

F
633.73
P476

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AGRÍCOLA

COMO PRODUZIR CAFÉS FINOS

por

Antonio Carlos Pestana

Engenheiro-Agrônomo

(Separata do "Boletim do Ministério
da Agricultura" — dezembro de 1940)



1941

SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AGRÍCOLA
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
RIO DE JANEIRO
BRASIL

F633.73
P476

COMO PRODUZIR CAFÉS FINOS

A indústria cafeeira entre nós se apresenta como um problema complexo, abrangendo questões de ordem científica, econômica e social. A cultura do cafeeiro, a organização comercial dos produtores e a estabilização, enfim, de todos os fatores dessa cultura são assuntos que dão margem a vastas investigações, e só se verão resolvidos pela solução metódica e harmônica dos problemas parciais que os compõem. E' imprescindível um centro coordenador, que olhe de cima o problema cafeeiro, que o ausculte, que distribua como convem os estudos capazes de dar no mais curto prazo possível a solução total. Enquanto não houver articulação entre os organismos federais, estaduais e municipais, destinados a pesquisar as necessidades da cafeicultura, teremos, quando muito, soluções isoladas para um ou outro problema, e esforços e dispêndios aplicados simultaneamente no estudo e resolução de uma mesma questão. E nós bem sabemos o que isso gera de máguas, ciumes e desinteligências, originando-se daí o peor dos males, que é a desorientação dos que vivem da indústria cafeeira, e o dispêndio de somas que, metodicamente aplicadas, nos levariam à meta desejada.

Seja como for, o fato é que, quando, em abril de 1938, o diretor do extinto Serviço Técnico do Café nos encaminhou para a Estação Experimental, incontinentemente recomendou que não despendêssemos esforços com outros estudos a não ser com os que se relacionassem com a qualidade do café e com a quantidade da produção por árvore ou unidade de superfície, recomendando-nos também não descurássemos de atentar na broca do café. Eis as questões parciais do problema

MINISTERIO DA JUSTIÇA E NEGÓCIOS INTERIORES	
DEPARTAMENTO DE IMPRENSA NACIONAL	
BIBLIOTECA	
NÚMERO	DATA
F572	2/5/36

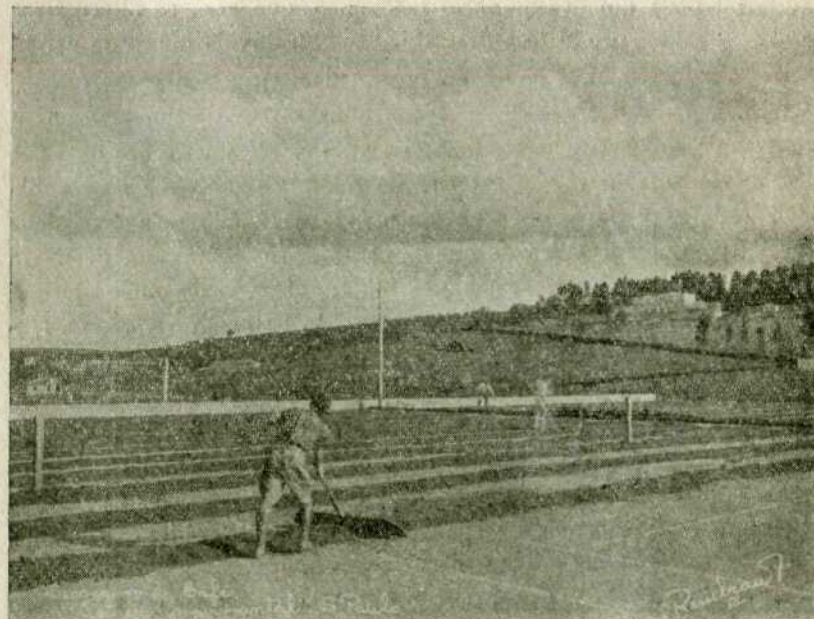
geral, que nos foram cometidas, e que temos estudado com afincô, e cujas conquistas, poucas em número, é verdade, mas todas de grande alcance, passaremos a expor.

Do ponto de vista geral não podia ser mais acertada a escolha das questões a estudar. Da solução delas depende a estabilidade futura da indústria cafeeira. Somente com produtos de alto valor mercantil, alcançado por boa aceitação nos mercados mundiais, e com alta produção por unidade de cafeeiro, lograremos manter nossa indústria, afastando definitivamente de qualquer competição os produtos estrangeiros.

Foi muito feliz a indicação que nos deu o Serviço Técnico do Café e afirmamos, sem o menor receio de errar, que, sem melhor e maior soma de cafés por árvore, não veremos eliminadas as crises periódicas, que valorizações forçadas só tiveram a virtude de afastar temporariamente, dando aos produtores capacidade de contrair novos empréstimos para mais tarde caírem em nova crise. As valorizações melhoraram transitoriamente a situação financeira do produto, mas não trouxeram qualquer progresso à cultura do cafeeiro, nem sequer concorreram para melhorar o preparo do café. Serviram, ao contrário, para dar oportunidades vantajosas nos mercados consumidores a outras nações, que foram outrora pequenas produtoras e hoje concorrem conosco.

