

HISTÓRIA GERAL  
da  
AGRICULTURA BRASILEIRA

*no triplice aspecto*  
POLÍTICO-SOCIAL-ECONÔMICO

VOLUME II

libl. Central

328.10981  
- 785

66

328  
328  
104

~~~~~

**BRASILIANA**  
(SÉRIE GRANDE FORMATO)

Volume 16-A

*Direção de*  
**AMÉRICO JACOBINA LACOMBE**

~~~~~

★

*Obra executada nas oficinas da*  
**São Paulo Editora S. A. — São Paulo, Brasil**

LUÍS AMARAL

Do Instituto de Economia Rural

HISTÓRIA GERAL  
*da*  
AGRICULTURA BRASILEIRA

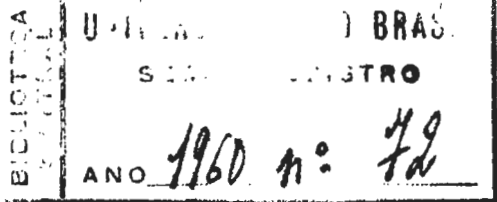
*No triplice aspecto*

POLÍTICO-SOCIAL-ECONÔMICO

VOLUME II

2.<sup>a</sup> EDIÇÃO

COMPANHIA EDITORA NACIONAL  
SÃO PAULO



## DO AUTOR

### Iniciação literária:

- Insônias* — contos regionais, 1924.
- Pastôres* — romance, 1924.
- Histórias...* — contos regionais, 1925.
- A Legião de Honra* — romance, 1925.
- A mais linda viagem* — viagem sul-americana, 1927.
- Lutsa, minha filha* — lembranças e viagem à Europa, 1933.

### Política:

- A Hora da Expição* (o momento brasileiro 1929/1930), 1930.

### Psicologia:

- Vencer!* — 1927 e 1935.

### Assuntos econômico-sociais e questões rurais:

- A Cruz de Ouro* — política fiscal, 1933.
- Iniciação Social e Política* — 1934.
- O Cooperativismo*, 1934.
- O Cooperativismo ao Alcance de Todos*, 1935.
- Aspectos fundamentais da Vida Rural Brasileira*, 1936.
- Tratado Brasileiro de Cooperativismo*, 1938.
- História Geral da Agricultura Brasileira* (3 vols.), 1940/41.
- Evolução do Direito Social*, 1941.
- O Colono Italiano e a Libertação do Negro*, 1941.
- Questões Agrárias*, 1948.
- Criminalidade Rural*, 1949.
- Curso Intensivo de Cooperativismo*, 1949.
- Outro Brasil*, 1950 e 1954.
- Américas* — 1958.

### Ensaios:

- As Américas antes dos Europeus*, 1946.
- Os Servos do Talmud*, 1949.
- O Brasil e a Guerra* (sob pseudônimo).

### Inédito:

- Repertório Americanista* — Glosa de 8 684 obras sobre assuntos americanos, com divisões por assuntos, numeração seguida e ordem alfabética até à terceira letra.

★

1958

Direitos desta edição reservados à  
COMPANHIA EDITORA NACIONAL  
Rua dos Gusmões, 639 — São Paulo

Impresso nos Estados Unidos do Brasil  
Printed in the United States of Brazil

# ÍNDICE

## PARTE GERAL

(cont.)

CAP.

III - O algodão .....	3
IV - Os cereais .....	65
V - A pecuária .....	84
VI - O fumo .....	110
VII - O cacau .....	119
VIII - Pomicultura .....	140
IX - Policultura .....	152
X - Cocos, borrachas e carnaúba .....	162

## PARTE ESPECIAL

### O CAFÉ

CAP.

I - Origem e história .....	179
II - Geografia do café .....	189
III - O café no Brasil .....	203
IV - Corografia do café .....	214
V - Cultura cafeeira .....	257
VI - Propriedades do café .....	272
VII - Inimigos do café .....	279
VIII - Inimigos externos .....	293
IX - Produção .....	302
X - Variedades e tipos .....	314
XI - Comércio .....	320
XII - Política do café .....	339

## PARTE FINAL

CAP.

I - O valor da produção .....	357
II - A marcha para o oeste .....	369



**PARTE GERAL**

(cont.)





## CAPÍTULO III

# O ALGODÃO

**D**E NOVO, a carta que, a primeiro de maio de 1500, Pero Vaz de Caminha enviou a D. Manuel, o Venturoso: “Tambeem amdavam amtreles quatro ou sinquo mulheres mosas, e asy nuuas que nom pareciam mal; amtre has quaaes amdava huuma com huuma coxa do jiolho ataa ho quadryl, e ha nadeга toda timta daquela timtura preta, e o al todo de sua propria cor; outra trazia ambolos jiolhos com has curvas asy timtas, e tambeem hos colos dos pees; tambeem amdava hy outra mulher mosa com menino ou menina no colo, atado com hum pano nom seey de que ahos peitos, que nom lhe parecia senom has perninhas; mas as pernas da may, e o hal nom trazia nehuum pano.”

Era de algodão. Os botânicos informam que o *Gossypium arboreum* e o *Gossypium herbaceum* são originários da Índia e do Egito; respectivamente, e que o *Gossypium barbadense* é das Américas. Von Spix e von Martius inserem abundantes informações, na sua *Reise in Brasilien* sôbre o cultivo do algodão no nosso país. Quanto aos dados gerais, dali extraímos os seguintes: “O gênero do algodoeiro pertence ao mesmo gênero cujo cultivo está mais espalhado sôbre a terra; encontra-se êste não só em tôda parte dentro do trópico do Câncer, mas na América do Norte se estende até aos 40° de latitude; na Sicília (particularmente nas costas de Mazzara), até aos 38°; em algumas zonas de Nápoles e de Espanha, até ao 41°; e na mesma latitude se encontra na Ásia Menor, na Pérsia, China e Japão; no hemisfério meridional, prospera a preciosa planta na provincia do Rio Grande do Sul, do Brasil, segundo Aug. de Saint-Hilaire, até aos 31°; e no cabo de Boa Esperança e em diversas regiões da recente colônia de Nova Holanda, até latitude muito mais meridional. Estas considerações emprestam às notícias sôbre essa espécie de cultura especial interesse, e seria oportuno citar os mais importantes dados sôbre a cultura do algodoeiro no Maranhão, e compará-lo com o de Pernambuco, cuja descrição devemos a um prático fazendeiro, Manuel Arruda da Câmara”. Êsse Manuel Arruda



#### 4 — PARTE GERAL

da Câmara é autor de uma *Memória sobre a cultura dos algodoeiros e sobre o método de escolher e ensacar o algodão*, datada de 1799.

De Candolle diz a mesma coisa, na *L'Origine des plantes cultivées*, conforme já se referiu. Os indígenas usavam-nos em tecidos para certas peças do reduzido indumento, para a cinta de castidade obrigatória às donzelas de algumas tribos, e para as tochas incendiárias, expedidas em pontas de flechas aos acampamentos inimigos. Nóbrega refere-o abundante, em uma de suas famosas cartas, dizendo "que se encontra em umas árvores frescas como sabugueiros e todos os anos dão uns folhelhos ou capuchos cheios de algodão". Thevet refere-se também ao algodão e aponta-lhe uma outra utilidade: a fabricação das rédes ini. Jean de Léry refere as rédes de dormir, também de algodão. Fazendo a apologia das terras brasílicas, o já referido Gabriel Soares de Sousa escreve que "dão-se nela muitas carnes assim naturais dela, como das de Portugal, e maravilhosos pescados; onde se dão melhores algodões que em outra parte sabida; e muitos açúcares tão bons como na ilha da Madeira". Descrevendo o trecho entre o estreito de Mataripe e a ponta de Marapé, na Bahia, o autor do *Tratado Descritivo do Brasil em 1587* diz que, passando-se a bôca do estreito de Parnamirim, "andando sobre a mão direita daí a uma légua, está tudo povoado de moradores, onde tem muito boas fazendas de canaviais e algodões, a qual terra se chama Tamarari, no meio da qual está uma igreja de Nossa Senhora, que é freguesia deste limite". Faz mesmo uma descrição do "modo com que se cria o algodão, e de sua virtude, e de outras ervas que fazem árvore". Acompanhem-lo:

"Maniim chamam os índios ao algodão, cujas árvores parecem marmeleiros arruados em pomares, mas, a madeira dêle é como de sabugueiro, mole e ôca por dentro; a fôlha parece de parreira, com o pé comprido vermelho, com o sumo da qual se curam feridas espremidos nelas. A flor do algodão é uma campainha amarela muito formosa, donde nasce um capulho, que ao longe parece uma noz verde, o qual se fecha com três fôlhas grossas e duras; da feição das com que se fecham os botões das rosas; e como o algodão está de vez, que é de agôsto em diante, abrem-se estas fôlhas, com que se fecham êstes capulhos, e vão-se secando e mostrando o algodão que tem dentro muito alvo, e se não o apanham logo, cai no chão; e em cada capulho destas estão quatro de algodão, cada um do tamanho de um capulho de sêda; e cada capulho destes tem dentro um caroço prêto, com quatro ordens de carocinhos prêtos, e cada carocinho é do tamanho e da feição dos ratos, que é a semente donde o algodão nasce, o qual no mesmo ano que se semeia dá a novidade. Êstes caroços do algodão come o gentio pisados e depois cozidos, que se faz em papas que chamam mingau.

As árvores destes algodoeiros duram sete a oito anos e mais, quebrando-se cada ano as pontas grandes à mão, porque se secam; para que lancem outros filhos novos, em que tomam mais novidade;

os quais algodões se alimpam à enxada, duas e três vêzes cada ano, para que a erva os não acanhe.”

No capítulo CLXXVII, Gabriel Soares refere a existência de mamelucos descendentes de franceses, que tinham comércio com os tupinambás, “alguns anos antes que se povoasse a Bahia”, os quais, “quando se iam para a França, com suas naus carregadas de pau de tinta, algodão, e pimenta, deixavam entre os gentios alguns manebos para aprenderem a língua e poderem servir na terra, quando tornassem de França, para lhes fazer seu resgate”. Se não quisermos interpretar que hajam antecedido Cabral os franceses que traficavam com os tupinambás, “alguns anos antes que se povoasse a Bahia”, mesmo assim podemos afirmar que o algodão brasileiro começou a ser exportado para a Europa no século do descobrimento.

Que valor tinha no Velho Continente êsse produto agrícola? Imenso. No início, vimos como as rainhas se permutavam camisas emprestadas. Entretanto, nascia o *confort*, e, com êle, novas necessidades primárias. A seguir, as necessidades secundárias, o luxo. Quando, no século XVII, John Blakstod inventou a máquina para musselinizar o algodão, o valor dêste cresceu aos saltos. E não deixou mais de crescer. No século XVIII, só de Yorkshire se exportavam quantidades enormes de tecidos. Alguns dados estatísticos:

1740	41.445	peças largas e	58.620	estreitas.
1750	60.447	”	”	78.115
1760	49.362	”	”	69.513
1770	93.076	”	”	85.376

São dados colhidos em *A Tragédia do Progresso*, de Gina Lombroso. Descoberta a América, e instaurado na Inglaterra o industrialismo, a Índia perdeu o monopólio dos tecidos de algodão. Senhora dessa indústria, e dêsse comércio, passou a ser a Inglaterra. Apesar do grande incremento dado à tecelagem insular, a colonial cresceu nas seguintes proporções, segundo Baines, autor da *History of the cotton manufacture in Great Britain*:

1720	.....	16.200	£
1740	.....	13.524	£
1757	.....	20.709	£
1764	.....	200.354	£
1780	.....	355.060	£
1785	.....	864.780	£
1787	.....	1.101.475	£

Nesse último ano, a pressão dos tecidos ingleses provocou o golpe de morte na Índia. O Parlamento impôs aos tecidos indianos a taxa de importação de 75% *ad valorem*. Três quartas partes da população da Índia foram atiradas à miséria. Mas, o algodão das

## 6 — PARTE GERAL

Américas consolidou posição nos mercados europeus. Foram estas as exportações de tecidos, pela Inglaterra:

1792 .....	2.000.000 £
1800 .....	5.416.501 £

Só Portugal absorvia 50.000 libras semanais de tecidos de algodão, importados da Inglaterra, onde o produto das Américas se vendia a preços convidativos em Liverpool, o que durante muito tempo fomentou a tecelagem clandestina no Lancashire, até que, em 1737, se tornou livre a fabricação de qualquer tecido misto de algodão, que, à época, era tão prestigioso quanto a sêda artificial. A Inglaterra importou das Américas as seguintes somas de algodão em rama:

1744 .....	976.359 £
1751 .....	2.976.610 £
1764 .....	3.870.392 £

Antes de sair da digressão, necessária para se ver a importância do *Gossypium* à época em que se colonizava o Brasil, resenhemos os progressos da indústria de tecelagem, processada paralelamente ao desenvolvimento econômico de nosso país:

- 1738 — John Kay inventa no Lancashire a lançadeira volante;
- 1740 — O fiador Ricardo Wiatt inventa o sistema de cilindros e bobinas para cardar e fiar o algodão cem vezes mais depressa.
- 1750 — Home descobre, em Edimburgo, o processo de branquear com água acidulada.
- 1761 — 1762 — 1764 — 1766 — Patenteiam-se máquinas de fiar: de Webb, de Percy, de Grant, de Garrat e de Perrin.
- 1764 — Inventam-se o processo de tingir as musselinas. Hearngraves inventa a máquina *Jenny*, que centuplicava a produção de um fiador.
- 1774 — Crompton consegue fazer funcionarem muitas *Jennys* simultaneamente.
- 1785 — Cartwright inventa o tear mecânico.

Tudo isso, todos êsses inventos de modestos operários — ao gênio de seus operários deve a Inglaterra a supremacia na indústria de tecidos, bem como quanto à economia — fazia com que a procura de algodão não cessasse de crescer, valorizando-o cada vez mais. Algumas importações correspondentes no ano de 1786:

5.800.000 libras das Índias inglesas.
5.500.000 libras das colônias francesas e espanholas.
1.600.000 das colônias holandesas.
2.000.000 das colônias portuguesas.
5.000.000 de Smirna e da Turquia.

Também os índios brasileiros conheciam a tecelagem. Demonstra-o a referência de Caminha. De resto, ainda hoje os catequistas coletam nas selvas, e expõem nas cidades, rédes que são verdadeiras maravilhas de arte, entretecidas por índios que, não tendo tido contatos anteriores com civilizados, só podem ter aprendido com seus maiores. A própria indústria de rédes, tão desenvolvida no Norte e no Nordeste, não apresenta características que denunciem procedência européia; ao contrário, é tipicamente indígena. Jean de Léry descreve a indústria da fiação e tecelagem dos tupinambás:

“Depois de tirarem os casulos, em que se cria o capucho, o estendem com os dedos sem aliás o cardar, como acima disse, ao descrever a planta produtora do algodão, e reúnem em pequenos montes junto de si, no chão ou sôbre qualquer objeto; e como não usam rocas, como as mulheres européias, seu fuso consiste em um pau redondo, da grossura de um dedo e do comprimento de quase um pé, com trincho de madeira da mesma grossura, nêle atravessado; prendem o algodão na parte mais comprida do dito pau e, depois, rodando-o nas coxas e soltando-o da mão, como fazem as fiandeiras com as maçarocas, volteando assim êsse rôlo com uma grande carreta no meio da casa ou em qualquer outro lugar, formam não só fios para fazer rédes, mas, também, delgadíssimos e bem torcidos.”

Como ainda hoje, em grande extensão do território nacional. Gandavo e Cardim fazem igualmente referências a essa indústria, que os europeus aqui encontraram. “Os tupis litorâneos — diz Estêvão Pinto em *Os Indígenas do Nordeste* — desconhecem a tecelagem, embora esta já tivesse dado os seus primeiros passos, como prova a manufatura: 1.º de “fitas com passamanes”, algumas tão largas que serviam para enastrar os cabelos; 2.º de ligas com fios de algodão, de tal modo tecidas e unidas que pareciam “uma só peça”; 3.º de charpas de carregar as crianças; 4.º de rédes. “Para fabricar os leitos de algodão, que os selvagens chamam *inis*, as mulheres têm teares de madeira, os quais não são horizontais, como os dos nossos tecelões, nem têm tantos maquinismos, mas são perpendiculares e levantados até a altura delas. Depois de urdirem a seu modo, começam a tecer as rédes pela parte inferior do tear; umas são à maneira de renda ou de rédes de pesca, e outras de teçume apertado, como brim grosso. Estas rédes são pela maior parte do comprimento de quatro, cinco ou seis pés, e da largura de uma braça mais ou menos; têm duas argolas ou dois punhos também feitos de algodão, nos quais os selvagens atam cordas para amarrá-las e suspendê-las no ar em paus fronteiros expressamente infincados para isso em suas casas.” Foi o uso do algodão, aliás, que deu a êsses índios tão notável desenvolvimento à plumaria.

Antes do descobrimento, a indústria da tecelagem exercitava-se aqui com o auxílio de três tipos de teares: o ucaiali, o aruaque e o peruviano. Para a fiação, o fuso de bôjo, o tipo bororo, o quíchua e o bacairi. Mais algumas informações de Estêvão Pinto: “Parece

que a tecelagem não era conhecida entre algumas tribos jês (os tapuias do Nordeste, d. e.). Ao contrário, porém, dos tupis, vamos encontrá-los já de posse da réde, em oposição ao que afirma Morisot, em nota à *Relation du voyage de Rouloux Baro*. E Herckmans observa nota à *Relation du voyage de Rouloux Baro*. E Herckmans observa que os tapuias acendiam fogueiras e ao longo delas, estendiam suas rédes: os anciãos eram transportados também nesses utensílios. Knivet surpreendeu os guaianás carregando provisões em *filets*. E Gabriel Soares de Sousa, referindo-se aos tapuias do interior da Bahia, observa que êsses silvícolas andavam com os cabelos "enas-trados com fitas do fio de algodão"; as mulheres, demais, cingiam-se com franjas do mesmo vegetal, cujos cadilhos eram tão longos que bastavam para "cobrirem suas vergonhas". A fiação, todavia, era a mais rudimentar possível, pois não conheciam os tapuias o fuso, com exceção de um ou outro grupo (os camacás, v. g.).



Evidentemente, não eram só os três citados os gêneros *Gossypium* existentes; nem o *barbadense* é o único brasileiro. Todaro e George Watt (*Wild and Cultivated Cottons of the World*) fazem a classificação completa, dizendo o último que "A influência seletiva do homem tem modificado tanto e confundido as formas úteis do algodão, que é hoje um assunto de grande dificuldade distinguir certas espécies umas das outras." No Brasil, diz Edward C. Green, na *Classificação Botânica dos Algodoeiros Brasileiros*, a dificuldade aumenta devido à hibridação natural das espécies, acrescentando que as malváceas, a cuja ordem natural pertence o gênero *Gossypium*, são essencialmente tropicais, e mais numerosas nos trópicos do Novo Mundo do que nos do Velho. O *Gossypium arboreum* e o *Gossypium herbaceum* são asiáticos ou africanos. O primeiro não se aclimatou bem no Novo Mundo. Todavia, o *Gossypium arboreum* var. *neglecta*, forma dêle derivada, foi muito cedo introduzido na América e nas Antilhas, sendo hoje conhecido nos Estados Unidos com o nome de *Algodão Okra*. O *Gossypium herbaceum*, o levantino, da Ásia, chegou à Virgínia (Estados Unidos), em 1621 e desapareceu há mais de sessenta anos, por efeito de hibridação com as variedades nativas. Green admite tenha êle vindo para o Brasil procedendo da América do Norte ou da Ásia, embora seja hoje difícil classificar nessa espécie muitas plantas. Não é tropical, mas de climas frios.

"Talvez nenhum produto brasileiro seja mais descurado que o algodão — escreve Coelho de Sousa. Durante a plantação, o lavrador mantém na mais profusa mistura diversas espécies; o algodão é plantado a lanço no terreno; não se faz o desbaste; além disso, as várias culturas mantidas juntamente com êle, no mesmo solo, roubam-lhe o parco alimento que êste poderia fornecer-lhe; as capinas são descuradas e finalmente na colheita a falta de seleção, de conhecimentos e de cuidados do lavrador é extraordinária; são apanhados capulhos maduros e verdes; doentios e velhos; ao algodão

ficam aderentes fragmentos de fôlhas; depois rola o produto pelo chão de terra sôlta, na roça ainda; é guardado em quartos de terra, conduzido em cofos abertos que se vão arrebetando pelo caminho, ao passar sob a ramada das árvores; ao chegar à máquina de descaroçar, é atirado a um canto de terra sôlta, onde os ratos, as goteiras e o trânsito sôbre êle completam o sujamento do produto, reduzido a um montão de imundícies. Depois é submetido, via de regra, a um descaroçador de serra, em geral muito estragado, cuja montagem é a mais errônea possível e o funcionamento o mais imperfeito e absurdo; lidado por operários absolutamente ignorantes, continua êle a rolar pelo chão e sôbre o descaroçador sujo; devido à incompetência de tais operários, o dilaceramento da fibra é inevitável, porque ora o aparelho trabalha mui rapidamente, ora devagar demais." Tudo isso contribui para que se destrocem as qualidades exigidas pelos mercados algodoeiros: comprimento, grossura, resistência e homogeneidade. Arthaud Berthet, antigo diretor do Instituto Agronômico de Campinas, chegou, a respeito, aos seguintes resultados, com dez amostras:

QUADRO NÚMERO 1

N.º	ESPÉCIE	COMPR. MÉDIO EM M/M	LARGURA MÉDIA EM M/M	RESIST. MÉDIA EM G	OBSERVAÇÕES
1	G. arboreum....	28,3	0,0195	11,04	Os ns. 1 e 2 são amostras de algodão colhidas em máquinas; o algodão é de Pinheiros e os outros foram cultivados na Estação de Coroaatá.
2	G. arboreum.....	35,5	0,0173	6,66	
3	Algodoi.....	27,3	0,0207	7,10	
4	G. barbadense Mocó	38,4	18,8000	5,40	
5	G. barb. Icó....	27,4	19,3000	7,00	
6	G. hirs. verde.....	46,4	17,5000	9,00	
7	G. barb. do Ceará.	40,4	0,0190	3,81	
8	G. herb. do Ceará.	34,9	0,0197	3,52	
9	G. relg. de Coroaatá	32,8	0,0203	4,92	
10	G. arb. de Coroaatá	32,3	0,0210	5,96	

QUADRO NÚMERO 2

N.º	MADURAS	VERDES	MORTAS	OBSERVAÇÕES
1	93	4	3	Este estudo refere-se à fibra dos algodões das amostras acima
2	90	6	4	
3	90	6	4	
4	87	7	4	
5	91	4	4	
6	95	2	2,5	
7	88,5	4,5	7,0	
8	90,0	3,5	6,5	
9	94,0	2,5	3,5	
10	92,5	3,0	4,5	

## RESUMO:

Aplicando-se às amostras estudadas a fórmula de classificação do Instituto Agronômico, que é a seguinte:

$$X = \text{Resistência em gras. X10} = \text{comp. em m/m} + \frac{\text{maturação}}{10}$$

temos:

$$\begin{aligned} 148 &= 110,4 + 28,3 + 9,3 \\ 111,1 &= 66,6 + 35,5 + 9,0 \\ 107,3 &= 71 + 27,3 + 9,0 \end{aligned}$$

Neste terreno, porém, temos avançado muito. De Berthet aos dias de hoje, o Instituto Agronômico de Campinas tem realizado milagres científicos a respeito do algodão. Cruz Martins, chefe desse serviço, criou a variedade *Piratininga*, nova riqueza paulista. Como pondera S. C. Harland, conselheiro geral do Instituto, o problema apresentado ao lavrador consistia em “obter com a maior rapidez possível uma variedade que produzisse muito para substituir as variedades inferiores que se encontravam em estado de grande mistura, as únicas que forneciam o material a ser plantado. Baseado no trabalho do Dr. Cruz Martins, do Instituto Agronômico, em Campinas, ficou resolvido eliminar tôdas as outras variedades que não fôsem *Texas* e *Express*, espalhando-se formas melhoradas dessas duas variedades em tôda a extensão do Estado de São Paulo. Como essas variedades possuíssem uma fibra regulando de 28 a 30 mm de comprimento, representavam, tanto para o agricultor como para o industrial, um grande progresso, sôbre as variedades antigas. E’ a êste trabalho que se deve o bom nome que goza atualmente o algodão paulista”.

William Wilson Coelho de Sousa, há pouco citado, é o antigo diretor da primeira estação experimental de algodão no Brasil, a de Coroatá, no Maranhão. Dá êle os nomes vulgares de algumas variedades. O *Gossypium arboreum* L é simplesmente o arbóreo ou brasileiro, “árvore de alto porte, que pode atingir até 6 m, de longa duração, aumentando sua produção depois do primeiro ano de colheita”. E’ o algodão do Nordeste litorâneo. O *Gossypium religiosum*, ou *peruvianum*, ou *acuminatum*, é o inteiro, ou algodão das feiras, mais do interior do que do litoral. O *Gossypium barbadense* L é o seridó ou mocó, o mais famoso dos algodões nativos brasileiros, comum na Paraíba, no Rio Grande do Norte e no Ceará. Coelho de Sousa observa, a respeito dessa variedade: “Debaixo desta classificação, reconheço a existência de uma profusão de híbridos naturais, tanto que tive ocasião de verificar interessantes dissociações,

em Coroatá; não sendo raro degenerarem os produtos de sementes de boas árvores, como constatei em Coroatá, e os agricultores práticos dos Estados acima mencionados dizem: “planta-se uma coisa e nasce outra”, “as sementes de boa qualidade dão árvores ruins”. Na opinião dêsse técnico, o seridó circunscreve-se ao Nordeste, pois é planta de regiões áridas. Discutindo-lhe a origem, regista opiniões segundo as quais o seridó derivaria do *Sea Island*. De acôrdo, porém, com Patrick Walsh, é o contrário: o *Sea Island* deriva do nosso seridó. Ainda o mesmo autor refere que, no Rio Grande do Norte, uma árvore de cinco anos, de algodão mocó, deu 3.065 capulhos, atingindo sua produção, no correr de uma safra, 9.054 gramas. Em Coroatá, outra deu, no primeiro ano de produção, 1.026 capulhos, ou 2.500 gramas. No Rio Grande do Norte, conhecem-se algodoeiros com vinte e cinco safras compensadoras.

O *Gossypium herbaceum* L. é o herbáceo, ou americano, pertencendo, a essa variedade os algodoads do sul, notadamente de São Paulo, onde F. J. Aubertin introduziu em 1861 a variedade *Luisiânia*, e Paula Sousa a que tomou seu nome. Da mesma origem seria o *governo* de Minas Gerais. O *algodoi* ou *algodão macaco* do Maranhão, com cuja fibra se faz o pano ferro, seria produto de hibridação natural, e foi classificado como *Gossypium maranhense*, pelo Professor C. Torrend.

Outros tipos, citados pelo mesmo autor: *mustelinum*, *punctatum*, *hirsutum*, *microcarpum*, *peruvianum*, *mexicanum*, etc. E outras espécies: o *G. mustelinum* Miers M. S., espécie selvagem, colecionada perto de Caiacó, no Rio Grande do Norte, e encontrado por Gardner, em 1838, no Crato; o *riqueza*, que Branner diz ser o algodão de semente verde da América do Norte e da do Sul, e Heuzé observa ser originário da Jamaica e das partes da América do Sul; os *uplands* de fibra curta, produto híbrido do *G. Hirsutum* e do *G. Mexicanum*; os *uplands* de fibra longa, híbridos do *G. hirsutum* e do *G. barbadense*; o *durango* e o *colúmbia*; o *pôrto-rico*, *purpurescens*, o *piúra*; o *brasiliense*, o *vitifoleum*, o *mustelinum*, o *mocó-selvagem*, o *marítima*. José de Sá Bittencourt, na *Memória sobre a plantação dos Algodões*, editada em 1798, menciona sete variedades de algodões cultivados no Brasil: *Algodão do Maranhão*; *Algodão de caroço pardo e inteiro*; *Algodão de caroço verde e inteiro*; *Algodão vulgar*; *Algodão da Índia*, de pêlo branco; e *Algodão da Índia*, de pêlo preto.

Ao *Gossypium barbadense*, que é do Novo Mundo, pertence o mais famoso de todos os de fibra longa — o *Sea Island*, cuja origem brasileira é descrita por Patrick Walsh: “Havia eu me estabelecido em Kingston, Jamaica, há alguns anos, quando, tendo encontrado meu amigo Frank Leavet com sua família e todos os seus negros numa situação desesperadora, êle me pediu conselho quanto ao que devia fazer, visto não ter emprêgo para os escravos. Aconselhei-o a ir para a Geórgia e fixar-se numa das ilhas, cultivando produtos alimentares até que apparecesse coisa melhor. Mandei-lhe



grande quantidade de várias sementes de Jamaica; e tendo o Dr. Moss e Coronel Brown me pedido que lhes obtivesse algumas sementes de algodão de Pernambuco, enviei-lhes três grandes sacos, dos quais Leavet se utilizou acidentalmente. Numa carta a mim dirigida, no ano de 1789, disse êle: “Precisando dos sacos para colheita dos meus produtos, esvaziei-os no monturo e aconteceu que era estação úmida; na primavera, multidão de plantas cobria o local. Arranquei-as e replantei para dois acres de terreno, e muito gratamente me achei com abundante colheita.”

Assim, teria tido origem no Brasil, em Pernambuco, o famoso *Sea Island*. Folden, porém, considera-lhe duvidosa a origem. Watt concorda, e acrescenta: “Muitos escritores, por exemplo, dizem que, quando introduzido pela primeira vez na América, o algodão *Sea Island* era perene e que, devido à brevidade do verão na Carolina do Sul e Geórgia, os frutos raramente amadureciam. Devido ao acidente dum inverno brando e à seleção para capulhos para amadurecimento, tem-se gradualmente conseguido uma estirpe com feição anual diretamente adaptada às condições climáticas de limitada região dos Estados Unidos. Esta nova e muito especial estirpe abrange todos os graus superiores dos algodões mais valiosos do mundo, e é, de fato, o verdadeiro *Sea Island*.”

O *Gossypium brasiliense* Mart., diz Green, “muito cedo atraiu a atenção na história do Brasil”. E’ mencionado por Jean de Léry, em 1557, e, mais tarde, por Gabriel Soares de Sousa, em 1570, e outros. E’ a árvorezinha caseira, que brota nos beirais, com suas grandes fôlhas, e à qual a mulher do jeca recorre cada vez que necessita de algodão para o pavio do candeeiro ou da candeia. Diz ainda Green que “existem, sôbre grande área no Brasil, excelentes algodões nativos e muitos tipos interessantes que têm sido levados daqui para fora e, desenvolvidos por seleção, criação e bom cultivo, têm dado as mais famosas fibras cultivadas do mundo”. Registre-se o depoimento, tão valioso na história do algodão brasileiro. Registre-se, mais, que, enquanto somos assim desprezados, o ciúme caracteriza os outros centros algodoeiros do mundo. Diz Emilio Castelo, antigo diretor da Escola Agrícola de Piracicaba, que “as sementes dêstes produtos — refere-se ao *Sea Island* — são destruídas pelos produtores extremamente ciumentos de seu produto. Há poucos anos, organizou-se uma associação para impedir a saída das sementes das ilhas James, Edisto e John, onde se produz a mais longa e valiosa fibra, tendo-se até organizado uma fábrica de óleo para consumir tôda a semente. Não foi sem dificuldade que conseguimos penetrar em algumas dessas plantações, graças à amabilidade de Mr. L. Sloam, que lá nos levou a título de mostrar-nos os destroços do furacão que últimamente assolou aquela região”.

O programa de ação do Instituto Agrônômico de Campinas, no tocante ao algodão, visa obter algodoads com êste conjunto de caracteres:

1. Altura que não exceda, em solo médio, a um metro.
2. Ramos vegetativos inteiramente ausentes, ou curtos.
3. Ramos frutíferos com intervalos curtos.
4. Frutificação rápida e, portanto, precocidade na maturação.
5. Ramos frutíferos possuindo 7 capulhos por galho.
6. Capulhos subsidiários ao longo da haste principal.
7. Grande número de ramos frutíferos.
8. Primeiro ramo frutífero bem acima do chão.
9. Adaptação a um espaçamento de 1,20 m × 25 cm.
10. Pêso de algodão em caroço por capulho 6,5 a 7 g.
11. Percentagem de fibra 38 a 40%.
12. Comprimento médio máximo da fibra 33 a 34 mm.
13. Fibra de côr branca pura.
14. Pêso de fibra por cm não excedendo 170 unidades (as unidades são 10,5 g).
15. Percentagem baixa de fibras mortas.
16. Alta resistência intrínseca.
17. Resistência à doença bacteriana do capulho e, enquanto possível, à broca.

Esse programa vem sendo cumprido à risca, e a isso se deve, em grande parte, a nova fase atingida pela cultura algodoeira no Brasil, a qual pode ser definida rapidamente em cifras: em 1933 o Brasil exportou 2.542 toneladas de algodão, valendo 8.195:000\$000. Em 1937, exportou 184.319 toneladas, valendo 744.086:000\$000. A eloquência de tais cifras não comporta comentários. O que se pode é sublinhá-las ainda mais, dizendo que, em 1933, o Brasil exportou café no valor de 1.556.165:000\$000 e, em 1937, no valor de . . . . . 1.578.382:000\$000. Enquanto a precariedade da situação geral fica demonstrada pelo estacionamento do café, já se terá visto, em qualquer outra época, e com qualquer outro produto, exemplo de progressão violenta como a do algodão? Diga-se, aliás, que as exportações dêste último produto já tinham sido muito mais importantes, havendo sofrido reduções quase até à extinção. De 1871 a 1880 exportamos 300.000.000 de quilos. Ano por ano, no comêço do século exportamos:

1901	11.746	1906	31.670	1911	14.650
1902	32.140	1907	28.036	1912	15.770
1903	28.240	1908	3.564	1913	37.420
1904	13.260	1909	9.970	1914	30.434
1905	24.080	1910	11.160	1915	5.230

14 — PARTE GERAL

Apenas para se ver como houve deslocamento da economia algodoeira, fixemos aqui as cifras da produção de cada Estado, nos primeiros anos d'êste século:

ESTADOS	SUPERFÍCIE TOTAL (em hectares)	SUPERFÍCIE CULTIVADA (em hectares)	PRODUÇÃO PROVÁVEL EM PLUMAS (em toneladas)
Maranhão.. . . .	34.036.000	11.345.000	3.417.716
Piauí.. . . .	23.118.000	7.706.000	2.310.000
Ceará.....	15.706.000	5.255.000	1.576.500
Rio G. do Norte	5.629.000	1.876.000	562.800
Paraíba.....	5.255.000	1.741.000	522.000
Pernambuco.. .	9.526.000	3.175.000	952.500
Alagoas... . .	3.050.000	1.016.000	304.800
Sergipe... . .	2.184.000	729.000	218.700
Bahia..... . .	58.750.000	19.583.000	5.874.900
São Paulo.... .	25.000.000	8.333.000	2.499.000
Minas Gerais....	60.794.000	20.264.000	6.079.200

Hoje, tais cifras não têm expressão, sobretudo se compararmos entre si os diversos Estados. Se quisermos ver a situação do Brasil em referência aos outros países produtores de algodão, em alguns anos do período acima referido, poderemos verificar que aconteceu com o nosso país, externamente, o que internamente aconteceu com São Paulo:

PAÍSES	1910-1911	1911-1912	1912-1913	1913-1914	1914-1915
Estados Unidos .	10.804.749	15.683.945	13.943.220	14.494.762	14.766.467
Índias Orientais.	3.235.748	3.107.660	3.468.407	4.592.149	3.337.000
Egito.....	1.415.000	1.396.474	1.416.352	1.439.802	1.200.000
Brasil, etc.... .	406.529	341.836	370.000	387.947	240.000
TOTAIS.....	16.826.737	20.529.915	19.197.969	20.914.860	19.543.467

Recife, Natal, Cabedelo e Fortaleza lideraram as exportações. Santos liderava a importação. Estudando-se as causas do estacionamento e, a seguir, da decadência de nossa produção algodoeira, e do fato de sermos mais importadores do que exportadores, apuram-se, àquela época, as seguintes:

- a) O imprevisto, a ignorância, o atraso da massa geral da população, máxime nas zonas em que o algodão poderia ter maior expansão.
- b) A organização econômica do país, completamente viciada e anormalizada, pelo protecionismo vigente, proibitivo, escor-

- chante, que gerou um ambiente esmagador de tôdas as atividades.
- c) A devastação e esterilização do país pela política, transformada em meio de vida predatória, quando não assume a feição característica de caudilhismo parasitário, anarquizador e sugador das energias vivas da Nação.
  - d) O texto constitucional que imolou tôda a vida econômica do país às empresas nacionais de navegação, subordinando todos os interesses da produção nacional aos das empresas de viação marítima.
  - e) Os impostos de exportação: de 8% no Maranhão, de 12% no Piauí, de 8% no Ceará, de 8% no Rio Grande do Norte, de 8% na Paraíba do Norte e de 10% em Pernambuco.
  - f) O princípio dominante nas empresas de viação férrea, em virtude do qual as mercadorias devem pagar tudo quanto puderem suportar, quando se devera consagrar o outro princípio de que elas devem pagar uma tarifa que permita a ampliação da produção e conseqüente aumento do tráfego. Dizemos nós: as empresas ferroviárias e os governos vêem na produção meras mercadorias, não produtos, revestidos de função social.
  - g) As empresas de portos, que se adstringem eternamente às tarifas imutáveis dos contratos, sem adaptá-las às conveniências de alargamento da produção.

Ao mesmo tempo, para a intensificação da lavoura algodoeira se sugeriu fôsem adotadas as providências postas em prática no Egito, e que assim se resumem:

- 1.ª) Um sistema de irrigação, adaptado às condições do país.
- 2.ª) Um sistema de seleção de sementes, junto a perfeitíssimos processos de cultura.
- 3.ª) Leis e regulamentos para a proteção e o desenvolvimento da cultura do algodão.
- 4.ª) Um sistema de impostos e taxação especial para as terras capazes de produzir bom algodão, de modo a obrigar, indiretamente, os que as possuem a cultivá-las ou vendê-las, mas nunca a deixá-las improdutivas.
- 5.ª) Um sistema especial de ensino e educação agrícola para uso dos analfabetos, sistema inteiramente especial e que, só no que diz respeito aos felás ignorantes, encontra semelhante no sistema do Kindergarten para as crianças.
- 6.ª) Um sistema de processos fisiológicos para sacudir a indolência natural dos felás e levá-los, assim, a fazer questão de honra da boa cultura dos seus campos.

