

Um dia na fazenda de café

Paola Yuu Tabata (5ºA)

No dia 27 de setembro nós, os 5ºs anos, fomos à Fazenda Nossa Senhora da Conceição.

Lá nós fomos aprender sobre o café, pois estamos estudando sobre o ciclo do café em História.

Nós vimos a casa sede, onde o Barão de Serra Negra morava. A casa ficava na parte elevada para o Barão controlar todo o seu cafezal e os seus escravos trabalhando.

Os escravos dormiam nas senzalas, as senzalas eram baixas e escuras. Os escravos tinham que entrar nas senzalas por um buraco, e já que as senzalas eram baixas e pequenas eles se arrastavam e dormiam sentados, encolhidos e com uns buraquinhos com grades para respirar. Essas senzalas eram para os trabalhadores do café.

Também tinha a senzala doméstica, o mesmo que as senzalas comuns, mas ficava embaixo da casa sede.

Depois da abolição dos escravos chegaram os imigrantes, o Barão não tinha mais escravos, então ele fez com que os imigrantes trabalhassem na fazenda. Fizeram casas dos colonos para os imigrantes, a casa era simples e o banheiro era fora, num buraco.

O Barão sabia que os imigrantes eram muito religiosos e iam para fora da fazenda para rezar na igreja. Então, o Barão construiu uma capela dentro da fazenda para os imigrantes rezarem, pois quando eles iam para fora da fazenda poderiam encontrar outro lugar melhor para trabalhar e sair da fazenda.

O café é colhido por um processo chamado derriça: pega-se a ponta do galho e o puxa, deixando cair em uma lona as folhas, galhos e grãos de café.

Separa-se através da abanação com uma peneira. Caem as folhas e galhos e ficam os grãos de café.

Após isso acontece a secagem: os grãos são colocados em uma lona, usam um rastelo para espalhar os grãos e deixam ao sol.

À noite cobrem-se com plástico os grãos de café para não molhar com o sereno e com a chuva (antes tudo isso era feito pelos escravos, mas agora é feito pelos funcionários da fazenda, como o Clóvis que nos mostrou como se faz a derriça e a abanação). O Dario deixou duas pessoas tentarem fazer a abanação, depois de vermos como fazer.

Têm três tipos de café: o café cor verde, é quando não está maduro, é chamado de chumbinho, pois afunda na água. Tem o café cor vermelho é quando está maduro, chama-se cereja, pois tem cor de cereja e é o melhor grão para fazer pó de café. E tem o café cor preto é quando já passou do ponto, chama-se bóia, pois bóia na água, ou coco, pois parece com coco.

Colocam no saco, levam até o tanque de lavagem que tem a forma de um funil, jogam os grãos, os grãos caem em um buraco e passam pelas canaletas. O café cereja fica no despoldador e os outros cafés vão por outras canaletas.

Depois o café cereja é despoldado: é separada a casca da polpa e também tira uma “gosminha” da semente.

Após isso o café é levado para o separador de grãos, é uma máquina que separa os grãos por tamanho, e os grãos maiores valem mais.

Depois de separar o café, o café é torrado e moído numa temperatura de até 191°C.

Colocam o pó de café num coador (o coador está em cima da jarra), coloca-se água quente no coador e sai a bebida: café.

Depois de tudo isso sabemos que o café vai por todo esse caminho abaixo para chegar à nossa mesa:

- 1° - Semeadura
- 2° - Plantio
- 3° - Cuidados
- 4° - Colheita
- 5° - Separação
- 6° - Secagem
- 7° - Beneficiamento
- 8° - Armazenagem
- 9° - Torrefação e moagem
- 10° - Comercialização.