As pesquisas que nos foram entregues são daquelas que visam colocar o nosso produto e nossos produtores pelo menos em condições de igualdade com os produtores da América Central. Não é o nosso cafeeiro, isto é, a variedade que cultivamos, inferior ao cafeeiro daqueles países. Tem eles lá o mesmo que aqui temos, a mesma espécie e muito provavelmente a mesma variedade. Só os métodos culturais divergem. Lá, seguem velhos métodos aconselhados pela experiência secular, métodos disseminados pela totalidade dos países produtores de bons cafés. Entre nós, ao contrário, os cafeeicultores entenderam de cerrar ouvidos aos conselhos dos que estudavam, e não quiseram atentar no que faziam fora daqui. Instalaram seus cafésais como entenderam, indiferentes às indicações e conselhos da experiência alheia. O resultado disso é o que estamos vendo desde muitos anos: efeitos lamentáveis da erosão e inferior qualidade do café, coisas agravadas pelas valorizações periódicas, que nos tem mantido na rotina perniciosa. Não é, portanto,

o nosso cafeeiro a causa dos nossos males. Ele é o mesmo da América Central, e Java se esforça de modo notável por conseguir a cultura dessa mesma espécie, que a Hemileia, naquele país, não deixa prosperar. Não é, pois, uma questão de espécie ou variedade cafeeira o que nos tem trazido em inferioridade nos mercados mundiais: é uma



Secagem do café

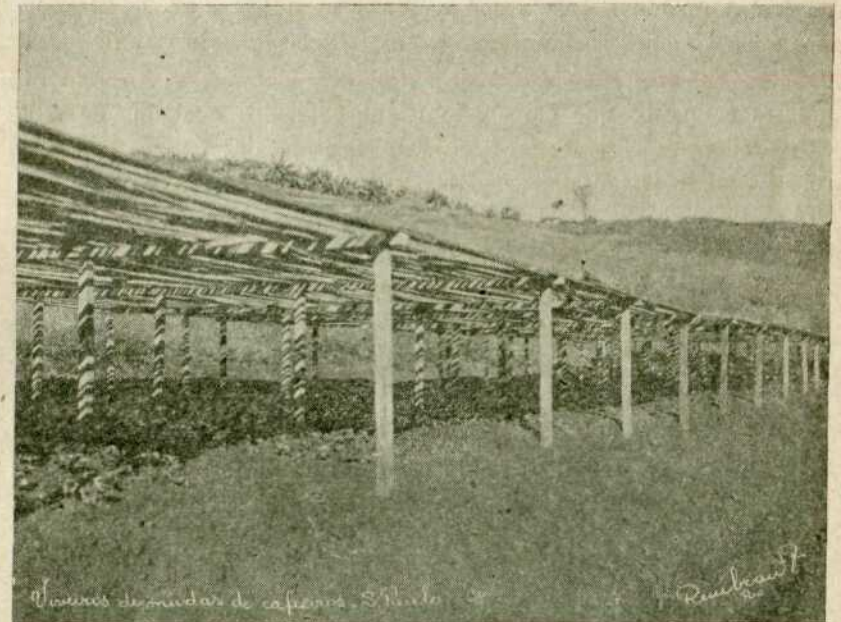
questão de cultura e de preparo do produto. Assim, concluímos que não se trata de uma questão de genética ou de produção de variedades ou de introdução de espécies novas. Daí nossa maior atenção aos métodos de cultura, às pesquisas sobre as qualidades do café, conforme trato, colheita e secagem. Sem dúvida colecionamos em nossa secção técnica espécies e novas variedades, mas não aplicamos a esse assunto a maior parte de nossas atividades, porque o cafeeiro que possui o Brasil é bom e o seu produto também, desde que se usem métodos de cultura, colheita e beneficiamento, que não os prejudiquem.

J. Amaral Castro, em 1924, em sua obra «Colheita Natural», deu indicações interessantes sobre os métodos culturais do cafeeiro,

mostrando os prejuízos causados pelas alternativas da prática de «coroação» e «esparramação» de cisco. Procurou mostrar a existência de uma correlação entre essa prática e as condições de carga dos cafeeiros. Segundo seu ponto de vista a árvore se via anualmente submetida a uma operação de dupla poda de seu aparelho radicular, nos momentos da «coroação» e da «esparramação», determinando tal poda um desequilíbrio fisiológico, que gera as alternativas de altas e baixas produções. Deve haver sem dúvida muito de verdade nessa asserção, mas não é tal prática de «coroar» e «esparramar» o cisco do cafetal a causa única das altas safras de um ano serem seguidas de baixas produções no ano seguinte. Em setembro de 1939, quando visitamos a região cafeeira de Santa Catarina em companhia de lavradores e agrônomos enviados àquele Estado pela Sociedade Rural, fomos informados de que lá os cafeeiros se portam de modo idêntico; um ano de alta colheita é sempre seguido de outro em que é baixa a safra. E em Santa Catarina não se pratica a «coroação» e «esparramação», porque seus cafeeiros estão plantados à sombra de ingaseiros e a colheita não é feita pelo método de «derrixa» ao chão, mas pela «catação» do café maduro, do «cereja», no galho do cafeeiro. Não é, pois, a prática de «coroar» e «esparramar» a única causa de safras alternativamente grandes e pequenas. Não constitui o assunto que acabamos de comentar rapidamente, objeto de nossos estudos *experimentais*. Tocamos nele somente para focalizar um problema que parece relacionar a capacidade de produção do cafeeiro com o volume e riqueza do bloco de terra, ocupado pelo aparelho radicular. Parece-nos, enfim, mais um problema de adubação. E' provável que a intensidade das transformações químicas no bloco de terra ocupado pelo cafeeiro seja inferior à intensidade das exigências fisiológicas desse mesmo cafeeiro, exigências de certo superativadas por causas ainda desconhecidas.

