turmas para a "apanha". Pagas "a jornal", essas turmas habitualmente chamadas "turmas de solteiros", constituídas por pessoas provenientes, em geral, de outros Estados, retiram-se terminada a colheita

Levam os "colonos" nas fazendas uma vida essencialmente rural e relativamente confortável, com trabalho bem remunerado. E' nos extensos cafêzais, que êles desenvolvem o máximo de energias e atividades, entregues aos tratos das plantações e ao trabalho da colheita

Dêste modo, os cafêzais, ainda, constituem um dos mais interessantes horizontes de trabalho em certas zonas das regiões Leste e Sul do Brasil

ELZA COELHO DE SOUZA