

O P R O B L E M A D O C A F E'

PROF. CARLOS T. MENDES
Escola Sup. de Agricultura, «Luiz de
Queiroz»

O problema do café, foi sempre encarado, entre nós, sob dois aspetos, ambos viciados: o primeiro como uma questão regional, e o segundo, na propria região, exclusivamente sob o ponto de vista de seu preço de venda. Tudo mais foi desprezado: o seu futuro, a tecnica de sua cultura e, acima de tudo, o seu papel na economia nacional, tudo isso, nunca mereceu a nosso atenção sinão nos dias de agruras, nos dias de panico. Só agora, depois de bem sovadas, é que começamos a encarar as questões tecnicas com seriedade.

De outro lado, o que se tem dele exigido é demais, e no entanto vive ainda.

Ainda que seu consumo creça lentamente, seu futuro não deixa duvidas ha de ser grandioso, e por isso mesmo não devemos desprezal-o.

Podemos considerar o caso, como um problema nacional ou, para nós paulistas, como um problema regional.

Como problema nacional, não faltarão terras e condições para produzil-o em quantidades e qualidades que quizermos; se ele não se contiver dentro dos limites de S. Paulo, que transborde,, não importa, outras regiões nos substituirão.

Como problema regional, porem, uma nuvem escura e de mau presagio se esboça no horizonte: o abandono das zonas de cafés finos, em troca da expansão da cultura em zonas de cafés menos bons ou, em outras palavras, estamos assistindo e já em grandes proporções, à troca da qualidade pela quantidade.

Ora, o que parece evidente é que os maiores consumidores

e os que melhor podem pagar, estão exigindo, cada vez mais, cafés finos.

E essa questão de cafés finos ainda é, em parte, um enigma para nós.

Muitos são os fatores que podem concorrer para a sua obtenção, e ninguém poderá negar que dentre eles avulta a influência da zona.

Que a tecnica, os processos de colheita, o tratamento, a separação, o sombreamento e tantas outras causas, possam influir, como de fato influem, na obtenção de tais cafés finos, ninguém negará, mas quem negar a influencia da zona, negará a luz do sol, mesmo porque, dentro da propria zona de cafés finos, ha cafés de Ribeirão Preto e ha cafés de Franca, si não outros.

De tantas experiencias que temos feito e antes de atinarmos com a causa ou as causas mais diretamente ligadas ao fenomeno, uma cousa nos parece decisiva na obtenção de cafés finos: *é o estado de secura do ar durante o processo de séca.*

Esse ambiente pode ser creado artificialmente por meio de secadores, e ninguém porá em duvida que se chegue, um dia, a resultados muito bons, bem melhores do que os que se obtem atualmente. Mas quem poderá tambem asseverar que seja o unico problema a resolver?

—0—

Encarando-se a questão de um modo geral, sem entrar em detalhes nem procurar excessões, duas cousas nos parecem evidentes em relação á economia do cafeeiro: para a *qualidade* influe muito a altitude ou, se preferirem, esta, aliada à topografia da região; para a *quantidade*, para a produção economica em massa, a terra e, acima de tudo, sua riqueza em materia organica.

Tomemos a primeira teze e comecemos por observar a coincidencia que ocorre entre as maiores altitudes e a produção dos chamados "cafés finos".

Na Venezuela e na Colombia, esses cafés provêm das alturas. Dir-se-á que isso é uma consequencia pura e simples do

deslocamento do Equador Termico que, afastando-se do Equador Geografico, procura as regiões mais baixas daqueles paizes e, por isso, o cafeeiro sóbe, para encontrar na altitude a compensação que seu Irmão do Brasil só encontrou na latitude, isto é, fugindo para o Tropico de Capricornio.

Afastem'o-nos então desse Equador, e procuremos na America Central e no Mexico, e aqui, quasi no outro tropico, vamos verificar que os "cafés finos" continuam a provir das altitudes quasi sempre superiores a 600 e 800 metros.

Vamos a Tanganika e encontraremos o cafeeiro produzindo entre 1000 e 2000 metros de altitude; em Kenya entre 1500 e 2000 metros (Dumont Vilares pgs. 227 e 232 — Vol. II) e assim sucessivamente, devisaremos no estrangeiro, uma quasi perfeita correlação entre a altitude e os melhores cafés.

Deixemos, porem, esses paizes, volvamos os olhos para o nosso Estado e vamos encontrar a mesma coincidência: as regiões que produzem *naturalmente*, sem grandes trabalhos, os nossos melhores cafés, são exatamente as de maiores altitudes — Mocóca, S. José do Rio Pardo, S. João da Boa Vista e Franca, isto é, toda a região montanhosa que limita, desse lado, os Estados de Minas e S. Paulo. Poderíamos prolongar a argumentação penetrando pelo Estado de Minas, verificando a mesma coincidência.

Apresentam-se, porem, duas excessões: uma parte da Mogyana, de Morro Agudo para o Norte, incluindo Ribeirão Preto e adjacencias, englobando uma grande região, toda de pequenas altitudes e produtoras de bons cafés, e a excessão oposta — Botucatú — de altitudes muito maiores que as de toda a Sorocabana e falhando completamente à regra das grandes elevações.