Na obra acima citada focalizou J. Amaral Castro o problema da qualidade do café e, baseado em investigações próprias e alheias, procurou demonstrar que os nossos cafés são inferiores aos colombianos e outros, porque entre nós não esperamos que o café alcance maturação plena na árvore. Colhemos pela «derrixa» verdes, secos, cerejas, ardidos e podres, e essa mistura nunca possui o sabor dos cafés da América Central, tão apreciados nos mercados estadunidenses, e disso são índices os preços mais elevados que os últimos alcançam naqueles

mercados. Pelas observações que fez e pelas de outro estudioso, chegou aquele autor à ilação de que o café só possui qualidades apreciáveis pelos consumidores, quando seca nas árvores. Lembramo-nos ainda do dia em que nós, Rogério de Camargo e Mario da Câmara Canto, em junho de 1928, ouviamos a palavra ardente e patriótica de



Viveiros de mudas de cafeeiros — São Paulo

J. Amaral Castro em sua residência da rua João Ramalho, em São Paulo, mostrando-nos as anotações de seus estudos, os quadros de classificação de café e por último dando-nos a provar os cafés preparados de frutos que haviam sido colhidos em diferentes estados de maturação, afim de dar-nos a prova material de suas observações. Para ele todo café era bom, desde que fosse colhido depois de haver secado na árvore. Tão convencido estava disso que chegou a imaginar e por em uso aparelhos para colheita, a que denominou «vibradores».

Rogério de Camargo, Gastão de Faria e alguns outros de seus colaboradores da Secretaria da Agricultura de S. Paulo, revendo o estudo

de J. Amaral Castro e estendendo observações a vários distritos cafeeiros, chegaram a concluir que de fato há zonas cujos cafés são sempre de boa qualidade, quer colhidos em «cereja», quer hajam secado na árvore. Outras zonas (e estas são em maior número) só dão cafés baixos, quando colhidos depois de secos na árvore. Verificaram mais: que finos cafés são os que nestas mesmas zonas proveem de frutos maduros, frutos em «cereja». Das pesquisas de Rogério de Camargo, cujas ilações merecem fé, porque se originaram de investigações numerosas em cafés de várias procedências, se fizeram hipóteses e ensaios que empolgaram aquele técnico e alguns de seus colaboradores. Uma coisa ficou logo estabelecida: é que toda «cereja», quando tratada em condições rápidas de despulpamento e dessecamento, livre de contaminações microbianas, dá ótima bebida. Era um ponto de partida que urgia não abandonar, para conseguir melhoria da nossa posição nos mercados consumidores de café. Com o entusiasmo próprio dos apaixonados por alguma idéia, Rogério de Camargo se lança à propaganda do despulpamento, que não se viu aplicado pela totalidade dos cafeicultores, porque um imprevisto a isso obstara. Verificaram os lavradores e verificaram os técnicos, logo depois daquela intensa propaganda, que em qualquer época do ano era muito pequena a percentagem de «cerejas» colhidas. Mal se formavam estas, logo entravam a secar. Notou mais Rogério de Camargo: notou que muitos frutos verdoengos e até verdes passavam ao estado de «secos» antes de atingirem pleno desenvolvimento e portanto antes de alcançarem a fase «cereja». Não há notícias de que a colheita de cafés em «cereja», os mais próprios para serem despulpados, tenha ido além de 15 % da colheita total dos frutos. Verificaram assim os produtores que, embora mais remuneradores os preços de venda dos despulpados, não chegavam eles a constituir vantagens em face dos restantes 85 % de cafés inferiores, cujos preços de venda eram baixos. Não tardou, pois, em se ver arrefecido o entusiasmo pelo despulpamento e numerosos despulpadores foram deixados de banda, nos depósitos de coisas inúteis. A Estação Experimental de Botucatu continuou na prática do despulpamento de cafés de *soalheiro*, mas seus registros devem dizer bem alto das desvantagens de tal operação, em consequência da fraca percentagem de «cereja» colhidas durante anos sucessivos. Sem dúvida os lucros de tão baixa percentagem não compensam os trabalhos de despulpamento.

