

## *Um passeio inesquecível - Fazenda de café N. S. da Conceição*

Alessandra Emy Sakuramoto Fuzioka (5ºA)

Estou fazendo uma produção de texto sobre a fazenda de café de Nossa Senhora da Conceição que fomos no dia 27 de setembro de 2007, porque estamos estudando sobre o ciclo do café em “História”.

Havia duas senzalas: a senzala doméstica, na casa e a senzala normal, onde viviam os escravos que trabalhavam na produção do café, onde não podiam deitar por falta de espaço, viviam lá dentro se arrastando e dormiam às vezes até com morcegos. As janelas eram buracos na parede com grades para eles não fugirem e para pelo menos respirarem.

A casa sede ficava no alto da plantação, pois assim o Barão conseguia de lá ver toda a sua plantação de café. Seu nome era Barão de Serra Negra. Lá vivia ele e sua família. Também pode ser considerada como casarão.

A capela chegou após a vinda dos imigrantes, pois os italianos eram muito religiosos e então podiam rezar na missa na própria fazenda, sem que precisassem sair dela.

O café foi colhido através da derrça, onde caíram galhos, folhas e os grãos de café, onde foram derrubados em uma lona grande que cobriu parte do chão.

A separação foi feita através da abanação em uma peneira onde caíram no chão as folhas e os galhos, restando apenas os grãos de café.

Para fazerem a secagem, eles colocaram os grãos de café na lona de antes, espalhados ao sol e à noite os cobriram com plástico para que não se molhassem expostos ao sereno.

Os grãos de café possuíam três cores: o **verde** que se chamava chumbinho, porque ele afundava na água, o **vermelho** que se chamava cereja, porque tinha cor de cereja e é o melhor grão para fazer o pós de café e o **preto** que se chamava bóia, porque ele boiava na água.

Eles foram para o tanque de lavagem, onde acidentalmente nos molharam, porque a queda da água foi muito forte.

O despulpador depois de ligado separou a casaca da polpa e tirou uma “gosminha” da semente.

Na separação de grãos eles separaram por tamanho e o maior valia mais.

Após todo esse processo ele foi torrado e moído.

O caminho que o café faz até a nossa mesa é: semeadura, plantio, cuidados, colheita, separação, secagem, beneficiamento, armazenamento, torrefação, moagem e comercialização.