

Café é bom

Alda Karoline Santos Jatobá (5ºA)

Nós fomos a uma fazenda de café no dia 27 de setembro de 2007, porque estamos estudando sobre o ciclo do café em História.

A casa sede era do Barão de Serra Negra. A casa ficava em cima, porque a plantação de café ficava para baixo de um morro e do outro lado do rio e o Barão ficava observando.

Tinha duas senzalas. A senzala comum e a senzala doméstica. A senzala comum era para os escravos que trabalhavam no café, era um lugar que era ruim e não dava para andar e respirar. Ela era para os escravos que trabalhavam dentro da casa sede, porque a senzala era debaixo da casa sede.

A capela que tinha na fazenda de café servia para os Barões que não queriam que os imigrantes saíssem de sua fazenda.

O café é colhido pela derriça. Não vem só café, vêm galhos, folhas e grãos de café, tudo isso cai em uma lona.

É separado pela abanação (peneiras), caindo as folhas e galhos no chão, e os grãos de café em uma lona.

Na secagem os grãos são colocados em uma lona, espalhados ao sol. À noite cobre-se com plástico para não molhar com o sereno.

Os grãos são: O “verde” se chama “chumbinho”, porque afunda na água, o “vermelho” se chama “cereja”, porque tem cor de cereja é o melhor grão para fazer o pó de café. O “preto” chama-se “bóia”, porque ele bóia na água.

O café passa por uma lavagem que o deixa molhadinho e vai para o grande funil.

O despulpador separa a casaca da polpa, além de tirar uma “gosminha” da semente, apenas do grão cereja. O separador de grãos separa por tamanho.

Os grãos maiores valem mais.

Após isso são torrados e moídos.

O café vai da plantação à nossa mesa através da semeadura, plantio, cuidados, colheitas, separação, secagem, beneficiamento, armazenamento, torrefação e moagem e comercialização.