No afan de resolver o problema cuja solução tão sedutoramente entrevira no despulpamento, lançou-se o Serviço Técnico do Café a pesquisar as razões por que em certas zonas cafeeiras ou cafés «secos» nas árvores dão boa bebida; ao passo que em outras, eles dão bebida inferior. Uma hipótese muito engenhosa foi alvitrada: talvez que



Colheita do café — São Paulo

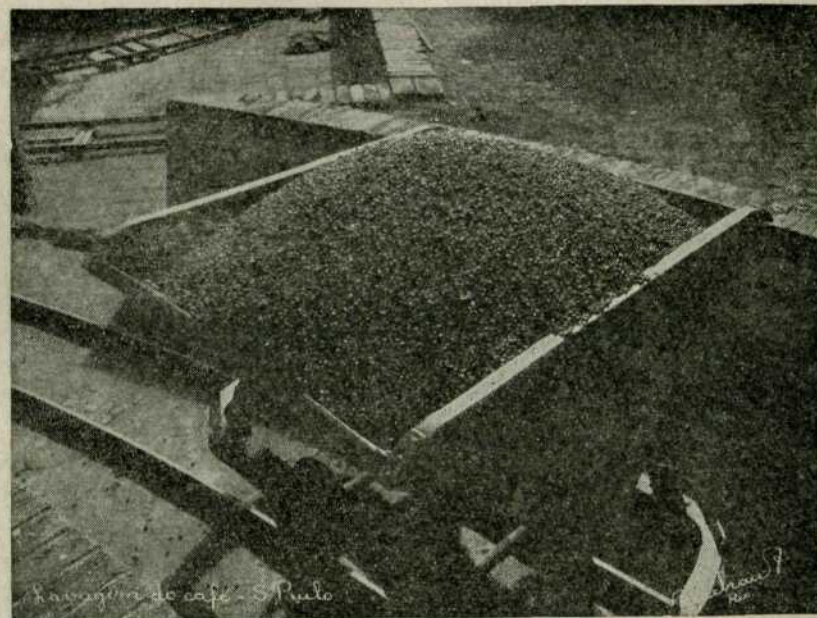
uma flora microbiana «regional» influísse com os seus produtos de fermentação das polpas, instilando nas «favas» dos frutos sabores diferentes. E, como esses sabores variavam de zonas, produzindo em umas cafés «finos» e em outras cafés «inferiores», deveria haver, segundo aquela hipótese, uma flora microbiana característica de uma e outra daquelas zonas. Seria então acertado cultivar fermentos das zonas «boas» e disseminá-los nas «más» zonas. Teve início tal trabalho, mas seus resultados foram algo contraditórios, e não parece terem sugerido grandes esperanças a seu autor. Tanto assim é que em 1936 ele embarca para a América Central em busca de solução para o problema da produção de cafés «finos». Viu ali que de fato seria o despulpamento o caminho que nos levaria a melhorar nossos cafés;

mas, sua prática exigia uma reforma prévia dos métodos culturais. Seria mister sombrear os cafezais, instalá-los sob o abrigo de outras árvores de maior porte, avultando entre estas últimas uma planta tão vulgar em nossas florestas — o ingazeiro. Só assim poderia o lavrador brasileiro emparelhar com o produtor colombiano e em geral com o cafeicultor da América Central. Num trabalho polimorfo de divulgação Rogério de Camargo deu-nos a conhecer, com abundância de minúcias, os trabalhos que na América Central se fazem em torno da indústria cafeeira, mostrando-nos com argumentos sólidos que urge substituir os nossos cafezais de *soalheiro* por cafezais *sombreados por ingazeiros*. Com essa atitude fez ressurgir uma questão que há três quartos de século foi agitada entre nós, na Revista Agrícola do Imperial Instituto Fluminense de Agricultura, por vários articulistas, avultando entre todos, pela sua erudição e pela autoridade de sua função pública o snr. Francisco Adolpho de Warnhagen, visconde de Porto Seguro. Da Venezuela, aonde fora mandado como nosso representante diplomático, nos deu a conhecer em 1871 a prática de sombreamento de cafezais venezuelanos por meio de ingazeiros e outras plantas. Sem dúvida viu em tal prática coisa vantajosa aos nossos cafeicultores e deu-se por isso pressa em nos cientificar da existência dela. Da conta em que tomaram sua indicação, falam-nos os extensos cafezais que o Estado do Rio, Minas e S. Paulo instalaram ao sol, sem nenhum abrigo, e fala-nos a atitude de Rogério de Camargo, revivendo um conselho que, por não ter sido ouvido há 70 anos passados, nos conduziu à situação caracteristicamente brasileira de produtores de «máus» cafés, a despeito de possuímos os melhores cafeeiros, tão bons como os daquela mesma América Central, que se avantajou no mundo como produtora dos mais «finos» cafés.

Com esse resumidíssimo relato histórico dos estudos para solução do nosso problema de bons cafés, queremos por em evidência a continuidade dos estudos que encetamos na Estação Experimental de Botucatú e as conquistas que alcançamos a tal respeito.