- 7.<sup>a</sup>) Várias medidas, para que o cultivador conheça o preço efetivo do seu produto na bolsa de mercadorias de Alexandria e ninguém o engane neste particular.
- 8.<sup>a</sup>) Organização perfeita duma bolsa de mercadorias e classificação rigorosa das várias qualidades, de maneira a não deixar dúvidas ou erros quanto ao valor de cada qualidade.
- 9.<sup>a</sup>) Supressão enérgica dos intermediários parasitas, entre o produtor e o comprador efetivo, a fim de que, vendo o preço remunerador, o camponês não esmoreça, nem desanime na cultura do algodão. Isto se consegue pelo chamado sistema "Halakas", que são espécies de bolsas de mercadorias ambulantes, ou, se quiserem, de feiras, sob a fiscalização de delegados do Governo, que informam aos produtores do preço real por que pode o algodão ser vendido.
- 10.<sup>a</sup>) Imposição enérgica de fretes reduzidos às estradas de ferro e companhias de transporte. lembrando-lhes sempre, segundo Lorde Kitchener, que as estradas de ferro são para benefício do país e não o país para benefício das estradas de ferro.
- 11.<sup>a</sup>) Organização do crédito rural. Deve-se dizer, porém, que esta última parte é deficientíssima no Egito. Com efeito não há cooperativas no Egito; há, apenas, bancos estrangeiros, e não se sabe que ingenuidade leva ainda alguns países a crer que uma companhia estrangeira qualquer pode ser impelida por outro motivo que não o do seu próprio, único e exclusivo lucro.
- 12.<sup>a</sup>) Escolha dum sistema aperfeiçoado de máquinas descaroçadoras, que não estraguem o algodão, nem quebrem as suas fibras no processo da extração dos caroços.
- 13.<sup>a</sup>) Uso dum triplice regime de prensas hidráulicas para o algodão: as primeiras de força moderada, servindo para a prensagem do algodão, desde a fazenda até à usina de descaroçamento; as segundas, mais fortes, destas usinas até ao cais de embarque; e as terceiras, finalmente, ainda mais poderosas, funcionando no cais de embarque e servindo para a expedição do algodão exportado.

De acôrdo com o método adotado para os demais ramos da produção agrícola, passemos em revista a lavoura algodoeira Estado por Estado.

Em *O Vale do Amazonas*, Tavares Bastos fala em possibilidades de produzir-se algodão no município de Santarém, onde as primeiras experiências deram bom resultado, quanto à qualidade. As culturas teriam de desenvolver-se nas montanhas que correm duas léguas ao sul, adiante de Gurupá. Deve ser, porém, excesso de boa vontade. Numa lista de gêneros agrícolas exportados no exercício de 1863/64, o algodão figura com 45 arrôbas, valendo 11\$000, isto é: está ausente. Para o Estado do Pará, e no mesmo exercício, constam 5.586 arrôbas, valendo 107:515\$375. Neste último Estado, os primeiros povoadores

encontraram algodais nativos, que, “utilizados pelos povoados, bastaria para carregar frotas”. “No tempo da descida do Padre Acuña, em 1639 — escreve Leopoldo Pena Teixeira — os Omaguas, ou Cambebas, originários da Colúmbia e emigrados do Brasil, ainda constituíam no território, hoje amazonense, uma grande nação de homens pacíficos, industriosos, inteligentes, ocupando-se em cultivar e tecer o algodão para roupas, que consistiam numa espécie de simarra, tendo três orifícios para passagem dos braços e da cabeça e que ainda se usavam tingidas de azul. A esta mesma nação atribuíam os cronistas da conquista da futura Amazônia a descoberta da borracha.” Ainda hoje existe essa indústria rudimentar, entre os índios maneteneris, do Purus. Francisco Xavier de Mendonça Furtado, governador geral do Pará, refere ao rei, em 1752, que o algodão produzia excelentemente. Em 21 de março de 1750, Diogo de Mendonça Côrte Real endereçou a seguinte carta ao Marquês de Távora, vice-rei da Índia: “Ilmo. e Exmo. Sr. — Considerando as singulares disposições, que a natureza uniu na capitania do Pará para se poder nela estabelecer manufaturas de chitas, e outras obras de algodão, e o grande benefício, que dêste estabelecimento pode resultar ao Estado do Maranhão, e ao comércio do reino, houve S. M. por bem determinar, que se faça tôda a diligência por ajuntar casais de tecelões, e pintores daquelas partes da península da Índia, onde se fabricam as melhores chitas, lenços e cassas; e que estas famílias se transportem para a Bahia, onde se antecipa ordem, que dali se façam ao Pará.

Ordena, pois, o mesmo senhor, que V. Excia. mande fazer esta diligência com tôda a eficácia, e junto com as mesmas famílias remeterá V. Excia. ao vice-rei do Brasil as condições, que com elas se houverem outorgado, para que êle as observe no que lhe tocar, e as participe ao governador do Maranhão, para da mesma sorte as cumprir. As condições que aqui ocorreram, para convidar êstes obreiros, são as que V. Excia. verá no papel anexo, mas praticando com os missionários, e com outras pessoas, que tiverem conhecimento e experiência das costas de Coromandel, e Orixá, e do interior do país, onde se fazem os melhores tecidos de algodão, poderá V. Excia. mudar as mesmas condições apontadas, e acrescentar outras, contorme parecer mais conveniente para o intento, e o mesmo arbítrio deixa S. M. a V. Excia. no que toca às ajudas de custo, e mais favores, que vão propostos, advertindo, que, à vista das conveniências, que podem resultar do dito estabelecimento, não merece alteração uma pouca de despesa mais, que pareça necessária, contanto que se logre o fim, de conduzir para o Estado do Maranhão um número suficiente de bons obreiros, que poderão ser até doze famílias.

Com êles devem igualmente enviar-se os teares, rodas, e engenhos de descaroçar o algodão, e todos os mais instrumentos necessários para o exercício das suas profissões, como também os simples, de que fazem as tintas, particularmente a raiz de *ruindás*, para se averi-

guar, se no Estado do Maranhão se acham das mesmas espécies; e sendo que as mesmas se não encontrem, não faltam ali outras para tôda sorte de côres.

Para a despesa de tôda esta comissão, fará V. Excia. assistir com o necessário do dinheiro, que nesta monção se envia, remetendo-me a conta de tôda a importância, para se restituir em outra ocasião. S. M. é servido que V. Excia. execute esta comissão, seguindo em tudo o conselho do seu antecessor, que, como prático do país há tantos anos, poderá dar para o bom êxito dela as melhores direções."

Em 1774, o ouvidor geral Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio escreve no *Diário da Viagem às povoações da capitania de S. José do Rio Negro*, que em Serpa há 100 culturas de algodão pertencentes a brancos, e, em Silves, 660 pertencentes a brancos e 110 a índios.

Em 1712 — antes de tudo isso — o provedor da capitania fazia ver à metrópole o prejuizo que sofriam os moradores com a exportação de panos de algodão para o reino, pois êsses panos eram a moeda corrente nos negócios com o sertão. Voltemos, porém, à carta de Côrte Real, e vejamos as "Condições que se devem propor aos tecelões, e pintores de chitas das costas do Coromandel, que quizerem vir estabelecer-se no Pará", contidas no *papel anexo*, na mesma referido:

1. A cada pessoa grande, ou pequena, de ambos os sexos, se darão para preparar-se dez patacas, que se entregarão aos cabeças das famílias.
2. Os teares, tintas, e outros aprestos, que lhes forem necessário trazer, para exercitarem as suas profissões, se comprarão à custa de S.M.
3. Se da costa do Coromandel forem mandados para Goa por mar, serão embarcados à custa de S.M., e se porá todo o cuidado; e recomendação, para que sejam muito bem tratados na viagem, e o mesmo será na passagem para a Bahia, e daquela cidade para o Pará.
4. Se houverem de vir por terra para Goa, se lhes dará o necessário para a jornada, dando êles fiança, a se transportarem com efeito àquela cidade.
5. Todo o tempo que esperarem em Goa, até partirem para a Bahia, e o tempo que estiverem na Bahia até serem mandados para o Pará, serão sustentados à custa de S.M., com recomendação para que sejam muito bem tratados, e assistidos com tudo o de que necessitarem, e o mesmo será depois de se estabelecerem no Pará, durante os primeiros três anos.
6. Quando chegarem ao Pará se lhes irão mostrar as ilhas que há naquele rio, ou no das Amazonas, e entre elas escolherão a que mais lhes agradar, para nela fazerem o seu estabelecimento; e qualquer ilha, que escolham, se lhes dará, ainda que esteja ocupada por outras pessoas, sem exclusão de nenhuma, exceto sômente a ilha grande de Joanes.

7. A ilha, que escolherem, se lhes dará de propriedade para elles, e seus descendentes, e se repartirá com igualdade pelas famílias que forem.
8. Na dita ilha se não consentirão outros alguns moradores ou lavradores, que as ditas famílias do Coromandel, e os seus descendentes, salvo se elles espontaneamente o desejarem, para os ajudarem na cultura, ou nos seus ministérios.
9. A cada uma destas famílias se dará boa quantidade de sementes de arroz, legumes, e outros frutos para fazerem as suas sementeiras, e os instrumentos acessórios para a cultura, e outras agências, para o princípio do seu estabelecimento.
10. Viverão conforme os seus costumes, sem serem constringidos em coisa alguma, e só se lhes não permitirá coisa, que seja contra a fé, e bons costumes.
11. Depois que estiverem estabelecidos, farão elles mesmos estatutos para o seu governo, e polícia, que em sua povoação deverão observar, e sendo estes estatutos aprovados por S.M., ficarão perpétuamente subsistindo.
12. Os indivíduos destas famílias, e os seus descendentes, serão hábeis para todos os empregos, e honras, sem que se lhes possa opor incapacidade por conta da casta, e entre si serão todos reputados iguais, sem distincção de castas, ainda que as tivessem no país donde vêm.
13. Com estas famílias virá um missionário, dos que são práticos da missão do *Maduré*, e que saiba a língua, e os acompanhará em tôda a viagem, e depois no seu estabelecimento, assim para administrar-lhes os sacramentos, como para requerer em seu favor tudo o que necessitarem, e para os aconselhar, como lhes será preciso em um país estranho.
14. Poderão ir à cidade do Pará, ou a qualquer outra parte, onde lhes fôr necessário, para os seus negócios, ou para outro fim, contanto que não saiam do Estado, e haverá ordem de S.M. com eficaz recomendação que em tôda a parte sejam tratados com favor, e benevolência.
15. Para maior utilidade das ditas famílias, e dos seus descendentes, não se levarão direitos alguns de entrada, nem de saída, das chitas, que fabricarem, em nenhuma parte dos domínios de S.M.

Em 1755, o Bispo Miguel de Bulhões, que substituíra interinamente o governador, proibiu a exportação contra a qual protestara o provedor da capitania em 1712, pois o rôlo de pano subira de 7\$000 a 15\$000. E propunha ao rei fôsem fabricados no Pará mesmo os panos para fardamento da tropa. "Os panos aí fabricados não eram capazes para êsse efeito, por serem muito grossos e ralos, sendo preciso, para execução da ordem real, mandar tecer panos mais finos e tapados." O rei, entretanto, reformou o bando do bispo, "atendendo a que a proibição de saída do algodão da capitania pudesse ser prejudicial ao comércio, conforme representara a administração da companhia geral do Estado".



O historiógrafo paraense Manuel Barata organizou o seguinte quadro da produção e da exportação do algodão da província, entre os anos de 1774 e 1818:

ANOS	QUILOS	COTAÇÕES POR ARRÔBA
1774.....	900	—
1775.....	315	—
1776.. . .	13.185	—
1777.. . .	30.795	—
1778.. . . .	50.790	—
1779.. . . .	77.325	—
1780.. . . .	73.680	4\$000 a 5\$000
1781.. . . .	128.580	—
1782.. . . .	109.725	7\$500 a 8\$500
1783.. . . .	107.820	5\$000 a 8\$500
1784.. . . .	99.120	4\$800 a 5\$000
1785.. . . .	73.620	5\$600 a 6\$600
1786.....	56.925	6\$600 a 7\$200
1787.....	63.180	7\$200 a 8\$000
1788.....	85.770	7\$200 a 8\$000
1789.....	71.145	4\$000 a 6\$000
1794.. . . .	117.480	4\$500 a 4\$000
1796.. . . .	189.990	a 5\$610
1797.....	119.610	5\$000 a 5\$500
1798.. . . .	125.115	a 6\$800
1799.. . . .	173.535	a 7\$000
1800.. . . .	238.950	a 7\$200
1801.. . . .	163.965	a 6\$720
1802.. . . .	210.600	a 4\$760
1808.....	6.652	a 6\$400
1810.....	66.735	a 4\$800
1811.....	51.397	a 2\$800
1812.....	97.965	a 3\$200
1813.....	59.670	a 3\$600
1814.....	77.115	a 1\$000
1815.....	127.635	a 4\$400
1816.....	183.075	a 5\$600
1817.....	3.326.370	a 6\$000
1818.....	177.405	a 8\$735

Em 1842, o tenente-coronel Antônio Ladislau Monteiro Baena escreve ao presidente da Província que os moradores do distrito de Mazagão cultivavam sobretudo o algodão, embora dedicando-se em menor escala à mandioca, arroz, milho, feijão e frutos. Mas, os municípios eminentemente algodoeiros eram os de Iguape-Mirim, Capital e Cintra. Em 1884, o Pará exportou 5.211 quilos, 2.785 em 1885 e 5.233 de 1886. Algodão classificado como de fibra longa, tendo nos mercados consumidores o décimo lugar.

Em 1912, Teodoro Amâncio de Barros instalou na zona Bragançina a primeira usina de descaroçar. Muitas surgiram a seguir. Em 1913, o município de Capanema produziu 16.200 quilos; São

Luís, 9.000; Anhangá, 8.250; Igarapeçu, 450 e Jambuaçu 345. A usina de Teodoro Amâncio de Barros beneficiou 2.100 arrôbas, que produziram 62 fardos de 135 quilos, 1.575 quilos de linter e 21.555 de sementes.

William W. Coelho de Sousa é pormenorizado em informações sôbre a lavoura algodoeira no Maranhão. Esse Estado teria sido o primeiro exportador, durante o período colonial — o que se pode aceitar desde quando não se admita que as exportações para a França, referidas por Gabriel Soares de Souza, se tenham dado antes de 1.500, o que é perfeitamente admissível, visto como o descobrimento do Brasil naquele ano se torna cada vez menos defensável do ponto de vista histórico. Como no Pará o rôlo de pano era moeda corrente no Maranhão, que com essa moeda comprava ouro nas Minas Gerais e no Goiás. “Segundo Sousa Gaioso, diz Coelho de Sousa, José Maurício Gomes, lavrador perto da embocadura do rio Itapicuru, no sítio Boa Vista, foi o primeiro que apresentou à “Companhia Geral de Comércio”, criada pelo alvará de 7 de agosto de 1756, a qual viveu 20 anos, com bons resultados práticos, as primeiras 6 sacas de algodão beneficiado, nos primeiros anos desta exportação, sendo administradores da Companhia Joaquim Barbosa e José Vieira da Silva, os quais, informando a Companhia em Lisboa, do aumento de 4.055 arrôbas de algodão em pluma, operado no período de 12 anos, de 1760 a 1771, esta agradeceu-lhes, incitando a continuar esta exportação; a primeira exportação em 1760 foi de 657 arrôbas”. Como no Pará, desde 1703 estava proibida a exportação do algodão maranhense, e pelo mesmo motivo: o rôlo de pano era a moeda circulante. Em 1739, o rei consentiu no estabelecimento de uma fábrica no Maranhão, atendendo ao que haviam representado Manuel de Albuquerque e Aguiar e Antônio Pinheiro, que haviam informado sôbre a possibilidade de se fabricarem chitas e panos brancos. Essa primeira fábrica tinha privilégio de exclusividade por vinte anos, o qual caducaria, se dentro de cinco anos não estivesse funcionando. Durante os três primeiros anos, os agricultores não poderiam elevar os preços da matéria-prima. Quem fabricasse clandestinamente produtos de algodão teria confiscados êsses produtos e seria degredado para Angola pelo espaço de seis anos. O privilégio, porém, caducou. Para a construção de um canal que suprimisse os riscos da cabotagem, lançou-se sôbre o produto maranhense o impôsto de 160 réis por arrôba exportada, o qual foi recolhido ao cofre do furo de 1776 a 1796, quando D. Fernando Antônio de Noronha fêz recolhê-lo à junta da real fazenda, por falta de aplicação ao fim que dera origem. Somava já cêrca de 600.000 cruzados.

De 1805 a 1812 o Maranhão exportou anualmente, em média, 226.898 arrôbas. Nesse período, o preço médio por arrôba era de 3\$400, quando em 1788 era de 7\$200. Em 1808 a exportação foi de 402.000 arrôbas, ao preço médio de 4\$000. Em 1817 exportaram-se 401.729 arrôbas, a 10\$000. Em 1818 a exportação algodoeira

maranhense rendeu 2.150.692\$000. Gaioso, já citado e, aliás, acompanhado nestas informações, aponta cinco causas prejudiciais à agricultura maranhense, na época aí referida:

Falta de matas; alto custo do escravo; execuções sôbre os escravos; a baixa dos preços do algodão, conseqüente à especulação de alguns comerciantes; o novo arbítrio. Quanto à especulação, pela simples oscilação dos preços se pode compreender que era desenfreada. "Até ao ano de 1808 — escreve Coelho de Sousa — que foi o da paralisação do comércio de Portugal, pelo motivo da invasão dos franceses em Lisboa, seguiram sempre os preços do algodão a devida proporção, na razão direta do número de compradores e inversa dos vendedores, entrando em contemplação a maior ou menor abundância do produto e das embarcações do comércio. Porém, com aquela calamidade, alterou-se a ordem das coisas e esta produção foi a que ficou mais exposta ao capricho do comprador. O número dêles diminuiu consideravelmente e aumentou o dos vendedores, decaindo por conseqüência o preço. Não se diga que foi a guerra o principal motivo da baixa do algodão; é certo que influiu ela bastante contra o comércio em geral. Nos três primeiros anos de 1796 e 1798 foram os preços do algodão no Maranhão de 4\$500 a 5\$900". Quase a mesma coisa de 1803 a 1805. Queda progressiva de 1809 a 1811; acentuada em 1812. A especulação dos comerciantes chegou ao ponto de não receberem os lavradores sequer o custo do produto, embora em Liverpool o algodão maranhense conseguisse excelentes cotações. Além disso, diz Gaioso que "a cobrança do dízimo sôbre o algodão beneficiado, com desconto, ou sem desconto dos respectivos benefícios, condições e fretes, era um ataque direto ou indireto contra a propriedade individual, que sempre carregará mais contra o lavrador do que contra o negociante."

O primeiro descaroçador foi instalado no Maranhão em 1826, pelo Doutor Hall, que o introduziu na sua fazenda Barbados, em Itapicuru. Em 1831 era generalizado o seu uso. A *Balaiada* aniquilou quase a lavoura algodoeira maranhense. Depois, os Estados Unidos entraram nos mercados, com sua poderosa organização comercial e o algodão brasileiro passou a ser cultura de somenos. Segundo César Burlamaqui, o Maranhão, cuja lavoura algodoeira era maior que a de Pernambuco, em 1847 apresenta a respeito um quadro desanimador, conseqüente à concorrência norte-americana e egípcia. As atividades rurais derivaram-se para a cultura canavieira, embora não tenham decaído imediatamente as exportações de algodão entre 1839 e 1850. No exercício de 1849/50 exportaram-se 63.636 sacas, com 400.459 arrôbas, que não correspondiam à última safra, mas, sim, à retenção devida aos baixos preços. De 1856 a 1858 a média de exportação foi de 274.486 arrôbas, valendo 1.915:519\$173. De 1858 a 1860, exportaram-se 214.560,75 arrôbas, valendo 1.987:842\$000. No exercício de 1860/61, produziram-se 38.880 sacas e exportaram-se

36.590. No ano de 1863 a guerra civil nos Estados Unidos provocou a alta dos preços, que oscilaram entre 22\$000 e 23\$000.

Em 1877, Reis Carvalho dá como causas de decadência da lavoura algodoeira maranhense a extinção do tráfico, a concorrência dos Estados Unidos, a abolição do máximo do juro e a evasão de escravos para o sul, para as lavouras de café. “A extinção do tráfico, diz êle, coincidiu com a baixa do preço do algodão por efeito do espantoso desenvolvimento da produção do gênero nos Estados Unidos, acrescidas estas circunstâncias com a abolição do juro de 1832. Desvalorizado o algodão e abolido o máximo do juro, grimçou a usura, aniquilando a lavoura. Andavam as coisas nesta altura, quando o primeiro banco criado no Maranhão, conseguiu baixar a taxa do juro de 18 a 24% a 9% ao ano, com amortizações de 10% ao ano. A cultura da cana desenvolveu-se nos terrenos apropriados a ela e que já não se prestavam ao algodão, devido ao sistema rotineiro.” A tudo isso, cumpre juntar o surto da lavoura cafeeira, forçando os fazendeiros do Sul a aliciar no Nordeste os braços que substituissem os escravos, cuja importação começara a diminuir desde a assinatura do tratado inglês e cessara completamente em 1850, e cuja libertação se fez em 88. Com a vida rural maranhense, definiu o algodão. Alcântara, Coroatá, Itapicuru, Caxias, Codó começaram a tomar aspecto de cidades mortas. O renascimento iniciou-se em 1889, com o progresso da indústria da tecelagem, instalada no Estado em 1855. Todavia, são possíveis comparações como esta: em 1830, o Maranhão exportou 78.423 sacas, ou 7.832.000 quilos, e 120.160 arrôbas valendo 106:595\$000, em 1930.

São Luís do Maranhão já foi a “Manchester brasileira” e tinha as seguintes fábricas: Fabril Maranhense, Fiação e Tecidos Maranhense e Fiação e Tecidos Rio Anil (de fiação e tecidos); Cândido Ribeiro & Cia. e Companhia Industrial Maranhense (de fiação); Cândido Ribeiro & Cia. (de tecidos); Companhia Aliança (prensagem). Em Caxias havia quatro fábricas e em Codó uma. De 1760 a 1877, foi esta a exportação de algodão pelo porto de São Luís: Conforme tabela da pág. seguinte.

Em von Spix e von Martius se encontram algumas informações sobre a lavoura algodoeira no Maranhão, no princípio do século XIX. Dizem êses naturalistas que o antigo arraial das Aldeias Altas, ou seja Caxias, deve sua prosperidade à cultura do algodão, “explorada desde uns vinte e tantos anos, com afinco, em seu interior, e instigada em toda a província pela Companhia de Comércio do Maranhão e Grão-Pará”.

“Mais da metade de todo o algodão produzido na província — dizem ainda êles — é despachado daqui para a capital, e, nos últimos anos, o número de fardos embarcados em Caxias, cada um do pêso de seis arrôbas, subiu a 25.000 e mesmo a 30.000. Avaliando baixo, mesmo no interior, valem uns 1.650.000 ou 1.980.000 florins. Entre as qualidades de algodão do Brasil, só as de Pernambuco, entre as

ANOS	SACAS	ANOS	SACAS	ANOS	SACAS	ANOS	SACAS
1760	130	1790	11.321	1820	66.619	1850	63.636
1761	385	1791	12.735	1821	44.822	1851	53.990
1762	436	1792	14.873	1822	52.918	1852	37.868
1763	731	1793	13.513	1823	32.970	1853	41.662
1764	709	1794	19.920	1824	48.051	1854	61.056
1765	1.504	1795	21.187	1825	77.369	1855	50.879
1766	2.245	1796	24.680	1826	31.930	1856	43.390
1767	2.541	1797	18.882	1827	61.481	1857	41.611
1768	4.762	1798	10.287	1828	69.120	1858	42.124
1769	5.094	1799	30.497	1829	65.846	1859	35.353
1770	3.511	1800	28.789	1830	78.324	1860	36.580
1771	811	1801	29.082	1831	54.048	1861	34.202
1772	—	1802	43.319	1832	45.802	1862	38.299
1773	—	1803	45.312	1833	60.989	1863	40.250
1774	—	1804	43.986	1834	50.483	1864	39.545
1775	—	1805	31.089	1835	28.963	1865	48.718
1776	3.602	1806	32.859	1836	—	1866	45.248
1777	6.290	1807	39.979	1837	—	1867	50.217
1778	7.296	1808	11.314	1838	—	1868	64.937
1779	7.329	1809	76.476	1839	—	1869	64.247
1780	7.414	1810	52.460	1840	20.547	1870	60.665
1781	8.674	1811	54.761	1841	44.195	1871	72.793
1782	9.914	1812	40.570	1842	53.220	1872	61.770
1783	9.046	1813	60.173	1843	39.903	1873	42.140
1784	9.543	1814	46.671	1844	46.025	1874	39.985
1785	9.252	1815	50.757	1845	50.629	1875	47.846
1786	12.115	1816	63.527	1846	52.758	1876	41.662
1787	11.349	1817	71.132	1847	45.433	1877	37.397
1788	11.354	1818	73.730	1848	46.204	—	—
1789	11.891	1819	65.478	1849	50.694	—	—

quais são incluídas as de Paraíba, Rio Grande do Norte e Ceará, têm precedência sobre as do Maranhão. A primeira é ainda mais cuidadosamente escolhida e beneficiada, e o seu fio é um tanto mais fino, porém mais curto, e, portanto, adequado sobretudo a panos muito delicados, que não precisam de ter particular resistência. O algodão do Maranhão dá fios iguais, sólidos, resistentes, alvos, que se prestam tanto para a tecelagem de meia durabilidade e finura média, quanto para chitas de côres variadas. Por isso, apreciam o algodão desta qualidade logo após o das ilhas marítimas da Geórgia, de Bourbon e de Pernambuco igual às melhores qualidades da Bahia, Caiena e Surinam, e preferem-no muito aos algodões das Índias Ocidentais, e muito mais aos outros norte-americanos, e às qualidades levantinas e das Índias Orientais. Por êsse motivo, os pedidos de exportação, principalmente para Liverpool, tomavam incremento acima de qualquer proporção; o que logo se tornou sensível, chegando a sobrevir interrupção dos despachos. O algodoeiro do Maranhão pertence a uma das espécies que têm semente preta. Ainda não se descobriu se êle é especificamente diferente da espécie cultivada em Pernambuco (*Gossypium vitifolium*, Lam.). Será, talvez,

o *Gossypium purpurascens* ou *racemosum* Poir.? Os caroços são em geral nove, numa repartição da cápsula; e estão cobertos, na metade da superfície superior, por comprido algodão, cujo branco puro só raramente amarelece por efeito das chuvas continuadas. A proporção da fêlpa para os caroços é maior, pois que, ao passo que quatro libras das sementes pernambucanas dão uma libra de algodão, obtém-se quase o mesmo pêso de três libras das sementes do Maranhão.”

Informam que as plantinhas afloram o mais tardar quatorze dias depois da sementeira, crescem rapidamente e alcançam vinte anos de idade, dando duas colheitas por ano. Descrevem os processos de cultura: “Sendo tão grande a fertilidade como a que se dá aqui perto do equador, muitos fazendeiros deixam as suas plantações em quase abandono até à época da colheita. Os únicos cuidados, em que perseveram os escravos, consiste em arrancar as plantinhas excedentes, e, mais tarde, em quebrar os rebentos superiores, e julga-se haver feito com isso tudo quanto é necessário até à colheita. Esta incúria dos fazendeiros é por vêzes castigada pela própria pujança da terra, pois o algodão cresce a tal altura, trançado com inúmeras ervas más, que se torna impenetrável sarçal, impossibilitando de todo a colheita. Os cultivadores zelosos costumam, por isso, tratar com extremo cuidado as suas plantações de Pernambuco e Paraíba. A limpeza das ervas más faz-se duas vêzes ao ano, isto é, no início da estação das chuvas, e no têrmo dela. As ervas daninhas, que mais prejuízo ocasionam aos algodoads, são diversas espécies de ipoméias (chama-se gitirana a *Ipomea Quamoclit*, L. *Ipomea hederacea* R. Br., etc), a erva-de-são-caetano (*Mimordica macropetala*, M.), capim e outras plantas baixas ânuas (*Bucholzia ficoidea*, *polygonoides*, Mart.; *Alternanthera Achyrantha*, R. Br. etc.). No cultivo feito com meridionais do Brasil, em Caiena e no Surinam — também aqui se fazem dois trabalhos indispensáveis, isto é, a já citada operação da quebra do brôto superior mediano (a capaço), e o decote que suprime a extremidade ou a totalidade dos ramos que secaram após a colheita. A capaço tem o duplo fim de impedir o crescimento para cima de cinco a seis pés, e acelerar a vegetação dos ramos laterais, nos quais se desenvolvem relativamente mais flôres do que nos galhos perpendiculares e, ao mesmo tempo, facilitar a colheita das cápsulas dos frutos (maças). O decote dos galhos que já produziram faz-se na entrada do tempo da chuva, quando a seiva mais se ativa e o crescimento mais progride; com isso, tem-se em mira economizar a seiva vital em favor dos galhos, que vão crescer e dar frutos. Só raramente e em circunstâncias especiais, aqui no país se explora um algodoad por mais de três ou quatro anos e, então, quando os troncos começam a enfraquecer, costuma-se decotá-lo raso na raiz, ou na altura de um a dois pés; com isso, forçam ao desenvolvimento de novos galhos produtores e melhor colheita. Essa decotação, conhecida e adotada em todos os países onde se cultivam algodoeiros vivazes — na Anatólia, tanto como na América

do Norte e no Surinam — não é tão usada nas províncias setentrionais do Brasil, como em Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte, pois, favorecidas pela incrível fertilidade e pela extensão das fazendas, prefere-se ali passar a nova plantação, derrubando trechos da mata virgem. Em geral, é este país tão abençoado pela natureza, que as colheitas excedem a toda expectativa, e o fazendeiro nem as consegue colher completamente. E' feita a colheita das cápsulas de algodão pelos negros, cada um dos quais pode apanhar diariamente uma a duas arrôbas. Ademais, o cultivo do algodoeiro está aqui sujeito a muitos empecilhos e tem muitos inimigos a combater. Se o período das chuvas dura desproporcionalmente, ou se falta na época da sêca o abundante sereno noturno, perturba-se a transição da flor em fruto, ou se umedecem os frutos em demasia sem poder abrir-se, e apodrece o algodão no interior. Igualmente, tanto a continuação da umidade, quanto violentas soalheiras, antes e durante a chuva, determinam a queda repentina dos frutos meio maduros; e muitas doenças, produzidas pelo câncer e pelo resfriamento, inutilizam, embora às vêzes só em parte, as esperanças do cultivador. Estas duas citadas doenças parecem provir, sobretudo, da demasiada umidade das vargens."

Referem animais, aves, lagartos, percevejos e gafanhotos, bem como, para frutos colhidos, os ratos; o processo de descaroçamento e enfardamento, que era feito por escravos, comprimindo o algodão com os pés, levando o dia inteiro para encher um saco; e dão o custo do algodão em pluma, ensacado: 3\$300, de acôrdo com Raimundo José de Sousa Gaioso, autor do *Compêndio histórico-político dos princípios da lavoura do Maranhão*, editado em Paris, no ano de 1818 e que não chegou a ser pôsto à venda.

No Piauí, cuja história tem começo no fim do século XVII, a do algodão começa com o século seguinte. Periclitante, cheia de altos e baixos, a cultura algodoeira piauiense acabou por estender-se a todos os municípios, passando a ser a mais importante. Cultivam-se algodões americanos, inclusive o *Sea Island*, e aborígenes, como o *crioulo*, o *brasileiro*, o *quebradinho*, o *maranhão*. Cultura rotineira. Descaroçadores a vapor, a fôrça animal, a mão e a pé. Máquina de benefício em Parnaíba. Fábrica de tecidos na Capital. Principais exportações, no nosso século: em 1911 — 810.011 quilos, valendo mais de 47 contos de réis; em 1912 — 1.568.045, valendo 650 contos; em 1913 — 1.488.875 quilos, valendo 830 contos; em 1914 — 1.004.932 quilos, valendo 568 contos; em 1915 — 828.919 quilos, valendo 527 contos; em 1916 — 603.550 quilos, valendo 994 contos; em 1917 — 1.189.500 quilos, valendo 3.200 contos; em 1918 — 1.082.000 quilos, valendo 4.100 contos; em 1919 — 937.910 quilos, valendo 2.500 contos.

Ildefonso Albano refere, em *A cultura algodoeira no Ceará*, que no começo do século XVII os índios cearenses negociavam com os piratas que iam ali comprar algodão. E endossa sua afirmativa

nesta passagem de Martim Soares Moreno, que, como soldado, fêz parte da expedição de Pero Coelho de Sousa: “Ali, nos três anos que digo, aportaram muitos piratas que com aquêles índios comerciavam e carregavam muitos navios de algodões e pimenta malagueta, muitos bichos como papagaios, bugios, sagüins e muito pau a que os índios chamam Ubaraquatiara, que é o melhor que até agora se há descoberto em todo o Brasil, por ser como damasco, e também carregavam pau de tinta chamado tatagiba com algum âmbar.”

Em outra passagem, vimos que ao algodão os indígenas denominavam *maniuim*. Isso é referido por Gabriel Soares de Sousa, que escreveu no século XVI. *Maniú* chama-se o chefe indígena que auxiliou os jesuítas a fundarem a aldeia Ceará, e seus descendentes assinavam Algodão. Em 1621, Martim Soares Moreno conseguiu a concessão de seis léguas de terras e, com ela, esta recomendação do Conselho da Fazenda de Lisboa: “Será bem pôr-se-lhe condição de beneficiar a terra de tudo o que pode produzir, semeando algodões e plantando canaviais.” Ildefonso Albano refere, mais, que “Os índios sabiam do aprêço em que o algodão era tido pelos europeus; em 1637, com o fim de animar os holandeses, em Pernambuco, à conquista do Ceará, disseram-lhes que havia naquelas cercanias belas salinas, muito âmbar e algodão.”

“E’ principalmente a Antônio José Moreira Gomes, sargento-mor das Ordenanças de Fortaleza — escreve o Barão de Studart, o máximo historiador cearense — que se deve o desenvolvimento do plantio de algodão no Ceará. Chegando a esta capitania, em 1777, e indo à serra da Uruburetama em comércio de couros, viu êle alguns algodoeiros junto às moradias de alguns habitantes, entre os quais Francisco da Cunha Linhares, Januário de Albuquerque e Manuel Escócia Dormont, e, por verificar que o algodão era de qualidade excelente, animou a êsses habitantes a entregarem-se em larga escala a êsse ramo de comércio, até então desconhecido no país, já adiantando-lhe dinheiro e fazendas, já ensinando-lhes a maneira de construir engenhos para o descaroçamento do algodão e o modo de ensacá-lo. Em 1777, a serra de Uruburetama produziu 78 arrôbas de algodão, que Moreira Gomes comprou e remeteu a Julião Potier, negociante na Bahia. No ano seguinte, a produção já ascendia a 234 arrôbas. Não estando mais na Bahia o dito Julião, que se retirara para Lisboa, e porque ninguém queria tomar a si a compra dum gênero que lá, também, era pouco procurado, Moreira Gomes fêz embarcar as 234 arrôbas, por conta própria, encarregando-se Luís da Costa Gomes de remetê-las a Bandeira & Cia., daquela praça. A cultura do algodão foi-se desenvolvendo a olhos vistos, apanhando-se, no fim do século, em Uruburetama, uns anos por outros, 5.000 arrôbas de algodão em pluma.”

Entretanto, foi em 1799, no govêrno de Barba Alardo, que a lavoura algodoeira se firmou. Como se viu na citação de Studart,



o produto cearense não tinha mercados. Aquêlê governador conseguiu estabelecer o comércio direto com a Europa e já em 1810 o pôrto de Fortaleza expedia 165.525 quilos; 306.144 em 1813, e 351.985 em 1814. Spix e Martius dão para o ano de 1813 a exportação de 39.245 arrôbas. Ainda segundo Studart, outras regiões da capitania, sobretudo Aracati, animadas com o êxito de Uruburetama, se puseram a cultivar algodão, de modo tal que no início do século XIX a exportação se elevava a 30 e 40 mil arrôbas. Em 1783, ao Ministro Martinho de Melo e Castro foram enviadas amostras de produtos cearenses, figurando entre elas, além de um saco de algodão, três peças de renda e um labirinto. Desde 1792 existiu no Ceará a inspeção dos algodões destinados à exportação, mediante a taxa de 160 réis por arrôba.

Segundo João Brígido, a lavoura algodoeira só se desenvolveu em Aracati com a grande perda dos gados, em 1792, e três anos mais tarde aquela região já exportava 18 mil arrôbas. Também êsse autor refere o chefe tapuia *Algodão*, não, porém, auxiliando os jesuítas a fundarem a aldeia Ceará, mas, sim, ajudando o comandante batavo Joris Garstman a se apoderar do forte Nossa Senhora do Amparo, em 1637.

Ildefonso Albano pretende datar da carta régia de 17 de janeiro de 1799 as Casas de Inspeção do Algodão no Ceará. Já vimos, porém, que essa inspeção começou em 1792. Na data, a que se refere o escritor cearense, foram criadas as de Mocuripe e São João do Aracati. Quando, desanexado o Ceará de Pernambuco, tomou posse o governador Bernardo de Vasconcelos, só Aracati já exportava mais de 20.000 arrôbas por ano. Escreveu êle, no primeiro relatório, quanto às Casas de Inspeção: "Isso é o maior benefício que se podia fazer a êste povo agrícola e traficante, que, pelas fraudes que últimamente praticava num gênero tão útil à Nação e às colônias, o tinha desacreditado nos mercados estrangeiros, fugindo já os comerciantes portugueses de comprarem o algodão de Pernambuco, pela falta de limpeza e cavilação das jacas e pesos e dando maior preço pelo do Maranhão (que antigamente era de menor valor) depois que teve a dita Inspeção."