Deixamos de mencionar as fraldas da Mantiquira e da Serra do Mar, no vale do Parahiba, porque as condições de humidade do ar dessa região, podem, perfeitamente, explicar a causa de seus máus cafés, e até corroborar a asserção de que os cafés finos provêm de ambiente relativamente seco, durante a colheita.

Voltando àquelas duas excessões atraz citadas e dando-lhes o maior relevo possível, principalmente à primeira, abandonemos a ideia das altitudes e volvamos nossas vistas para a composição do solo.

Levando o nosso pensamento para esse lado, teríamos que raciocinar assim: a região dos cafés mais finos de nosso Estado, as partes montanhosas atraz citadas, tem a maioria de suas culturas em terras provenientes do Archeano, constituição essa que dece até as proximidades de Campinas e, por toda a parte produz bons cafés. Em quasi todos os logares em que se revela com característicos de terras gneissicas e granito-gneissicas mantem a justa fama de terras muito ferteis, relativamente ricas e quasi que inexgotaveis, — são as unicas e verdadeiras *massapés*.

Para o caso de Ribeirão Preto e a outra parte baixa da Mogyana, não sendo possível atribuir origem identica às suas terras, restar-nos-ia o derivativo de que sendo eruptivas, são realmente terras muito boas e ainda relativamente ricas.

Mas então, nesse caso, com “semelhança” de solos, deveríamos encontrar eguais cafés em Piracicaba (e aqui com semelhança tambem de altitudes), em S. Manuel, em quasi todo o Sul do Estado e Norte do Paraná, por toda a parte onde existe a verdadeira terra róxa.

De outro lado, estas ultimas regiões deveriam produzir cafés muito melhores que os da Araraquarense e, no entanto, é o contrario o que se verifica.

Em Franca, encontramos solos de basalto muito semelhantes, sinão eguais aos de Botucatú; nessa mesma Franca, vimos cafezais em terras quasi tão ou tão silicosas como as da Araraquarense.

E' possível e até muito provavel que a composição do solo influa na obtenção de cafés finos; ninguem porem, determinou ainda a correlação possivelmente existente entre os elementos do solo e a “bebida” do café.

Voltemos ao ponto de partida, e lembremos, antes de concluir, que a Araraquarense, toda de terras silicosas, produz bons cafés, provavelmente em virtude do estado de secura de

sua atmosfera durante o periodo da colheita, e se não os produz melhores ainda, é porque o fenomeno da maturação é muito rapido, muito mais rapido que na região afamada da Mogyana.

Em todo o caso e para concluir, repitamos que é do archeano que provem as maiores quantidades de cafés finos e mesmo os cafés mais finos que produzimos. Salientemos mais que esse fato aliado à altitude se produz para cá e para lá dos espigões divisorios dos dois Estados. A grande zona da Mogyana, que foge àquelas condições, revela um baixo teor de humidade no ar, durante os mezes em que se processam a colhita e a séca do café.

A maior coincidência que vislumbramos em tudo isso, para a produção de cafés suaves, é a do estado higrometrico da atmosfera durante a séca, aliado à origem do solo.

—o—

A segunda teze a que nos referimos no inicio deste artigo, refere-se à produção, em quantidade, do cafeeiro, sem cogitar das melhores ou peiores qualidades que possa apresentar.

A primeira condição para uma cultura se impor como economica é a de ser produtiva. Nesta segunda parte deste artigo somente trataremos dessa face da questão por nós abordada.

O cafeeiro foi sempre um sugador de humus: entrou em nosso Estado por uma das extremidades do vale do Paraiba, quando era todo coberto de matas, o percorreu em quasi toda sua extensão, deu um pulo por cima da capital do Estado, porque a isso foi obrigado, apareceu em Campinas e, dali por deante, foi se irradiando sempre em busca de "terras novas", terras de sertão.

O fazendeiro paulista aprendeu, desde muito cedo, que era essa a condição primordial para a instalação de um cafezal: fosse qual fosse a terra, a primeira qualidade que deveria apresentar era a de ser coberta de mata.

Explorada a cultura por varias dezenas de anos, a terra apresentava-se "cançada", urgia procurar novs terrs, mas sempre terras de matas. E assim sucessivamente, o cafeeiro vem

fugindo do Este, procurando, cada vez mais o Oeste e já se aproxima dos limites de nosso Estado, onde ainda não os ultrapassou.

Segue as pegadas dos bandeirantes, vae decendo os rios, e nesse decer constante, é forçoso, foge das maiores altitudes de nosso Estado, das regiões que produzem o melhor café.

Para um Brunhes, é a Geografia escrevendo a Historia.

De tudo isso resultam dois problemas muito serios: o cafeeiro lançando-se na direção do rio Paraná, seguindo a Araquarense, a Noroeste ou os prolongamentos da Paulista, depára com clima cada vez mais quente, cada vez mais exgotante e, em todos os casos, avançando sempre, vae exgotando o Estado de suas terras novas, deixando atraz de si, para outras culturas, ou abandonadas, as "terras cançadas".