Preliminarmente afirmamos que somos partidários do sombreamento de cafezais, tal como verificou Rogério de Camargo e verificaram o visconde de Porto Seguro e outros estudiosos da cafeicultura. Já em maio de 1938, com os escassos elementos de que dispúnhamos, e quarenta dias depois de havermos assumido as funções que vimos

exercendo, tínhamos a confirmação irretorquível da ação benéfica do sombreamento sobre a maior porcentagem de “cereja” produzida e despertava em nós a suspeita de que a ação benéfica de sombreamento se estenderia até aos cafés que secassem nas árvores. Entre outras cousas verificamos o seguinte:



Lavagem do café — São Paulo

- 1.º) que, em duas colheitas feitas em cafezais sombreados, obtivemos *mais de 80 %* de «cerejas», sobre a colheita total dos frutos;
- 2.º) que, nos registos da Estação Experimental, soubemos que a colheita da maior porcentagem de “cerejas”, obtida nos cafezais de *soalheiro*, alcançou *em um dia, 55 % da safra total de frutos*;
- 3.º) que a bebida proveniente dos cafés colhidos em «cereja» foi *estritamente mole*;

4.^a) que a bebida de «boia» se apresentou *mole e apenas mole*, quando o café provinha de cafeeiros sombreados; ao passo que deram bebida *dura, riotada* ou *rio* os cafés “boia”, provenientes de cafezais de *soalheiro*.

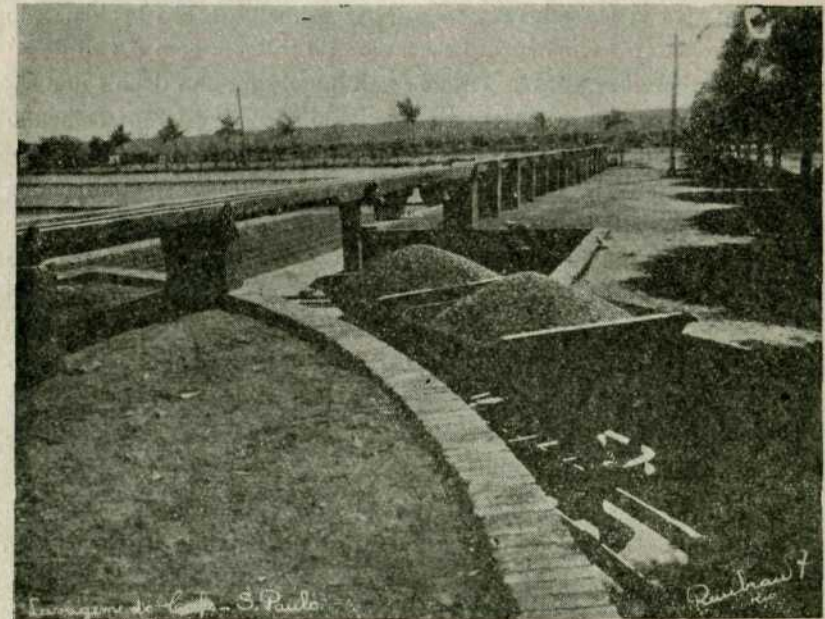
No ano seguinte, em 1939, nossas investigações foram mais rigorosas e deram-nos os seguintes resultados:

- 1.^a) confirmaram a observação de que as «cerejas» representam a melhor matéria prima para a produção de cafés «finos»;
- 2.^a) confirmaram a asserção de que, pelo sombreado de cafezais, teremos colheitas de frutos que pela maior parte (20%) estão ainda em «cereja»;
- 3.^a) revelaram um fato novo, já suspeitado por nós, a respeito dos cafés que secam nas árvores, e sobre o qual passamos a fazer alguns comentários.

Vimos há pouco que Rogério de Camargo e seus colaboradores provaram que só em algumas zonas e talvez devido à flora microbiana nelas existente, os cafés que secam nas árvores *insoladas*, são produtores de *bebida fina*. Noutras, os cafés colhidos depois de haverem secado nas árvores *insoladas* só produzem bebida «dura», «riotada», ou «rio». Daí o entusiasmo pelo sombreado, que propicia a conservação das “cerejas” nos galhos, por muito tempo, porque a «cereja» é a forma única que em qualquer zona produz bebida de boa qualidade. Entretanto, as observações por nós feitas revelaram um fato novo: evidenciaram que *tambem os frutos que secam nos cafeeiros sombreados*, proporcionam bebida *mole e apenas mole*, mesmo em zona como a em que está a Estação, caracterizada pelo seu café «duro» «riotado» e «rio». Foi um acontecimento novo, que verificávamos estudando os frutos de 168 cafeeiros, dos quais 84 foram *sombreados* por um ripado e os outros 84, *insolados*. Invariavelmente os cafés secos deram bebida «dura», «riotada» e «rio», quando provinham de árvores de *soalheiro*; no entanto a regra para os cafés que secaram em cafeeiros sombreados, foi produzir bebida boa — *mole e apenas mole*. Se no corrente ano de 1940 constataremos o mesmo fato, conduzindo naturalmente as investigações por processo ainda mais rigoroso do que o que utilizamos em 1938 e 1939, aventurar-nos-emos a considerar a

questão como coisa liquidada e verificavel em outros distritos produtores de cafés baixos.