Ildefonso Albano transcreveu de um manuscrito da Biblioteca Nacional alguns artigos das "Instruções que se observam na Inspeção do algodão, na capital da Cidade do Ceará", isto é, o termo da Junta da Real Fazenda, de 1 de agôsto de 1817, mas incluindo as instruções de 1799 e 1801. Composição da Mesa de Inspeção: o Inspetor, que servirá de juiz da Balança, tesoureiro dos Direitos, administrador do Dízimo e recebedor do Subsídio da aguardente; seu escrivão; um guarda, servindo de porteiro e fiel da balança; um môço varredor; dois guardas da praia, o primeiro dos quais será também administrador da Prensa Real.

O artigo sétimo: Quando o inspetor tratar de inspetar qualquer partida de sacas, mandará pelo guarda ou pelo môço abri-las em qualquer parte que lhe parecer, e com um gancho de ferro pontiagudo fará tirar de dentro da saca aquella porção que julgar bastante para conhecer se há vício, ou fraude no preparo do dito gênero e seu acondicionamento, não se abrindo nunca menos da quinta parte em cada partida de sacas que entrar na inspeção; devendo em caso de desconfiança mandar abrir tôdas e conhecendo o inspetor que o algodão não está limpo de tôda e qualquer matéria heterogênea e com falsificações o reprovará mandando pelo dito guarda ou môço da inspeção carimbar a saca reprovada com o carimbo da reprovação que é a letra — R — marcando-se com bastante tinta em seis partes da saca.

O artigo oitavo: O inspetor mandará pelo guarda ou môço da inspeção marcar com o carimbo da aprovação que é a R. Croa com a letra — C — aquelas sacas que depois de examinadas êle julgar que devem ser aprovadas. Feito isto dará princípio à pesada a que será obrigado assistir com o seu escrivão e em cada saca fará assentar pelo dito guarda ou môço, num dos topos, a qualidade do seu pêso, ficando as arrôbas ao lado esquerdo e as libras ao lado direito. Acontecendo do ato da pesada encontrar-se saca de demarcada grandeza, e que por isso exceda ao pêso taxado de 6 arrôbas e 16 libras, inclusive a tara; sendo pouco o seu excesso, aí mesmo na inspeção o inspetor fará tirar da saca o dito excesso, e quando êste seja grande então fará cortar o carimbo da aprovação e a lançará fora da inspeção para ser novamente ensacada.

O artigo onze: Todo o algodão que se exportar seja para o Brasil ou para a Europa, deverá pagar 160 rs. por arrôba pêso líquido na conformidade do § 6.º das instruções de 20 de outubro de 1799, em consequência da carta régia de 27 de junho de 1792. Além dêste impôsto de 160 rs. por arrôba deverá o algodão que se exportar para qualquer dos portos da Europa pagar 440 rs. a arrôba, pêso líquido, na conformidade da carta régia de 28 de janeiro de 1808. Além dêstes direitos deverá todo o algodão que se exportar seja para o Brasil ou para a Europa pagar na inspeção o dízimo respectivo, na conformidade da provisão de R. Erário de 1.º de outubro de 1810, o qual será arrecadado da mão do despachante deduzidas as despesas do benefício de descarregar, limpar, ensacar, que ficam reguladas em 900 rs. para cada uma arrôba do algodão do dízimo assim como também as despesas do transporte que ficam reguladas cada arrôba em 15 rs. por légua que se deverá contar do lugar onde se colhe até o da inspeção, e não do lugar onde se descarçou. Para conhecer-se êste número de léguas, estará o inspetor pelo dito e a asserção do despachante pelos meios que lhe parecem mais decentes, até obrigá-lo a dar uma atestação jurada. A sua arrecadação se continuará a praticar como até agora fazendo-se a

conta do dízimo pelo preço da tabela que em todos os meses será pela secretaria desta junta remetida ao mesmo inspetor.

O mesmo Ildefonso Albano pretende que a primeira exportação direta para a Europa date de 1805, quando Pedro José da Costa Barros encheu de algodão sua sumaca "Cobra" e foi descarregá-la em Lisboa. Parece pouco provável, sabido, como é, que o comércio direto data da desanexação do Ceará da governança de Pernambuco. Se somente no último ano do século XVIII teve início a exportação direta, nem por isso deixava o Ceará de mandar para fora quantidades apreciáveis. Como se verá das cifras seguintes, só em 1813 essa exportação excedeu a de 1792, quando o comércio cearense dependia de Pernambuco:

1777 .....	1.170 quilos.
1778 .....	3.510 "
1792 .....	450.000 "
1795 (só Aracati) .....	277.500 "
1810 .....	395.700 "
1813 .....	588.675 "
1814 .....	705.480 "
1821 .....	318.442 "

A êses quatro anos de exportação no século XVIII, seguidos de quatro anos de exportação no século XIX, poderíamos acrescentar quatro anos do século XX, a ver se dá contraste interessante:

1915 .....	101.800 quilos.
1916 .....	2.559 "
1917 .....	1.902.224 "
1918 .....	241.303 "

Aí está sugestiva exemplificação de coisa afirmada no princípio: nossa agricultura caracteriza-se por ciclos, devido ao sistema monocultural, ao vêzo de se dedicarem todos ao que está dando no momento, até à desmoralização do produto, quer pela chamada superprodução, quer pela incapacidade técnica. Veja-se, no confronto, que as cifras acima permitem ver o quanto perdemos, em riquezas que poderíamos positivamente explorar, e que abandonamos. Em 1792, o Ceará exportava 450.000 quilos de algodão; em 1918, exportava 241.303. Isto é, um século e tanto depois, mais ou menos a metade. Assim em todos os outros ramos agrícolas.

Quanto aos preços, um só confronto: de 1796 a 1798, conforme dados de Raimundo José de Sousa Gaioso, os preços oscilaram entre 4\$500 e 5\$900; em 1816, de 7\$000 a 10\$000; e em 1821, 6\$500. Quer quanto aos anos do século XVIII, quer quanto aos do XIX, o penny valia aproximadamente \$015. Quanto ao século XX, incomparavelmente mais.

O Barão de Studart organizou o seguinte quadro da exportação algodoeira cearense, de 1845 a 1915, com os respectivos valores oficiais:

ANOS	QUILOS	VALORES	ANOS	QUILOS	VALORES
1845/6..	124.757	39:981\$000	1881/2..	5.270.069	2.262:849\$460
1846/7..	46.378	12:632\$000	1882/3..	4.345.702	1.911:289\$998
1847/8..	249.603	73:207\$300	1883/4..	4.433.771	1.830:552\$200
1848/9..	511.322	131:397\$120	1884/5..	3.072.195	1.300:005\$700
1849/50.	368.207	110:316\$800	1885/6..	3.159.515	1.342:360\$100
1850/1..	717.293	270:506\$982	1886/7		
1851/2..	630.337	201:728\$700	18 meses	9.904.256	3.441:408\$180
1852/3..	991.628	340:991\$150	1888 ...	4.811.979	2.536:591\$430
1853/4..	746.915	300:071\$050	1889 ...	1.670.116	560:451\$140
1854/5..	703.303	237:875\$640	1890 ...	2.337.714	1.075:348\$440
1855/6..	954.062	357:163\$200	1891 ...	3.245.344	1.303:878\$700
1856/7..	904.334	369:468\$000	1892 ...	2.675.443	1.388:005\$420
1857/8..	1.128.168	519:573\$280	1893 ...	2.636.442	1.484:132\$000
1858/9..	1.091.375	524:658\$605	1894 ...	2.417.238	1.170:657\$800
1859/60.	1.139.354	596:318\$340	1895 ...	1.835.555	1.040:264\$400
1860/1..	863.479	419:810\$372	1896 ...	1.258.269	833:431\$805
1861/2..	745.828	470:479\$800	1897 ...	1.093.821	839:757\$720
1862/3..	646.050	659:234\$960	1898 ...	604.411	542:000\$000
1863/4..	888.290	1.415:096\$280	1899 ...	948.205	790:336\$000
1864/5..	1.403.261	1.776:325\$900	1900 ...	2.008.330	2.616:095\$000
1865/6..	2.002.114	2.256:927\$000	1901 ...	1.134.516	704:637\$970
1866/7..	2.380.838	2.249:267\$000	1902 ...	4.786.750	2.890:894\$300
1867/8..	4.332.412	2.631:121\$000	1903 ...	2.328.328	1.568:435\$900
1868/9..	4.686.300	3.684:815\$000	1904 ...	3.214.320	2.526:444\$900
1869/70.	5.219.147	4.911:190\$000	1905 ...	4.243.350	2.327:282\$000
1870/1..	7.253.893	4.033:040\$000	1906 ...	3.914.470	3.361:161\$000
1871/2..	8.324.258	4.503:356\$000	1907 ...	4.959.668	3.771:345\$500
1872/3..	4.970.064	3.070:278\$000	1908 ...	3.006.372	2.382:013\$600
1873/4..	4.878.044	2.608:364\$000	1909 ...	3.971.200	3.209:013\$600
1874/5..	5.738.090	2.599:072\$000	1910 ...	3.043.250	3.128:019\$800
1875/6..	3.505.580	1.456:223\$865	1911 ...	6.332.660	5.203:524\$500
1876/7..	3.082.420	1.163:313\$600	1912 ...	7.045.900	7.045:907\$000
1877/8..	1.314.576	444:485\$280	1913 ...	8.618.000	8.617:968\$000
1878/9..	628.948	283:314\$000	1914 ...	8.829.200	7.445:737\$000
1879/80.	683.879	351:695\$000	1915 ...	4.929.230	3.943:337\$600
1880/1..	2.071.625	945:553\$000			

Quer quanto à produção, quer quanto aos preços, nota-se o salto formidável durante a guerra civil norte-americana. "Dum ano para outro — diz Rodolfo Teófilo — a província cobriu-se de algodais; derribavam-se as matas seculares do litoral às serras, das serras ao sertão; o agricultor, com o machado na mão e o facho na outra, deixava, após si, ruínas enegrecidas. Os homens descuidavam-se da mandioca e dos legumes, as próprias mulheres abandonavam os teares pelo plantio do precioso arbusto; era uma febre que a todos alucinava, a febre da ambição. A colheita de 1863 fez duplicarem-se as lavouras, que, no ano seguinte, produziram

1.135.650 quilogramas. Durante a safra, o comércio da capital apresentava uma animação extraordinária; ruas e praças cheias de animais que tinham transportado do interior os fardos de algodão; lojas apinhadas de comboeiros, de freiteiros, de donos de mercadoria, cada qual com seu rol de encomendas, a comprar o necessário e o supérfluo. A notícia da grande produção de algodão em breve atraiu, doutros pontos do Brasil e da Europa, especuladores que fundaram novas casas comerciais. Era a idade do ouro. Em 1866, na cidade de Fortaleza, foram vendidos 2.066.673 quilogramas de algodão a 26\$000 os 15 quilogramas, o maior preço a que atingiu. Cada vez mais se acelerou a atividade dos lavradores ambiciosos e imprevidentes. Aos golpes do machado destruidor, iam caindo, diàriamente, as matas; devorava-as, depois, o incêndio; surgiam novas e numerosas lavras. De 1867 a 1870, exportaram-se 22.765.214 quilogramas. Em 1871, restabelecida a paz nos Estados Unidos começou a baixar o algodão.”

Quando, em 1872, se realizou em Londres a Exposição dedicada ao algodão, os Estados Unidos, com sua cultura racional, com sua organização comercial, já haviam retomado seu pôsto. O Ceará exportava mais ou menos a metade do ano anterior.

No Rio Grande do Norte. Será êsse Estado a pátria do mais famoso algodão brasileiro — o seridó, ou mocó? Diz-se que não. Que teria sido importado da Suíça, onde se chamava maco, ou moca, nome corruptelado para mocó. Mas outros afirmam que foi descoberto em 1865, no Olho-d'água da Seriema, município de Acari. Entretanto, Patrick Walsh faz o *Sea Island* derivar-se do Seridó, e refere documento de 1789. Aliás, como pondera Juvenal Lamartine, em *O Algodão no Rio Grande do Norte*, o mocó chamava-se *Seridó de Pernambuco*, pelo fato de ser exportado para Recife, de onde, aliás, procediam quase tôdas as famílias que povoaram inicialmente Seridó. Segundo Castro Meneses, “o Professor Green, que acaba de percorrer todos os Estados algodoeiros, é de opinião, pelas observações e estudos a que procedeu, que aquela semente haja sido recolhida no vale do Seridó e não em Pernambuco. Assim sendo, é plenamente justificável a conclusão que, por sua filiação histórica, o algodão egípcio descende do brasileiro, explicando-se a maior cotação obtida pelo *Jumel*, não porque seja uma espécie, naturalmente diversa, senão, apenas, porque o Egito não emprega processos rotineiros de cultura e beneficiamento, tendo conseguido, pela hibridação, seleção e outros cuidados especiais, um tipo de produção uniforme e melhor.”

Concluamos com o autor de *O algodão no Egito*, ao menos quanto à primeira parte: é realmente potiguar o melhor algodão brasileiro, do qual existem no mostruário da Sociedade Nacional de Agricultura amostras com fibra de 50 mm. Seria, aliás, oportuno cotejar o comprimento das fibras das principais variedades, o que aqui se faz em polegadas inglesas:

	COMPRIMENTO	DIÂMETRO
Sea Island.....	1,61	0,000640
Egípcio.....	1,41	0,000655
Brasileiro..	1,17	0,000790
Upland... ..	1,02	0,000775
Indiano.....	0,99	0,000844

No Rio Grande do Norte, um pé de mocó produz, em média, 300 a 350 capulhos anualmente, com 35% de pluma, sem caroço, e vive de quinze a vinte anos. Mesmo nos anos de sêca, a safra é boa, porque a raiz entra perpendicularmente até sete metros do solo, em busca de umidade. “ O Sr. Francisco Raimundo, inteligente agricultor no município de Acari, no Rio Grande do Norte — relata Juvenal Lamartine — colheu dum pé, unicamente, de algodão mocó, quase três mil capulhos, pesando mais de 9 quilos de algodão no correr duma safra, isto é, de agosto a dezembro. Este mesmo fazendeiro iniciou, com grande sucesso, a plantação do algodão mocó nos tabuleiros pedregosos de Jurema, demonstrando, por esse modo, que vive nos terrenos até agora considerados impróprios para outra qualquer lavoura. Esse mesmo lavrador assim informou ao diretor da Estação Experimental de Coroatá, Senhor William Wilson Coelho de Sousa: melhor época de plantação — de janeiro a março; rendimento por hectare — 2.400 quilos nas terras frescas ou irrigadas, 1.200 nas sêcas e 800 nos altos, primeiros capulhos — três meses depois do plantio; início da colheita — junho; fim — novembro; número de apanhas — de 4 a 6.

De 1911 a 1915, o Rio Grande do Norte exportou 24.509.334 quilos pelo porto de Natal; 7.388.716 pelo de Macau; e 12.352.415 pelo de Mossoró.

Nada de especial na história do algodão paraibano. Algumas exportações no século XVIII, de acordo com os dados de Spix e Martius: 1787 — 451 arrôbas; 1788 — 5.529; 1789 — 7.292; 1790 — 3.163; 1791 — 8.883; 1792 — 15.879; 1794 — 7.379; 1795 — 6.440; 1796 — 15.320. O dízimo começou a ser cobrado aí em 1815. O Serviço de Inspeção é de 1859. A Repartição do Pêso, de 1870. Em 1917 criou-se o Serviço de Defesa do Algodão.

Mais recentemente: 1917 — 18.296.080 quilos, valendo cerca de 41 mil contos; 1918 — 12.349.448 quilos, valendo cerca de 38 mil contos; 1919 — 2.227.276 quilos, valendo cerca de 19 mil contos; 1920 — 11.716.085 quilos, valendo cerca de 27 mil contos. Em 1916, havia em 36 municípios paraibanos 141 máquinas de descaroçar movidas a vapor, 215 a bolandeiras, ou sejam 541 ao todo. A usina Borborema é a mais conhecida do Estado.

## Algumas exportações:

ANOS	QUILOS	VALOR
1899.....	5.436.875	5.206:675\$000
1900.....	8.124.410	6.577:813\$150
1901.....	5.695.261	4.577:035\$000
1902.....	9.423.090	7.172:524\$290
1903.....	11.693.121	9.822:324\$150
1904.....	8.819.748	6.242:218\$800
1905.....	8.727.531	5.873:520\$570
1906.....	10.689.317	6.990:317\$050
1907.....	13.451.217	9.108:726\$290
1908.....	9.878.517	7.565:627\$140
1909.....	11.732.524	9.512:752\$121
1910.....	16.914.026	13.531:221\$050
1911.....	17.815.327	13.978:720\$180
1912.....	20.026.000	16.000:000\$000

Frei Vicente do Salvador, primeiro historiógrafo do Brasil — bem fantasioso, aliás — refere que os flibusteiros franceses negociavam com os índios pernambucanos, que lhes vendiam “muito algodão em rama e fiado, e rédes feitas em que dormiam”; e também fios de algodão. Assim, logo no começo do século do descobrimento já haveria entre os indígenas de Pernambuco a indústria de fiação, para o consumo interno e para exportações — o que não é muito a admitir-se. Sabe-se, por fora das informações de Frei Vicente do Salvador, que *La Pelerine* levou de Itamaracá um carregamento de algodão em 1532. E Hans Staden refere que, em 1548, no cerco de Iguaraçu, os índios atiravam flechas incendiárias, preparadas com algodão encerado. Em Gandavo se lêem referências ao algodão pernambucano. O Engenho Algodoads, no município do Cabo de Santo Agostinho, é de 1571. Então, esse produto era comprado a 2\$000 a arrôba, ao produtor, para vender-se a 4\$000 em Portugal. O beneficiamento era feito por meio de “uma invenção de dois eixos, que andam à roda, e passando por eles, o algodão larga uma parte, que é a por onde se mete a semente, e pela outra vai lançando, por entre os eixos o algodão limpo. Embarcado para a Europa em grandes sacas, bem socado e apertado, não importa que ficam mesmo sôbre a coberta dos navios, porque a chuva não lhes causa dano.”

Isto se lê nos *Diálogos das grandezas do Brasil*. Quando, em 1631, o Conselho dos XIX incumbiu a Câmara de Amsterdão de colonizar a ilha de Fernando de Noronha, uma das primeiras culturas ali introduzidas foi o algodão, aliás devastada pelos ratos. Em consequência aos atrasos da agricultura, devidos à guerra holandesa, em 1729 o algodão ficou isento de impostos e em 1750 sua cultura tomou grande impulso. O serviço de Inspeção criou-se em 1751, tendo por fim, segundo Tollenare, “fixar as qualidades e garantir o produto contra as fraudes. A medida que o comércio

se foi desenvolvendo, esta repartição foi se relaxando e degenerou em simples escritório de verificação para o pagamento do imposto do dízimo. Contramarcavam ali, quase sem exame, tôdas as balas com a marca de primeira qualidade”.

Só em 1820 se coibiu o abuso, pela Resolução da Real Junta do Comércio, ao tempo do governador Rêgo Barreto. Em 1777 o govêrno do Dr. José César de Meneses oficiou às câmaras municipais, recomendando intensificassem e fomentassem a lavoura algodoeira, em obediência às instruções da Secretaria de Estado dos Negócios da Marinha e Domínios ultramarinos. Daí até 1781, o algodão conquistou todos os recantos pernambucanos. Em 1796 os sertões mandaram ao Recife 2.679 cargas dêsse produto. Diz Tollenare que as culturas se estendiam até 100 e 150 léguas para o interior. No fim do século XVIII, a arrôba valia no Recife 1\$200. Algumas exportações no comêço do século XIX:

ANOS	QUILOS	ANOS	QUILOS
1801.. .	1.569.525	1806.....	3.531.225
1802.. .	3.518.025	1807.....	4.871.475
1803... .	2.663.475	1808... .	1.330.725
1804.....	2.898.625	1809.. .	4.486.275
1805.. .	4.240.950	1810.....	3.375.540

O governador Luís do Rêgo patrocinou a importação de descaroadores. O primeiro instalou-se em 1820, no Limoeiro. “O melhor edifício que se encontra na vila do Limoeiro — diz Caneca — é a casa do inglês Kerne, onde há uma máquina de ferro para descaroador algodão, bater e ensacar o mesmo, e para fazer azeite e outras muitas coisas, sendo essa máquina de grande preço e de muito valor.” O algodão dali saído valia no Recife 5\$490 a arrôba, naquele ano. Em 1830, descera a 3\$733, para subir a 8\$500 em 1836 e cair a 6\$740 em 1840 a 1850. No exercício de 1943/44, Recife recebeu 45.664 sacas; no seguinte, 30.862. Segundo José Carlos de Carvalho, o algodão pernambucano era o que produzia fibra mais longa: 15 a 17 linhas francesas, contra 12 a 15 do baiano, 10 a 15 do de São Domingos, 12 a 13 da Geórgia, etc. “Os algodões empregados para o fio de número 60 são da América do Sul, isto é, de Pernambuco, Ceará, Aracati, Maceió e Maranhão”, diz Richard Mardsen, no *Technological Hand Book*. Referindo-se ao tecido principal da primeira fábrica pernambucana, fundada em consequência de concessões obtidas em 1824, escreve Pereira da Costa:

“Era de roupa feita daquele *algodãozinho*, que, habitualmente, trajava um agitado patriota, jornalista fogoso, Cipriano José Barata de Almeida, tão notável nas lutas parlamentares da assembléa constituinte portuguesa de 1821, e depois nas emancipacionistas do Brasil, e de um nativismo tão pronunciado, que ia ao extremo



de desdenhar tanto as idéias e os homens como as coisas transmarinas, que trajava sempre roupas de algodãozinho do país e a longa cabeleira alvíssima cascadeava-lhe sob as largas abas do chapéu de palha de carnaúba. E' que Barata de Almeida seguia as doutrinas do príncipe regente do Brasil, que, escrevendo a seu pai, o velho rei D. João VI, em 22 de setembro de 1822, dizia-lhe: "De Portugal, nada; nada; não queremos nada." Tal fábrica funcionou até 1836. A da ilha de Fernando de Noronha data de 1837, fundada pelo comandante Aleixo José de Oliveira, a qual no mês de agosto do mesmo ano distribuía aos presidiários 69½ varas de pano. Em novembro seguinte, 105 varas.

Algumas exportações no fim do século XIX:

ANOS	QUILOS	VALOR
1877.....	4.645.813	2:876\$775
1878.....	4.695.950	2:337\$600
1879.....	4.343.653	4:508\$775
1880.....	8.569.650	8:933\$850
1881.....	—	11:887\$275
1882.....	—	11:121\$000
1883.....	11.992.256	10:269\$600
1884.....	10.294.558	11:244\$900
1885.....	8.751.771	12:100\$275
1886.....	—	24:935\$050
1887.....	19.979.206	22:670\$100
1888.....	21.426.788	17:983\$800
1889.....	—	12:473\$100
1890.....	13.984.776	14:141\$575
1891.....	10.211.255	12:599\$250
1892.....	24.736.315	23:408\$400
1893.....	23.927.725	23:419\$350
1894.....	—	14:525\$350
1895.....	—	12:931\$800
1896.....	12.147.804	12:740\$025
1897.....	12.759.060	18:042\$900

Nos dez ou quinze primeiros anos do século XX, a média da produção não é muito diferente. No mesmo período, havia no Estado 296 máquinas de benefício movidas a vapor, 102 a tração animal, 8 a braço e 2 a água. A indústria dos tecidos é bem desenvolvida em Pernambuco.

Nas Alagoas, foi o corregedor José de Mendonça de Matos Moreira o primeiro cultivador de algodão, nos fins do século XVIII, no município de Atalaia. E foi o comendador José Antônio de Mendonça, Barão de Jaraguá, neto daquele corregedor, quem fundou lá a primeira fábrica de tecidos. A lavoura algodoeira espalhou-se a todo o Estado, e num dos anos da guerra só o Trapiche Novo de Jaraguá recebeu mais de 100.000 fardos. Então, em vez de capricho na produção e embalagem, a fim de firmar o produto nos

mercados ocasionalmente abertos, tudo se fêz contra êle — como iria acontecer mais tarde com a borracha. Os sacos eram amarrados a cipó, à moda não de todo desaparecida ainda hoje; mas, amarrava-se tanto, visando aumentar o péso, que isso ocasionava o desconto de 5%, a título de tara.

À história da lavoura algodoeira nas Alagoas prende-se o nome de um sacerdote: Cônego Antônio Procópio da Costa, que, a muito rôgo, conseguiu sementes selecionadas, remetidas pelo governo imperial, e por êle introduzidas no Junqueiro e no Limoeiro, com grandes resultados. A êle se deve o incremento do cultivo do algodão herbáceo, que, pela sua precocidade, é usado de preferência no replantio dos alagoais devastados pelas pragas: sua safra alcança ainda a das primeiras plantações feitas com o *quebradinho*.

Em 1871, Alagoas exportava 168.974 sacos de algodão, num total aproximado de 2 milhões de quilos. Algumas exportações, daí para diante:

1872/3	67.183	1883/4	58.136	1895/6	11.333
1873/4	76.650	1884/5	47.744	1896/7	17.320
1874/5	63.459	1885/6	27.480	1897/8	3.197
1875/6	39.123	1886/7	89.358	1898/9	13.376
1876/7	57.158	1887/8	54.421	1899/90	30.077
1877/8	54.892	1888/9	36.601	1900/1	12.945
1878/9	25.560	1889/90	47.753	1901/2	41.614
1879/80	34.938	1890/1	29.199	1902/3	22.990
1880/1	52.194	1891/2	37.483	1903/4	33.106
1881/2	68.732	1892/3	46.923	1904/5	14.802
1882/3	37.488	1893/4	73.293	1905/6	53.684
		1894/5	11.984		

Em 1915 e em 1918, a exportação subiu a cêrca de 2 e meio milhões de quilos. Em 1920, não atingiu um milhão.

A guerra civil norte-americana povoou de lavradores de algodão as matas dos municípios sergipanos de Itabaiana, São Paulo, Simão Dias, Itabaianinha, Aquidabã, Gararu, Pôrto da Fôlha, etc. Industriais e comerciantes de Aracaju improvisaram-se agricultores, fechavam as portas dos estabelecimentos e abriam derrubadas nas florestas. A rotina dominou sempre essas culturas, e os governos jamais foram muito esclarecidos quanto à assistência devida aos agricultores. Só no tempo do General Oliveira Valadão a lei número 687, de 1915, consignou prêmios — dois de 4 contos de réis para culturas de 60 hectares de terra, ou sejam 198 tarefas; três de 2:400\$000 para culturas de 45 hectares e 4 de 1:200\$000 para culturas de 30 hectares.

As safras de 1915 a 1916 foram só para uso interno; isto é, para consumo das lagartas, que tudo devoraram. O serviço de inspeção é de 1912 — lei número 606. Para o ano de 1914, a mensagem do presidente do Estado consigna a produção de 34.039 fardos, ou 2.585.504 quilos, centralizada em Aracaju (os de Capela, Campo

de Brito, Divina Pastora, Dores, Itabaiana, Jaguaratiba, Lagarto, Laranjeiras, Maroim, Riachuelo, Rosário e São Paulo); em Estância (os de Anápolis — antigo Simão Dias — Arauá, Boquim, Itabaianinha, Riacho e Vila Cristina); em Propriá e Vilanova (os de Propriá, Aquidabã, Pacatuba, Gararu e Pôrto da Fôlha.)

Algumas exportações:

A N O S	FARDOS	Q U I L O S	VALOR OFICIAL	DIREITOS PAGOS
1910.....	37.968	2.001.279	2.148:554\$336	171:884\$346
1911.....	9.876	5.982.296	541:298\$426	43:303\$874
1912.....	9.244	698.997	493:436\$392	39:474\$911
1913.....	18.106	1.422.043	921:852\$958	73:748\$236
1914.....	13.412	714.553	510:216\$849	40:819\$338
TOTAIS...	78.606	7.435.168	4.615:538\$949	369:228\$705

Nesses mesmos anos houve as seguintes exportações de tecidos de algodão: 729 mil quilos em 1910; 1.200 mil em 1911; 1.300 mil em 1912; 1.200 mil em 1913 e 1 milhão em 1914. Em 1920 exportaram-se 779.313 quilos de algodão, valendo 1.476:454\$000.

Em 1797, José de Sá Bittencourt — cujos títulos logo se declinarão — dirigiu a seguinte carta a D. Rodrigo de Sousa Coutinho, Secretário de Estado dos Negócios Ultramarinos, a qual faz parte da *Memória sobre a plantação dos algodões, sua exportação, e decadência da lavoura de mandiocas, no termo da Vila de Camamu*:

“Eu tenho a honra de oferecer a V. Excia. o breve resumo de minhas poucas observações sobre a plantação dos algodões, sua exportação e causas da decadência da lavoura de mandiocas no termo da Vila de Camamu, que, patrocinada por V. Excia. pode ser que seja a dita lavoura dos algodões um dos maiores ramos do nosso comércio para felicidade da Nação e riqueza da capitania da Bahia, onde a natureza tem depositado os tesouros de que só é capaz pela sua liberalidade. Espero que V. Excia. haja de patrocinar os bons desejos que tenho da felicidade do país e aumento da Nação, no breve discurso que tenho a honra de oferecer a V. Excia. de quem sou com o maior respeito e veneração, súdito obediente — José de Sá Bittencourt, bacharel formado pela Universidade, Correspondente da Real Academia de Ciências de Lisboa.

*Presunt vires, desunt manes, non desunt Naturae dona. Lin.*

A terra mais rica na sua superfície, que nas suas entranhas serve de teatro à sábia natureza, é a Bahia, com as suas produções, fazendo suceder por meio das diferentes e multiplicadas sementes outras tantas espécies de vegetais que abrem a superfície do nosso globo, e fazem a felicidade dos seus habitantes, repartindo-os com grande sabedoria os seus dons, e fazendo-os propagar sobre os diferentes terrenos, que lhes são próprios, já pela qualidade do terreno, já pela

natureza do clima, sem que a destra mão do agricultor as possa fazer propagar à sua vontade; assim vemos que as plantas da Europa, com dificuldade se propagam na beira do mar do Brasil, e algumas, que à força de trabalho crescem e propagam, a sua produção é débil, e sem que os lavradores possam tirar as vantagens que se tiram na Europa, como se observa na vinha, que mal satisfaz a curiosidade do cultivador, sem que a produção corresponda ao trabalho.

Outras, que vegetam e não propagam, como a oliveira, etc.; outras, de tal sorte amantes do seu país, que não vegetam nem propagam. O mesmo que observamos nas plantas da Europa, cultivadas no Brasil, se observa nas plantas dêste levadas para a Europa, que só vivem em casas de vidraças — subministrando com estufas o calor que lhe é necessário para a sua vegetação.

O agricultor pode modificar o solo, fazendo-o mais ou menos gordo, mais ou menos poroso, apropriando-o à natureza de sua lavoura, mas, não o clima em grande que influi na maior parte da vegetação. Eu não me canso em referir as diferentes observações dos filósofos, para provar que o clima influi mais na vegetação do que a terra, por ser esta matéria muitas vêzes discutida, e provada; porque sendo a terra a mesma em tôda a parte, e suscetível de receber as modificações do agricultor, vemos que há grande dificuldade em se fazer propagar as plantas de diferentes climas, transplantadas, e ainda que saibamos conforme os verdadeiros princípios de Agricultura e de Química que a terra é o meio no qual se faz a germinação, que não serve de laboratório, conforme o Abade Perrier, aos sucos, que lhe são destinados, mas que entram em grande parte na sua composição, seja ela atenuada do modo que fôr, o que ainda existe nos ocultos segredos da natureza, que o homem não pode perceber; contudo, outras muitas experiências provam que o ar é muito necessário para a perfeita vegetação, e que entra em grande parte na sua composição. A necessidade que os vegetais têm de água, para a sua vegetação, é por todos bem conhecida, não sendo demasiada, assim como o calor, que é o princípio vivificante, o que tudo coopera para que as plantas cresçam, e produzam conforme a qualidade do clima, que lhes é próprio. Eu não me demoro em relatar teorias sôbre o princípio da vegetação, porque isto seria além do plano a que me proponho; só me basta provar que o clima diferente influi nesta ou naquela lavoura, para que o agricultor perceba as utilidades e a vantagem. A mesma diferença que observamos nos países da Europa em relação aos da beira-mar do Brasil, se observa nestes, a respeito dos do sertão, ou terra dentro, onde dão as estações mais regulares e as chuvas vêm em tempos determinados, e constantes, o que faz com que a lavoura seja igual e sempre certo o tempo da plantação. O terreno da Vila de Camamu, que fica entre 14 e 15 graus desviado da Bahia, ao sul 24 léguas, é o país mais irregular em suas estações que tenho visto, porque quer seja de verão, quer de inverno, sempre as chuvas são continuadas, e o calor no verão, conforme o termômetro de Fahrenheit, não chega a mais de 80°5, o que faz com que

se não possa nêle cultivar com vantagem, senão mandiocas, cafés, arroz, e cana, e não o algodão, que é o principal objeto dêste discurso, porque embora cresça nas terras desta beira-mar, a sua cultura se não pode fazer com proveito, porque o terreno lhe não é tão próprio e a irregularidade do clima rouba ao lavrador as suas esperanças, vindo as chuvas no tempo da colheita destruir e apodrecer o algodão ainda nas suas cápsulas. (Uma nota do próprio Bittencourt: "No maior calor, que é do meio-dia para tarde, e muitas vêzes no claro dia, só chega a 60 na mesma estação.")

Esta irregularidade se observa nos países que ficam ao sul da Bahia, entre 13 e 20 graus, onde se não conhece verão e inverno, se não pelo mais ou menos calor, conforme os ventos que reinam nestas duas estações; e nunca o frio excede de 60 até 55 graus do mesmo termômetro, tempo em que reina o vento sul, que sempre é acompanhado de chuvas. (Outra nota: porque tanto chove de verão, como de inverno, muitas vêzes o verão é mais chuvoso, e só a diferença das horas nos dias é que as faz distinguir). A 14 léguas da Vila de Camamu, fazendo caminho do oeste-sudeste, até encontrar as margens do rio de Contas, onde confinam as matas grossas com as caatingas altas e vão confinar a 12 léguas com as caatingas baixas, já a irregularidade do clima se conforma com a fertilidade do terreno, muito próprio para tôdas as plantações, particularmente para a lavoura dos algodões, onde se acham silvestres no meio das ditas caatingas. (Uma nota, seguida logo de outra, sôbre caatingas: Caatingas altas são matas mais baixas que as matas grossas. Caatingas baixas são mais baixas duas vêzes que as caatingas altas. Capoeiras: são os matos que crescem depois de derribadas as matas grossas, caatingas.)

Este terreno, que fica a 26 léguas da beira-mar, separado pela mata, e com a mesma mata confinando, a que os naturais do país chamam caatingas grossas, é o terreno mais próprio para a dita lavoura, porque o algodão doméstico uma vez plantado se conserva por muitos anos ainda sem nenhum benefício, tal eu o encontrei na fazenda do rio de Contas, onde tinha sido plantado havia dezoito anos, e se conservava no meio das capoeiras com tanto vigor como se fôsse novamente plantado. Todo o sertão da borda do rio de Contas tem a mesma propriedade; tôda a mata que fica entre o dito rio de Contas da parte do sul, e o rio do Grangogi, conforme a fé dos Bandeiristas, possuem as mesmas qualidades. (Em nota, Bittencourt define o que seja um bandeirista: Bandeiristas são os homens que, incorporados debaixo de um chefe, atravessam as matas para perseguirem os índios, que assaltam as propriedades encontradas, ou mesmo para os amansar, e cada um dêles separado se chama bandeirista.)

Este vasto terreno, que principia a 13 léguas da beira-mar, cortado de sueste a noroeste pelo rio de Contas e suscetível de navegação de grandes canoas, e outros muitos rios que vêm cruzar com êle, tanto da parte do norte, como do sul, têm a mesma

facilidade de navegação; os da parte do norte são o ribeirão da fazenda do rio de Contas, fazendo caminho do sul, que serão 40 léguas, tem a mesma propriedade, não só pela Areira, ou montanha, Jenipapo, Banageru, Rio das Pedras, Rio Prêto. Todo o sertão da Conquista, desde a qualidade do terreno, como pela regularidade do clima, que é tanto mais regular quanto mais se afasta da beira-mar. As margens do rio do Gavião, que vem fazer barra com o rio de Contas no meio das caatingas, seguindo o rio o caminho do oeste, são igualmente próprias para a sobredita lavoura, e não se faz pela razão que logo exporei, quando falar de sua exportação.

A planta que produz o algodão entra na Classe *Monadelphia Poliandria*, gênero *Gossypium* de Lineu, que se serviu para diferenciar as espécies, das diferenças das fôlhas, e das glândulas, que se acham em algumas espécies, e não em outras; cujo conhecimento só fica à colisão dos filósofos, e não ao vulgar, razão por que me servi da diferença das sementes e do pêlo, que as cobre, conforme as suas côres, por seu caráter constante no país, e conhecido de todos que fazem uso desta cultura ainda que em pequeno térmo; e da união destas mesmas sementes, ao que chamam caroço inteiro, ou dividido, para se cultivar o algodão basta derribar as caatingas altas, ou caatingas, logo que o tempo sêco convida para este trabalho, que é do mês de junho por diante, e se deixam secar até o mês de setembro; os sóis, que neste tempo são ardentíssimos, secam as madeiras de tal sorte que quando as chuvas avisam os habitantes da sua chegada pelos grandes trovões, que costumam haver muitos dias antes, lhes façam fogo, que reduz tudo a cinzas, deixando a superfície da terra limpa para se fazer a plantação sem maior incômodo, ficando a terra estrumada e fértil pelo álcali vegetal.

A lavoura se faz com enxada, abrindo covas de 8 em 8 pés, onde se lançam as sementes (aqui, uma nota: Há uma observação que ensina que nas sementes de algodão se deve plantar o caroço sem se dividir em partes, para sair o algodão com o caroço inteiro, que, sendo divididas as sementes, assim, produz o algodão com as sementes divididas) e se cobrem com pouca terra; e porque o terreno ficaria muito ocioso só com esta planta, pela grande distância que se lhe dá, para a sua ramificação, enquanto não chega ao seu maior crescimento, e se veria o lavrador obrigado a limpar a terra que fica neste espaço das ervas que nascem sem maior proveito, se lhes planta o milho e o feijão, que tudo cresce, igualmente, sem que façam danos ao algodão.

