

A grande descoberta do ciclo do café

Camila Kaori Abe (5ºA)

Em vinte e sete de setembro de dois mil e sete, fomos para uma fazenda de café em Nossa Senhora da Conceição que fica em Jundiá, fomos para lá porque nós estávamos aprendendo sobre o café na aula de História.

A casa sede ficava em um local alto porque o Barão de Serra Negra poderia ter o controle do cafezal.

A senzala doméstica era para os escravos que trabalhavam em casa e ficava no porão. O chão era de terra e apenas havia uma janela com grade.

A outra senzala era para os escravos que trabalhavam no cafezal.

Os Barões construíram a capela para os imigrantes que eram muito religiosos não fossem para a cidade e encontrassem um trabalho melhor.

Para fazer a colheita dos grãos de café, fizeram a derriça. Eles pegam a ponta do galho e puxam para que galhos, folhas e grãos de café caíam em uma lona.

Abanação era para fazer a separação dos galhos, das folhas e dos grãos de café. Ela foi feita com uma peneira. Ele jogava para o alto e pegava, o que separava os galhos e folhas dos grãos de café.

Para a secagem, os grãos foram colocados em uma lona, espalhados ao sol, e à noite ele é coberto para não molhar com o sereno.

Havia o grão de café verde, que é o chumbinho, pois afundava na água. O grão de café vermelho que é o cereja, pois tinha a cor de cereja e é o melhor grão para fazer o pó. E o preto, que é o coco ou bóia, pois ele bóia na água.

Depois, ele vai para o tanque de lavagem e é lavado.

Em seguida, ele vai para o despulpador que separa a casca da polpa, além de tirar uma “gosminha” da semente.

Depois, o café é separado por tamanho. Os grãos maiores valem mais.

O café é torrado, moído e vira pó.

Para o café chegar à nossa mesa o café passa pela: semeadura, plantio, cuidados, colheita, separação, secagem, beneficiamento, armazenamento, torrefação e moagem e depois vai para a comercialização, que é onde o café é comprado e chega à nossa mesa.