A descoberta de que os cafés que secam em cafeeiros sombreados, também dão boa bebida, vem remover uma das mais sérias objeções ao sombreado, feita pelos lavradores. Achavam estes últimos que



Lavagem do café — São Paulo

a necessidade de “cerejas” para a obtenção de cafés finos exigia a restrição ou encurtamento do período de colheita. Sim, porque, afirmavam, o processo de «derrixa», retirando de uma só vez os frutos existentes nas árvores, só deverá ser aplicado, quando o cafezal se vestir de maior quantidade dessas «cerejas». Se assim não for, a colheita pela «derrixa» arrebanhará um excesso de frutos verdes, quando precocemente, e um excesso de frutos secos, quando aplicada tardiamente. Diziam eles que, se nas condições vulgares de colheita, sem nenhuma consideração sobre o valor das “cerejas” na produção de bons cafés, essa colheita se estender, digamos, de abril a setembro, haverá no início da safra elevada percentagem

de frutos verdes, devendo, pois, a safra começar quando predominem as «cerejas» e terminar antes que elas passem a frutos secos. Nossa verificação sobre a qualidade da bebida oriunda de frutos que secam nas árvores sombreadas põe por terra essa objeção, porque, se é ótimo o café que provem de «cerejas», também é bom o café que seca em cafeeiros sombreados, não nos sendo assim premente a colheita só de «cerejas», pela certeza de que, dilatando-se o período de safra, teremos nos cafés já passados a seco matéria prima para boa bebida. Não será necessário o encurtamento do tempo de colheita com o fito de só colhermos «cerejas», mas poderemos continuá-la mesmo depois que seque os frutos, com a certeza de que, pelo menos, estamos colhendo cafés «moles» e «apenas moles», em vez de cafés baixos, como acontece com os cafezais de soalheiro. Essa nova verificação não só confirma os benéficos efeitos de sombreamento, mas tranquiliza o lavrador quanto a exigências do tempo de colheita. Não traz diferença entre o período de safras de cafés soalheiros e de cafés sombreados. A única diferença está na qualidade do produto. Os primeiros dão sempre, como prova a experiência em zonas de cafés baixos, bebida «dura», «riotada» ou «rio». Os segundos darão no início da safra cafés «estritamente moles», porque é muito elevada a percentagem de «cerejas», e no fim da safra, pelo menos, cafés «moles» e «apenas moles».

Verificada assim a ação benfazeja do sombreamento sobre a qualidade do café, oferecendo-nos a oportunidade de elevarmos o nosso café ao nível mercantil dos melhores cafés do mundo, e verificado também que os trabalhos de colheita serão melhorados, porque a morfologia do cafeeiro sombreado facilita essa mesma colheita, (vide nosso trabalho escrito em novembro de 1938), concebemos um plano de estudos sobre o grau ótimo de iluminação ou, melhor, de insolação dos cafeeiros em cada região. Essa iluminação variará com o maior ou menor espaçamento entre árvores de sombra. Procuraremos estudar ao mesmo tempo a correlação entre essa iluminação, a distância entre os cafeeiros e o número de cafeeiros em cada cova, em face da qualidade do café produzido e da produção por árvore ou unidade de superfície. Tomamos como árvore de sombra, em todos esses ensaios, o ingazeiro, e só usamos o cafeeiro vulgar, *Coffea arabica*, var. Nacional. É urgente que esses trabalhos se repitam em vários pontos do território nacional, para termos em 8 ou 10 anos a solução definitiva da iluminação dos cafezais em cada um dos nossos distritos cafe-

eiros. Não será esse trabalho tão oneroso aos cofres públicos, como poderá parecer a quem não o examine com carinho. Temos a convicção firme de que nenhum lavrador se negará a permitir que instalemos em suas propriedades agrícolas um pequeno campo experimental. Há no Ministério agrônomos em número suficiente para atender, presidir a instalação e acompanhar a evolução desses campos experimentais. Em qualquer ponto do nosso território temos ingazeiros que nos ministrem sementes, e não temos dúvida de que encontraremos fazendeiros que forneçam algumas centenas de mudas de cafeeiros para serem aplicadas nesses ensaios, cujas produções ficarão pertencendo aos mesmos fazendeiros. Ao Ministério interessará somente os números colhidos das pesagens e volumes das safras, para as deduções biométricas do problema da iluminação. Saiamos dos apertados limites da Estação Experimental e repitamos no maior número possível de distritos de nosso território esses ensaios, porque provada está a virtude do sombreamento dos cafezais e conveniente é que completemos o critério a seguir em sua execução, investigando qual a iluminação que convem ao cafeeiro em cada zona, separadamente. Demais a execução de tão patriótico plano é muito fácil, porque, repetimos, temos agrônomos, cafeeiros, ingazeiros e terras, não custando ele mais que vigilância por parte dos profissionais que o guiarem, afim de que os campos sejam instalados com perfeição e as observações venham a representar a verdade. O sombreamento cria finos cafés e não traz dificuldades às colheitas; logo, um de seus complementos, representado pelo grau de iluminação dos cafeeiros em várias zonas, deve ser estudado sem mais delongas. Os fatos já nos autorizam a dizer que é tempo de, a respeito de ampliações das pesquisas em cafeicultura, não pouparmos esforços.