A estação que começa a ser chuvosa não cessa de regar a lavoura regularmente tôdas as tardes, e muitas vêzes à noite, vindo de manhã o sol até o meio-dia ruinar a lavoura; algumas vêzes acontece virem as chuvas de oito em oito dias por intervalos, no mês de outubro e chegar a meados de novembro, tempo em que elas são constantes. A fertilidade do terreno faz crescer com as plantas outras muitas ervas, que o lavrador é obrigado a arrancar ou sachar para desafogar

a sua lavoura, que então cresce prodigiosamente, e quando dá a primeira limpa, se arrancam os pés de algodão supérfluos na cova, deixando só dois, que se capam, quando a planta já tem altura suficiente para puxar novos galhos ao redor do tronco, e fazer com esta operação maior lucro na colheita.

No mês de fevereiro costumam os lavradores dar a 2.<sup>a</sup> monda à sua lavoura, conforme as suas diferentes ocupações e abundância da erva, que torna a renascer depois da primeira limpa. No mês de maio se faz a colheita do milho e do feijão, deixando o terreno desembaraçado e limpo, para, no mês de julho, se dar princípio à colheita do algodão que continua até o mês de outubro e novembro, tempo em que se podam os algodoeiros para, no segundo ano, dar uma fertilíssima colheita.

A necessidade que não cessa de ameaçar o lavrador, desperta-o a continuar o mesmo trabalho para ter a certa sustentação de milho e feijão, que já não podem dar senão em terreno novo, que serve para aumentar a dita plantação com a mesma regularidade. Dêste modo veria o lavrador crescer com o seu trabalho as suas riquezas, não só pela facilidade da lavoura, seu rendimento e duração da planta, como pela diminuta despesa do seu fabrico, se um obstáculo lhe não embarçasse a execução de um plano tão útil ao comércio, e ao Estado.

O Abade Perrier, no seu discurso preliminar sôbre a Agricultura, se expressa da maneira seguinte: "O mais poderoso meio de dar à Agricultura tôda atividade, de que ela é suscetível, é de praticar caminhos de comunicação em os países onde os não há, e canais navegáveis para transporte das mercadorias etc. (*Enciclopêdio Dicionário de Agric.*, pág. 20.) Não é a falta de caminho que faz o embaraço da exportação, mas, sim, a falta de cultura dêste mesmo caminho, para sossêgo e segurança dos viandantes, que, na travessia da mata, se vêem acometidos do bárbaro gentio Pátachó, roubando a felicidade de transportarem as suas cargas pelo rio abaixo té o ribeirão da Areia, que fica a 13 té 14 léguas da Vila de Camamu, de onde se podem muito bem conduzir em cavalgadas, para dêste pôrto serem reconduzidas para a Capital, se houvesse naquele lugar um corpo de homens que os fizessem conter nos seus limites, repelindo a fôrça as invasões. Este caminho, que foi em outro tempo aberto por ordem do Ex.<sup>mo</sup> Governador Manuel da Cunha Meneses quando governou a Bahia, a sair na estrada que vai para Maracases, dirigida dos sertões da Conquista, que ficam abaixo das contagens do rio Pardo, e Tocarós, se fechou de pastagens para os animais precisos para o costeamento dos meus engenhos, pela miséria e lastimosa necessidade do povo, me resolvi a fazer outro, seguindo diferente rumo, onde gastei três anos, sem adjutório do povo nem da Câmara, perdendo em todo êste tempo o lucro das minhas lavouras, fazendo-o muito mais perto, e por um terreno que o acaso subministrou com algumas pastagens. Não é preciso, para a cultura

dêste caminho, mais que uma povoação de índios mansos, chamados Mongoiós, no ribeirão da Areia. Não são os particulares que têm êste poder, mas, sim, o Govêrno, onde existe a Régia Autoridade.

Eu não conheço homens mais aptos para êste fim do que a doméstica Nação dos Índios Mongoiós, não só pelo seu grande valor, e intrepidez, como por serem uns homens costumados à vida silvestre, e que a maior parte do tempo vivem da caça e da pesca, ainda que sejam agricultores e amantes das lavouras, não soffrendo maior detrimento enquanto crescem no primeiro ano as suas lavouras, e desejam isto mesmo, conforme o que me disseram, pelas razões que vou dar:

Primeira, porque há muito tempo não recebem as ferramentas, que costumavam receber por ordem do Govêrno. Segunda, porque na grande distância em que moram, não têm quem represente as suas necessidades ao Govêrno, para as remediar. Terceira, porque se vêem oprimidos sem poderem fazer as suas lavouras, as que fazem são destruídas pelos animais domésticos dos habitantes. Quarta, pela opressão que soffrem de quem as governa sem que o longe lhes permita a facilidade de se poderem queixar. Quinta, porque o terreno da beira do rio lhes é mais favorável de caça e peixe e muito fértil, em que, animados de uma prudente administração, de que êles são muito suscetíveis, podem fazer a sua felicidade, de que resultam ao Estado as seguintes vantagens:

Primeira, conforme o que me disseram quando chegaram na expedição da Bandeira contra os Patachós, que logo que êles viessem para a beira do rio, as outras aldeias da sua mesma Nação, que ainda não saíram das matas, se viriam incorporar com êles logo que lhes contasse da sua felicidade, debaixo da doce administração e proteção do Estado. Segunda, que êstes homens, conciliados debaixo da direção de um diretor desinteressado, serão outros tantos valorosos soldados, que com facilidade daí melhor podem ser chamados, conforme as necessidades da beira-mar, do que do fundo dos sertões, onde presentemente habitam. Terceira, que, ficando a estrada livre da infestação dos Patachós, o comércio será livre aos viandantes para, em segurança, trazerem as suas mercadorias, de cuja facilidade resulta a animação de uma lavoura tão importante, servindo êstes homens de canoas para descerem as grandes somas de algodão, que a emulação fará cultivar em todo o vasto terreno do baixo sertão da Ressaca, Conquista, Borda da Mata, e das margens de muitos rios navegáveis, que vêm ter ao dito rio de Contas. Quarta, o poder-se cultivar a dita estrada da beira do rio, para a Vila de Camamu por ficarem os moradores livres do receio das invasões dos Patachós, que se enterram pelas matas do sul, logo que souberem da residência dêstes homens, na beira do rio, tão valorosos e destros não só no manejo das suas armas como das nossas. Quinta, o grande comércio da ipecacuanha que êles podem fazer, tirando-a nas margens do mesmo rio de Contas, ribeirão da Areia, e matas do Grangogi, onde há com abundância.



Há um axioma em agricultura que diz que a falta de animais para o seu fabrico, faz a sua decadência; esta verdade, que tem sido provada em muitos países conforme os abades Rossier e Perrier, grandes escritores e mestres desta ciência, não deixa de ser lastimosamente comprovada neste país, que, sendo em outro tempo abundante em farinha, único comércio que faziam para a Capital, hoje se vê reduzido à última miséria, de sorte que a exportação que presentemente se faz para a Bahia dêste gênero tão necessário, para a que se fazia, é como de um para mil. A razão desta decadência é bem conhecida. Enquanto havia matas virgens à borda do mar, ou de muitos rios navegáveis que entram algumas léguas adentro, a lavoura se fazia com facilidade, e com a mesma se conduziam as farinhas às costas dos escravos, e de poucos animais para os portos de embarque. Hoje, porém, que já as terras da borda da água estão reduzidas a capoeira, uma e muitas vêzes plantadas, minadas de formigueiros destruidores da mandioca, sendo o produto da lavoura nas capoeiras, para o produto que tiravam os lavradores nas matas virgens, como de cinco até dez para quarenta, cinqüenta, sessenta e para cem, o que se prova pela tradição dos antigos lavradores, e pelo preço das farinhas dêste tempo que nunca excedeu de 480, sendo o preço usual de 240 a 320 o sacco; hoje, porém, se conserva a l. 280, a l. 600, e sem esperanças de melhoramento, porque sempre o preço é na razão inversa da abundância do gênero. Os povos humildes por sua natureza e pela criação servil dos jesuítas, não se animam a procurar melhoramento, não só pela pequenez do seu ânimo, como por lhes faltar os animais necessários para conduzirem de mais longe as suas farinhas. Os povos, não tendo uma certa sustentação, não se animam a apartarem-se dos mangues, por não lhes faltar o sustento do caranguejo, o que não sucederia se a continuação das boiadas fôsse constante pela estrada, houvesse açougues públicos, e os poucos marchantes, que se arriscam a descer, não fôsem escandalizados com as taxas que lhes impõe o Senado, que é composto de homens ignorantes e pouco zelosos do bem público, que não conhecem as causas da decadência do país, nem as podem perceber porque a maior parte dêles nem ler sabe, como sucede na Câmara do presente ano de 1797, em que o procurador apenas escreve o seu nome em cifras breves, que foi todo uso que pôde adquirir da escritura, por não passar pela vergonha de assinar com uma cruz, e o mesmo que escreve, nem soletrar sabe por desconhecer as letras do alfabeto; de tal sorte que qualquer perturbação lhe destrua a ordem e a forma dos caracteres com que escreve o seu nome, faz com que em vez de escrever Antônio escreva Aooot, como sucedeu em um ato de vereação do presente ano, que o escrivão lhe mandou à assinatura, que bem se deixa conhecer.

A três léguas da borda dos rios para dentro, estão as boas terras de lavoura de mandioca que, pela sua grande produção se os lavradores se animassem a entrar, tendo a abundância de animais para transporte das suas farinhas, como se vê na ribeira de Nazaré, se

veria renascer a abundância dêste gênero tão precioso neste país. Outros grandes estabelecimentos de engenhos de açúcar se poderiam fazer, de que resultaria ao Estado grandes vantagens, se houvesse no país abundância de animais, o que não sucede pela falta de cultura da estrada.

A agricultura entretém de dois modos o comércio, tanto interior, como exterior: fazendo propagar os gêneros de exportação para as manufaturas, e os que se consomem na terra e servem de sustentação; é a base fundamental da felicidade dos povos e da riqueza do Estado. O arraial de Caitité, que fica trinta léguas, ou pouco menos, do primeiro pôrto de embarque que é na Vila de Cachoeira, era há vinte e cinco anos pobre, é certo, e só mencionava o diminuto comércio de gados de muito pobres fazendas; hoje é o mais rico daqueles sertões, depois que deram princípio à cultura de algodão, onde há grandes lavradores pela facilidade e segurança de fazerem descer, por uma estrada cultivada, os seus gêneros.

Os povos de Minas Novas, a exemplo dêstes, não obstante serem duas vêzes mais remotos do pôrto de embarque, fizeram o mesmo, apesar do grande dispêndio na exportação; ora, se êstes povos, em tão grande distância, acham utilidade nesta lavoura tão recomendada pela nossa Academia de Ciências de Lisboa (sôbre o algodão da Pérsia eu logo falarei), que vantagens não terão os que cultivarem à borda da mata do nosso sertão, que está tão perto, ainda havendo a facilidade de se conduzirem as cargas pelo rio abaixo em canoas, no ribeirão da Areia, sendo o terreno o mais próprio que se conhece para a dita lavoura?

As sementes do algodão da Pérsia, que me foram entregues com a norma impressa da sua cultura, eu as fiz plantar em diferentes tempos e não nasceram por já terem o gérmen destruído, e assento que para virem se deve mandar vir frescas, metidas em vasos de vidro tapados, se possível fôr hermêticamente, e se puderem vir logo em direitura muito melhor, para não padecerem as sementes alterações na parte oleosa que contém a polpa, que cobre o gérmen ou plúmula. O algodão da Índia, que cá temos, tem nas sementes alguma semelhança com o algodão da Pérsia, por serem alguma coisa cobertos de um pêlo branco, porém não tanto como o da Pérsia; a sua flor é de um vermelho côr de fogo, *caráter distintivo* do algodão de Macassar, o qual ainda conservamos em pequena quantidade, por ser mais difícil no colhêr, porém bastante para se poder aumentar a plantação, relíquias que nos ficaram dos gêneros da Índia, que em outro tempo aqui foram cultivados, como a canela, a pimenta, o gengibre e mesmo o algodão de que remeto o exemplo na pequena caixa das amostras, onde vão seis qualidades de algodão, a saber:

Algodão de caroço inteiro, comprido, e prêto, que é de muita vantagem na sua cultura, porque é mais fértil em lã, inda que de qualidade mais áspera, como se pode ver no exemplo que remeto, e só pode servir para as obras mais grossas; chamam a êste algodão, vulgarmente, do Maranhão, cuja árvore ẽ de menos duração.

Algodão de caroço inteiro e preto não comprido como o do Maranhão, a que chamam algodão vulgar; a sua lã em tudo se assemelha à do Maranhão, porém tem diferença, por ser o seu fio mais fraco que o do Maranhão; porém a sua árvore é de mais duração.

Algodão do caroço unido coberto de um pêlo pardo, a que chamam algodão do caroço pardo, fértil em lã, mais macia e doce que a do Maranhão, e produz um fio fortíssimo; é sua árvore de bastante duração.

Algodão de caroço unido coberto de um pêlo verde, a que chamam algodão do caroço verde; a sua lã é abundante, doce, branda, e forte no fiar; a sua árvore é de uma grande duração. Estas duas qualidades podem servir para obras mais delicadas como cassas vulgares.

Algodão de caroço inteiro e preto, de lã parda, ou côr de ganga; a sua lã é muito macia e forte; a sua árvore é durável; pode servir para se fazerem as gangas, e outras obras de fustões, em que entrem listras côr de ganga.

Algodão da Índia do caroço dividido coberto de um pêlo branco, bem semelhante aos caroços ou sementes do algodão da Pérsia de que já falei; a sua lã é de um branco fino muito doce que produz um fio forte, capaz para as obras mais delicadas, como a cassa de sôpro, etc.

Algodão da Índia do caroço preto sem ser coberto e dividido; a sua lã é igual à precedente, com a diferença de que o caroço não tem pêlo; a maçã é maior e as cápsulas ou capuchos mais abundantes de lã; também tem diferença nas árvores, porque a do caroço preto é mais crescida, quando a do caroço coberto é muito rasteira, ainda que a sua duração seja igual, que sendo cultivadas em terreno fértil e estrumado, aturam muitos anos. As árvores, que produzem o algodão do caroço pardo, verde, preto, vulgar e de côr de ganga, são persistentes e aturarão muitos anos; a do Maranhão não chega a aturar dois anos neste país, ainda que não há exemplo da sua cultura no sertão, onde o terreno é mais próprio para a dita lavoura, e atura um pé de algodão, entre o mato sem nenhum beneficio, 25 anos, e muito mais, porque ainda existem os que já têm esta idade.

Temos outras duas qualidades de algodão silvestre que se encontra em abundância nas caatingas, à margem do rio de Contas; tendo ambas as mesmas propriedades do algodão da Índia tanto nas sementes, como nas árvores, só com a diferença de que uma destas espécies tem lã parda, e por falta de cultura, áspera. O algodão doméstico cultivado nas caatingas dá um produto considerável.

A execução destas vistas importantes não pode pertencer senão ao rei, porque elas pedem despesas que excedem à fortuna de particulares, e necessitam da animação das ordens do poder soberano, para fazer transportar casais de Ilhéus do mesmo modo que fêz para a ilha de Santa Catarina, para dar maior avanço na cultura dos algodões, e cultivar-se um terreno que possa sustentar muitos

milhões de vassallos de Sua Majestade, e descobrirem-se imensos tesouros, que se acham sepultados debaixo das matas, que, por falta de cultura, se não conhecem; enquanto o Estado não dá sobre este importante objeto as providências precisas, basta que o governo determine a residência dos índios Mongoiós, na beira do rio, para que, ficando a estrada livre das invasões dos Patachós, se dê princípio a uma tão importante lavoura, como também se possa por ela descer todo o salitre que se fabricar não só nos Montes Altos, como em todo o terreno nitroso do Ribeirão da Jibóia, que fica a 40 léguas de beira-mar, de muito fácil condução, fazendo-se primeiro conduzir em carros até o sítio chamado da Passagem, e daí em canoas até o ribeirão da Areia, como tenho já dito a respeito da extração do algodão, e com muita facilidade se reconduzir para o primeiro pôrto de embarque; no caso que seja o salitre, o que torna as águas da dita ribeira de um gôsto salgado, frio, sendo as terras das suas margens bastante salgadas, o que unicamente observei sem que pudesse analisá-las pela precipitação com que por aí passei e não ter vasos suficientes para o poder fazer, pôsto que tinha a notícia de que João Glz. da Costa tinha feito secar uma porção desse sal, que dizia ser salitre, e o tinha trazido a esta cidade da Bahia no tempo do Il.<sup>mo</sup> Governador Manuel da Cunha Meneses; que, lançado no fogo, fazia a detonação, deixando pela sua impureza bastante terra, por ser o seu autor rústico e não ter os conhecimentos precisos para fazer a perfeita depuração, o que só pode decidir o exame filosófico para, então, se poder verificar sem a menor dúvida, ainda que me afirmam pessoas de toda a fé, que a tal massa detona bastante exposta ao fogo, e não só pode servir o benefício da dita estrada para a facilidade da exportação deste gênero, como de todos os ramos; de que se seguem tão grandes vantagens ao comércio, e por consequência ao Estado. “*Felices Agricolaë si sua bona novint.*”

Bem longo o documento. Porém, não poderia deixar de ser integralmente transcrito de tal modo é sentencioso, cheio de informações e esclarecimentos sobre nossa agricultura no século XVIII. A seguir, José de Sá Bittencourt faz a “*Descrição das diversas espécies de algodão que temos no Brasil*”, e que nada adianta ao que já sabemos. No “*Cálculo Analítico*”, com que termina sua representação, diz que um escravo na cultura do algodão rende 250\$000 no sertão; “preparo da terra para 500 pés, que dão de lã 62 arrôbas a 16 arrôbas, tiradas de 1.364 maçãs, que produz cada pé, colheita ordinária — razão de 4 libras por pé. Além disto, planta milho e feijão para o seu sustento e para criar porcos, galinhas, etc.”

Num estudo sobre as condições geológicas e topográficas do vale do rio São Francisco, nos sertões da Bahia e Minas, com referência especial à lavoura do algodão, Horace E. Williams apresenta informações de relativo valor histórico. Prediz que o vale do antigo rio dos Currais será das maiores zonas produtoras de algodão, devido ao clima, que favorece excepcionalmente o crescimento da planta

e maturação da fibra. Aí, uns 25.000 quilômetros quadrados são aptos à cultura algodoeira em melhores condições do que as do vale do Nilo. Também a zona sudoeste, formada pelas baixadas de Monte Alto e Bom Jesus dos Meiras, a cultura do algodão sempre foi dominante.

Em 1627, para demonstrar à metrópole holandesa o sucesso de sua expedição à Bahia, Piet Hein enviou algumas "provas palpáveis": 2.700 caixas de açúcar, além de fumos, couros, e algodão, que constituíam o carregamento dos navios espanhóis capturados. Mais tarde, no comêço do século XIX, Spix e Martius dão-nos notícias da intensa cultura algodoeira em Caitité, fazendo-a datar do século anterior. Aí, uma carga de seis a sete arrôbas valia de 22\$000 a 25\$000, quando na Capital baiana a arrôba valia de 5\$200 a 5\$800. Caitité era entreposto para o algodão mineiro das regiões de norte e leste, embarcado no arraial do Rio Pardo. De Vila Velha, dizem que os agricultores cultivam muito o algodão, que ali produz na proporção de quinze libras com caroço por pé, ou três a cinco beneficiado.

O produto ia do interior para a Capital em sacos de couro, ou de tecido grosseiro, fabricado especialmente em Sergipe del-Rei. O mais famoso era o Cotinguiba. Depois, os do vale do São Francisco, os de Minas Novas do Rio Gavião, os de Caitité e, finalmente, "a pior a de Alagoas, em Pernambuco; entretanto, poderia esta ser muito melhor se fôsse mais cuidadosamente manipulada. De todos os artigos baianos é o algodão o mais onerado, quer pelos impostos aduaneiros, quer pelos fretes para a Europa, de sorte que os comissários costumam descontar 8%."

Em 1817, foi a exportação do algodão baiano: 28.928 sacos a 177 1/libra ou sejam 160.460 arrôbas; a 8\$000, valendo, pois, 1.283.680\$000, ou sejam 3.567.560 2/3 florins. Esses algodões pagaram impostos na razão de \$600 por arrôba e \$100 por saco, num total de 99.168\$800. De 1.º de outubro do mesmo ano até 30 de setembro de 1818, a exportação foi de 45.077 sacas, ou 250.000 arrôbas, valendo 2.000.000\$000, ou 5.558.333 florins, além de 42.277 sacas, ou 234.000 arrôbas consideradas como exportação de 1818, já vendida. Segundo Varnhagen, no comêço do século XIX o Brasil exportava 70.000 sacas de algodão, sendo 40.000 de Pernambuco, 16.000 do Maranhão, 10.000 da Bahia e 4.000 do Pará. No livro, já uma vez referido (volume I), *Notice of Brazil in 1826 and 1829*, P. Walsh dá as seguintes informações sôbre a exportação de algodão baiano:

1819 .....	29.311	sacos de 150 libras.
1820 .....	41.708	" " " "
1821 .....	41.146	" " " "
1822 .....	34.720	" " " "
1823 .....	8.302	" " " "

Em 1824 havia no Salvador os trapiches Andrade Grande, Andrade, Andrade Segundo, Andrade Pequeno, Barnabé Grande, Barnabé Pequeno, Julião, Grande, Pilar, Primeiro Pilar, Segundo Pilar, Novo, Gomes, Primeira Prensa, Segunda Casa da Prensa e Pedreiras. Os trapiches denominados Prensa possuíam prensas de algodão da Mesa de Inspeção, chamada antes Mesa do Consulado e depois Alfândega. Entre outros exportadores, figurava José de Cerqueira Lima, a maior fortuna baiana da época, feita na importação de escravos africanos, e cujo palácio, mobiliado de marfim trabalhado, e cheio de alfaías de ouro, comunicando-se com a praia por meio de um subterrâneo, serviu de residência dos presidentes da província.

Em 1877, a exportação de algodão subiu apenas a 17:063\$500, contra mais de 3 mil de cacau, cêrca de 6 mil de café e 4 mil de açúcar. Em 1954 foi de 15.828 toneladas em caroço e 8.036 em pluma, valendo 20 e 164 milhões de cruzeiros.

Acidentalmente, vimos como no Espírito Santo a agricultura foi várias vêzes prejudicada por governadores atrasados e atrabiliários. No capítulo referente à mandioca, vimos Francisco Alberto Rubim retendo os lavradores na Capital, para serviços militares, e taxando a euforbiácea. Esse mesmo Rubim proibiu a venda de algodão com caroço, inutilizando safras inteiras. Também as formigas, que parece terem no Espírito Santo sua pátria de eleição, foram constantes inimigas dos algodoais. Nos arredores de Itapemirim, no comêço ainda do século XIX, só se produzia algodão para o consumo local, acontecendo o mesmo em Benevente, de terras tão famosas pela uberdade. Todavia, nessa época Vila da Vitória já exportava algodões para o Rio de Janeiro. Saint-Hilaire refere que na Província do Espírito Santo “se faz um tecido grosso, branco, de algodão, semelhante ao de Minas Gerais; uma parte desse tecido é despachado para a Capital do Brasil, e para outros portos; o resto serve na região para fazer as camisas e as calças dos escravos. Os proprietários que têm certo recurso, mandam fabricar tecido mais fino. Algumas pessoas plantavam aqui o algodão de fibra amarela; no entanto, como não procuravam seus produtos, hoje cultivam-no somente para misturá-lo em uma espécie de tecido encorpado e sólido que os agricultores fabricam para o uso de sua família e que não sai da região. Pode-se, com o algodão, plantar milho e feijão; porém, no primeiro ano somente; mais tarde, êsses vegetais seriam absorvidos pelos novediços vigorosos dos algodoeiros, o que não acontece entre as socas de canas-de-açúcar que se elevam sem se estenderem.”

No Estado de São Paulo, o surto da agricultura, assistida tènicamente pelos poderes públicos, tem pregado peças aos profetas. Em 1916, escrevia Juvenal Lamartine, que foi presidente e dono do Rio Grande do Norte, por êle representado depois no Senado Federal: “Se o centro de produção de café jamais será afastado de São Paulo,

o do algodão tem de ser, necessariamente, o nordeste brasileiro, isto é, a extrema zona que vai da bacia do São Francisco à do Tocantins; mas, dentro desta enorme zona teremos que empregar variedades diferentes de algodão, conforme a maior ou menor umidade das terras e a sua aproximação ou afastamento do litoral." Apesar disso, o centro da produção algodoeira já é São Paulo. A técnica vale mais do que as qualidades das terras. Mesmo Gustavo d'Utra escreveu que "não se pode deixar de reconhecer que a cultura do algodão em S. Paulo tem futuro, embora limitado". Talvez porque não possuamos no Estado cafeeiro, as grandes planícies aluvionais; talvez porque cada zona agrícola necessita de variedades especiais, convenientemente estudadas. Porém, o êrro de Juvenal Lamartine, como o de Gustavo d'Utra, é igual ao de Madame de Staël, não acreditando no futuro agrícola da Alemanha, cheia de estepes. Como a Alemanha, São Paulo armou-se da técnica, da ciência agrícola e arrebatou para si a liderança da lavoura algodoeira. A rigor, o escôrço histórico do algodão em São Paulo teria de ser feito através dos quadros registradores das experiências do Instituto Agrônômico de Campinas, de J. Arthaud Berthet a Raimundo Cruz Martins. Se, contudo, êles não têm lugar aqui, aos que se interessam mais pela parte científica do que pela histórica vale a pena começar os estudos pelo trabalho de Berthet: *Culturas experimentais do Algodoeiro feitas no Instituto Agrônômico de Campinas*.

Em 1600, São Paulo já vestia os colonos com os tecidos fabricados de seus próprios algodões. Mas, ainda no comêço do século XIX, Spix e Martius se faziam maus profetas, como, mais tarde, Juvenal Lamartine e Gustavo d'Utra. "Todavia — escreveram êles — tôda a Província de São Paulo é especialmente adequada à criação de gado." No quadro, que estampam, em *Reise in Brasilien*, da exportação da Capitania de São Paulo, no ano de 1807, figura da aguardante ao anil, do trigo ao mate (Santa Catarina pertencía à Província de São Paulo), das vitelas às galinhas; mas, não figurá o algodão, figurando embora 240 arrôbas de fios e 960 de tecidos. De 1801 a 1807, encontramos 160 arrôbas de algodão em 1801; 13 em 1803; 210 em 1805; 705 em 1806. Para o ano de 1813, constam 1.224 arrôbas de algodão bruto, 66 peças de fios, e 4.634 de tecidos listados. No *Diário sobre o Brasil*, de Eschwege, para o ano de 1814, consta que São Paulo exportou 54.222 arrôbas de algodão, a 1\$600 por arrôba com caroço, num total de 86:755\$200. Menos que o açúcar, que a cachaça, que o milho, que o toicinho e que o anil, e correspondendo a menos da décima parte da exportação total.

De 1870 a 1880, a exportação algodoeira paulista manteve-se na média de 7.000 a 8.000 toneladas por ano. Em 1919, a produção foi a quase 50 milhões de quilos em rama, havendo o Estado produzido 175.225.068 metros de tecido. Em 1954, São Paulo produziu 331.446 toneladas em caroço e 205.255 em pluma, valendo respectivamente 651 e 4.000 milhões de cruzeiros.

No Brasil inteiro, passada a época da colonização, quando, com o açúcar, o pau de tinta e a farinha de mandioca, o algodão completava a pauta de produtos de valor comercial, a lavoura algodoeira dependeu sempre de fatores externos, subindo a cumeadas imprevistas se os Estados Unidos estavam em guerra civil, ou se a Europa ardia em fogos de batalha, para cair logo depois. Em São Paulo, entretanto, a coisa processou-se racionalmente, cientificamente. A história do algodão elaborou-se no Instituto Agronômico. Incluamos nas páginas seguintes apenas dois quadros de Berthet. O primeiro, das adubações práticas e resultados obtidos na Fazenda Santa Elisa e um segundo, sobre custo, rendimento e lucros.

Em *A Pátria Paulista*, o livro separatista de Alberto Sales, irmão do presidente Campos Sales, há informações sobre o algodão. De acôrdo com elas, São Paulo exportou em 1871 mais de 10 milhões de quilos, valendo mais de 7 mil contos. Grandes exportações, também em 1867 (8 milhões, valendo mais de 5 mil contos); em 1868 (7 milhões, valendo 6 mil contos); mais ou menos a mesma coisa em 1869; 5 milhões em 1870, valendo 3 mil contos; 9 milhões em 1873, valendo 5 mil contos. Decadência, daí para diante. De 1875 a 1887, a maior exportação de tecidos foi em 1885: um total de 193.244 quilos, valendo 289:866\$000. A menor, em 1880: um total de 6.556 quilos, valendo 9:834\$000. Como veremos na síntese do presente capítulo, entre os doze Estados algodoeiros São Paulo ocupava, ainda em 1931, o décimo lugar, com 35.500 quintais, contra os 230.000 do primeiro, que era a Paraíba. Em 1934, já ocupava o primeiro lugar, com 1.022.960 quintais, contra os 389.980 do segundo, que era também a Paraíba.

Minas Gerais teve a dianteira quanto à indústria da tecelagem de algodão — que, aliás, perdeu para São Paulo e Distrito Federal. Em 1844, exportou 333 arrôbas de algodão bruto, 1.402 colchas, 1.143 mantas, 16 toalhas e 1.347 varas singelas de algodão cru. Bem antes, Spix e Martius admiravam-se do que viram numa fazenda de Minas Novas, e que assim descrevem:

“A 12 de julho, na direção de Buriti, chegamos à fazenda do capitão Bento Dias, de origem portuguesa e a quem Ferreira da Câmara nos havia recomendado para mostrar-nos o cobre puro, que aparece ali na vizinhança. Este homem havia montado, na sua solidão, três máquinas para cardar e fiar o algodão, como as que se conhecem em Portugal e que são acionadas por uma única roda, movida a mão. Não pudemos deixar de exprimir a nossa admiração pela persistência e capacidade desse homem, embora nos parecesse que no estado atual da civilização ali e das necessidades do país, tais máquinas não são de oportunidade, além de que ainda está longe a possibilidade de fiar-se o algodão fino, ao menos no interior, ao passo que os portos de mar próximos estão abarrotados de tecidos de algodão da Inglaterra, e os poucos braços apenas bastam para cultivar o próprio solo aqui. Também, ao que se sabe aqui, o capitão Bento ainda



ANOS	CULTURA ANTECEDENTE	ADUBAÇÃO ANTECEDENTE POR HECTARE kg	ADUBOS APLICADOS PARA ALGODÃO POR HECTARE kg	CUSTO DA ADUBAÇÃO PARA ALGODÃO	COLHEITA			LUCRO BRUTO
					Com adubo kg	Sem adubo kg	+ pelo adubo kg	
1907/08...	Terra inculca.	.	Estérco..... 40.000 Clor. pot... 200 Escória... 300 Sulf. am... 200 Cal.. 200	547\$800	1.885	10	1.875	(Arrôba a 4\$500) 562\$875
1908/09...	Mucuna para adubo verde	Estérco.... 10.000 Clor. pot.. 200 Escória.... 300 Sulf. Am.... 100	Cal.. 3.000	192\$000	2.850	2.000	850	63\$000
1909/10...	Araruta... ..	.....	Estérco.... 20.000 Clor. pot.... 150 Sulf. am... 200 Superfosf.... 200	330\$750	700	200	500	149\$500
1910/11...	Algodão.. .	Estérco.... 20.000 Clor. pot.. 150 Superfosf.. 200 Sulf. am..... 200	Estérco..... 20.000 Clor. pot... 150 Superfosf.. 200 Sulf. am..... 200	330\$750	2.520	360	2.160	648\$000
1911/12...	Algodão.. .	Clor. pot..... 300 Superfosf.. 400 Sulf. am..... 400	Clor. pot..... 300 Superfosf.. 400 Sulf. am... 400 Estérco.. 20.000	261\$500	1.610	240	1.370	410\$850

ANOS	CULTURA ANTECEDENTE	ADUBAÇÃO ANTECEDENTE POR HECTARE kg	ADUBOS APLICADOS PARA ALGODÃO POR HECTARE kg	CUSTO DA ADUBAÇÃO PARA ALGODÃO	COLHEITA			LUCRO BRUTO
					Com adubo kg	Sem adubo kg	+ pelo adubo kg	
1912/13...	Gergelim da Bahia.....	.....	Estérco... 20.000 Superfosf... 200 Clor. pot.. 150 Sulf. am... 150	298\$000	2.297	1.186	1.111	333\$000
1912/13...	Gergelim da Bahia..		Superfosf.. 400 Clor. pot.. 200 Sulf. am... 250	162\$000	2.019	586	1.433	430\$200
1913/14...	Milho..	Superfosf... 300 Sulf. am... 150 Cal.. 200	Sulf. am... 175	54\$000	1.180	620	560	168\$850
1915/16...	Milho...	Far. osso... 200 Clor. pot.. 200 Sulf. am... 100	Escória... 200 Clor. pot... 150 Salitre.. 100	83\$000	550	80	470	(Arrôba a 6\$000) 187\$800
1914/15...	Milho..	Far. osso.. 200 Clor. pot... 150 Sulf. am... 100	Estérco.. 20.000	200\$000	500	170	330	68\$000
1914/15...	—	Cinza e cal..... 500 Torta mamona.. 400 Cainite.... 60 Far. osso.. 100	Estérco.. 15.000	150\$000	1.392	792	600	(Arrôba a 7\$500) 300\$000

MESES	TRABALHOS EFETUADOS	HECTARE		ALQUEIRE	
		Dias	Custo	Dias	Custo
1915					
Maio...	1.ª aração com arado de disco reversível, enterrando a tiguera de milho c/ 4 bois e 2 homens.....	3,00	30\$000	7,25	73\$600
Set.-Out.	Transporte e esparramação de estérco.....	13,00	62\$000	31,00	150\$000
„	15.000kg de estérco, a 400kg/10\$	—	150\$000	—	363\$000
„	Arrancamento de grama c/ enxada.....	19,25	34\$200	64,50	83\$700
„	2.ª aração com arado de discos (2 bois e 2 homens).....	3,00	14\$000	7,25	33\$500
„	Gradeagem c/ a grade de dentes	0,25	1\$500	0,60	3\$600
„	Semeação (riscação c/ arado, semeação a mão).....	4,00	10\$400	9,70	25\$200
„	Passando rôlo de madeira.....	0,60	3\$200	1,50	7\$700
Novem.	Capinação com Planet.....	1,25	4\$000	3,00	9\$700
„	Eliminação das plantas.....	2,15	3\$000	5,20	7\$300
Dezem.	Capinação com Planet.....	1,25	3\$600	3,00	8\$700
„	Capinação a enxada entre os pés	3,00	6\$200	7,25	15\$000
1916					
Fevereiro	Capinação com Planet.....	1,25	4\$900	3,00	11\$900
„	Capinação a enxada entre os pés	4,25	8\$000	10,25	19\$400
Abril....	Colheita.....	23,25	54\$200	56,25	131\$200
„	Colheita.....	21,10	48\$200	51,00	116\$600

não teve lucro dessa sua empresa, o que atribui à falta de auxílio da parte do governo, por essa razão, êle queria ir sob os auspícios do Conde da Palma, governador da Bahia, para a cidadezinha de Caitité, no interior dessa província, que recentemente se tinha tornado muito afamada pelo seu grande comércio de algodão.”

Os mesmos cientistas referem os algodoads do Jequitinhonha, onde as plantações se fazem nas terras de aluvião, e nas caatingas, favorecidas pelo clima constantemente sêco, uma vez que a Serra do Mar impede a passagem do vento e das nuvens úmidas; e devido às pequenas variações na condição higroscópica do ar. Graças à escassez das chuvas, o algodão de Minas Novas é alvo, dizem êles, distinguindo-se dos do Maranhão e do Pará.

Processos rotineiros de cultura; devastação pelo fogo. Abandonam-se as culturas no terceiro ou quarto ano nas caatingas, e depois de primeira safra, nas baixadas. Cultiva-se especialmente o barbadense, vendendo-se a \$600 e \$700 a arrôba, em caroço, ou a 2\$000 ou 3\$000, beneficiado. Daí ao Rio, uma carga (8 arrôbas) paga de frete 14\$000. Para a Bahia, a exportação se faz sobretudo pelo rio Belmonte ou pelo rio Grande.

Na outra página, consignamos a admiração de Spix e Martius ante pequena organização industrial no interior mineiro. Vinham

de longe as atividades de Minas na indústria de tecelagem. As populações daquele rincão mediterrâneo sentiram sempre grandes dificuldades de importar tecidos, cuidando, por isso, de produzir o suficiente a seu consumo. O governador D. Antônio de Noronha, que governou de 1775 a 1780, e o Marquês de Lavradio, vice-rei Luís de Almeida Portugal, chegaram a preocupar-se com o fato, lobrigando nêlo possíveis origens de movimentos secessórios. O vice-rei ordenou mesmo ao capitão-general o fechamento das fábricas, o que se fêz apenas em parte, quanto às principais. No relatório entregue a D. Luís de Vasconcelos e Sousa, ao passar-lhe o govêrno, D. Luís de Almeida Portugal lhe apontava “a independência que os povos de Minas se tinham pôsto dos gêneros da Europa, estabelecendo a maior parte dos particulares, nas suas próprias fazendas, fábricas e teares, com que se vestiam a si e à sua família e escravatura, fazendo panos e estôpa e diferentes outras drogas de linho e algodão, e ainda de lã.”

No início, vimos que êsse costume prevaleceu até ao século presente, no comêço do qual o grande tear ainda fazia parte dos utensílios caseiros nas fazendas, situado comumente na grande sala de jantar. Em 1785, o governador da capitania teve ordem de fechar as fábricas, “pela brandura ou por violência”. Nem por isso, entretanto, se extinguiu de todo a indústria da tecelagem, nem, com ela, a lavoura algodoeira. Em 1788, Luís Antônio Furtado de Mendonça escreve ao Visconde de Barbacena, dizendo-lhe que os mineiros, “não contentes com os tesouros que a terra lhes oferece, nem com o útil comércio que dêles lhe resulta”, ainda querem ser industriais, contando fábricas “levando-as a um tal adiantamento” que lhes permitirá libertar-se de Portugal.