Pra sanar o primeiro inconveniente, haveria o "sombreamento", com enorme cortejo de beneficios, dentre os quais o da humificação do solo, se não se lhe opuzesse a "broca do café" e, portanto, emquanto este problema não estiver resolvido, não podemos cogitar do emprego daquele processo.

Voltar a zona antiga, de melhores cafés, não é facil, pois não ha mais terras virgens.

Deste modo, e convencido de que a produção de cafés finos é, principalmente, uma questão de zona, só vemos dois meios de fazer reviver essas melhores zonas: pela salvação do que ainda resta nessas zonas e pelo estabelecimento de culturas novas, mediante processos mais tecnicos que os antigos, pela cultura intensiva, em uma palavra, ou pelo reflorestamento.

A solução, no primeiro caso, só se obterá a peso de tratos e de adubações principalmente organicas e, mesmo assim em culturas não muito decadentes.

Tudo isso, porem, custa muito trabalho e muito dinheiro, e o fazendeiro, exgotado como está, não o realizará sem obter previamente uma garantia.

Essa garantia seria a instituição de um premio, um grande premio, para todo o lavrador que produzisse "cafés finos" — a *exportação livre*.

Não se diga que seria uma medida iniqua, beneficiando uns em detrimento de outros. Não, "Cafés Finos", satisfazendo uns tantos requisitos, podem ser obtidos em proporções variáveis, por toda a parte. Onde não for possível obtel-o naturalmente como nas zonas previligeadas, sel-o-á com mais trabalhos e mais caprichos.

Será, emfim, uma medida de incitamento a todos aqueles que queiram melhorar e vencer.

O segundo processo, o do reflorestamento, só beneficiaria as gerações futuras e, portanto, muito provavelmente não seria aceito.

Ele funda-se no seguinte raciocinio. O cafeeiro só prospera e se torna economico em terras de mata, em terras muito ricas de materia organica.

Humificar as zonas gastas por meio de esterco, como imaginamos no primeiro caso, só se compreende em fazendas que ainda produzam compensadoramente, nas quais os dispendios com o emprego dos adubos sejam cobertos pela propria produção, ou aumento de produção que determinam. Do contrario será utopia estar imaginando a criação de cafezais novos a peso de esterco e de adubos.

Humificar sem dispendios, só supomos viavel com o reflorestamento.

Verificado, como está, que a cultura do encalpto é indiscutivelmente rendosa, paga de sobra em sete ou oito anos, os gastos realizados com ela ,encaremos essa solução para as zonas dos nossos mais afamados cafés: plantar o eucalipto em terras que futuramente serão cafezais, exploral-o como e emquanto convier e, mais tarde, depois de um, dois ou tres cortes produzidos por essa essencia, quando voltarem os tempos aureos para o café, ou quando a questão de qualidade for uma imposição absoluta, nessa ocasião então, instalar-se-á a nova cultura nessas terras, humificadas pelo eucalipto.

Suponha-se uma cultura de eucalipto bem feita, com *tres mil arvores* ou mais, por alqueire, produzindo um corte, para lenha, no fim de oito anos e um outro corte no fim de mais oito anos. Pensemos na quantidade de materia organica que se foi

creando e se integrando nesse solo, mas acima de tudo, pensemos um pouco no sistema radicular deixado dentro dessa terra por esses milhares de arvores e compreenderemos facilmente que não é impossivel crear "terras novas", restaurar por processo economico, essas terras que já não serviriam mais para o cafeeiro.

O processo será tanto mais evidente quanto mais rico for o solo de rochas em decomposição.

Quando o fazendeiro paulista instalou seu primeiro cafezal, foi isso mesmo que encontrou: terras de todas as fertilidades e as vezes de fertilidade intrinseca bem mediocre, mas nas quais por toda a parte, encontrou uma reserva de materia organica em todos os estados — desde a materia organica viva até seus ultimos estados de decomposição e, acima de tudo, um solo crivado de raizes, que no se decomporem, mais ou menos lentamente, mantiveram por dezenas de anos, um estado fisico otimo, o que é essencial para a vida do cafeeiro.

Ora, pensar em restaurar essa riqueza e esse estado por meio de adubações organicas, alem de praticamente impossivel, seria carissimo. As adubações verdes, o esterco e semelhantes, produzem efeitos muito bons, mas muito passageiros e, por isso criam a necessidade de sua renovação constante.

Será economico?

Restaurar certas culturas ainda boas, ou manter e mesmo elevar a produção de outras, em zonas boas, é viavel e pode ser aconselhavel, mas fazer reviver ou estabelecer culturas novas em terras donde se exgotou a ultima parcela de humus, será muito dificil, sinão anti economico.

O reflorestamento que imaginamos, satisfaz o fim que visamos neste artigo e, antes de o satisfazer, satisfará plenamente quem o praticar.

Reflorestar uma parte de suas terras deveria ser, em nosso Estado, o lema de todos os grandes agricultores, de todos aqueles que possuem terras bastantes.

Reflorestar por patriotismo, reflorestar por previdencia, visando um futuro bem proximo, reflorestar por negocio.

Dos Comunicados da Diretoria de Publicidade Agricola.