Passemos agora à produção por cafeeiro. São tão disparatadas as produções dos cafeeiros cultivados a pleno sol, que, pesquisadores dignos de fé não souberam como interpretar até mesmo os resultados de ensaios de adubação. Numa pequena gleba e até mesmo em cafeeiros contíguos, num terreno uniforme, em cafeeiros de aparência muito semelhante, as produções são sempre tão diferentes, em volume ou peso, que deixam o investigador hesitante sobre qualquer hipótese quanto à causa ou causas de tais disparates. Nos nossos 84 cafeeiros insolados, há pouco referidos, a produção por árvore oscilou entre os dilatados limites de 3 litros e 36 litros. Aqui descobrimos uma das

razões dessas dilatadas diferenças, quando tivemos que preparar os antigos cafeeiros postos sob o ripado atrás referido, afim de ficarmos nas condições em que são cultivados na Colômbia e outros países de cafezais sombreados. Temos sob esse ripado e ao lado, ao sol, cafeeiros de mais ou menos 20 anos. Cada cova é ocupada por 4 indivíduos. Como iam fazer estudos a respeito de sombreamento, decidimos reduzir a 2 o número de cafeeiros por cova, para ficarmos nas condições da cultura seguida pelos cafeicultores da América Central. Logo aos primeiros desbastes enxergamos uma das causas da enorme disparidade de produção a que vimos nos referindo. Quer os indivíduos que retirávamos, quer os que ficavam de pé, não tinham a morfologia normal do cafeeiro. Sobre os caules, pela maior parte desnudos, viam-se uns poucos tufos de galhos frutíferos, exibindo-se em ramificações multiformes, muito flexíveis pela fraca espessura. Eram árvores muito diferentes dos cafeeiros sombreados, cujos ramos laterais, de crescimento horizontal, ocupam todo o caule em pontos distantes segundo a filotaxia do cafeeiro. A árvore sombreada é normal, com forma típica da espécie, muito diferente dos cafeeiros cultivados a pleno sol. São esses ramos laterais, que se dirigem na horizontal, os únicos galhos produtores de frutos. Quando por um acidente ou propositamente se extirpa um de tais galhos, não se formará jamais outro galho horizontal no lugar deste. Se houver outro abrolhamento na vizinhança da cicatriz será de um galho vertical, denominado ladrão, que só depois de um ou dois anos é capaz de emitir na própria superfície galhos horizontais ou, o que é o mesmo, galhos frutíferos. Assim é intuitivo compreender que quanto menor número de ramos frutíferos tiver o cafeeiro, tanto mais baixa será sua produção. E, como o número de galhos frutíferos que perde o cafeeiro insolado, é vário, em virtude da «derriza», dos traumatismos, das escadas que se arrimam em sua fronde por ocasião das colheitas, das bordoadas que experimentam as árvores, quando às vezes a colheita é feita a pau, se reduz a produção por árvore na proporção da perda desses galhos frutíferos, variando extraordinariamente de uma a outra, deixando perplexo o experimentador que tomar a totalidade da produção de frutos como função de suas pesquisas ou ensaios, sem levar em consideração o número de galhos frutíferos dos cafeeiros.

O assunto que acabamos de abordar muito rapidamente nos sugere a abolição da perniciosa prática do que os nossos lavradores deno-

minam pomposamente de — poda do café. Chamam assim ao ato muito rudimentar de libertar o cafeeiro dos galhos frutíferos que secam, ou dos galhos frutíferos que formam o que se conhece vulgarmente por saia. Temos visto esse trabalho de «poda» executado de modo que não só os galhos secos são retirados, mas, também, grande quantidade de galhos frutíferos ainda vivos, formando o todo um enorme emaranhado de ramos, que depois das safras enche as entrelinhas dos cafezais. A “poda” assim não tem uma finalidade econômica, não visa sequer dar forma ao cafeeiro e muito menos prepará-lo para maiores cargas de frutos; mas representa nefasta mutilação da árvore, reduzindo-lhe a capacidade de produção pela supressão de galhos frutíferos, e obrigando-a a renovações anuais de seu corpo pela emissão de novos rebentos à superfície do caule, rebentos que, como vimos acima, não são galhos capazes de produzir frutos, mas ramos verticais, incapazes de emitir flores, conhecidos pelos cafeicultores da América Central sob a denominação de — ladrões.

Essas considerações nos levam ao problema da poda de cafeeiro e, como esse deve ser sombreado pelas razões acima expostas, tal problema deve ser estudado no regime de “sombra”. Já temos velhos cafeeiros de 80 anos, que aproveitamos depois de abandonados sob eucaliptus que entre eles foram plantados, submetidos ao sistema de poda do broto terminal, segundo nos indica Rogério de Camargo, que o viu aplicado na Colômbia. Visa essa poda terminal conseguir, além de outras vantagens secundárias, o encorpamento, o robustecimento dos galhos horizontais pela utilização, nesses galhos, de parte da seiva aplicada no desenvolvimento em altura do cafeeiro, no caso de ficar esse com a gema terminal. Por essa poda terminal priva-se o cafeeiro da gema apical e cerceiam-se posteriormente os ladrões que venham a abrolhar nas vizinhanças dos galhos frutíferos. Toda a seiva elaborada fica assim obrigada a aplicar-se no melhoramento dos ramos frutíferos e na formação de maior soma de frutos. E’ esse o sistema de poda que se estuda na Colômbia sob várias modalidades, e que precisamos estudar entre nós em campos de ensaios organizados, como prescrevem as mais modernas normas da biometria.