Em 1800, ordem régia determinava ao governador o incremento da mineração e da agricultura procurando-se desviar das manufaturas as atenções dos mineiros; o que é repetido em 1802 ao governador Pedro Maria Xavier de Ataíde e Melo, ao qual se manda “procure evitar, nesta capitania, se faça uso de qualquer manufatura que não seja de Portugal, não consentindo que alguém se lhe apresente sem ser vestivo de tecidos manufaturados no Reino ou em seus domínios da Ásia”. Formidável. A lavoura algodoeira não podia prevalecer considerando-se a dificuldade de exportar o algodão bruto. Quando, porém, transferida para o Brasil a côrte portugueza, cessaram as proibições e as restrições, novamente se expandiram a lavoura e a indústria. A primeira fábrica fundou-se em 1814, em Vila Rica, com o capital de 24 ações de 200\$000. Em 1815, Minas exporta 1.379.910 quilos, de algodão e 1.242.342 varas de tecidos. Em 1954, exporta 27 mil toneladas em caroço e 14 mil em pluma, nos valores respectivos de 49 e 317 milhões de cruzeiros.

Por aquela época, faz Saint-Hilaire suas excursões pelo território mineiro. Refere-nos, na *Viagem pelas Provincias do Rio de Janeiro e Minas*, os algodoads do alferes Machado, na zona do Pessanha,

os quais antes de um ano já atingiam a altura de um homem e cobriam-se de cápsulas. "O algodoeiro — diz — é, em geral, uma das plantas que se cultivam com maior êxito nos arredores de Pessanha. Nada é tão pouco dispendioso nessa região quanto o cultivo do algodão, e nada produz tanto. Como para o milho, cavam-se na terra buracos em que se depõem as sementes. Deixa-se uma distância de dez palmos entre os diversos pés; quanto ao resto, observa-se nas plantações tão pouca regularidade como nas de milho, e café." Uma limpeza, seis meses depois, e nada mais. Os mercados de Vila do Príncipe (Sérro) faziam as compras diretamente nas fazendas, a \$900 a arrôba, preço à vista. Esse preço às vezes subia até 1\$200 ou caía até \$600. Os mesmos processos de descaroçar e cardar. Em Rio Vermelho, diz ainda Saint-Hilaire, a cultura algodoeira é menos lucrativa do que no Pessanha. "Quase tôdas as mulheres de Sucuriú fiam o algodão e, na maioria das casas dessa povoação, fazem-se tecidos mais ou menos grosseiros. Os mais finos consome a própria família, e vendem-se os outros, cujo fio não custa tanto a liar e, ao mesmo tempo, encontram mais fácil colocação." Ai, notava-se já um comêço de industrialização em maior escala: uma corrente de água movia simultâneamente os descaroçadores. Impressionava mal o aspecto dos algodoads: caules finos, avermelhados, sem fôlhas; fôlhas amareladas, cápsulas abertas.

A descrição, que faz Saint-Hilaire, dos processos de cultura algodoeira em Minas Gerais, coincide com a de Spix e Martius, sem diferença alguma, por serem ambas fiéis e feitas por bons observadores. Seus cálculos quanto ao algodão em pluma: 4 arrôbas com sementes dão 1 sem caroços. E' fiel sua descrição das *bruacas* de couro cru para o transporte, e que são como as usadas ainda hoje. Também os processos de prensagem, por êle retratados, ainda não desapareceram, inteiramente, embora muito rudimentares. Os agricultores metiam pesos dentro das *bruacas*, para lesarem os comerciantes, que lhes descontavam oito libras de tara. Por isso, tornou-se obrigatória a adoção de uma marca individual, comunicada ao juiz-de-fora. Aos que praticassem tal abuso, seria cominada a pena de trinta dias de prisão e 12\$000 de multa.

Em São Miguel do Jequitinhonha, Saint-Hilaire viu um algodoad novo, de três quartas cuja safra estava avaliada em cem arrôbas. Ai, a arrôba valia 4\$000 de 32 libras. Em São Domingos, impantes de orgulho, os moradores mostravam-lhe a *casa-grande* do primitivo arraial: era, então, a mais insignificante, de tal modo se prosperara ali, graças à lavoura algodoeira, fomentada febrilmente à notícia de que na Bahia se garantia o preço de 4\$000 por arrôba. No Salgado, a lavoura algodoeira morrera inteiramente, porque os habitantes se entregaram todos à exploração das minas de salitre.

No século XIX, Minas Gerais já possuía 37 fábricas de tecidos de algodão. Para se fazer idéia do que representava êsse pequeno parque industrial, considere-se que o Estado do Rio possuía 14, o

Distrito Federal 15 e São Paulo 12. Durante a guerra civil nos Estados Unidos, quando nos demais Estados algodoeiros se incrementava a exportação da matéria-prima, no Estado Central os teares gemiam noite e dia: cada dona de casa chegava a tecer de 6 a 10 metros de pano, diàriamente, exportando-se a produção dessa indústria para o Rio de Janeiro.

“As fazendeiras, as tecelonas, trabalhavam, finalmente — escreve Daniel de Carvalho. E os comerciantes, aceitando o pano a trôco das mercadorias que vendiam, sabiam que aquêlê produto representava moeda, em chegando ao Rio. Era a vestimenta do escravo, era a manufatura dos sacos, e a roupa da gente pobre. Depois, houve um dia, um homem engenhoso, um espírito atirado e empreendedor: o Dr. Bernardo Mascarenhas, indo aos Estados Unidos e à Inglaterra, viu os progressos das máquinas de tecelagem. Comparou quanto aquilo era diferente do que aqui se fazia, e comprou 12 teares para experiência.”

O coronel, pai dêle, ao ver chegar aquilo, assombrou-se. Não foi com facilidade que consentiu em substituir a rotina de sua fábrica pela inovação. Pouco tempo depois, entretanto, os teares já eram 300, e os dividendos subiam até 12%. Ainda no comêço do século actual, Minas Gerais liderava a indústria dos tecidos de algodão.

As cifras das exportações mineiras de algodão não são expressivas. De 1818 a 1891, só duas vêzes atingiram o milhão de quilos (1818 e 1823) e muitas caíram abaixo de mil (1859 — 1860 — 1882 e 1891). A explicação encontra-se naquele fato, diversas vêzes referido, neste capítulo e em outro introdutório, da tecelagem caseira.

“Quem percorre as nossas velhas fazendas, tão graves no seu aspecto senhorial — escreve Daniel de Carvalho, em *O Algodão em Minas* — encontra, com certeza, como relíquias do passado, o sino, a capela e as peças, tão simples, que constituíam os aparelhos de fiar e de tecer. As espôsas dos fazendeiros, quando distribuíam as tarefas às escravas, deixavam uma parte de algodão para si e para as filhas, de modo que, geralmente, as habitações dos nossos avós lembravam as moradas nobres dos romanos, pela ordem, asseio e incessante trabalho feminino, sob a direção das donas de casa. Muitas famílias esmeravam-se em manter êste costume dos antepassados, e lugares adquiriram renome pela perfeição dos artefatos.”

Ao lado dessa indústria de tecelagem, florescia a das tintas. Nos últimos anos do século XIX, Luís Orsini de Castro organizou mesmo uma companhia para a cultura e industrialização do anil em grande escala, a qual adquiriu para isso uma fazenda no município de Pará de Minas. Logo depois, a Alemanha criava a indústria das anilinas, aniquilando aquela iniciativa. Até então, porém, diz Milton Prates, as tintas “eram extraídas de vegetais exclusivamente da flora brasileira: anil, aroeira, murici, pacari, baraúna, caparosa, pereira e outras, de que se formavam lindas côres firmes e quase indelêveis. Essa tintura, a não ser a côr azul, que dependia de um

processo químico mais difícil e se fazia a frio — tôda ela era formada com cozimento de cascas, raízes e fôlhas, dependendo o laboratório, apenas, de uma tacha de cobre”.

Em 1844, Minas Gerais exportou 909.568 varas de pano de algodão, 1.000 de riscados, 24 de trançados, 7.173 mantas de algodão, 2.747 colchas e 36 mantas de retalho. Se em 1802 vimos uma ordem régia recomendar ao governador mineiro que não admitisse na sua presença pessoas vestidas com tecidos manufacturados na capitania, em 1831 o presidente da provincia, Manuel Inácio de Melo e Sousa, diz aos membros do Conselho Geral que “os nossos tecidos de algodão e lã hão de prosperar, certamente, e mormente agora, senhores, que dais o exemplo de patriotismo, vestindo os panos patricios, chapéus, etc.” Em 1839, o govêrno provincial dá auxílios em dinheiro a industriais de tecidos. Os seguintes quadros exprimem a exportação mineira de tecidos, de 1907 a 1915:

## TECIDOS DE ALGODÃO

ANOS	QUANTI- DADE	VALOR OFICIAL
1907....	1.639.723	1.967:667\$600
1908....	1.117.365	1.340:838\$000
1909....	1.877.393	2.252:871\$600
1910....	1.893.807	2.272:568\$400
1911....	1.909.206	2.291:119\$200
1912.....	2.276.909	2.732:290\$800
1913....	1.793.139	2.151:766\$800
1914.....	1.717.107	2.060:582\$400
1915.....	2.781.377	3.893:927\$800

## JUTA

ANOS	QUANTI- DADE	VALOR OFICIAL
1907.....	—	—
1908.....	—	—
1909....	—	—
1910.....	270.638	135:319\$000
1911.....	269.410	134:705\$000
1912.....	151.398	75:699\$000
1913.....	236.151	118:078\$500
1914....	281.063	140:531\$500
1915.....	367.174	183:587\$000

## LÃ E LINHO

ANOS	QUANTI- DADE	VALOR OFICIAL
1907....	—	—
1908....	—	—
1909....	—	—
1910....	16.924	61:429\$000
1911....	31.638	115:643\$500
1912.....	35.315	132:965\$500
1913....	22.202	26:624\$400
1914.....	864	1:036\$800
1915.....	17.736	24:830\$400

Em Goiás, o algodão era nativo e florestal. Couto de Magalhães tem depoimentos a respeito e Saint-Hilaire informa no mesmo sentido. Os indígenas goianos praticavam a industria dos tecidos. Desde os fins do século XVIII os excedentes do consumo local

se exportavam para o Rio de Janeiro e para a Bahia. Em 1804 exportaram-se 3.827 arrôbas. Em 1807 o governador Francisco de Assis Mascarenhas escreveu ao Visconde de Anadia:

“Já eu disse a V. Excia. que a Capitania de Goiás produz, com abundância e quase sem cultura, o melhor algodão de tôda a América, mas, é lástima que este importantíssimo gênero tenha sido, até ao presente, tão desprezado; aqui, não me consta ter passado em Lisboa, em tempo algum, uma só arrôba de algodão remetida de Goiás; vi, porém, com grande satisfação minha, aumentar-se, consideravelmente, a cultura dêle no ano de 1806, e já se remeteu para o Reino, na expedição que há pronta, mais de cem fardos.”

Refere Saint-Hilaire, na *Viagem às Nascentes do Rio S. Francisco e pela Província de Goiás*, que, entre Dâmaso e Patrocínio, encontrou enorme caravana a caminho do Rio de Janeiro. Procedia de Goiás, e gastaria cinco meses para ir e cinco para voltar, custando o frete 32\$000 por burro. Essas caravanas levavam do Rio mercadorias importadas e, regressando, conduziam “por conta tecido de algodão e algodão em rama, porque com despesas tão grandes os negociantes de Goiás julgam não achar vantagens em exportar os produtos de sua região.”

Segundo êle, a exportação teve início em 1811. O iniciador teria sido Joaquim Alves de Oliveira, comandante de Meia-ponte, que fêz as primeiras remessas para a Bahia e para o Rio de Janeiro, quer de algodão em pluma, quer de tecidos. Nessa comarca o algodoeiro começa a dar com um ano, e por cinco seguidos. Só então se faz necessário podar. E a produção continua por mais alguns anos. A área de um alqueire dá 100 arrôbas.

Esse Joaquim Alves de Oliveira era muito evoluído. Facilitava a agricultura aos escravos e vendia-lhes no seu estabelecimento comercial, recebendo algodão como moeda corrente. Possuía dois descarçadores movidos a água, e chegou a montar uma usina para beneficiar o algodão e uma tecelagem para dar trabalho a mulheres e crianças. Comprava a 3\$000 tôda a produção da zona, e pagava de frete para a Bahia 1\$800 ou 2\$000 para o Rio de Janeiro.

No julgado de Santa Cruz havia, em 1832, 387 tecelagens de algodão. Diz Taunay, citando o *Catálogo da Exposição de 1875*, que a produção do Tocantins e Araguaia atingia 180.505 quilos por ano, dos quais eram exportados 15.405. Em 1861, segundo estatísticas organizadas pelo presidente J. M. Pereira de Alencastro, havia em Goiás 1.555 teares, produzindo anualmente 37.468 varas de pano grosso, 12.816 de pano fino, 200 de riscado, 2.000 cobertores e 500 rêdes de dormir. Produziam-se 17.399 arrôbas de algodão e exportavam-se 1.033. Em 1875, uma fábrica do sul do Estado, que fabricava cortes de calças imitando a casimira, conquistou um prêmio na Exposição Universal de Filadélfia.





Em 1915, era esta a posição das fábricas brasileiras de fiação e tecidos de algodão:

- Alagoas:* 10 fábricas, 11.500 contos de capital, 8.040 contos de produção, 5.120 operários, 1.663 teares, 43.016 fusos.
- Bahia:* 13 fábricas, 11.981 contos de capital, 13.060 contos de produção, 5.205 operários, 5.461 teares, 137.122 fusos.
- Ceará:* 7 fábricas, 3.190 contos de capital, 3.097 contos de produção, 1.270 operários, 540 teares, 23.700 fusos.
- Distrito Federal:* 17 fábricas, 56.000 contos de capital, 62.800 contos de produção, 15.310 operários, 11.483 teares, 338.326 fusos.
- Espírito Santo:* 12 fábricas, 9.820 contos de capital, 8.680 contos de produção, 4.050 operários, 2.272 teares, 79.400 fusos.
- Minas Gerais:* 43 fábricas, 23.301 contos de capital, 21.921 contos de produção, 8.235 operários, 4.245 teares, 127.582 fusos.
- Paraíba:* 1 fábrica, 800 contos de capital, 1.200 contos de produção, 582 operários, 412 teares, 10.374 fusos.
- Paraná:* 5 fábricas, 985 contos de capital, 502 contos de produção, 148 operários, 4 teares, 1.320 fusos.
- Pernambuco:* 6 fábricas, 18.250 contos de capital, 14.630 contos de produção, 6.180 operários, 3.154 teares, 93.746 fusos.
- Piauí:* 1 fábrica, 1.100 contos de capital, 1.100 contos de produção, 300 operários, 160 teares, 2.556 fusos.
- Rio Grande do Norte:* 1 fábrica, 3.500 contos de capital, 700 contos de produção, 250 operários, 156 teares, 4.976 fusos.
- Rio Grande do Sul:* 3 fábricas, 5.750 contos de capital, 8.250 contos de produção, 2.100 operários, 832 teares, 26.824 fusos.
- Estado do Rio:* 18 fábricas, 29.710 contos de capital, 30.880 contos de produção, 7.944 operários, 5.245 teares, 176.610 fusos.
- Santa Catarina:* 6 fábricas, 818 contos de capital, 630 contos de produção, 192 operários, 83 teares, 2.032 fusos.
- São Paulo:* 49 fábricas, 83.499 contos de capital, 76.074 contos de produção, 17.812 operários, 12.743 teares, 378.138 fusos.
- Sergipe:* 8 fábricas, 5.750 contos de capital, 8.856 contos de produção, 3.308 operários, 1.846 teares, 52.710 fusos.

Em resumo: no ano de 1915 havia no Brasil, em 17 Estados, 202 fábricas de tecidos de algodão, produzindo anualmente 261.183 contos, com 78.186 operários, 50.449 teares e 1.500.722 fusos. Essas fábricas deviam por empréstimos 81.319 contos e possuíam 41.705 contos de reservas. Produziram, naquele ano: 135.693.075

metros de tecidos crus; 271.620.811 metros de tecidos tintos e brancos; 63.785.335 metros de tecidos estampados. Em 1950, possuía o país 2.969 estabelecimentos fabris de indústrias de algodão, com o capital de 8.927.225 bilhões de capital, com a força motriz de 506.195 c. v., ocupando 315.043 operários. Há 8 estabelecimentos no Amazonas, 3 no Pará, 78 no Maranhão, 14 no Piauí, 134 no Ceará, 68 no Rio Grande do Norte, 221 na Paraíba, 73 em Pernambuco, 39 em Alagoas, 28 em Sergipe, 157 na Bahia, 203 em Minas Gerais, 9 no Espírito Santo, 104 no Estado do Rio, 93 no Distrito Federal, 1.977 em São Paulo, 13 no Paraná, 82 em Santa Catarina, 71 no Rio Grande do Sul; e 1 em Goiás — produzindo cerca de 36 milhões de cruzeiros. Predominam São Paulo, Distrito Federal, Minas Gerais, Estados do Rio e da Paraíba.

O quadro seguinte mostra a situação do Brasil em relação aos 23 principais países produtores de algodão, no primeiro quinquênio do século XX (a produção aí consta em fardos de 500 libras, pêso bruto):

PAÍSES	1900	1901	1902	1903	1904
Estados Unidos.....	10.123.027	9.509.745	10.630.945	9.851.129	13.438.012
Índia Inglesa.....	2.262.467	2.770.488	3.138.535	2.995.517	2.837.166
Egito.....	1.124.632	1.320.307	1.209.746	1.348.759	1.316.212
China.....	1.192.000	1.192.000	1.192.000	1.192.000	1.192.000
Brasil.....	209.000	157.000	251.000	234.000	165.000
Ásia Central.....	557.065	426.056	369.983	523.000	523.000
México.....	100.527	103.147	103.910	168.998	111.000
Turquia Asiática.....	63.000	63.000	63.000	63.000	63.000
Transcaucásia.....	56.000	56.000	56.000	56.000	56.000
Peru.....	44.000	48.000	42.000	46.000	46.000
Pérsia.....	32.000	32.000	32.000	32.000	32.000
Japão.....	28.217	25.762	10.152	17.012	16.262
Sudã.....	23.970	23.970	23.970	23.970	23.970
Estados Alemães.....	—	—	—	—	—
Índia.....	14.274	9.160	8.277	12.661	11.000
Grécia.....	8.200	8.200	8.200	8.200	8.200
Indo-China francesa.....	5.010	7.815	11.139	13.693	14.000
Colômbia e Venezuela.....	5.200	5.200	5.200	5.200	5.200
Haiti.....	5.800	5.800	4.184	6.821	6.312
Filipinas.....	6.098	6.098	6.098	6.098	6.098
Turquia.....	4.600	4.600	4.600	4.600	4.600
Itália.....	2.700	2.700	2.700	2.700	2.700
Chipre.....	2.269	1.628	817	692	1.118

Como se vê, no princípio do século ocupávamos o quinto lugar, depois dos Estados Unidos, da Índia Inglesa, do Egito, da China e da Ásia Central, com uma produção máxima de 251.000 fardos num ano. De 1930 a 1933, isto é, 30 anos depois, ocupamos o sexto lugar, depois dos Estados Unidos, da Índia Inglesa, da Rússia, do

Egito e da China, como se vê do quadro abaixo (área cultivada em hectares; produção em quintais):

P A Í S	ÁREA CUL- TIVADA	PRODUÇÃO	ÁREA CUL- TIVADA	PRODUÇÃO
	1 9 3 0		1 9 3 1	
T O T A L.....	34.350.000	56.300.000	32.820.000	59.640.000
Brasil.....	—	954.860	738.495	1.127.890
Argentina.....	127.394	300.510	136.159	366.860
China.....	2.309.700	5.325.600	1.943.800	3.868.900
Egito.....	874.783	3.718.129	706.969	2.856.073
Estados Unidos.....	17.180.700	30.206.100	15.663.500	37.066.200
Índias Británicas...	9.636.200	9.481.900	9.599.800	7.270.200
México.....	157.944	384.868	129.114	455.811
Peru.....	133.688	586.950	2.137.600	507.000
Rússia.....	1.582.600	3.441.000	135.922	461.307
Sudão Anglo-Egípcio	156.711	215.649	350.153	376.166
	1 9 3 2		1 9 3 3	
T O T A L.....	31.480.000	52.220.000	30.270.000	57.860.000
Brasil.....	633.700	764.160	888.820	1.512.530
Argentina.....	138.500	325.110	194.258	480.000
China.....	2.270.400	4.900.100	2.485.500	5.908.800
Egito.....	459.442	2.226.653	757.912	3.852.626
Estados Unidos.....	4.544.100	28.189.500	12.131.800	28.288.700
Índias Británicas...	9.098.400	8.447.700	9.606.700	9.017.400
México.....	77.854	220.151	171.707	564.654
Peru.....	123.065	525.731	130.481	602.280
Rússia.....	2.172.000	3.937.000	2.051.600	4.092.000
Sudão Anglo-Egípcio	133.493	254.638	134.818	292.812
Uganda.....	441.364	534.927	441.264	508.024

Em 1934, era esta a colocação dos Estados, quanto à produção algodoeira: 1.º São Paulo, com 1.022.960 quintais; 2.º Paraíba, com 398.980; 3.º Ceará, com 313.750; 4.º Rio Grande do Norte, com 290.520; 5.º Pernambuco, com 274.210; 6.º Alagoas, com 159.020; 7.º Minas Gerais, com 80.000; 8.º Maranhão, com 77.030; 9.º Sergipe, com 62.170; 10.º Bahia, com 55.000; 11.º Piauí com 54.860; 12.º Paraná, com 46.000; e 13.º Pará, com 10.540. De acôrdo com o valor da produção, é esta a colocação, em 1954: São Paulo, Ceará, Paraíba, Pernambuco, Rio Grande do Norte, Paraná, Minas Gerais, Bahia, Maranhão, etc. Pelo mesmo critério, é esta a colocação quanto à indústria de fiação e tecelagem: São Paulo, Distrito Federal, Minas Gerais, Pernambuco, Estado do Rio, Paraíba, etc. O valor da produção nacional da indústria têxtil é de 35 bilhões de cruzeiros, havendo 3.386 estabelecimentos, que ocupam 341.151 empregados e pagam 5 bilhões, entre ordenados e salários.

Na primeira quinzena de abril de 1938, a Bólsa de Mercadorias de São Paulo classificou 60.374 fardos com 10.899.000 quilos. Na segunda quinzena 100.525 fardos, com 181.158.259 quilos. Cotações de 14\$500 a 15\$000 por arrôba de 15 quilos, em caroço. A média do custo de produção andou entre 11\$000 e 12\$000.

Considerando-se o resultado atual em relação ao de 1932, o café exportado nos desfalcou em 8.453.000 libras-ouro. O algodão, ao contrário, nos deu 7.425.000 libras. No balanço comercial do Brasil, tivemos 5.581.000 libras de saldo ouro em 1935 e 9.009.000 em 1936. A êsses anos correspondem, em exportações de algodão, 5.443.000 e 9.600.000 libras, respectivamente.

Ligeira revista à legislação algodoeira da colônia da república, mostrará coisas incríveis.

Em 1750, decretaram-se medidas fomentadoras da fição e teclagem no Pará e no Maranhão. O Marquês de Távora ficou incumbido de aliciar os tecelões. Já vimos isso; as facilidades propiciadas aos açorianos, que quisessem vir dedicar-se a tais misteres no norte do país.

Em 1766, ao tempo de Pombal, uma carta régia de 30 de julho proibiu, entre outras indústrias, a tecelagem de algodão. Já vimos, neste mesmo capítulo, as incríveis providências tomadas no sentido de matar-se a indústria de tecelagem na Capitania de Minas Gerais, em consequência dessa carta régia.

Em 1785, o govêrno de D. Maria I expedia, a 5 de janeiro, um alvará, determinando que “tôdas as fábricas, manufaturas ou teares de galões, de tecidos ou de bordados de ouro e prata; de veludos, brilhantes, cetins, tafetás ou de outra qualquer qualidade de sêda; de belbutes, chitas, bombasinas, fustões ou de outra qualquer qualidade de algodão ou de linho, branca ou de côres; e panos, baetas, drogues, saetas ou de outra qualidade de tecido de lã; ou os ditos tecidos sejam fabricados de um só dos referidos gêneros ou misturados e tecidos uns com os outros; excetuando-se apenas aquêles dos ditos teares em que se tecem ou manufaturam fazendas grossas de algodão que servem para uso e vestuários dos negros, para enfardar e empacotar fazendas e para outros misteres semelhantes, tôdas as mais sejam extintas e abolidas, em qualquer parte onde se acharem nos meus domínios do Brasil, debaixo da pena de perdimento em três dobros do valor de cada uma das ditas manufaturas ou teares, das fazendas que nelas ou nêles houver e que se acharem existentes dois meses depois da publicação dêste.”

Em 1 de abril de 1808 é revogado o alvará de 5 de janeiro de 1785, acima referido.

Em 1810, o decreto de 6 de outubro isentou “de quaisquer direitos de entrada e saída nas alfândegas todo fio de algodão e todos os tecidos, e estamparia dêles, e, igualmente, de sêda ou lã.”

O *Serviço de Algodão* só foi criado pelo decreto número 11.475, de 5 de fevereiro de 1915, sendo presidente da República o Senhor Venceslau Brás e ministro da Agricultura o Senhor João Pandiá Calógeras. Diz o regulamento desse decreto que o Serviço de Algodão tem por fim “promover o desenvolvimento racional da produção do algodão no Brasil”. Indica os meios principais: impulsionar os cultivadores, por meio de auxílios; instruí-los quanto ao preparo do terreno, plantio, tratamento, colheita, descarçamento, embalagem e comércio do produto; promover a seleção e hibridação; aperfeiçoar as variedades nacionais e introduzir sementes estrangeiras; fazer estudos do solo e do clima; distribuir variedades superiores; estudar as moléstias do algodoeiro e as medidas próprias a evitá-las; estudar a rotação das culturas relativamente ao algodão. O Serviço deveria manter campos de experiências, realizar conferências e editar publicações.

Em 1918, o decreto número 12.957, de 10 de abril, estabeleceu medidas para evitar a importação de sementes de algodão sem expurgo prévio.

Em 1920, novos créditos para o mesmo fim. Em 26 de agosto desse ano, o decreto número 14.330 autorizou o Ministério da Agricultura a contratar com diversas firmas a instalação de diversas usinas de beneficiamento de algodão e seus subprodutos, nos Estados de Pernambuco, Ceará, Maranhão e Piauí. Em 10 de novembro do mesmo ano, esse decreto é modificado pelo número 14.464. A 13 do mesmo mês e ano, o decreto número 14.474 abre crédito para o combate à lagarta rosada no Sergipe.

Em 1921, o decreto número 14.989, de 10 de setembro, subvenciona o Serviço de Defesa do Algodão, no Estado do Sergipe. O decreto número 15.171, de 13 de dezembro desse ano, autoriza o Ministério da Agricultura a instalar aparelhos de limpeza do algodão e prensas de alta densidade.

Em 1922, o decreto número 15.368, de 16 de fevereiro, subvenciona o Serviço de Algodão, no Estado do Maranhão. O decreto número 15.768, de 1 de novembro do mesmo ano, determina subvenção ao mesmo Serviço, do Estado da Paraíba.

## CAPÍTULO IV

# OS CEREAIS

“**T**UDO quanto existia na região pròpriamente de Pirapedoba consistia em quatro roças de milho e de mandioca pertencentes aos índios, a quem a Providência tinha revelado estes tesouros para humilhação dos conquistadores, cujo poder se teria anulado sem as duas coisas *vis*, a que elles julgavam dever preferir a prata e o ouro!”

E' de João Brígido. O milho é cereal dos que Alfonse De Candolle dá como originários da América intertropical; é das plantas que Maury chama *sociais*, “o presente mais precioso que a raça saxônia recebeu da América, sem o qual não se concebe como o vasto continente pudesse ser tão rapidamente conquistado aos selvagens e às béstas ferozes para ser cultivado”. Conquanto Siebold e Bonafous tivessem pretendido emprestar-lhe origem asiática, sem argumento algum concludente, o milho, *rei dos cereais*, é americano. Hoelne refere, em tal sentido, documentos encontrados em túmulos e ruínas. Manuel A. Velasques e Angel Maldonado, autores de *Contribución al estudio de la materia médica peruana*, catalogam-lhe variedades e informam que foi Cristóvão Colombo que o levou à Europa. Jean de Léry refere a cultura e o uso do milho entre os indígenas do Brasil: “Les femmes de ce pays fichant aussi en terre ou baston pointu, plantent encore en ceste forte de ces deux espèces de gros mil, assavoir blanc & rouge, que vulgairement on appelle en France bled ferrazin (les sauvages le nomment avati) duquel samblablement elles font de la farine, laquelle se cuict & mange en la manière que i'ay dit ci dessus que fait celle des racines. Et croy (contre toute-foi ce que i'avois distingois en la première édition de ceste histoire, ou ie distingois deux choses, lesquelles neantmoins quand i'ay bien pense ne sont q'u'une) que cest *avati* des Ameriquains est ce que l'historien Indois appelle *mais*, lequel, selon recite, sert aussi blede aux Indiens du Peru; car voici la description en fait.” A descrição: haste da altura de um homem, daí para cima; fôlhas como de cana fistula; espigas como do pinheiro selvagem; grão nem redondo nem quadrado, amadurecendo

em três ou quatro meses, ou mesmo em mês e meio nas regiões bem regadas; rendimento de 100, 200, 300, 400, 500 e até 600 por um.

Também Gandavo refere o milho no Brasil. Também Gabriel Soares de Sousa. "Dá-se outro mantimento, em todo o Brasil, natural da mesma, a que os índios chamam ubatim, que é o milho da Guiné, que em Portugal chamam zaburro. As espigas que este milho dá, são de mais de palmo; cuja árvore é mais alta que um homem, e da grossura das canas da roça, com nós e vãs por dentro; e dá três, quatro e mais espigas destas em cada vara. Este milho se planta por entre a mandioca e por entre as canas novas de açúcar, e colhe-se a novidade aos três meses, uma em agosto, e outra em janeiro. Este milho come o gentio assado por fruto, e fazem seus vinhos com êle cozido, com o qual se embebedam, e os portugueses que comunicam com o gentio, e os mestiços não se desprezam dêle, e bebem-no mui valentemente. Costuma este gentio dar suadouros com este milho cozido aos doentes de boubas, os quais tomam com o bafo dêle, com o que se acham bem; dos quais suadouros se acham são alguns homens brancos e mestiços que se valem dêles; o que parece mistério, porque este milho por natureza é frio. Plantam os portugueses este milho para manutenção dos cavalos, e criação das galinhas e cabras, ovelhas e porcos; e aos negros de Guiné o dão por fruta, os quais o não querem por mantimento, sendo o melhor da sua terra; e a cor geral dêste milho é branca; há outro almecegado outro prêto, outro vermelho, e todo se planta à mão, e tem uma mesma qualidade.

Há outra casta de milho, que sempre é mole, do qual fazem os portugueses muito bom pão e bolos com ovos e açúcar. O mesmo milho quebrado e pisado ao pilão é bom para se cozer com caldo de carne, ou pescado, e de galinha, o qual é mais saboroso que o arroz e de uma casta e outra se curam ao fumo, onde se conserva para se não danar; e dura de um ano para outro." Estêvão Pinto refere o milho, com a mandioca, o amendoim e o jerimu, como a principal agricultura dos tupis, que, além da pamonha, se utilizavam dêle para as pipocas.

Quando da invasão européia, incontestavelmente já se cultivava o milho no Brasil. Se dêle não fizeram muito caso os portugueses, não se compreenda tivesse pequeno valor na Europa. Gina Lombroso explica direito: escasseavam os comestíveis, mas os metais preciosos eram mais raros ainda; não só pelo uso intensíssimo para fins decorativos, para o luxo, como, principalmente, devido à falta de moedas, porquanto o Oriente acabara por absorver as deixadas pelo Império Romano. Todavia, o papel dos cereais na colonização do Brasil foi intenso, e importantíssimo: sem êles e sem a mandioca, não teria sido possível colonizar-se o novo país, tão distante da Europa, onde, aliás, a crise de alimentos assumia então caráter gravíssimo.

Também o arroz é nosso e já o referimos na relação dos presentes dados aos descobridores pelos índios baianos. Sprecher von Bernegg diz que, "no Brasil, a primeira tentativa para cultivar o arroz foi feita no Maranhão, no ano de 1745, com excelentes resultados. Em 1750 introduziram-no em Garanhuns, em Pernambuco, por isto até agora denominam aquela serra de *Serra do Arroz*". Afirmativa de todo graciosa, porquanto vários cronistas do século do descobrimento o referem, não referindo o autor citado nenhum em oposição. Um depoimento do autorizado e positivo Hoehne: "Andreas Sprecher von Bernegg, na sua importante obra *Tropische und Subtropische Weltwirtschaftspflanzen*, tratando do "Milho", disse que êle é o único cereal que a América possuía e que por isto mesmo podia ser considerado um produto e ao mesmo tempo um fato da civilização do homem nesta parte do mundo. Mas, é incontestável que aqui possuíam e cultivavam também o "Arroz". Mais adiante mostraremos que, quando os navios de Cabral aqui aportaram, alguns homens, caminhando até uma povoação onde habitavam índios, foram pelos mesmos obsequiados com várias coisas, entre as quais também o arroz. Dirão os entendidos que se tratava talvez do "Milho" que os portugueses, por não o conhecerem, assim o apelidaram. Outros argumentarão dizendo que sem dúvida se tratava do arroz selvagem (*Oryza caudata* Trinius, aliás sin. de *Oryza sativa* L.).

Riedel e outros botânicos e viajantes mencionam como nativos pantanais de Mato Grosso e Bolívia e que também nós encontramos nos ex-lagos de Xaraés, no sul do referido Estado; ou, mencionarão, talvez, o *O. subulata* Neesab Esenb, que vegeta espontaneamente no território sul-rio-grandense e no Uruguai. Vejamos, entretanto, calmamente, se tais hipóteses podem ser aceitas sem discussão ou se não é mais provável que de fato os aborígenes americanos, aqui no Brasil, possuíam e cultivavam o arroz, isto é, o tipo que Lineu classificou como *Oryza sativa*.

Justapõe autores e conclui pela existência pré-cabralina do arroz no Brasil, embora não esteja ainda esclarecido se êsse arroz é uma forma aperfeiçoada do selvagem ou se êste é uma degenerada daquele. Cita mais Alice Prodoehl, que, na obra *Oryzae Monographice Describuntur*, identifica o nosso com o europeu; e êste trecho de José Gonçalves da Fonseca, que em 1749, ou seja antes da data fixada por Bernegg como a da introdução do arroz no Brasil, escreveu a *Navegação feita da cidade do Grão-Pará até à boca do Rio Madeira, pela escolta que por êste subiu às minas de Mato Grosso por ordem mui recomendada de Sua Majestade Fidelíssima, no ano de 1749*:

"A 3 prosseguiram, nos rumos acostumados, dois pequenos estriões, e se seguiram cinco giros de ribanceiras inundadas por uma e outra margem, e com tantas bocainas que com grande dificuldade se atinava com a mãe do rio, acrescendo mais haver neste mui



continuados capinais de arroz e outras ervas, que tecidas umas com outras na superfície da água deixam mui estreito passo à navegação. O arroz de que aqui se faz menção, e de que há imensidade, não só na mãe do rio mas também pelos seus lagos e pantanais, é produção espontânea da natureza, que depois de sazonado costuma ser alimento e juntamente desperdício de vários animais voláteis, por não haver morador que aproveite a sua colheita, para a qual não há necessidade de mais trabalho, do que andar em canoinhas por entre os capinzais, que com qualquer movimento largam as espigas os seus casulos, de sorte que em breve tempo se desfruta êste gênero de seara com tal freqüência, que raro era o espaço de caminho, em que não houvesse esta providência totalmente inútil à necessidade da escolta, em razão de passar ela em estação imprópria de se aproveitar... .. A terra em que se acham situadas estas fazenda é alta, isenta de inundações ainda em cheias extraordinárias, é plana, e produz boas matas, que continuam até às serras das Tôres, que lhe ficam ao poente. As mesmas fazendas produzem os legumes do país com fertilidade, milho com abundância, e também arroz de muito boa qualidade, que na grandeza do grão, e sabor não tem inferioridade ao de Veneza; porém, o que se colhe pelos pantanais, produzido pela natureza, sem cultura, não tem bondade que o faça apetecido, e só por necessidade se pode admitir o seu uso.”

Hoehne cita, ainda, o depoimento de Sebastião da Rocha Pita, cuja *História da América Portuguesa* vai só até 1724, isto é, refere-se a período anterior à data de Bernegg. Gabriel Soares de Sousa, que escreveu dois séculos antes dêsse mesmo Bernegg, diz que “Arroz se dá na Bahia melhor que em outra nenhuma parte sabida, porque o semeiam em brejos e em terra enxuta; como fôr terra baixa é sem dúvida que o ano dê novidade; de cada alqueire de semente se recolhe de quarenta para sessenta alqueires o qual é tão grado e formoso como o de Valência; e a terra em que se semeia se a tornam a limpar dá outra novidade, sem lhe lançarem semente nova, senão a que lhe caiu ao colhêr da novidade. Levaram a semente do arroz ao Brasil de Cabo Verde e, se comem muito dela, morrem disso.” Estaria, aliás, equivocado o cronista do *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*, pois logo adiante refere que também os inhames vieram de Cabo Verde e da Ilha de S. Tomé, quando Pero Vaz de Caminha, na sua carta de 1 de maio de 1500, diz, textualmente: “Eles nem lavram nem criam, nem há quy nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem outra nenhuma alimária, que costumada seja ao viver dos homens; nem comem senão dêsse inhame, que aqui há muito, e dessa semente e frutos, que a terra e as árvores de si lançam; e com isto andam tais, e tão rijos e tão nédios, que o não somos nós tanto com quanto trigo e legumes comemos.”

Pode-se, isto sim, adotar a teoria de Alfonse de Candolle, que nos mostra várias plantas coexistindo em mais de um continente, embora sem intercomunicação; plantas, das quais umas variedades

são da Índia ou da Ásia Menor, e outras das Américas intertropicais. Quanto ao arroz, recorramos ainda à autoridade de Hoehne: "O arroz é referido na bibliografia do Velho Mundo desde 4.000 anos antes de Cristo, e, todavia, confessam os mestres: "O arroz existe em estado selvagem ou asselvajado na Ásia, África e no Brasil, mas, onde fica a sua pátria ignoramos completamente." Com freqüência, costuma-se objetar: "Mas o arroz domesticado é bem distinto do agreste, tem grãos maiores e fixados nas rachis e pedúnculos da espiga, enquanto estes últimos os têm caducos e imprestáveis portanto para uma colheita fácil e segura. A transformação necessária para fazer um grão fixo de um caduco, não é coisa que se pode esperar de um selvagem." Mas a isso contrapomos outras perguntas. E quem foi que fez a "Popunha" (*guilielma speciosa*) produzir côcos sem o putâmen ósseo, rigidíssimo e grande, que caracteriza o tipo silvestre? Não foram os mesmos aborígenes do Brasil? Quem foi que, pela cultura e seleção continuada por séculos, com ou sem orientação técnica, logrou fazer o milho (*Zea mays* L.), cujas formas originais nem se conseguiu redescobrir neste continente? Não foi o homem americano pré-colombiano? Aten-temos ainda para o amendoim (*arachis nambyquarae* Hoehne) e suas múltiplas variedades e formas; miremos a própria mandioca, que é tóxica, ao passo que o aipim é inócua. Com o reconhecimento da *Oryza Caudata* Trinius, como sinônimo da *Oryza Sativa* L. parece-nos razoável que se aceite a existência do arroz cultivado em nosso país, antes de aqui virem os europeus."

Mais uma citação, no mesmo sentido. Na sua *História da Província de Santa Cruz*, publicada em 1576, Gandavo escreve que, "além dêste mantimento — a mandioca — há na terra muito milho zaborro de que se faz pão muito alvo. E muito arroz." Esse mesmo cronista acrescenta: "e muitas favas de diferentes castas, e muitos legumes outros que abastam muito a terra." Entre essas favas, Hoehne inclui o feijão.

Precioso cereal, que não tínhamos, mas que foi aqui introduzido pelos portugueses logo no início da colonização, era o trigo. Os cronistas do século do descobrimento já o referem. Jean de Léry conta o êxito de uma plantação feita em terreno mal preparado, e que começava a granar quando se retirou. Na sua opinião, quer o trigo quer o centeio dariam aqui melhor do que na Europa. Anchieta, referindo-se a São Paulo, diz que "Este campo é mui fértil de mantimentos, criação de vacas, porcos, cavalos, aves, etc. Dá-se nela muito vinho, marmelos e outras frutas de Espanha e trigo e cevada, pôsto que os homens não curam de o semear pela facilidade e bondade do mantimento da terra que chamam mandioca." Frei Vicente do Salvador, na sua já citada *História do Brasil*, diz que "é o Brasil mais abastado de mantimento, que quantas terras há no mundo, porque nêle se dão mantimentos de tôdas as outras. Dá-se trigo em São Vicente em muita quantidade, e dar-se-á nas

mais partes, cansando primeiro as terras, porque o viço lhe faz mal." Em outra parte, o mesmo autor: "São os ares destas duas capitâneas — São Vicente e São Paulo — frios e temperados, como os de Espanha, porque estão fora da zona tórrida muito sadia, fresca e de boas águas, e esta foi a primeira onde se fêz açúcar, donde se levou plantas de canas para as outras capitâneas, pôsto que hoje se não dão tanto a fazê-lo quanto a lavoura do trigo, que dá ali muito, a cevada, e grandes vinhas, donde se colhem muitas pipas de vinho, ao qual para durar dão fervura no fogo."

Referindo-se à Bahia, escreve Gabriel Soares de Sousa que "Dão-se nela muitas carnes assim naturais dela, como das de Portugal, e maravilhosos pescados; onde se dão melhores algodões que em outra parte sabida, e muitos açúcares tão bons como na ilha da Madeira. Tem muito pau de que se fazem as tintas. Em algumas partes dêle se dá trigo, cevada, e vinho muito bom." Diz a mesma coisa quanto ao Rio de Janeiro.

No capítulo referente à mandioca (Capítulo I desta Parte), vimos D. Rodrigo José de Meneses dirigir-se à Câmara da cidade da Bahia em 7 de setembro de 1785, assim começando seu ofício: "A falta de mantimentos da primeira necessidade, que há tempos a esta parte experimenta o povo desta cidade, sem que se tivesse examinado os motivos desta penúria, para se dar as mais eficazes providências, etc." Vimos também que o estatuto então baixado, para a Casa da Farinha, foi em 14 do mesmo mês e ano tornado extensivo ao milho, feijão e arroz. Sem referência às sêcas nordestinas, a história da agricultura brasileira registra fomes famosas: as de 1697, 1698, 1700 e 1701, provocadas pela falta de alimentos, neste país "mais abastado de mantimento, que quantas terras há no mundo." Porque, como já vimos, nossas atividades agrárias se caracterizam, pelos ciclos monoculturais, carecedoras de organização racional, que nunca tivemos. Apesar de muito verdadeiro, o que escreveu Frei Vicente do Salvador, que aqui "Se dão os mantimentos de tôdas as outras partes do mundo", não há um cereal que já não tenhamos importado em grande escala. Não apenas para os grandes centros urbanos: para as zonas agrícolas, para as fazendas de açúcar e de café. Isso, apesar da feracidade da terra, da imensa facilidade com que aqui se colhem os cereais, como se verá de rápida revista através dos que se ocuparem do assunto, desde o século do descobrimento.

Gabriel Soares de Sousa, no seu *Tratado Descritivo*, especifica, como excelentes para a cultura dos mantimentos, as terras do rio Real ao de Itapocuru, na Bahia: "e por aqui acima é a terra muito boa para se poder povoar, porque dá muito bem todos os mantimentos, que plantam". No rio Doce, "no tempo que estava povoado de gentio, havia nêle muitos mantimentos que aqui iam resgatar os moradores do Espírito Santo, que causava grande fertilidade". Veja-se que o gentio praticava a cerealicultura. Descrevendo

o rio de Cananéia, na Capitania de São Vicente, diz que aí “se dão muitos mantimentos dos naturais”. Com referência ao extremo sul, diz que “dos mantimentos de terra se aproveita o gentio Tapuia, em suas roças e lavouras, que fazem afastadas do mar três ou quatro léguas, por estarem lá mais abrigados dos ventos do mar”. Na Bahia, refere as culturas de mantimentos dos capuchinhos de Santo Antônio. As de um João Nogueira, na ilha dos Frades. E vai descrevendo, vai relatando roças de mantimentos até à grande propriedade do Conde Linhares, no Sergipe. Passa-se, depois, às do rio Paraguaçu, às do rio Irajá, às do Una e às das ilhas.

Tendo adquirido por 6 contos de réis, para transformá-la em gafaria, a antiga quinta dos jesuítas, e precisando de receita para custear as despesas com os leprosos ali internados em número crescente, D. Rodrigo José de Meneses, governador da Bahia, lançou sobre a farinha de mandioca, o milho, o arroz e o feijão, entrados no Celeiro Público, ou Casa da Farinha, já referido, o impôsto de 20 réis por alqueire, impôsto êsse cobrado de 9 de setembro de 1785 ao fim de dezembro de 1834. O quadro da cobrança dessa contribuição mostra o movimento de cereais na capital baiana naquele período. E' o seguinte:

Êsse celeiro público não impediu a exploração com cereais, como, de resto, até hoje nada tem conseguido evitar e nada conseguirá enquanto não se instaurem os silos cooperativos. Como acabamos de ver, o celeiro funcionou até 1834. Entretanto, de uma memória escrita em 1825, pelo coronel J. Arnizau, consta veemente reclamação contra o “odioso vexame de dinheirosos, mas não humanos, monopolistas e atravessadores e regatões de gêneros de primeira necessidade”. Por essa mesma época, Varnhagen diz que o Brasil exportava cem mil sacas de arroz. O maior produtor dêsse cereal não era ainda o Rio Grande do Sul, mas o Maranhão, em cuja pauta de exportação êle figurava em segundo lugar, logo depois do algodão, de 1812 a 1821, período durante o qual a exportação maranhense de arroz oscilou entre 505 contos (1819) e 215 contos (1821). No Pará, durante muito tempo o arroz foi o principal artigo de exportação, acima do cacau, do café e do algodão. De 1780 a 1818, sua exportação oscilou entre 8.248 arrôbas (1808) e 219.819 (ano de 1817), valendo, respectivamente, 18.412 £ (66:667\$400) e 497.825 £ (1.791:171\$500). Segundo Simonsen, porém, em 1777 o arroz só contribuiu com 780\$200 para o comércio internacional português, não figurando nenhum outro cereal. Simonsen assinala que de 1770 a 1822, do Pará deve ter saído arroz no valor de £ 906.000; do Maranhão, £ 2.000.000; e do Rio de Janeiro acima de £ 1.000.000. Durante todo o período colonial, parece que o arroz foi o único cereal exportado, atingindo £ 4.500.000, isto é, mais do que o café, do que o cacau e as especiarias.

Saint-Hilaire refere abundantes colheitas de arroz em Bom Jardim, região mineira dos botocudos, bem como de milho, embora

MAPA DOS GÊNEROS QUE PAGARAM A CONTRIBUIÇÃO DE 20 RÉIS POR ALQUEIRE, E RENDIMENTO QUE TEVE PRINCÍPIO EM 9 DE SETEMBRO DE 1785 ATÉ 31 DE DEZEMBRO DE 1834:

A N O S	FABINHA (Alqueires)	ARROZ (Alqueires)	MILHO (Alqueires)	FEIJÃO (Alqueires)	TOTAL	DESPESAS	LÍQUIDO
1785.....	83,949 $\frac{3}{4}$	6,003 $\frac{3}{4}$	8,522 $\frac{1}{2}$	1,975 $\frac{1}{2}$	2:000\$000	616\$085	1:392\$905
1786.....	221,078 $\frac{3}{4}$	13,056 $\frac{1}{2}$	26,199 $\frac{1}{2}$	7,449 $\frac{1}{2}$	5:355\$675	1:913\$380	3:442\$295
1787.....	230,060 $\frac{1}{2}$	18,169 $\frac{1}{2}$	24,539	7,575 $\frac{1}{2}$	5:606\$885	1:311\$245	4:295\$640
1788.....	289,809 $\frac{1}{2}$	10,520 $\frac{1}{2}$	23,020 $\frac{1}{2}$	7,774 $\frac{3}{4}$	6:622\$505	1:319\$815	5:302\$690
1789.....	269,992 $\frac{3}{4}$	7,247	28,840 $\frac{3}{4}$	5,856 $\frac{3}{4}$	6:238\$735	1:009\$240	5:229\$495
1790.....	274,636 $\frac{1}{2}$	7,645	22,288	11,629 $\frac{3}{4}$	6:323\$980	1:022\$090	5:301\$890
1791.....	289,648 $\frac{1}{2}$	11,157 $\frac{3}{4}$	10,581 $\frac{3}{4}$	6,745 $\frac{3}{4}$	6:362\$675	1:068\$965	5:293\$710
1792.....	365,378 $\frac{1}{2}$	9,538	11,819 $\frac{3}{4}$	3,505 $\frac{1}{2}$	7:804\$835	1:134\$905	6:660\$840
1793.....	257,502 $\frac{1}{2}$	10,067	2,621 $\frac{3}{4}$	5,513	5:714\$480	2:938\$144	2:776\$336
1794.....	237,140 $\frac{1}{4}$	7,245 $\frac{3}{4}$	6,474	6,474	5:305\$165	1:926\$705	3:378\$460
1795.....	282,244	7,416 $\frac{3}{4}$	21,416 $\frac{1}{2}$	5,967	6:340\$925	1:480\$000	4:851\$000
1796.....	300,292	10,649	19,376	4,285	6:680\$040	1:431\$146	5:248\$894
1797.....	289,087	7,077	18,497	7,954	6:452\$300	1:438\$360	5:013\$940
1798.....	278,940	6,263	25,716	11,772	6:454\$000	1:302\$910	5:151\$090
1799.....	288,611	10,428	24,006	6,375	6:584\$800	1:315\$900	5:268\$810
1800.....	281,155	7,574	21,806	8,135	6:373\$400	1:525\$115	4:848\$285
1801.....	279,908	5,610	5,299	5,299	6:278\$160	1:504\$010	4:774\$150
1802.....	362,218	6,186	19,296	5,546	7:864\$920	2:210\$682	5:654\$238
1803.....	302,031	9,641	25,797	6,472	6:878\$820	1:599\$720	5:279\$100
1804.....	296,406	6,254	21,644	4,854	6:583\$240	1:589\$010	4:994\$230
1805.....	287,181	17,407	21,216	3,316	6:582\$400	1:305\$685	5:276\$715
1806.....	347,083	29,721	27,244	5,484	8:190\$640	2:496\$180	5:694\$460
1807.....	391,807	38,168	28,056	7,104	9:302\$042	1:803\$042	7:499\$658
1808.....	297,751	32,202	30,150	6,370	7:329\$460	1:743\$170	5:586\$290
1809.....	290,703	20,146	34,335	7,142	7:046\$520	1:613\$272	5:433\$248

(Continua)

(Continuação)

ANOS	FARINHA (Alqueires)	ARROZ (Alqueires)	MILHO (Alqueires)	FEIJÃO (Alqueires)	TOTAL	DESPESAS	LÍQUIDO
1810.....	311,376	17,485	33,898	5,656	7:368\$300	1:627\$554	5:740\$746
1811.....	363,671	23,363	28,046	6,712	8:435\$840	1:539\$209	6:896\$631
1812.....	327,671	45,799	29,860	8,173	8:230\$060	1:600\$931	6:629\$129
1813.....	346,576	34,630	29,029	6,791	8:340\$340	1:786\$100	6:554\$240
1814.....	325,259	64,707	32,539	4,590	8:541\$900	1:526\$853	7:015\$047
1815.....	336,349	69,562	39,658	4,572	9:002\$820	1:545\$545	7:457\$275
1816.....	368,837	55,654	32,439	3,831	9:215\$220	1:985\$948	7:229\$272
1817.....	447,133	28,824	32,992	8,579	10:350\$560	2:060\$133	8:290\$427
1818.....	385,368	20,774	38,043	11,832	9:102\$340	1:566\$830	7:553\$510
1819.....	409,438	25,486	32,510	7,895	9:506\$580	2:449\$051	7:057\$529
1820.....	431,345	21,174	22,712	6,264	9:629\$900	1:682\$104	7:947\$796
1821.....	440,259	13,780	29,921	5,652	9:792\$240	1:789\$975	8:002\$265
1822.....	348,934	11,849	23,983	4,921	7:793\$740	1:686\$070	6:107\$670
1823.....	152,214	11,025	4,845	2,766	3:417\$000	1:655\$880	1:761\$120
1824.....	336,234	16,698	7,898	1,920	7:255\$020	2:531\$910	4:723\$110
1825.....	409,654	24,132	17,561	5,630	9:139\$540	1:554\$300	7:585\$240
1826.....	399,369	19,893	17,347	5,732	8:846\$820	1:572\$522	7:274\$298
1827.....	371,071	26,959	7,236	7,236	8:568\$100	1:520\$584	7:047\$516
1828.....	411,175	12,203	28,461	6,051	9:279\$600	1:504\$300	7:775\$300
1829.....	433,011	39,811	37,126	8,844	10:375\$840	1:538\$990	8:836\$850
1830.....	476,863	44,662	65,273	6,952	11:697\$000	1:584\$790	10:112\$210
1831.....	401,377	25,587	48,412	5,173	9:610\$980	1:722\$820	7:888\$160
1832.....	350,723	21,368	24,580	3,369	8:000\$000	1:455\$200	6:545\$600
1833.....	341,343	14,520	15,171	3,262	7:485\$354	2:178\$354	5:307\$566
1834.....	474,208	17,063	19,605	2,757	10:272\$660	2:372\$190	7:900\$000
TOTAIS.....	16.485,071 ½	1.026,911 ½	1.260,447 ¼	305,737 ¼	381:563\$370	82:666\$389	298:896\$981

imaginando as terras menos próprias ao feijão. Na fazenda Ribeirão, no Jequitinhonha, encontra milho dando duzentos por um nas matas virgens, e cento e cinquenta por um nas capoeiras. O arroz aí cultivado, era da "espécie sem barba". Em Formiga, diz que as sêcas não permitem grandes culturas de arroz. Numa fazenda perto de Vila do Príncipe — a cidade mineira do Sêro — 16 alqueires de milho de 80 litros deram apenas 900. Já em São Miguel de Jequitinhonha, o milho produz 200 por 1 e o feijão e o arroz dão bem. "Em São Miguel — diz êle — o lavrador pode embarcar no rio todos os seus produtos; se quando se tiver encontrado um modo de afolhamento próprio a essa região, se fôr obrigado a substituir os algodoeiros por cereais, encontrar-se-á para êstes um mercado fácil e vantajoso na Bahia, cidade em que são sempre caros, e cujos arredores só produzem em abundância açúcar e algodão." Em Araçuaí, parece que não se cultiva o arroz, pois o cientista francês diz que "pode-se mesmo plantar arroz na margem do rio"; mas, produzia-se milho e feijão, rendendo o primeiro 200 por 1. Nas margens do São Francisco, o milho e o feijão produzem bem se não é forte a sêca. "O feijão pode-se plantar pelos fins de setembro, quando se escolheu um lugar que as águas jamais cobrem; e faz-se então a colheita em janeiro; êsse feijão denomina-se *feijão de janeiro*. Existem, afirmaram-me, alguns lugares regados por arroios por onde podem semear-se feijões durante o ano todo." Depois de elogios às qualidades das terras e às possibilidades de consumo nos mercados de Pernambuco e Bahia, escreve: "Todavia a preguiça é tanta na zona de Capão, que as terras cultivadas são aí muito raras; muito poucas pessoas existem que plantem de uma vez um alqueire de milho e, durante as cinco léguas que se vencem para ir da habitação do capitão Cleto a Pedras de baixo, não vi sequer um campo cultivado ou uma habitação."

Na Baixada Fluminense, viu Saint-Hilaire grandes plantações de milho, e preparo de terras para os feijões da sêca. O milho dava aí 150 a 200 por 1. Nas matas do Paraíba, não dava mais de 50 por 1. Na Mantiqueira, 200 por 1. Em São João del-Rei, cultivavam-se o arroz, o feijão e o milho, dando êste 160 por 1. Em uma fazenda próxima, disseram-lhe que chegava a dar 220 por 1. A mesma coisa de Araxá ao Parnaíba. Aí, porém, os cereais não encontravam escoadouro. No Chapadão goiano, o milho rendia 130 por 1. No distrito de Tapera, 10 a 16 carros por alqueire. O feijão e o arroz produziam também satisfatoriamente. Em Mato Grosso, o milho rendia 200 por 1 e o feijão 40 a 50.

O trigo é referido em Santa Luzia. "Mas, acrescenta Saint-Hilaire nas suas informações, para que um país seja verdadeiramente rico, não lhe basta ser fértil; é necessário ainda que êle possa oferecer artigos de troca para obter o que não possui. A distância enorme de Goiás às grandes cidades e aos portos de mar não permite aos colonos exportar artigos que, sob grande volume, têm pequeno

valor; mais ainda: o milho ou a mandioca, o arroz, o feijão, o café, não podem encontrar venda na própria região, pois dão bem, mais ou menos, em tôda parte; os goianos, sendo geralmente agricultores, podem todos colhê-los igualmente, e não há entre êles outra cidade além da Capital, cuja população não vai a mais de 9 a 10.000 almas; é, pois, evidente que, pondo mesmo de lado as considerações sugeridas pelo modo atual de cobrar o dízimo, cada qual não deve cultivar senão na quantidade indispensável às necessidades de sua família." Dizer que ainda é assim até hoje; que, até hoje, nenhum valor tem o excedente do consumo local, quando se trata de produtos volumosos e baixo preço. Por isso, no Paracatu a totalidade dos colonos elogia a qualidade das terras que produziam milho na proporção de 240 por 1, mas onde, entretanto, não se cultivava muito, por não valer a pena. Em algumas regiões, como em Santa Catarina, a cultura dos cereais era de importância secundária, devido à preponderância da mandioca, pois se considerava o milho como alimento apenas de animais, então escassos. Já em outras, a farinha de milho era preferida à da mandioca. Referindo-se, por exemplo, a Itajuru, em Minas Gerais, escreve Saint-Hilaire que "todos os agricultores plantam milho, não só porque sua farinha substitui o pão, como ainda porque êle é para os animais de carga o que é para nós a aveia (ficaria melhor "para nossos animais") e é empregado também na engorda das galinhas, e sobretudo dos porcos." Se o feijão se cultivava universalmente ainda, é porque não encontra o que o possa substituir em parte alguma, enquanto no deserto do rio São Francisco (sertão) se utiliza a farinha de mandioca em vez da do milho." A descrição, que faz, dos processos usados na cultura cerealífera, corresponde exatamente aos ainda hoje em voga na maior parte do Brasil.

São preciosas as informações de Saint-Hilaire sôbre as culturas de Guanhões e Pessanha, municípios mineiros até hoje famosos pela uberdade, bem como pelo abandono por parte dos governos estaduais. Além do milho, do feijão e do arroz, refere aí o trigo, que dava de 16 a 30 "ou muito mais" por 1. Quanto ao trigo: "Não tendo ainda tratado do cultivo desta última planta, vou dizer a seu respeito algumas palavras. Como, indubitavelmente, ela não se daria bem com o excessivo calor e as chuvas tão abundantes dos meses de dezembro, janeiro e fevereiro, semeiam-na em abril, para fazer a colheita em setembro e outubro. E' claro, além disso, que nem todos os terrenos lhe podem convir, e que, durante a estação sêca, não se desenvolve bem nas regiões descobertas e naturalmente sêcas. Devem, portanto, ser as boas terras dos distritos um tanto elevados, e onde sombrias matas virgens entretêm a frescura, as mais favoráveis a seu cultivo. Em geral, a cultura do trigo está longe de ser vulgar na província das Minas, e os proprietários, cujos terrenos seriam propícios a essa lavoura, desgostam-se dela porque muito frequentemente a ferrugem ataca as messes. Seja como fôr, a região vizinha



de Pessanha é uma das que parecem melhor convir ao frumento. Antes de semear esse grão, prepara-se o solo do mesmo modo que para as outras plantas. Quando o mato que cobria a terra está cortado e queimado, fazem-se, no campo, buracos bastante aproximados e muito menores do que para o milho; deixam-se cair nesses buracos quatro ou cinco grãos de trigo, e, desde o momento da sementeira até o da sega, limpa-se a terra uma ou duas vezes. Quando se faz a colheita toma-se com a mão esquerda um punhado de espigas, e separam-se da palha com uma grande faca empunhada pela mão direita. A palha acha-se assim cortada imediatamente ou quase abaixo da espiga, e não é aproveitada para nada. Para obter o trigo emprega-se um batedor mais ou menos semelhante ao empregado para o milho; as barras, porém, são mais afastadas, e tem-se o cuidado de cobri-las com uma esteira." O trigo cultivava-se na região que vai do Sêro ao Pessanha, e na serra da Piedade, ao lado de Sabará. Vendia-se em Vila Rica e Mariana. "No distrito de Piedade a batedura se faz de modo muito mais grosseiro e defeituoso ainda do que nos arredores de Vila do Príncipe (Sêro). Amontoam-se as espigas no meio dos terreiros das fazendas; surram-se com longas varas; o trigo salta necessariamente por todos os lados, e é-se obrigado a ajuntá-lo com balaios. Dêsse modo vem misturado com terra e areia; e, como sempre se aplicam aos objetos as idéias fornecidas pelo que se tem geralmente sob os olhos, os agricultores applicaram à limpeza do trigo os processos usados pelos mineradores para a lavagem do ouro. Após terem joeirado seu grão, collocam-no em alguidares cônicos semelhantes aos empregados para o ouro em pó. Lava-se nêles o trigo; a terra se desmancha na água; balança-se a bacia mais ou menos à maneira dos mineradores; deixa-se sair o grão, e a areia, mais pesada, fica no fundo do vaso." Nos cálculos de Saint-Hilaire, quanto à produtividade das terras mineiras, há grande equívoco, a favor da apologia. Dá ao alqueire mineiro o mesmo valor dado por Freycinet ao fluminense. Ora, nas regiões, por êle visitadas em Minas, 1 alqueire é de 80 litros, quando o fluminense é só de 40. Mais ao norte de Minas, o alqueire é de 160 litros. Quando, pois, lhe diziam que no terreno onde se poderia semear um alqueire de milho se colhiam 150 arrôbas de algodão, êle se espantava. Não tinha de quê. Tal área correspondia a 80 litros, não a 40, como à imaginação lhe ocorria.

No Rio Vermelho, mesma região de Pessanha, o milho rendia 200 por 1: o trigo, mais de 38 por 1: o feijão, mais de 40. "E' para Vila do Príncipe e Tijuco (Sêro e Diamantina) que se cultiva o trigo; vende-se, conforme as circunstâncias, por 1.200 a 3.000 réis o alqueire, e é de tão boa qualidade que algumas pessoas abastadas de Vila Rica, que querem ter boa farinha, mandam vir o grão de Pessanha." Ainda hoje, os mais velhos habitantes daquela região se lembram dos imensos trigais de antigamente. Interrogados sobre os motivos da extinção dessa cultura, ou nada sabem ou referem a

ornitologia: os pássaros devoravam tudo e, na sua preferência pelo trigo, não catavam os insetos e as larvas das outras culturas, que assim sofriam enormes prejuízos. Uma comparação de preços: enquanto o trigo se vendia de 1\$200 a 3\$000 o alqueire, o café da mesma zona era vendido a 1\$200 a arrôba. O bom Saint-Hilaire procurou ministrar ensinamentos quanto à cultura do trigo, tentando substituir os batedores de varinha pelo bangoal, introduzir o banho de cal contra a ferrugem, etc. E' provável que haja pregado no deserto. Em tôdas as regiões, onde notou a cultura do trigo, notou igualmente a praga da ferrugem conforme consigna na *Viagem à Província de Santa Catarina*. Registra o fracasso das tentativas de cultivar-se o trigo no Espírito Santo, atribuindo-o à inexperiência dos agricultores.

No quadro de exportação da Capitania de São Paulo no ano de 1807 Spix e Martius incluem o arroz, com 45.927 alqueires valendo 75:517\$770; a farinha de trigo com 2.008 alqueires, valendo 2:610\$409, o trigo, com 188 alqueires, valendo 214\$320; o milho, com 2.000 alqueires, valendo 800\$000. De 1801 a 1807, a mesma capitania exportou: em 1801, 60 alqueires de arroz, valendo 79\$500; em 1802 — 396 alqueires, valendo 537\$660; em 1803 — 118 alqueires, valendo 2:018\$000; em 1804 — 9.543 alqueires, valendo 19:000\$000; em 1805 — 14.694, valendo 33:208\$440; em 1806 — 23.420 alqueires, valendo 39:298\$760; e em 1807 — 25.010 alqueires, valendo ..... 45:618\$240. Não constam outros cereais. Na lista dos produtos de São Paulo em 1814, de Eschwege, figuram 5.050 arrôbas de farinha de trigo, a \$960; 723.989 alqueires de milho, a \$240; 59.166 alqueires de feijão, a \$480; 120.860 alqueires de arroz, a \$960.

Na tabela de informações sôbre o comércio da Bahia, os mesmos cronistas mencionam, para 1817, 80.000 arrôbas de arroz, a \$400, pagando 640\$000 de impôsto de exportação e nenhum outro cereal. Entre os produtos exportados do Maranhão, de 1760 a 1771, incluía-se o arroz; 2.848 arrôbas em 1767; 258 em 1768; 225 em 1769; 554 em 1770; 524 em 1771. E nenhum cereal. Na exportação maranhense para Portugal, no ano de 1783, em 22 navios: 164.519 arrôbas e 28 libras de arroz. Na exportação de 1798: 56.810 sacos, 313.434 arrôbas e 13 libras, valendo 176:039\$207, contra 485 contos de algodão. Em 1796: 171:504\$460. De 1805 a 1812:

A N O S	S A C O S	A R R Ô B A S
1805.....	44.703	235.243
1806.....	73.325	374.331
1807.....	60.638	321.595
1808.....	15.815	83.673
1809.....	68.790	336.472
1810.....	47.962	254.073
1811.....	49.154	257.912

78 — PARTE GERAL

Em 1815: 96.797 sacos de arroz para Portugal e 7.215 para a Madeira. De 1812 a 1821:

		PARA LISBOA	PARA O PÔRTO	PARA DIVERSOS
1812.....	Sacos.....	47.780	17.150	2.099
	Arróbas....	253.890	99.080	10.676
	Valor.....	247:719\$470	94:777\$550	11:811\$200
1813.....	Sacos.....	39.728	21.211	5.275
	Arróbas....	206.787	112.453	28.165
	Valor.....	206:448\$750	116:370\$750	28:145\$000
1814..	Sacos.....	45.615	24.444	892
	Arróbas....	242.417	125.747	41.088
	Valor.....	219:802\$820	111:238\$700	3:536\$200
1815..	Sacos.....	51.161	20.068	50
	Arróbas....	272.607	104.738	260
	Valor.....	229:406\$200	84:260\$500	249\$600
1816..	Sacos.....	57.585	24.550	—
	Arróbas....	293.787	125.830	—
	Valor.....	248:658\$750	98:659\$085	—
1817..	Sacos.....	31.804	19.658	4.921
	Arróbas....	168.565	103.668	25.184
	Valor.....	194:752\$275	130:820\$437	24:524\$000
1818..	Sacos.....	43.252	25.037	677
	Arróbas....	224.263	132.167	3.663
	Valor.....	269:115\$600	158:600\$400	4:362\$500
1819..	Sacos.....	41.993	22.934	—
	Arróbas....	220.562	116.184	—
	Valor.....	201:039\$450	104:074\$950	—
1820..	Sacos.....	43.034	21.205	497
	Arróbas....	214.842	106.764	2.515
	Valor.....	159:720\$609	79:813\$814	1:650\$000
1821..	Sacos.....	42.289	13.391	590
	Arróbas....	214.842	68.969	1.428
	Valor.....	161:116\$775	53:557\$950	1:071\$000

A cerealicultura tinha de localizar-se sobretudo no sul, notadamente no Rio Grande, de onde, segundo Renato Costa em *Ensaio de História* — exportamos de 1790 a 1822, 1.677.033 alqueires de trigo, e 10.637.000 arróbas de farinha, para o estrangeiro. “No Rio Grande no ano de 1768, em consequência da enorme abundância de trigo, fixou-se um preço mínimo para o pão e, em 1802, se celebrou um contrato com o governo de Montevidéu para a venda de 24 mil

alqueires de trigo, a partir de 1803. Isso prova que essa gramínea fôra cultivada no Brasil, muito antes de o ter sido nas Repúblicas platinas. A produção do trigo dava 80 a 100 grãos por 1, quando nos Estados Unidos, e na Europa, é de 8 a 20 por 1. Saint-Hilaire, o sábio naturalista, que estêve no Rio Grande, em 1820, na notável narrativa, que se publicou depois de sua morte e que, há pouco, nos incumbimos de traduzir, transcreve diversos e interessantes dados sôbre a nossa exportação, no período de 1805 a 1819, dados êstes que lhe foram fornecidos pelo honesto autor das "Memórias Econômico-Políticas", A. J. Gonçalves Chaves. Dêles se vê que o Rio Grande exportou em 1805, 95.061 alqueires de trigo; em 1806, 62.863 alqueires; em 1807, 93.298; 1808, 108.648 $\frac{3}{4}$  arrôbas; 1810, . . . . 143.983 alqueires; 1811, 154.271 $\frac{1}{2}$  alqueires; 1812, 151.185 $\frac{1}{4}$  alqueires; 1813, 275.342 alqueires; 1814, 211.286 $\frac{1}{4}$  alqueires; 1815, 255.782 arrôbas; 1816, 226.981 $\frac{1}{2}$  alqueires; no valor (valores daquela época) de 303.070\$400; 1817, 109.446 alqueires, a 2\$000 o alqueire; ou sejam 218.892\$000; e 1819, 112.218 alqueires, a 1\$280 o alqueire; 143.639\$040, "atendendo à escassa população dêsse tempo (pouco mais de cinqüenta mil almas) contanto com o que deve ter sido reservado para o consumo, vê-se que a produção de trigo era grande" e um dos artigos de maior relêvo no comércio de trocas com os países do Prata". "Em 1828, o Rio Grande possuía uma área semeada de 122.500 hectares de trigo, cuja produção se elevou a 121.300 toneladas, num valor de 65.502:000\$000. "Em 1954, essa área já era de 855.964 hectares, sendo a produção de 699.863 toneladas, valendo 3.188.793 cruzeiros. No país todo, a área dada à triticultura era de 1.081.397 hectares, com a produção de 871.333 toneladas, no valor de 3.929.409 cruzeiros. Desde 1737 se cultiva no Rio Grande do Sul o trigo, que foi a principal atividade rural, vencida depois pela pecuária, principalmente depois que, no comêço do século XIX, teve início o incalculável prejuízo que a ferrugem causava aos trigais. Notada por Saint-Hilaire em tôdas as regiões onde pôde observar a cultura dêsse cereal, a ferrugem era generalizada. "Desde 1814 — diz Gonçalves Chaves e poderia ter dito desde 1810 — faz a ferrugem (alforra) nesta província mais ou menos estragos nas safras; em seis anos reduziu-se a exportação em menos de metade e em nove não só tem desaparecido, mas mesmo não há um grão de trigo para o consumo do país e estamos gastando alguma farinha que os americanos nos trazem pelo preço que querem. Tem-se tentado em vão algumas receitas inculcadas como especiais para preservar da ferrugem; ela tem progressivamente aumentado os seus estragos de tal maneira que o ano corrente já os nossos lavradores de trigo não semearão por não terem sementes."

Quando querem fomentar alguma cultura, nossos governos não pensam em aperfeiçoar variedades, organizar a produção, nem na conquista de mercados: oferecem prêmios. Quanto ao trigo, que

aqui se cultivou desde os primeiros tempos, mas sempre *à la diable*, desde 1808 — 24 de fevereiro — quando o príncipe regente determinou o estabelecimento de culturas, só em 1909 surge uma lei (número 2.049), dando prêmios aos cultivadores. Só quando era ministro da Agricultura o Senhor Ildefonso Simões Lopes se criaram estações experimentais, visando o aumento da produção e a resistência às pragas, notadamente à ferrugem. Até 1930, a maior safra não atingira 200.000 toneladas. Em média, o trigo dá no Rio Grande 50 por 1. No Canadá, 80 por 1.

O milho é ali cultivado intensamente, parecendo que essa cultura é anterior ao descobrimento. Em 1912, a produção foi superior a 1.300.000 quilos, e só muitos anos depois voltou a atingir metade dessa cifra. Em 1920 o Estado sulino ocupava o terceiro lugar, depois de São Paulo e Minas Gerais. Este produziu 354 mil contos; São Paulo, 238 mil; Rio Grande do Sul, 230 mil. A seguir: Paraná (73.000), Rio de Janeiro (35), Bahia (29), Santa Catarina (28), Goiás (27), Pernambuco (21) e Espírito Santo (17). Em 1954, a produção total do país foi de 6.788.794 toneladas, ocupando em tal lavoura 5.528.338 hectares, e valendo a produção mais de 12 bilhões de cruzeiros. Quanto à última, era esta a posição dos Estados principais produtores: São Paulo, Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Paraná, e, em geral, os Estados cafeeiros, confirmando para o café a antonomásia de “pai dos cereais”.

De resto, a cultura de cereais é ancilar em todos os Estados. Contentemo-nos com dar uma idéia da colocação de cada um em referência aos outros. Quanto ao arroz, fomos inicialmente exportadores; a seguir, e durante longo tempo, passamos a importadores. Em 1902, importamos 19 mil contos. Em 1919, exportamos quase 20 mil contos e, no ano seguinte, mais de 94 mil. Em 1954 o país produziu mais de três milhões de toneladas, ocupando área de mais de dois milhões de hectares, valendo a produção mais de 15 bilhões de cruzeiros, sendo a colocação dos Estados pouco mais ou menos a mesma do milho. Grandes municípios arrozeiros do Brasil: Rio Preto, Penápolis, Araraquara, São José dos Campos, Campinas, Monte Alto, Iguape, Pirajuí, Itajubi e Olímpia — em São Paulo; Cachoeira, Pôrto Alegre, São João Batista de Camaquã e Rio Pardo — no Rio Grande do Sul; Caratinga, Frutal e Uberaba — em Minas Gerais; Belém e Irapé-Açu — no Pará; e Pedreiras — no Maranhão.