Ainda não temos na Estação cafezais sombreados regularmente por ingazeiros, em idade de produzir. Temos, sim, um velho cafezal, que ficara sob eucaliptus, conforme referência feita há pouco. Quer

pela idade dos cafeeiros, quer pela árvore de sombra, não nos servem os *volumes* de suas produções como termo de comparação com as produções dos cafeeiros insolados. Serviram-nos somente os seus frutos para estudos da qualidade que a sombra lhes proporcionou. Foi o que já explanamos. Se não temos, dentro da própria Estação, esses cafezais adultos, novos, bem distribuídos no terreno, ocupando áreas grandes, afim de considerarmos o problema do sombreamento sob o ponto de vista da *quantidade* de produção, por árvore, em relação à mesma produção da árvore *insolada*, tivemos por outro lado a ventura de ouvirmos de lavradores e maquinistas (beneficiadores de café) de Santa Catarina, asserções sobre os volumes das colheitas que ali fazem sob o regime da sombra. A respeito desse assunto transcrevemos um trecho do artigo que publicamos na «Folha da Manhã» de S. Paulo, na edição de 29 de setembro de 1939:

“Aqui em São Paulo, plantando-se o cafeeiro à distância de 3,75 m. em quadro, ficam plantados em um alqueire de chão 1.720 cafeeiros. Em Santa Catarina, onde vimos cafeeiros plantados de 3,00 em 3,00 m. entre covas, o mesmo alqueire de chão contém 2.700 cafeeiros. Aqui em São Paulo, é de 40 arrobas ou 600 quilos a produção média por mil pés, o que corresponde a 600 gramas de café por pé. Em Santa Catarina, a produção mínima que ali nos foi indicada é de 500 gramas de café por cafeeiro. Referindo tais produções ao alqueire de chão, temos: em São Paulo, 600 gramas por pé \times 1.720 cafeeiros = 1.032.000 gramas = 1.032 quilos de café por alqueire de chão; em Santa Catarina, 500 gramas por pé \times 2.700 cafeeiros = 1.350.000 gramas = 1.350 quilos de café por alqueire de chão.

Há assim, em favor de Santa Catarina, um excesso de 1.350 — 1.032 = 318 quilos de café. Um aumento de 318 quilos de café por alqueire de chão não nos parece coisa que se despreze; mas o importante, no caso, é a qualidade do café colhido em Santa Catarina, muito superior à dos cafés geralmente colhidos em S. Paulo. Aqueles seriam sempre «estritamente moles», se os trabalhos de preparo seguissem as boas normas; ao passo que, os daqui de São Paulo, em geral, não vão acima de cafés «duros». Só essa diferença de qualidade



acarreta uma diferença de preços fantástica. Há dias, dizia-me certa pessoa conhecida no comércio cafeeiro, que, no momento, estavam valendo em Santos 19\$000 cada 10 quilos de cafés comuns, e 35\$000 cada 10 quilos de cafés despoldados. Quer isso dizer que, se tivéssemos 10 quilos de cafés catarinenses, criados à sombra, e 10 quilos dos nossos sorocabanos, criados ao sol, teríamos na venda o excesso de 16\$000. Dezesseis mil réis a mais em dez quilos de cafés sombreados e despoldados é cifra que, por si só, diz tudo o que poderemos ter, se *sombreamos* os cafezais paulistas, e o que estamos perdendo, por só possuímos cafés de *soalheiro*. Devemos observar que a produção de 500 gramas por cafeeiro em Santa Catarina é a mais baixa que ali se tem verificado. Há lavradores que colhem em média de alguns anos 1 kg. por pé».

Confrontando o que dizem Rogério de Camargo, em sua obra «Rincões dos Andes», e Jorge Dumont Villares, em «O Café», concluímos que o nosso Estado de Santa Catarina e a República da Colômbia, apesar de se acharem em hemisférios diferentes, produzem sensivelmente a mesma quantidade de café por árvore, algo mais elevada nos cafeeiros de Santa Catarina. Se, em distritos tão afastados, a capacidade de produção do cafeeiro se mantém mais ou menos a mesma, que absurdo poderá haver em considerarmos sensivelmente iguais as produções dos cafeeiros sombreados em São Paulo e dos sombreados em Santa Catarina? São distritos muito mais próximos que aquele Estado e a Colômbia. Assim, podemos dizer que o sombreamento de cafezais também determina maior produção de café por unidade de superfície cultivada. Os fatos dentro em breve o vão confirmar, temos disso convicção.

IMPRESA NACIONAL
RIO DE JANEIRO — 1941