Ainda em 1912 importávamos feijão, sobretudo de Portugal e do Chile. Em 1913 nossa importação desse cereal subiu a mais de dois mil contos, correspondentes a 8.544.595 quilos. Em 1916 já éramos exportadores: 48.816 toneladas, valendo cerca de 14 mil contos. Mais de 40 mil contos no ano seguinte. Em 1920, era esta a posição dos Estados: São Paulo, com cerca de 75 mil contos; Minas Gerais, com 54 mil, Rio Grande do Sul (42), Bahia (16), Rio de Janeiro (10), Pará (9), Paraná (8), Pernambuco (6),

Santa Catarina (5), Piauí (4), Goiás (4) e Espírito Santo (3). No mesmo ano, os cereais tinham a seguinte posição perante a produção agrícola do país: milho — 24,3%; arroz — 10,1%; feijão — 6,2%; trigo — 1,1%. O milho ocupava o segundo lugar, depois do café; o arroz aparecia no quarto lugar, depois do café, do milho e do algodão; o feijão, em sexto, depois da cana-de-açúcar. Em 1924, a posição modifica-se um pouco. O milho conserva-se em segundo lugar, com 1.224 mil contos; o arroz vai para o quinto, com 308 mil; o feijão fica o sexto, com 259 mil. Em 1923 a produção do trigo fôra: 113.950.000 quilos para o Rio Grande do Sul, 2.115.600 para Santa Catarina e 1.500.550 para o Paraná. Decresce nesse ano a exportação do milho, do feijão e do arroz: milho, 1.188 contos, contra 8.875 no ano anterior; feijão, 383, contra 92 mil; arroz, 6.169, contra 25 mil. Nossas últimas importações de trigo: da Argentina, em 1954, 688.109 toneladas em grão e 53.260 de farinha; do Canadá, 209.709 toneladas em grão; dos Estados Unidos, 142.536 toneladas em grão; da Finlândia 139.910 toneladas em grãos. A par dessas importações, produzimos 1.871.333 toneladas, no valor de quase 4 bilhões de cruzeiros, em área superior a milhão de hectares, sendo esta a posição dos Estados principais: Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo, Minas Gerais e Bahia. Em 1936 havíamos importado 1.047.000 toneladas. Em 1938, o Ministério da Agricultura, confiado então ao Senhor Fernando Costa, e com o Fomento da Produção Vegetal entregue ao Senhor Gastão de Faria, deu início a intensíssima campanha do trigo. Será coroada de êxito essa campanha? Será verdade o que diz Artur Tôres Filho em *Expansão Econômica do Brasil*: “Dispomos de solo e clima propícios. Só no sul do país, desprezando-se parte de São Paulo própria a essa cultura (onde o cultivo do trigo poderá desenvolver-se favoravelmente), podemos contar com área superior a quarenta milhões de hectares e quinhentos mil — mesmo na base média do Rio Grande do Sul — seriam suficientes para nos dar o dôbro do necessário ao consumo nacional. E’ evidente que o que nos falta é apenas a deliberação de sistematizar inteligentemente os vários fatores indispensáveis ao impulsionamento dessa cultura”? Tudo isso será verdade pura. Mas, é poderosa verdade científica, o que nos diz o grande sábio que dirige o Instituto Fitotécnico de la Estanzuela, no Uruguai, onde controla com rigor matemático a cultura do trigo. Diz Albert Boerger que, para o êxito de nossas tentativas, teremos de começar por encontrar, à custa de adaptação, as variedades de início; de formar tipos apropriados a nossas diversas regiões e executar cruzamentos artificiais para resolver o problema de caráter geral; que, “todo esforço oficial para resolver o problema do trigo consistiria em desenvolver sistematicamente tudo quanto se refere a trabalhos experimentais de seleção, devendo-se considerar as estações experimentais com a célula germinativa de toda a evolução ulterior.” Ora, é muita a autoridade dos líderes da campanha do trigo. Porém, con-

venhamos que a de Albert Boerger é incontestável, é dogmática. Pelo menos assim pensam todos quantos, como nós, conhecem o seu Instituto e sua obra. Quando, portanto, se vê que a orientação seguida nada tem a ver com a por êle sugerida, pode-se temer um pouco, temer tanto mais quanto mais se deseje o êxito da campanha e quanto mais se prezem seus líderes. Prezamo-los muito, sendo que já morreram os dois mencionados; mas não desejamos o êxito da campanha. De modo geral, o agrônomo é unilateral, só encara as coisas agronômicamente, inteiramente esquecido da parte econômica, pelo menos tão importante.

Na campanha do trigo, procuramos seguir a velha rotina, que nos indica o caminho dos prêmios, e o processo europeu, de impor compulsoriamente nosso produto, deixando de lado o aspecto econômico da questão. Ignoramos que isso já foi feito, ou apenas nos esquecemos? Já em 1910 o decreto número 7.999, de 17 de março, concedia favores à cultura do trigo, e nem por isso se conseguiram resultados.

Uma comissão especial da Sociedade Nacional de Agricultura sugeriu: prêmios em dinheiro — \$070 por quilo de trigo colhido, com o mínimo de 20 toneladas de colheita; aquisição, por parte do governo, das sementes produzidas genealógicamente; preferência, nas concorrências públicas, para êsse trigo; prêmios de 10 a 100 contos para os moinhos instalados nas zonas produtoras, com capacidade de 5 a 50 toneladas em 24 horas; adquirir por importância até 10 contos, a propriedade da variedade que se conseguir por processos seletivos e de valor econômico superior às já cultivadas; melhoramentos das estações experimentais; criação de campos de sementes e do Serviço do Trigo.

Em 1937 foi organizado o Serviço de Fiscalização do Comércio de Farinha, regulamentado em 1938. Torna-se obrigatório o uso de sucedâneos e dificulta-se a importação do produto genuíno. Nem todos acreditam na eficiência do artifício e das soluções compulsórias, preferindo muitos aquela: “deliberação de sistematizar inteligentemente os vários fatores indispensáveis ao impulsionamento dessa cultura”. E há os que piamente crêem em Boerger e, vendo que não é seguida sua orientação, não esperam o fim da campanha para saber que não vai dar certo.

Essa questão da cerealicultura é muito mais grave do que pareceria. Tivemos oportunidade de estudá-la em todos os seus aspectos. Como diretor do Departamento de Assistência ao Cooperativismo, da Secretaria da Agricultura paulista, dedicado de modo especial à organização dos pequenos produtores; como membro da Comissão Reguladora do Abastecimento; e como enviado do governo de São Paulo ao Uruguai e à Argentina. Aqui, vimos apodrecerem medas de cereais nos campos, enquanto nas cidades os preços de venda eram absolutamente inacessíveis para a grande massa consumidora; e estudamos as tarifas ferroviárias para os cereais, con-

cluindo que não é transportando milho e feijão e arroz que as companhias de estradas de ferro distribuem dividendos. No Uruguai, testemunhamos como Albert Boerger dá feição científica ao problema, e alia hábilmente a Ciência à Economia, a favor da solução. Na Argentina, vimos o Presidente da República prestigiando pessoalmente, por diversos meios, a solução adotada. Argumentamos com o máximo de convicção a nosso alcance. Conseguimos uma lei a respeito, lei que, em resumo, é a instituição dos silos cooperativos, ou melhor, a organização da produção e do consumo de cereais. Infelizmente, a lei não foi executada. No nosso *Tratado Brasileiro de Cooperativismo* se encontra amplo capítulo sobre o assunto. Pode sintetizar-se assim: a história da cerealicultura de cada país divide-se em duas partes — antes e depois da organização da produção e do consumo. Antes, a cerealicultura só dá resultado para os acaparadores e não interessa nem aos homens do campo nem à economia do Estado. Depois, é a base da prosperidade dos homens do campo e o sustentáculo da economia geral, porque é nela, e nunca nas explorações monoculturais, que se assenta a estruturação econômica dos povos agrícolas sólidamente organizados.



## CAPÍTULO V

### A PECUÁRIA

“**É** LES NOM LAVRAM, nem criam, nem ha quy nem vaca, nem cabra, nem ovelha, nem galinha, nem outra nhum a limaria, que costumada seja aho viver dos homens”. E’ ainda o famoso Pero Vaz de Caminha, na famosa carta de 1.º de maio de 1500, enviada “deste Pôrto Seguro de vossa Ilha de Vera Cruz”, a D. Manuel, o Venturoso.

Não havia. Mas, logo depois houve. Na descrição que fêz Anchieta, dos campos de Piratininga, surge, possivelmente pela primeira vez a pecuária: “Este campo é mui fértil de mantimentos, criação de vacas, porcos, cavalos, aves, etc.” Descrevendo as terras que vão do Itapocuru ao Tatuapará, na Bahia, diz Gabriel Soares de Sousa que “são oito ou nove léguas, cuja terra ao longo do mar é muito fresca e baixa, e não serve senão para criação de gado”. Um rico habitante da cidade do Salvador, Garcia d’Ávila, tem afazenda de criações de vacas e de éguas, “e terá alguns dez currais por esta terra adiante”. Também os jesuítas possuem aí três currais de vaca. No rio Jacópe, o mesmo Garcia d’Ávila tem outro curral de vacas. Referindo-se ao Rio de Janeiro: “neste Rio de Janeiro se podem fazer muitos engenhos por ter terras e águas para isso, em o qual se dão as vacas muito bem, e todo o gado de Espanha”. Aliás, a pecuária desenvolveu-se simultâneamente com a cultura canavieira, porquanto os bois eram indispensáveis nos engenhos. Na donataria de São Vicente: “tem esta Capitania muita caça de porcos e veados, e outras muitas alimárias e aves, e criam-se aqui tantos porcos e tamanhos, que os esfolam para fazerem botas, e couros de cadeiras, o que acham os moradores destas capitánias mais proveitoso que de couro das vacas, de que nestas capitánias há muita quantidade por se na terra darem o melhor que na Espanha, onde as carnes são muito gordas e gostosas, e fazem vantagem às das outras províncias, por a terra ser mais fria.” No extremo sul, do pôrto de São Pedro ao cabo de Santa Maria: “Tôda esta terra é baixa e sem arvoredo, mas cheia de erva em todo o ano, e há

partes que têm algumas reboleiras de mato; a erva destes campos é muito boa para criações de gado de tôda sorte, onde se dará muito bem, por ser a terra muito temperada no inverno, e no verão lavada de bons ares frescos, e sadios, pela qual há muitas águas frescas para os gados beberem assim de lagoas como de ribeiras." Conta que os moradores da capitania de São Vicente iam ao rio dos Patos negociar com os tapuias, comprando-lhes escravos, cêra da terra, porcos e galinhas.

O colégio dos jesuítas na capital baiana teria, à época, nos seus diversos currais, "mais de duas mil vacas de ventre, que nesta terra parem todos os anos". Na ilha dos Frades, o lavrador João Nogueira possuía criação de vacas e porcos. Rio Paraguaçu acima, durante duas léguas, terras fracas e despovoadas, notando-se apenas currais de vacas. A mesma coisa nas duas léguas mais próximas da foz desse rio. Ainda a mesma coisa nas primeiras duas léguas acima da bôca do Jaguaribe. Só currais de vacas da barra do Juquirijape ao curral de Sebastião da Ponte, numa extensão de cinco léguas.

Um depoimento maior, de Gabriel Soares, no qual se vê a origem do gado baiano: "As primeiras vacas que foram à Bahia levaram-nas de Cabo Verde, e depois de Pernambuco, as quais se dão de feição que parem cada ano e não deixam nunca de parir por velhas; as novilhas como são de ano esperam o touro, e aos dois anos vêm paridas, pelo que acontece muitas vêzes mamar o bezerro na novilha e a novilha na vaca juntamente, o que também se vê nas éguas, cabras, ovelhas e porcas; e porque as novilhas esperam o touro de tão tenra idade, se não consentem nos currais os touros velhos, porque são pesados e derreiam as novilhas, quando as tomam; as vacas são muito gordas e dão muito leite, de que se faz muita manteiga e as mais coisas de leite que se fazem na Espanha; e depois criam algumas no bucho umas maçãs tamanhas como uma péla e maiores, e quando são ainda novas têm o carão de fora como é o couro da banda do carnoz; as peles das mais velhas são pretas e lisas que parecem vidradas no resplendor e brandura, umas e outras são muito leves e duras, e dizem que têm virtude".

*Origem dos eqüinos:* "As éguas foram à Bahia de Cabo Verde, das quais se inçou a terra, de modo que custando em princípio a sessenta mil-réis e a mais, pelo que levaram lá muitas todos os anos e cavalos, multiplicaram de uma tal maneira, que valem agora a dez e a doze mil-réis; e há homens que têm em suas granjearias quarenta e cinqüenta, as quais parem cada ano; e esperam o cavalo poldras de um ano, como as vacas, e algumas vêzes parem duas crianças juntas. São tão formosas as éguas da Bahia como as melhores de Espanha, das quais nascem formosos cavalos e grandes corredores, os quais até a idade de cinco anos são bem acondicionados, e pela maior parte como passam daqui criam malícias e fazem-se mui desassossegados, mal arrendados e ciosos; assim êles como as éguas andam desferrados, mas não faltam por isso em

nada por serem mui duros de casco. Da Bahia levam os cavalos a Pernambuco por mercadoria onde valem a duzentos e a trezentos cruzados e mais."

Também a parte referente aos jumentos precisa ser transcrita, pois perderia com a síntese: "Os jumentos se dão da mesma maneira que as éguas, mas são de casta pequena; os cavalos não querem tomar as burras por nenhum caso; mas os asnos tomam as éguas por invenção e artifício quer elas serem grandes e êles pequenos, que lhes não podem chegar, e as éguas esperam-nos bem, pelo que há poucas mulas mas estas que há, ainda que são pequenas, são muito formosas, bem feitas e de muito trabalho."

*Ovelhas e cabras:* Procedentes de Portugal e Cabo Verde, empre-nham com quatro meses, e parem duas vêzes ao ano, duas e três crias cada vez; boa carne e bom leite, de que se fazem queijos e manteigas. Cordeiros e cabritos sempre gordos e saborosos. Bodes de carne gorda e dura.

*As porcas:* extraordinariamente múltiparas, começando aos quatro meses e repetindo três vêzes ao ano. A carne de porco usa-se o ano todo, "mas não fazem os toucinhos tão gordos como em Portugal, salvo os que se criam nas capitánias de São Vicente e na do Rio de Janeiro."

*As galinhas:* maiores e mais gordas que as portuguezas, e boas poedeiras "mas é de espantar que como são de três meses esperam o galo, e os frangões da mesma idade tomam as fêmeas, os quais são feitos galos e tão tenros, saborosos e gordos como se não viu em outra parte."

*Informação curiosa:* Embora comendo porcos-do-mato, os índios não comiam carne de porco domesticado. Embora informando muito sôbre a pecuária no século do descobrimento, Gabriel Soares de Sousa informa pouco sôbre a origem dela. Quando aqui se introduziram as primeiras reses, chegadas a Pernambuco e à Bahia, e procedentes do reino e de suas possessões, as raças bovinas portuguezas eram a transtágana, a galega, a mirandesa, a brava e a maronesa ou barrosã. E mais a turina, a arouquesa, a môcha e o boi asiático. Em Mafra já se conhecia o zebu. E' provável, quase certo, que a introdução do gado bovino se tenha feito inicialmente pelo Norte, onde Duarte Coelho iniciou a pecuária em 1535. Aires da Cunha conduzia gados para o Maranhão, quando naufragou. Porém, igualmente se afirma que, no Sul, em 1534, Ana Pimentel, mulher de Martim Afonso de Sousa, iniciou a criação de bovinos, com oito vacas e um touro conduzidos do Paraguai por Gaete, para os irmãos Góis. Mais gado vacum e cavalari chegou em 1549 à Bahia, mandado buscar por Tomé de Sousa ao Cabo Verde na caravela *Galga*.

Ao mesmo tempo chegavam os ovídeos bordaleiros, merinos e asiáticos e, no século seguinte, ao Norte, os batávicos; as cabras alentejanas, ribatejanas e serranas, os equídeos galizianos, céltico-

lusitanos e andaluzes; os asininos andaluzes; os equinos curraleiros, andaluzes e, no século seguinte, os holandeses. Afirma-se que o cavalo pampa é nacional, oriundo do vale do São Francisco, ou melhor, do Urucuia, existindo, a respeito, uma lenda pouco interessante. O São Francisco, aliás, chamava-se antigamente rio dos Currais, de tal modo era desenvolvida ali a pecuária.

Vieram o porco alentejano, o macau e o celta.

O Senhor Antônio da Silva Neves, que se mostra entendido em pecuária, mas cuja literatura é detestável, chegando a dizer-se “amigo inconcusso, mas estéril” das coisas rurais, alinha as seguintes sub-raças nacionais: curraleira, colônia, maia, môcha, patuá, turina, pintado, caraúno, jaguanês, malabar, china, guademã. As cinco primeiras procedem do gado português; as três seguintes, do holandês e do flamengo; e as quatro últimas, do cruzamento do português com o asiático. As primeiras remontam ao começo do século do descobrimento; as segundas à ocupação holandesa e as últimas ao fim da colônia. A importação de raças finas data da República, na opinião daquele senhor. No Império, entretanto, já se teria cogitado do aperfeiçoamento de nossa pecuária. Em carta de 8 de julho de 1821, a imperatriz Dona Leopoldina pedia a seu pai, imperador austriaco: “Confiada na vossa mercê, que não levareis a mal, mudo o assunto, desta carta, para pedir-vos seis cavalos transilvanos para as criações de potros daqui, porque no Brasil é indispensável a aquisição de bons cavalos.” Mais adiante, veremos outros atos no mesmo sentido.

Como nos escritos referentes ao século XVI, também nos que se referem ao século XVII se encontram largas informações sobre a pecuária. Apenas alguns exemplos. Frei Vicente do Salvador, descrevendo a capitania de São Paulo diz: “Outros se dão à criação de vacas, que multiplicam muito, e são as carnes mais gordas que em Espanha, principalmente os cevados, que se cevam com milho zaburro, e com pinhões de grandes pinhais, que há agrestes, tão férteis e viçosos, que cada pinha é como uma botija e cada pinhão depois de limpo como uma castanha, ou bolota de Portugal.” Na *História da Capitania de São Vicente*, escreve Pedro Taques: “a vila de São Francisco das Chagas de Taubaté foi ereta em 1645 por Jacques Félix, natural de São Paulo, e nela foi povoador e fundador, como procurador bastante da Condessa de Vimieiro, donatária da Capitania de Itanhaém; este paulista tinha passado de São Paulo, com sua família e grande número de índios de sua administração, gados vacuns e cavalares.” Os jesuítas iniciaram a criação em território sul-rio-grandense no ano de 1619. Fundaram as estâncias de São Vicente, São Luís, São Pedro Mártir, Santa Tecla, Tupaceretã e Sandó. Na de Santa Tecla, no século XVII já havia mais de 50.000 cabeças de gado. Refere o Marquês de Grimal que, de 1622 a 1630, “os habitantes de Piratininga apoderaram-se de 80.000 cabeças de gado, pertencentes aos índios guaranis. Nessa

mesma época, isto é, nos começos do século XVII, deu-se início à criação de aves, carneiros, porcos e gado vacum na ilha de Fernando de Noronha (que von Humboldt, em *Quadros da Natureza*, chama sempre São Fernando de Noronha). De uma carta dirigida por Maurício de Nassau a Frederico Henrique de Orange, constam referências às excelentes pastagens e aos numerosos rebanhos bovinos. Num relatório referente ao ano de 1637, o príncipe informa sobre a pecuária cearense. Fomentou com êxito a pecuária no Rio Grande do Norte, e com relativo insucesso em Sergipe. Com isso, visava assegurar aos engenhos o gado necessário ao serviço, bem como o abastecimento de carne. Em 1641, proibiu ali a matança de bois e novilhos, e a exportação de gado. “Lamentavelmente escassos — diz Hermann Wätjen — são os dados fornecidos pelas fontes sobre o desenvolvimento da pecuária na Nova Holanda. Nos capítulos anteriores já ficou indicado que este importante ramo da economia rural tinha o seu campo de ação no sul de Pernambuco e no Rio Grande, sendo que o maior fornecimento de reses para o consumo era feito pelos criadores de gado do Rio Grande. Em 1645, os conselheiros políticos exaltaram a conquista final nesta Capitania, como um benefício inestimável da fortuna. Sem o Rio Grande, os soldados holandeses tão miseravelmente tratados, com os só recursos dos armazéns, ficariam condenados a morrer de fome; sem o Rio Grande, a alimentação da população de Pernambuco, em constante crescimento, seria uma coisa impossível. Com a energia que lhe era própria, tomou João Maurício a si o incremento da criação do gado. Ele sabia perfeitamente que o bem-estar da colônia dependia de um abastecimento de carne seguro e regular; e que sem bois de trabalho os plantadores de cana — em sua maior parte possuidores de engenhos de animais — jamais poderiam manter em atividade satisfatória a fabricação do açúcar.” Arrendou a capitania de Sergipe de Nuno Olferli, para desenvolver ali a pecuária. Olferli fracassou, porquanto os portugueses não retornaram de seus refúgios na Bahia, como esperava. Além da proibição já referida, de matança de bois e novilhos, Nassau quis impor a de cabras, cordeiros e leitões, não o tendo feito devido à escassez de carne,

Em 1641, uma libra de carne custava no Brasil holandês 0.30 (moeda, florim); uma libra de queijo, 0.40; uma libra de manteiga, 1 florim. Em março de 1639, uma libra de manteiga custava 8 florins; uma libra de queijo, 2 e meio. Em 1631, o Brasil holandês exportou 31 fardos de couros; 1.198 em 1632; 389 em 1634; 300 em 1635; 465 em 1636; 87 em 1637; 516 em 1638; 93 em 1639; 147 em 1642; 733 em 1644; e 918 em 1646.

Nos meados do século XVII já era abundantíssimo no Ceará o gado vacum. Em Aracati se faziam charqueadas de 20 a 25 mil bois por ano, e se expediam para Pernambuco 60 mil meios de sola, 35 mil couros de cabra e 3 mil peles.

No século XVIII, a pecuária começou a exercer papel social no Brasil. Uma carta régia de 1701, proibia criações a menos de

dez léguas do mar. Onde terminavam os últimos canaviais, começavam os currais. Os índios, que não admitiam a agricultura por conta de terceiros, fizeram-se peões. Já expusemos que se revelaram ótimos boiadeiros. Entretanto, não foram poucos os choques entre as tribos mediterrâneas e os vaqueiros, que vanguardavam a penetração. A Câmara baiana contratou paulistas para darem combate aos indígenas que hostilizavam os boiadeiros de Aporá. Outros bandeirantes se empresaram em lutas iguais. “Muitos dos paulistas empregados nas guerras do Norte — escreve Capistrano de Abreu, em *Capítulos de História Colonial* — não tornaram mais a São Paulo, e preferiram a vida de grandes proprietários, nas terras adquiridas por suas armas; de bandeirantes, isto é, despovoadores, passaram a conquistadores, formando estabelecimentos fixos. Ainda antes do descobrimento das minas sabemos que nas ribeiras do rio das Velhas, e do São Francisco, havia mais de cem famílias paulistas, entregues à criação de gado.” Simonsen refere que Domingos Mafrense, ou Domingos Sertão, fundou no Piauí 39 fazendas de criar gado vacum. Domingos Jorge Velho introduziu na Paraíba o gado do São Francisco. Outros paulistas levaram a pecuária a Goiás, de onde se passou a Mato Grosso.

Antonil recenseia o gado baiano, pernambucano e fluminense no começo do século XVIII: 500.000 cabeças, 800.000 e 60.000, respectivamente. Para São Paulo, incluindo os campos paranaenses, 1.500.000. “E porque as fazendas, e os currais de gado se situam aonde há largueza de campo — diz o egrégio jesuíta — e água sempre manente dos rios, ou lagoas; por isso os currais da parte da Bahia estão postos na borda do rio de São Francisco, na do rio das Velhas, na do rio das Rãs, na do rio Verde, na do rio Peramirim, na do rio Jacuípe, na do rio Itapicuru, na do rio Real, na do rio Vazabarris, na do rio de Sergipe; e de outros rios, em os quais, por informação tomada de vários, que correram êste sertão, estão atualmente mais de quinhentos currais; e só na borda daquém do rio de São Francisco, cento e seis léguas. E na outra borda da parte de Pernambuco, é certo que são muito mais. E não sòmente de tôdas estas partes e rios já nomeados vêm boiadas para a cidade e recôncavo da Bahia, e para as fábricas dos engenhos; mas também do rio Iguaçu, do rio Carianhém, do rio Corrente, do rio Guarafra, e do rio Piagui-grande, por ficarem mais perto vindo caminho direito, à Bahia, do que indo por voltas a Pernambuco. E pôsto que sejam muitos os currais da parte da Bahia, chegam a muito maior número os de Pernambuco, cujo sertão se estende pela costa desde a cidade de Olinda até o rio de São Francisco, oitenta léguas; e continuando da barra do rio de São Francisco até a barra do rio Iguaçu, contam-se duzentas léguas. De Olinda para oeste até o Piagui, Freguesia de Nossa Senhora da Vitória, cento e sessenta léguas, e pela parte do norte estende-se de Olinda até ao Ceará-mirim, oitenta léguas, e daí até o Açu, trinta e cinco léguas, e até o Ceará-grande, oitenta

léguas: e por tôdas vem a estender-se desde Olinda até esta parte, quase duzentas léguas.

Os rios de Pernambuco, que, por terem junto de si pastos competentes, estão povoados com gado (fora o rio Prêto, o rio Guaraíra, o rio Iguaçu, o rio Corrente, o rio Guariguae, a lagoa Alegre, e o rio de São Francisco, da banda do norte), são o rio de Cabaços, o rio de São Miguel, as duas Alagoas com o rio do Pôrto do Calvo, o de Paraíba, o dos Cariris, o do Açu, o do Podi, o de Jaguaribe, o das Piranhas, o Jajau, o Jacaré, o Canindé, o de Parnaíba, o das Pedras, o dos Camarões, e o Piagui. Os currais desta parte hão de passar de oitocentas léguas: e de todos êstes vão boiadas para o Recife e Olinda, e suas vilas, para o fornecimento das fábricas dos engenhos desde o rio de São Francisco até ao Rio Grande; tirando os que acima estão nomeados desde o Piagui até à barra do Iguaçu e de Pernagua, e rio Prêto; porque as boiadas dêstes rios vão quase tôdas para a Bahia, por lhes ficar melhor caminho pelas Jacobinas, por onde passam, e descansam. Assim como aí também param, e descansam as que às vêzes vêm de mais longe. Mas quando nos caminhos se acham pastos, porque não faltaram as chuvas, em menos de três meses chegam as boiadas à Bahia, que vêm dos currais mais distantes. Porém se por causa da sêca forem obrigados a parar com o gado nas Jacobinas: aí o vendem os que o levam, e aí descansam seis, sete e oito meses, até poder vir à cidade."

Como se vê, Antonil engloba, nessas informações sôbre Pernambuco, currais situados em territórios que hoje são dos Estados vizinhos. Refere, por exemplo, alguns do Ceará, onde exatamente nesse século XVIII a pecuária começou a sofrer com as sêcas, só uma das quais liquidou sete oitavos do gado existente. Para essa época e com referência a Fernando de Noronha, encontra-se curiosa informação no relatório de um observador enviado pelo rei, a fim de averiguar a situação dos franceses que haviam ocupado a ilha. Esse observador viu lá "diversas qualidades de aves de pena, galinhas, frangos, perus, patos, gansos, e pombas da terra, e do reino". Era sexta-feira (28 de setembro de 1736). Mas, o observador régio comeu carne: "Logo depois me puseram à mesa com muito asseio, e nela se puseram pão, queijo, vinho, e carne de cabra da mesma ilha, que tem muitas bravas em quantidade, que êles matam a espingarda, e são muito grandes e gordas em demasia, e me fizeram muita galanteria, mostrando-se muito meus amigos; depois me levaram ao passeio pelas suas cêrcas, que são de estacada de madeira da terra, da altura de um homem, com suas portas pintadas de encarnado, e passando por elas vi couves, e outras muitas verduras, tudo plantado com muita curiosidade, feijão, pimenteiras, inhames, tabacos, muitas outras produções do Brasil, e da Europa. Vi também em o campo da ilha doze porcos, entre machos e fêmeas, todos brancos, muito grandes e gordos, e cabras mansas, apanhadas em pequenas na mesma ilha, e por êles domesticadas."

Antonil refere também que os índios se dedicavam à pecuária: “Os que as trazem — as boiadas — são brancos, mulatos e pretos, e também índios, que com êsse trabalho procuram ter algum lucro.”

O fim da jornada para oeste, quanto à pecuária, foi puxada pela mineração. Havia mister alimentar os milhares e milhares de homens dedicados à nova atividade. Os gados do São Francisco e mesmo do nordeste eram comboiados para o interior até para Mato Grosso, em grandes boiadas. E os engenhos litorâneos, que já estavam privados dos escravos, ficaram paralisados pela falta de bois de serviço para as almanjarras. O governo reinol, que, um mês antes, havia localizado a pecuária a um mínimo de dez léguas do litoral, deveu expedir a carta régia de 7 de fevereiro de 1701, proibindo as comunicações internas entre as capitanias canavieiras e as mineiras. Dois anos depois, o mesmo governo julgou necessário fomentar a pecuária, e escrevia a Álvaro da Silveira de Albuquerque: “Eu, el-rei vos envio meu saudar — para que essa capitania — a do Rio de Janeiro — e as mais do Sul abundem em gados, e se possam povoar com êles as minas, sem lhe ser necessário abrir porta delas para a Bahia e evitarem-se os descaminhos que desta comunicação podem resultar aos quintos de ouro, me pareceu ordenar-vos dez de Sesmaria a maior parte que fôr possível das terras dos campos das minas que se estendem para a parte dessa capitania, até junto à serra dos Órgãos, a que mais perto fôr do Rio de Janeiro, com a obrigação de cada um dos donatários pôr um curral de gado dentro de dois até três anos no sítio que se lhe der, por se entender que com a fertilidade destas terras abundarão essas capitanias em gado e a Fazenda Real terá um grande lucro nos dízimos.”

Começou aí, de modo mais amplo, e mais definido, a atuação da pecuária na unidade nacional, a contribuição do vaqueiro no entrelaçamento das povoações. Muito mais tarde, Afonso Arinos vai definir isso, referindo os humildes construtores dessa unidade: “... é o tropeiro, de cujas dores é às vêzes única testemunha o seu lote silencioso a grimpar morros e descer vales, em caminhos por onde nunca passou a engenharia oficial, é o boiadeiro que, deixando mulher e filhos na sua casinha barreada junto à touça de bananeiras e perto do córrego, se afunda nos sertões de Mato Grosso ou de Goiás, para vir, aboiando e gemendo pela chapada, aos latidos da ventania e aos açoites do aguaceiro, tanger o gado até às invernadas próximas do litoral. E tôda essa gente que trança, lida e sofre, vai tecendo a rede de solidariedade da população brasileira, sem rivalidades de nascimento, nem de língua, nem de religião.” Vimos, anteriormente, o notável movimento de gado do sul para São Paulo, e anotamos como, bem mais tarde, uma questão daí surgida, iria influir na Guerra Farrroupilha. A introdução do gado vacum e cavalariço no Rio Grande do Sul e em Santa Catarina é anterior ao descobrimento. Os guaicurús possuíam vacas de leite e cavalos de sela, naturalmente importados das povoações espanholas



do outro lado do rio. De resto, já vimos, páginas atrás, que foi daquela procedência que Ana Pimentel recebeu os primeiros reprodutores, no ano de 1534, trinta e dois, portanto, antes da data referida por Southey como o do nascimento da lenda chamada *A Vaca de Gaete*, lenda, portanto, não merecedora de registro, pois são históricos os fatos que envolve, apenas sem certas fantasias e com a verdadeira data. Em 1556, quando, segundo o historiador inglês, Juan de Salazar teria trazido para o Brasil as sete vacas e o touro andaluz, já havia muito gado em São Vicente e São Paulo, segundo depoimentos reproduzidos neste mesmo capítulo.

Nem só conseqüências internas foram sentidas com o desenvolvimento da pecuária. Os burros andaram a pique de provocar algumas questões externas. Habitando região montanhosa, onde as estradas são de abertura difícil, más, tortuosas e estreitas, e onde os pastos são, em via de regra, morro-acima, os mineiros preferiram sempre o uso de asininos, quer para sela quer para carga. A seguir, divulgavam o seu emprêgo nas demais regiões, às quais vendiam tropas constituídas de lotes: cada lote, como até hoje, constava de dez béstas e um cavalo de madrinha, malandrão, que só transportava o cincerro. Como os cavalos eram geralmente portugueses, tivemos aqui a rivalidade entre tropeiros de mulas e tropeiros de cavalos, como nos tempos bíblicos as havia entre pastôres de ovelhas e pastôres de cabras. O governo reinol interveio várias vezes, a favor dos cavalos patrícios. Em 1761, o rei dirigiu ao Conde de Bobadela missiva extensa sôbre o assunto: "Sendo-me presente — dizia — que pelo costume que de anos a esta parte se tem introduzido no continente do Estado do Brasil de razerem os moradores dêle os seus transportes em machos e em mulas deixando por isso de comprar os cavalos; de sorte que se vai extinguindo a criação dêles; por não terem saída, com grave prejuízo do Meu Real Serviço, e de criadores, e Bem Comum dos lavradores dos sertões da Bahia, Pernambuco e do Piauí. E atendendo ao que por êles me foi representado: Sou servido ordenar, que em nenhuma cidade, vila ou lugar do território dos vossos governos se possa dar despacho por entrada ou por saída a machos ou mulas. E que antes pelo contrário, todos e tôdas as que nêles se introduzirem depois da publicação desta, sejam irremissivelmente perdidos e mortos pagando as pessoas em cujas mãos forem achados os sobreditos machos, ou mulas, metade do seu valor, para os que os descobrirem. Nas mesmas penas incorrerão as pessoas que de tais cavaladuras se servirem ou seja em transporte, ou em cavalaria, ou em carruagem, depois de ser passado dum ano que lhes concedo para o consumo das que atualmente tiverem já, sendo matriculados para se conhecerem, e para obviar as fraudes, que se podem maquinar contra esta minha Real Determinação, Vos ordeno que logo que receberdes esta, e depois de a fizerdes publicar por Editais afixados nos lugares públicos dessa capital, e das demais povoações dessas capitânicas: passeis as ordens neces-

sárias para que se faça um exato inventário de todos os machos e mulas que se acham nos distritos desses governos com a declaração das suas cidades e sinais para por elles serem confrontados os que de novo aparecerem: e se proceder na execução desta Minha Real Determinação contra as transgressões desta pela prova que resultar das ditas confrontações. O que tudo executareis e fareis executar com a exatidão que de Vós confio.”

Nunca se obedeceu a essa Real Determinação. Até hoje, as tropas que conduzem às estações ferroviárias e aos entrepostos a produção agrícola do interior se constituem de muares. Quando precisou de romper as selvas, transportando viveres e material telegráfico, no Mato Grosso, o General Rondon não mandou buscar cavalhadas no Rio Grande do Sul: enviou emissários ao distantíssimo Pessanha, no nordeste mineiro, em busca de machos e mulas, muito embora esses animais devessem ser levados ao Rio de Janeiro, daí a Buenos Aires e de Buenos Aires a Mato Grosso, por via fluvial. E' que, além das condições topográficas e viárias, há pouco referidas, o cavalo sem trato, sem assistência técnica — digamos assim — degenera, transforma-se em fraco pangaré, como se vê em todo o interior, ao passo que o burro não degenera tanto, e é de muito maior resistência, mais lépido e mais sóbrio. O burro é muito inteligente.

Por seu lado, o Rio Grande passou a produzir muares em alta escala, enviando-os a tôdas as feiras do país. Tal criação, todavia, foi combatida até ao fim do século XVIII. Em 1769, o capitão-general da Capitania de São Paulo oficiava ao governador de Minas Gerais, procurando convencê-lo da necessidade de coibi-la, porque “o negócio mais limpo, que têm esta Capitania de São Paulo é o dos animais”, ao passo que, se Minas se supre a si mesma, tal comércio cessará. O governador mineiro respondeu, assegurando que “não tenho concedido terras dentro dos registros, e nem me consta, que dentro dos mesmos haja fazendas de gado, com éguas, e cavalos, ou burros, pela vigilância, que os meus antecessores sempre tiveram neste particular.” Entretanto, quatro anos depois D. Luís Antônio de Sousa volta ao mesmo assunto:

“Tem-se divulgado nesta cidade — São Paulo — a notícia de que a essa Capital tinha chegado um navio do reino que conduzia a bordo um numeroso lote de burros para Minas. Com este motivo me parece devo tornar a lembrar a V. Excia. o quanto o estabelecimento dessas fazendas de criação de mulas em Minas é prejudicial a todo o Estado em geral. A Província de Viamão padecerá a maior ruína porque, faltando-lhe este comércio das mulas que é o mais interessante, padecerão aquêles povos a maior decadência e atualmente já a experimentaram, porque as suas criações que costumavam vender à dobra e às vèzes pelo maior preço, atualmente me consta que lhes não passam de seis mil-réis. O seu registro, que é a maior renda da Provedoria, necessariamente há de dar em baixa: o mesmo há de suceder a esta capitania, porque o maior contrato que tinham

êstes povos era o negócio de bēstas de Viamão, e os que nêle têm entrado se queixando de que infalivelmente perdem os seus capitais por não terem já saída alguma as mulas em Minas. O registro de Curitiba há de padecer o mesmo detrimento, e o contratador que o rematou neste triênio já se queixa que perde nêle, e êste registro é o maior rendimento desta provedoria, que é pobre como V. Excia. sabe.

A mesma Capitania de Minas Gerais, imagino eu, serão prejudiciais para o futuro êstes estabelecimentos porque, achando os povos outros empregos mais fáceis de ganhar a vida com menos trabalho e menos escravatura do que empregam na extração de ouro, poderá ser que vão pouco a pouco abandonando êste utilíssimo trabalho trocando por aquêle menos laborioso e mais seguro, o que será de grande inconveniente para o Real Erário e para todo o Estado em geral.

E à vista destas considerações, proíbo a entrada dos burros para esta capitania, mas havendo de estar aberta a entrada para tôdas as partes para êles passarem para as Minas, não será justo que eu prive êstes povos por mais tempo daquilo mesmo que a todos se concede. Como o maior prejuízo recai sôbre a Província de Viamão, ainda muito mais sôbre esta de São Paulo, me pareceria que V. Excia. faria um grande serviço a S. Majestade se achasse por bem mandar suspender as entradas dos ditos burros até dar conta ao digno Senhor, com cujo motivo ponho na lembrança de V. Excia. que esta ocasião seria mui oportuna para se poder povoar com pouco custo as campanhas para se estabelecerem em fazendas fora dos registos das capitanias de Minas e de São Paulo, consentindo-se sômente àquelas pessoas que quiserem mandar estabelecer as fazendas e povoar aquelas partes por ser muito útil que nas fronteiras ou fora dos registos se multipliquem estas criações, mas não no interior do país, adonde só a criação dos cavalos se pode tolerar, porque com esta qualidade de criações de mulas sômente nas fronteiras avultariam os rendimentos dos registos, cresceriam o comércio e a conveniência dos povos e não faltaria em Minas a abundância necessária de mulas em bom preço para o serviço dos que as quiserem comprar.

Estas considerações ponho na presença de V. Excia. por me parecer que assim o devo fazer pela minha obrigação. V. Excia., com mais elevado discernimento determinará sôbre esta importante matéria o que lhe parecer mais útil ao Real Serviço e ao bem comum dêstes Estados. Deus Guarde V. Excia. São Paulo, 30 de agôsto de 1773. Ilmo. e Exmo. Sr. Marquês de Lavradio, Vice-rei do Estado — D. Luís Antônio de Sousa."

No início, avançáramos que Portugal colonizara (explorara) o Brasil sem estadistas; e que, entre os monarcas portugueses do período colonial, e mesmo até ao fim da monarquia, não surgira um só rei merecedor do título de estadista. Depois da transcrição de documentos, como os reproduzidos no presente capítulo, é incoercível a vontade de relembrar tal afirmativa. Era tal o sistema das

proibições, da asfixia, que muita razão teve o veemente Padre Antônio Vieira, quando afirmou só haver escapado o gengibre, porque se meteu pela terra abaixo. Isso é tanto mais verdadeiro quanto mais sabemos que, para extinguir a cultura das especiarias, o governo metropolitano mandava arrancá-las e salgar a terra, para evitar novos brotos.

No século XIX, começa-se a cuidar do aperfeiçoamento das raças. Em 1804, Caldeira Brandt introduziu na Bahia algumas raças finas. No mesmo ano, e ainda na Bahia, Agostinho Gomes levou a raça turina, da Lombardia. A produção leiteira dessa raça induziu grande quantidade de produtores a importar enormes lotes. No começo desse século, segundo Varnhagem, o Brasil exportava 240.000 couros de bois. Em 22 de junho de 1819, uma carta régia criou em São Paulo uma coudelaria para melhoramento das raças cavalaes, e em 28 de julho estabeleceu outra nos campos de Cachoeira, em Minas Gerais. Século das feiras, eram então os paulistas os boiadeiros por excelência, porque a eles incumbia ir ao extremo sul buscar os gados, e distribuí-los às outras regiões. "Com razão se considera o paulista como o mais forte, saudável e enérgico habitante do Brasil — dizem Spix e Martius. O vigor muscular com que amansam cavalos bravios e o gado selvagem por meio de laço é tão maravilhoso, como a facilidade com que suportam contínuos trabalhos e canseiras, fome e sede, frio e calor, intempéries e privações de toda sorte". Segundo os mesmos autores, o rendimento total das atividades rurais paulistas em 1814 foi de 1.005:764\$440, sendo que 178:678\$800 correspondem à indústria pastoril. Haveria então 190 fazendas de criar. Nesse ano, São Paulo produziu, ou melhor, exportou 24.376 arrôbas de toucinho, a 1\$280 a arrôba; 17.933 cabeças de gado vacum, novas, a 2\$000 por cabeça; 5.330 cavalos bravios, a 4\$000 por peça; 7.504 mulas bravas, a 7\$000 por peça; 1.249 carneiros e ovelhas, a 1\$280 a peça; 1.300 couros, a \$720 a peça. Na exportação, de 1807, figuram a banha, com 1.820 arrôbas; galinhas, 12.300, valendo 1:476\$000; toucinho, vitelas, porcos, couros, mulas e cavalos. Das exportações para a Europa, de 1804 a 1807, constam pontas de chifre. Do rio Ipanema até o Rio Grande do Sul, a criação do gado era a principal atividade; havendo em cada fazenda de 100 a 40.000 cabeças. Média de criações, numa fazenda de duas léguas quadradas, de bons pastos: três a quatro mil cabeças. "Além desse numero de gado bravo, sustenta o fazendeiro o necessário número de bois de carro e vacas leiteiras, o necessário ao transporte de cargas, e a fim de ter o leite para o consumo e para fazer queijos. O cuidado com o gado bravo pouco trabalho exige; consiste em ferrar com a marca do dono, castrar os touros e pegar os animais destinados ao corte. Quatro ou seis peões, sob a direção de um vaqueiro, executam todos esses serviços; contêm as boiadas, para não saírem fora da zona, e defendem-nas contra o ataque das onças e cães bravos. Essa gente está

sempre a cavalo, pois o seu serviço os obriga a correr, às vezes, mais de vinte léguas num dia." As vacas produzem a tērcia parte do leite produzido por uma vaca alemã. Em São Paulo e no Rio Grande, ao lado do vacum há grandes criações de gados cavалares e muares. Cavalos de tamanho mediano. "Os paulistas do povo, os peões sobretudo, costumam usar uma sela pequena, chata, de madeira, que nem sempre é forrada de couro (selingote), com estribos tão pequenos, que nêles só cabe o dedo grande do pé. As esporas são adaptadas ao pé descalço. No mais consiste a roupa do peão em um curto gibão, perneiras justas e um chapéu com forma de prato, prēso ao pescoço com uma correia, tudo de couro de veado ou de capivara, e este vestuário protege-o muito eficazmente contra as cērcas de espinheiro, que tem que atravessar na perseguição aos animais. Os cavalos, assim como os bois, são reunidos de tempos a tempos, ora para contratadores (arrendatários do dízimo) averiguarem o crescimento das manadas, ora para ferrarem os animais com a marca do dono e para castrá-los na idade de dois anos."

Na estatura mediana, e na cabeça pequena e grossa dos cavalos, Spix e Martius viram nêles origem extra-européia — o que se consigna para gáudio dos que acreditam nas manadas cavалares do vale do São Francisco. As mulas eram do tamanho dos cavalos europeus, e preferidas nas longas viagens. Como já tivemos oportunidade de expor, Sorocaba era a sede da grande feira de todos os gados vindos do sul, para distribuição pelas outras regiões. Cada ano, 200.000 animais ali se reuniam. As mulas custavam inicialmente doze pias-tras, mas os impostos elevavam a vinte e cinco esse preço. Até chegarem a Pernambuco ou ao Ceará, a passagem por outros registos elevavam de novo esses preços. As da América espanhola custavam mais ainda, devido aos riscos do contrabando. São as preferidas para as liteiras em que viajam as grandes damas de Minas Gerais e, ajaezadas com passadeiras, rabichos, peitorais e cabeçais de prata, constituem o orgulho dos mineiros que viajam.

De janeiro a março de 1816, pela alfândega de Malhada, (região do São Francisco) passaram para a Bahia 892 peças de gado vacum, a 4\$000, e 114 couros crus, a \$320. De abril a setembro, 542 cabeças de gado vacum, 353 cavalos a 10\$000, 140 arrôbas de toucinho a 2\$560, 95 couros crus a \$480, e 47 couros meio curtidos, a \$800. De outubro a dezembro: 2.818 peças de gado vacum; 1.076 cavalos; 130 arrôbas de toucinho; 21 couros meio curtidos e 110 crus. Pelo registro do Juazeiro, sôbre o São Francisco, pelo qual se fazia o comércio com as províncias do norte, a Bahia importava no começo do século XIX, de 50.000 a 60.000 cabeças de gado de corte. Enquanto um negro novo pagava ali o impôsto de passagem de \$100, o cavalo manso pagava \$320, a rês \$080 e o poldro chucro \$080. Essa importação era de procedência piauiense, sobretudo; das trinta e três fazendas que Domingos Afonso legara aos jesuítas, e que o govêrno confiscara. Administravam-nas três inspecções:

a de Canindé — 11 fazendas; a do Piauí — 11; e a de Nazaré — 11. Os inspetores recebiam por ano 300\$000 de ordenado. Os vaqueiros, que serviam às ordens dêles trabalhavam de graça durante a aprendizagem. Depois, tinham o direito à quarta parte dos bezerros e poldros nascidos na fazenda durante o ano, para os quais ganhavam de graça o pasto e o sal. Gados sadios, lisos, bons leiteiros. Cavalos raquíticos, menos resistentes. Tôdas essas criações eram do rei e se vendiam anualmente em leilões. Em 1818, um boi valia 5\$400. Mil e cem reses vendidas nesse ano pela inspeção de Canindé, renderam 8:000\$000. As três inspeções juntas vendiam 3.000 cabeças, valendo mais ou menos 18:000\$000. O restante era empregado na alimentação local, além das reses envenenadas por ervas, ou chupadas pelos morcegos. Em 1811, as fazendas administradas pelo govêrno no Piauí possuíam 50.760 cabeças de gado vacum e 2.870 de cavalar.

Na Paraíba, era intenso o comércio de couros. De 1787 a 1796, exportaram-se 37.258 couros para solas (curtidos), 33.621 couros crus e 9.993 meios couros.

Até então, e até mesmo aos meados do século seguinte, à sêca de 1845, a pecuária vinha sendo a maior atividade rural no Ceará, segundo afirma João Brígido. No Araripe só havia fazendas de criar até que, tangido pela sêca de 1792, o Padre João Bandeira iniciou a lavoura cerealífera. No vale do Jaguaribe, igualmente, dominava soberana a pecuária, que, introduzida em 1623, pôde abastecer, quase sòzinha, o exêrcito de João Fernandes Vieira, a quem um só boiadeiro — João Barbosa Pinto — levou de uma vez 700 bois. No comêço do século XVIII, havia fazendas com 4.000 reses em Icó, e as *oficinas* (charqueadas) de Aracati alimentavam intenso comércio de carnes, sobretudo da chamada *Ceará*, que a Bahia e Pernambuco importavam em grande escala. Em 1813, Fortaleza, Aracati, Sobral e Granja exportavam 108.629 couros salgados e 40.618 peles de cabras e carneiros. Em 1862, o gado bovino e cavalar da província do Ceará ascendia a 1.344.000 cabeças, valendo 22.320:000\$000. Ferdinand Denis admirava-se da espantosa multiplicação dos gados grossos e das cabras e ovelhas nos campos cearenses.

De 1760 a 1771, o Maranhão exportou 250.304 couros curtidos e 5.350 meios couros. Em 1783, exportou para Portugal 10.797 couros curtidos, 21.003 com pêlos, 4.550 para solas. Em 1788, 5.717 curtidos e 21.581 para solas. Em 1815: 61.700 não curtidos, 10.556 curtidos e 12.142 de vaca, além de 15.000 chifres de boi. Em 1820: 11.347 couros curtidos, 18.302 secos e 1.300 para solas. Em 1821: 10.437 curtidos, 18.302 secos e 1.300 para solas. Expli-cando o fato de, na parte referente à pecuária, dar-se tanta impor-tância aos couros, poder-se-á repetir Afonso Arinos de Melo Franco, na sua *Síntese da História Econômica do Brasil*: “Mas o grande negócio da criação era a venda e utilização do couro. Muitas vêzes

era o único artigo de exportação da pecuária." Capistrano de Abreu fornece maiores indicações de como este artigo esteve intimamente ligado a todos os atos da vida do brasileiro que habitava a imensa área do interior. Nada mais natural. A época, não existiam câmaras frigoríficas para o transporte de carnes congeladas. O couro e o chifre eram as únicas partes exportáveis do boi. Criando-se para a exportação de couros, e fazendo-se as matanças para esse mesmo fim, era natural que as carnes tivessem pouco valor, dada a exigüidade do mercado interno de consumo. Por outro lado, a Europa ainda preferia a carne de carneiro, e ainda possuía pastagens para os gados lanígeros, necessários ao fornecimento de lãs e carne.

No princípio do século XVIII, o total dos rebanhos brasileiros orçava por 1.500.000 cabeças, na estimativa contemporânea de Antonil. Por esta época se exportava para a Europa, anualmente, 110.000 couros de todo o país. Cem anos depois, em 1816, somente o Estado do Rio Grande do Sul exportava quase 400.000 couros, pelo que diz a estatística de Lemos Brito, tirada a documento oficial da época. O Brasil colonial teria exportado couros no valor de 15.000.000 de libras esterlinas, no cálculo de Simonsen. Só no ano de 1863, a província do Pará, apenas, exportou 1.134.000 couros verdes e 42.572 secos, além de 117.900 peles diversas.

No Amazonas, nunca foi importante a pecuária. Comentando o regime alimentar dos amazonenses, escreveu Agassis: "Nas margens do rio nota-se viçosa, e superabundante vegetação herbácea, magníficos pastos naturais, capazes de dar sustento a numerosas manadas das mais belas raças de gado. Esta riqueza acha-se inteiramente perdida; o gado é extremamente raro, e as poucas pessoas que criam bois é unicamente para os vender aos paquêtes da companhia de navegação ou para os exportar. Ninguém, entretanto, pensa em mandá-los para o corte, e o uso da carne é excepcional. O próprio leite é desperdiçado; ordenhar as vacas é trabalho em que ninguém se quer ocupar."

Saint-Hilaire é rico em informações sobre a pecuária brasileira nos começos do século XIX. Na *Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas* refere a pouca habilitação dos criadores de Sabará e conta que, na serra do Candonga, o gado vacuum é asselvajado, caça-se com cães e é dizimado pelas feras, ou pelos negros fugidos, que assim se alimentam. No Pessanha, era — sempre foi e ainda é — importante a criação de suínos. O preço da manteiga regula com o do Rio de Janeiro. Em várias localidades mineiras, a pecuária era pouco desenvolvida por causa da carestia do sal, devendo-se esta aos impostos. Já então, eram ativos e numerosos os ladrões de cavalos. O cientista francês pôs em dúvida a informação de um proprietário de Vila do Fanado, de possuir numeroso gado, quando ele próprio só viu algumas vacas em torno da casa. Saint-Hilaire desconheceria aquilo, que Spix e Martius observaram e definiram, e que até hoje se mantém nas Minas Gerais: o *retiro* — lugares distantes, onde se

encostam os rebanhos. Independente disso, é difícil fazer idéia do tamanho dos rebanhos nessas fazendas imensas. Os próprios donos costumam ignorar. Em Mato Grosso, dá-se ainda hoje o caso de alguém comprar uma fazenda e, a seguir, reaver o preço por ela pago tão-só com a matança do gado bravo, espalhado pelos campos e matos. Poderíamos pôr em dúvida esta informação dêle: "A indolência dos habitantes do sertão é, talvez, maior ainda que a dos outros mineiros. Sua fisionomia revela-lhes já a índole, e se encontra a expressão dêsse defeito em todos os movimentos do seu corpo. Aliás, o calor do clima convida bastante os homens dessa gleba a entregar-se à ociosidade. A criação de gado, a que se entregam, exigindo pouca atividade, favorece sua tendência à moleza, e a má alimentação que quase sempre ingerem, contribui ainda mais para tirar-lhes a energia. Cozinham sem toucinho, que constitui o alimento ordinário dos brasileiros do interior, e nem todos os proprietários são suficientemente ricos para adicionar carne ao feijão. Durante a estação em que as vacas parem suas crias, quer dizer, desde o fim de agosto até o mês de janeiro, grande número de sertanejos vive apenas de leite misturado a farinha de mandioca, e, muitas vezes até, os habitantes do sertão não têm outro alimento a não ser frutos selvagens." E' nada crível êsse regime alimentar, êsse sincronismo do leite e do fruto silvestre. De resto, o leite jamais constituiu base de alimentação no Brasil, mesmo nas zonas essencialmente pastoris. Os retireiros engordam porcos a leite, mas se esquecerão de pô-lo no café pela manhã, contentando-se com a boa jacuba à noite.

Saint-Hilaire refere a superioridade do sertão mineiro para a pecuária, decorrente dos terrenos salitrados, que dispensam o sal. Descreve as vacas de úberes pequenos, de enormes chifres. Um fazendeiro dono de milhares de cabeça de gado não necessita de mais de dois escravos, pois as reses passam o ano nos campos e descem à beira dos brejos para dormir. No início das chuvas, mete-se fogo às pastagens e, dois ou três dias depois, quando começa a surgir verdejante relva, o gado vai aparecendo, vai desembrenhando-se da mata, onde se metera durante a seca. Quanto à proliferação, um confronto entre as informações de Saint-Hilaire e as de Gabriel Soares de Sousa mostrará que as vacas adotaram hábitos mais cômodos, com o tempo. De acôrdo com o cientista francês começam a criar aos três anos, e em geral só dão crias de dois em dois anos, fornecendo apenas um quartilho de leite por dia. Outra informação menos compreensível: "Durante parte do ano os vaqueiros se limitam a ir de tempos a tempos aos pastos, e a verificar se não falta alguma rês, ou se as há doentes ou feridas. Na época em que as vacas têm crias, os cuidados dos vaqueiros tornam-se mais necessários, e então vistoriam diáriamente o rebanho. Logo que nascem, os bezerros são levados à fazenda, amarrados a moirões em grandes recintos chamados currais, e põe-se a erva diante dêles. Tôdas as tardes as vacas vêm espontâneamente à fazenda para dar de mamar a seus



filhos; desamarram-se êstes, quando já mamaram, e prendem-se as vacas, por sua vez. Os bezerros, embora livres, afastam-se pouco, e, no dia seguinte, são agarrados sem dificuldade e novamente amarrados; dá-se então liberdade às vacas, mas não é senão depois de ordenhá-las, reservando uma teta para o bezérro, que, dêsse modo, mama duas vêzes por dia." Os bezerros não vivem amarrados a moirões, mas apenas apartados das vacas. Não comem ervas nos primeiros dias, nem nos primeiros meses de nascidos; alimentam-se inicialmente só do leite materno; a seguir, aprendem a comer outras coisas, até que vão passar o dia no *pastinho*.

Três inimigos do gado: as sêcas, que os dizemam pela sêde, como aconteceu em 1814 e 1817, quando morreram milhares e milhares de reses; os buracos de tatu, onde as reses metem as patas, quebrando-as; e os morcegos, que lhes sugam o sangue. Saint-Hilaire poderia ter acrescentado outro: os valos, que separam as fazendas. Pelas suas bordas, as moitas de capim ficam mais bonitas, porque só as reses mais arriscadas se deixam vencer pela tentação de pastá-las. E caem, morrendo de fome e de sêde, se o vaqueiro não as descobre a tempo. E mais um, a que êle se refere para negar-lhe a existência: a *erva*. *Boi ervado* é o que, com o capim, ingeriu alguma planta venenosa. Em geral, não escapa. Desde que bebe água, começa a inchar o ventre e está liquidado. Saint-Hilaire diz que todos os vaqueiros se queixam da *erva*, mas nunca ninguém a viu. Ora, qualquer vaqueiro conhece várias espécies de ervas venenosas. Martius refere a *Capparis Ycô* Mart.

Voltemos, porém, às informações do simpático francês:

A criação de cavalos requer maiores cuidados. Inspeção diária, a ver se têm ferimentos ou bicheiras, e para que mais facilmente se domestiquem. Aos dois anos, começam a ser amansados, para o trabalho. Demonstração de inteligência das éguas, que pervagam as caatingas ressequidas do São Francisco: "Cavam a terra com os pés; põem a descoberto as raízes: arrancam-nas em seguida com os dentes e comem-nas. Eu próprio tive sob os olhos no sertão um exemplo da espécie de inteligência que a necessidade de subtrair-se à fome pode inspirar aos animais. Vi um boi aproximar-se de uma plantação de mamona, vergar com a bôca um caule que tinha alcançado a altura prodigiosa de cerca de 25 pés, e fê-lo escorregar entre os dentes para atingir o alto da planta, único lugar em que havia fôlhas." Uma doença do gado cavalari: os piolhos, que lhes derrubam os pêlos e que se combatem com infusão de fumo e aguardente.

Na paróquia de Itacambira, Saint-Hilaire encontrou um fazendeiro que criava carneiros para utilização da lã, o qual lhe afirmou que só precisava comprar sal: tudo o mais, produzia êle mesmo na sua fazenda, inclusive o ferro para as enxadas, foices e outras ferramentas. Na direção da Mantiqueira, encontrou boiadas e porcadas, conduzidas de Minas para a côrte, pelos capatazes das fazendas —

diz o cronista, podendo ser contestado, porquanto êsses gados são conduzidos pelos que os compram, nunca por quem os cria. Os capatazes não abandonam as fazendas e jamais seriam incumbidos de vender os rebanhos nos centros consumidores. “Os homens que levam bois e porcos da comarca do Rio das Mortes ao Rio de Janeiro se reconhecem fãcilmente pelas atitudes e vestuário. Há entre êles tantos brancos como mulatos. Como foram desde cedo acostumados a caminhadas longas e ao regime mais frugal, são geralmente magros, delgados e bastante altos (as caminhadas ou a frugalidade os fêz assim altos? . . .). O rosto é estreito e alongado; de todos os mineiros, são êles, talvez, os que têm menos expressão na fisionomia. Caminham com longa vara na mão, os pés e as pernas nus, e têm o hábito de dar grandes passadas. A cabeça é coberta por chapêu de pala estreita, de forma bastante alta e arredondada; usam camisa de algodão, cujas fraldas flutuam sôbre calças do mesmo tecido; uma jaqueta de tecido grosseiro de lã completa o vestuário.”

BIBL. UFRJ
 Chegando ao pôrto do rio Paraíba, encontrou as duas margens pejadas de bois, que negros armados de ferrões forçavam a atravessar as águas, à custa de ferroadas, bordoadas e gritos terríveis, só o conseguindo depois de um tempo infinito. Falando de Rio Bonito, regista informação menos aceitável, contida nas *Notices of Brazil*, de Walsh: “Os ratos desta região são da espécie mais selvagem: vivendo nas matas, adquirem a ferocidade dos outros animais da floresta e são geralmente considerados como terríveis. Vinte negros pertencentes a um senhor da redondeza foram quase devorados por êles; os pobres coitados deitaram-se tão fatigados e dormiam tão profundamente que uma legião de ratos conseguiu quase devorar-lhes os artelhos antes que tivessem podido soltar um grito; tais acidentes são muito comuns. Uma pobre vaca foi a primeira coisa que se apresentou aos nossos olhos quando nos levantamos. . . Tôdas as suas pernas tinham sido dilaceradas pelos ratos, e os morcegos tinham feito no seu pescoço furos profundos por onde o sangue escorria ainda; estava lá como um exemplo da ferocidade dos horríveis animais que tivéramos por companheiros durante a noite.” Fantasia de viajante imaginoso. Por mais profundo que fôsse o sono dos prêtos, ou da ruminante, sempre seria possível o despertar pelas dores atrozes das mordidas. Os ratos da floresta são pequeninos animais de cano de taquara. Quanto aos morcegos, sim, sabem sugar e soprar ao mesmo tempo, esgotando as reses.

Nas pastagens do Rio Grande, muitos criadores possuíam cada um cinco mil cabeças de gado vacum, excelente, superior aos dos Campos de Goitacás. Gados entregues a escravos, quando, no São Francisco, o pastoreio era atribuição de homens livres. “Como em tôdas as regiões que percorri do Brasil, não se conhece, na zona do Rio Grande, o que seja um estábulo; não se abandona, todavia, o gado a si próprio, como se usa no sertão. Os criadores que se ocupam, em larga escala, da criação de gado bovino, dividem os seus

pastos em diversas porções, seja por valos, seja com o auxílio de cercas feitas com grossas estacas, com a altura mínima de um homem. Em uma dessas pastagens ficam as vacas leiteiras; uma outra é destinada aos bezerros; uma terceira, às novilhas e a última para os touros." Bezerros guardados sob um telheiro, até que possam pastar. Depois, vão para o *pastinho* e são recolhidos diariamente, para a hora da ordenha das mães. Cada ano um proprietário não podia vender mais da décima parte do rebanho, sem sacrificá-lo — safra evidentemente mesquinha, e pouco compensadora.

Os porcos engordavam-se com inhames e carás. Haveria possivelmente um erro de observação: na engorda dos porcos se usam inhame, mandioca e batata-doce; não o cará, que é cultura mais rara e que, muito gosmento, não pode ser comido cru pelos porcos. Nessa mesma região do Rio Grande, havia então grandes criações de carneiros, cujas lãs eram tecidas nas próprias fazendas, para as roupas dos negros e para o *chapéu de mineiro*, pesado, bom abrigo contra o calor solar. Saint-Hilaire sugere a importação de cães pastores para guardarem os rebanhos de ovelhas contra os cachorros dos campos (*canis campestris* Neuw.) e carneiros merinós para melhorarem os rebanhos brasileiros. Entretanto, parece que já possuíamos o merinó, pois do carneiro, que fornecia a lã, devia derivar o nome de um tecido muito usado em Minas: o *merinó*.

Pelos cálculos do cientista a que nos vimos referindo, os fazendeiros não lucravam 10% dos capitais empregados na pecuária, mesmo sem deduzir os impostos a que estavam sujeitos. As boas fazendas figuravam nos inventários valendo de 40.000 a 50.000 cruzados. Na chamada zona sul-mineira, a criação de porcos era a principal atividade. Para a engorda, os porcos canastras, castrados com um ano de idade, levando mais um para engordar, mediante três rações diárias. Depois de cevados, pesam seis arrôbas e viajam para a capital do país, em grandes varas. Criavam-se também porcos tatus, mais precoces e mais fáceis de engordar.

Na região do Araxá, eram numerosos os rebanhos laníferos, cuja chegada ao Brasil Saint-Hilaire faz datar de vinda da corte portuguesa para o Rio de Janeiro. Ter-se-ia começado a criação para atender-se o gosto europeu pela carne de carneiro — origem para duvidar-se, porquanto já possuíamos aqui essa espécie de pecuária, que, de resto, ficaria muito mal situada em Araxá, por exemplo, se se destinasse a suprir açougues fluminenses. O que até hoje faz com que não seja generalizada a criação de laníferos no Brasil, é isto: a carne de carneiro não é saborosa aqui como na Europa, não tendo entrado nos usos dos brasileiros; e as lãs são de pouca aplicação industrial nos mercados internos, não podendo concorrer aos externos, devido à má qualidade, conseqüente à natureza de nossas pastagens, cheias de carrapichos, espinheiros e outras plantas prejudiciais. Sem fundamento é o que diz Lucock, nas *Notes on Brazil*; que não comemos carneiro porque o cordeiro é símbolo

cristão, representando o próprio Cristo — *Agnus Dei*. Não; as razões são mesmo de ordem agrostológica. Conta Saint-Hilaire que, perto de Araxá, um fazendeiro, ao qual se pretendeu vender quinquilharias, chorou tanta miséria, que se diria necessitado de esmola. Entretanto, em tórno da casa era grande a quantidade de porcos, carneiros e bois, havendo um mercador comprado naquela mesma ocasião cinquenta reses a 4\$800. Essas reses eram vendidas a marchantes de São João del-Rei. Não se dava sal ao gado, porquanto este bebia águas minerais e lambia os barreiros da região. Os fazendeiros das dez léguas circunvizinhas conduziam suas manadas, em dias determinados pelo juiz: o gado entrado no barreiro à tarde, saía na manhã seguinte; quando entravam manadas de mais de um proprietário, ao mesmo tempo, havia confusões e disputas...

Os fazendeiros da comarca do norte de Goiás enviavam imensas boiadas para a Bahia. Os da comarca do sul tinham mais dificuldade em encontrar mercados, deixando suas reses em Bambuí e Formiga, nas mãos de intermediários, com lucros insignificantes. Esses intermediários percorriam o Goiás, vendendo bugigangas em troca de gado, que era moeda corrente. No Riacho Frio, viu cobertores finos, feitos com a lã de rebanhos locais. Em Meia-ponte, dominava a criação de porcos. Na Serra Dourada, havia uma fazenda do rei, com cerca de 400 cabeças de gado bovino. Era um índio xavante que tomava conta do rebanho real, fornecedor de carne ao governo goiano, quando em visita àquela aldeia, e aos próprios coiapós — de vez em quando, menos do que eles desejariam. Segundo Cunha Matos, os gados dessa fazenda só beneficiavam o administrador e seus amigos. O que é facilmente crível, porquanto ainda não terminou o costume de servir aves e animais de jardins públicos nos banquetes de chefes políticos e amigos pessoais dos administradores. Se isso ocorre dentro das capitais, é de imaginar-se o que não ocorreria com uma fazenda real situada nos recônditos de Goiás.

Saint-Hilaire não viu condições para a pecuária no Espírito Santo. Os burros eram ali tão raros, que os da sua condução constituíam objeto de curiosidade. Não se criavam porcos, porque, segundo os lavradores, isso era prejudicial à lavoura mandiocqueira, que os suínos destruíam. Marlière, que foi o verdadeiro pioneiro do vale do rio Doce, escreveu-lhe que, feita a estrada de ligação das duas províncias — Minas e Espírito Santo — por algum tempo tráfegaram-na caravanas e muladeiros. Por ela se conduziam boiadas à vila da Vitória. Mas, logo depois todo esse movimento morreu, porque, habituados a comer peixes e mariscos, os capixabas não compravam as reses levadas pelos mineiros.

De 1858 a 1885, o pôrto de Santos exportou sola em quantidades anuais variando entre 16.000 e 133.000 quilos; toucinho, entre 33.000 e 978.000 quilos; miúças, entre 109.000 e 391.000 quilos.

Consignemos o que só Oliveira Lima refere em *O Império Brasileiro*: na época de inovações, que caracterizou a primeira fase da

independência, tentou-se introduzir no Brasil a criação de dromedários e de lhamas, para facilitar os transportes. Quanto aos dromedários, não teria sido a única vez que se falou nêles: na Câmara dos Deputados já nos nossos dias sugeriu-se a sua importação para o Nordeste.

Da parte dos poderes públicos, nunca se deu grande atenção à pecuária, que só por isso não constitui das maiores fontes de riqueza nacional. Sobre esse assunto, de tão relevante importância, tivemos oportunidade de apresentar relatório ao governo paulista, depois de missão oficial desempenhada no Uruguai e na Argentina. Sintentizadas as conclusões dêsse relatório em um anteprojeto de lei, chegamos a acreditar que se instaurariam aqui as práticas tendentes a organizar a pecuária no seu tríplice aspecto — quanto aos interesses do criador, quanto aos do consumidor e quanto aos da economia geral. Infelizmente, houve no meio uma luta política, e tudo ficou engavetado. Os que se interessam pela matéria — um tanto fora da natureza do presente trabalho — encontrariam quase tudo no já referido *Tratado Brasileiro de Cooperativismo*, na parte referente à organização da pecuária.

Em 1907, o decreto 6.454, de 18 de abril, criou facilidades à importação de reprodutores. Outro decreto de 1909 modificou o primeiro, ampliando os favores nêles previstos. No mesmo ano, o decreto número 7.778, de 30 de dezembro, regulamentou o serviço de registo genealógico de animais. O decreto número 7.917, de 24 de março de 1910, criou o Registo e Arquivo Geral de Marcas para animais. E o de número 7.945, de 7 de abril, estabeleceu as bases de concorrência para a instalação de matadouros modelos e entrepostos frigoríficos destinados à conservação e transporte de produtos nacionais e estrangeiros, mediante favores e condições. Ainda no mesmo ano, o decreto número 8.084, de 7 de julho autorizou o Ministério da Agricultura a contratar veterinários para o seu serviço. Considere-se que, em relação ao rebanho nacional, o Brasil não tem veterinários. O número dos que se formam anualmente é nulo, ante a necessidade, que dêles se tem. A consequência, é a mortandade elevadíssima nos rebanhos, tornando a pecuária uma atividade menos compensadora.

O Serviço de Veterinária do Ministério da Agricultura foi criado por decreto número 8.331, de 31 de outubro de 1910. Em 1912, o decreto número 9.515, de 10 de abril, regulamentou as escolas permanentes de laticínios. São Paulo antecipara-se à União. Em 10 de abril de 1907, o Secretário da Agricultura, Senhor Carlos Botelho, apresentara à assinatura do presidente do Estado o decreto criando o Pôsto Zootécnico Central, cujos cursos compreendiam: leiteria; fabricação da manteiga e do queijo; Zootecnia e Higiene Animal; estudo das plantas forrageiras, ou agrostologia e bromatologia; alveitaria; amansamento, adestramento e condução de animais motores; e avicultura. Na Escola de Laticínios, o estudo do

leite e sua utilização era dado em 13 lições; a fabricação da manteiga, em 19; a do queijo em 6; as generalidades em 5. A parte teórica da Zootecnia e Higiene Animal compreendia 30 lições; o melhoramento das raças de animais, 30; a higiene animal, 20. Na parte prática: demonstração prática pelo exame dos olhos, narinas, bôca, dentes, ganachas, garganta, pulso, movimentos respiratórios, virilhas, membros, e pés dos eqüídeos; exercícios dos cavalos e discussão dos resultados; modo de ensilhar, processo de determinar as aptidões do animal; prática do penso, das abluções, duchas, tosquia, limpeza, etc.; quanto aos bovídeos, modo de examinar; exercícios de apreciação, sistemas de ordenha; determinação do peso pelo método das medidas; tabela de pontos; determinação da idade; vacinação; determinação das aptidões; higiene dos estábulos, etc.; quanto aos ovídeos, apreciação do carneiro para produção de lâ; exame do pêlo e do fio; apreciação para produção de carne; determinação da idade; caracteres das diferentes raças, etc.; quanto aos suídeos, apreciação sôbre a conformação do porco; caracteres das diferentes raças, etc. A parte teórica da Agrostologia era dada em 30 lições, abrangendo a preparação do solo, a fertilização das terras, o estudo especial das plantas forrageiras e a colheita e conservação das forragens. A Bromatologia ensinava-se em 30 lições, referentes a noções gerais, estudo dos alimentos, além da parte prática quanto à Agrostologia e à Bromatologia. A Avicultura ensinava-se em 15 lições, além da parte prática. O adestramento e condução de animais motores aprendia-se em 10 lições. Como já expusemos na parte inicial, só funcionou, durante algum tempo, o curso de lacticínios. Ultimamente, os governos têm legislado sôbre a mesma matéria, quanto ao vale do Paraíba. Acontece, porém, que têm sido efêmeros êsses governos: um legisla, mas não chega a pôr em execução; o seguinte não executa, porque não quer ser continuador do anterior; depois, lança também sua leizinha sôbre o mesmo assunto, e cai antes de dinamizá-la.

As fazendas-modêlo de criação foram regulamentadas pelo decreto número 9.704, de 7 de agôsto de 1912, tendo sido fundada mais uma, pelo decreto número 9.868, de 13 de novembro do mesmo ano. Mas, não se deve imaginar que exista de fato o quanto consta na legislação. Em 1913, o decreto 10.300, de 25 de junho, criou uma inspetoria veterinária no Estado do Rio. E em 1915, o decreto número 11.461, de 27 de janeiro, regulamentou os postos zooténicos. No mesmo ano, o decreto número 11.579, de 12 de maio, regulamentou a importação e o transporte de animais reprodutores, coisa já feita desde 1907. O decreto número 11.882, de 12 de janeiro de 1916, criou uma fazenda-modêlo de criação de Pernambuco. O decreto número 12.889, de 27 de fevereiro de 1918 propiciou favores à criação de ovídeos e caprinos. O decreto número 12.890, da mesma data, concedeu transporte nas estradas de ferro da União e no Lóide Brasileiro para reprodutores de raça. O decreto número

13.011, de 4 de maio do mesmo ano, autorizou a instalação de estações de monta nas regiões que não puderem ser atingidas pelos postos zootécnicos e fazendas-modêlo. A 15 do mesmo mês, o decreto número 13.026 proibiu a matança de vitelas e vacas aptas à reprodução, e estabeleceu condições para a concessão de atestados de salubridade para couros de animais abatidos no país.

O decreto número 13.127, de 7 de agosto do mesmo ano de 1918, criou uma fazenda-modêlo de criação no município baiano de Catu, e o de número 13.197, de 25 de setembro, criou outra em Urutaí, em Goiás. O decreto número 13.219, de 9 do mês seguinte, confiou ao Estado de São Paulo a execução, no seu território, das disposições relativas ao serviço de polícia sanitária animal. Em 1922 estabeleceu-se em Bagé um pôsto experimental de veterinária.

O Rio Grande do Sul é o Estado pecuário por excelência, no Brasil. Em 1917, o Senhor Otávio Augusto de Faria apresentou à Conferência Nacional de Pecuária um estudo, do qual constam nada menos de 92 estâncias, cujos rebanhos orçam em 1.000 a 22.000 cabeças em cada uma. Porém, nenhuma zona do Brasil, nem do mundo, se presta tanto à criação quanto a Ilha de Marajó, no Estado do Pará. "A grande indústria local é a pastoril, e, neste assunto, Marajó deixa longe os decantados pampas sulinos — diz Josias de Almeida, no seu livro *Do Araguaia às Índias Ingêlasas*. Ali, os bois são imensos e de tal modo engordam, que mal podem conduzir-se a si mesmos, movendo-se lentamente, lerdamente, em estremecimento de gordura, por entre as mais ricas forragens do país. A salga não preocupa os criadores, pois a maré fornece duas vêzes por dia a água salobra necessária à nutrição dos rebanhos." Também o Triângulo Mineiro é outra zona essencialmente pecuária. Pátria adotiva do zebu, e pátria natal do indubrasil. Defendendo a preferência dada ao zebu, disse o Senhor Durval Garcia de Meneses, em conferência publicada na *Revista do Departamento Nacional da Produção Animal*: "Se os ingêleses são líderes da Zootecnia, possuidores dos mais afamados rebanhos de corte e leite, maiores consumidores de carne, por que razão não introduziram nas Índias, onde são senhores absolutos, as suas raças aperfeiçoadíssimas, Shorton, Hereford, Devons, Jersey, etc.? Pela simples razão de que as suas condições mesológicas são contrárias à aclimação dessas raças e o *habitat* dos trópicos é o predestinado à vida natural do zebu." Em *Outro Brasil*, temos algumas páginas sôbre o mineiro e o zebu. O certo, porém, é que êste último foi intensamente combatido, mesmo por autoridades oficiais, e também deformado, por criadores que estabeleceram cruzamentos contrários aos bons princípios da zootecnia. Outros, porém, misturaram o nelore, o gir e o guzerá, obtendo como resultado um bovino de maior rendimento em carne, mais baixo de pernas, mais curto de tronco, mais pesado, mais largo, mais musculoso. E' o indubrasil, considerado como raça brasileira, embora provindo de três indianas. E' o boi para frigorífico, por

excelência, muito mais compensador do que o resultado do cruzamento do zebu com o crioulo, é o tipo comercial sôbre todos os outros. Na Exposição Agropecuária de Uberaba, em 1937, foram expostos reprodutores gir, nelore e indubrasil. O gir pesava 417 quilos. O nelore menos pesado tinha 266 quilos e mais pesado 420. O indubrasil menos pesado, 275 quilos; o mais pesado, 785.

Em 1920, o Brasil possuía 34.271.324 animais bovinos, abaixo da Índia, dos Estados Unidos e da Rússia européia, e acima da Argentina, da Alemanha, da Rússia asiática, da Inglaterra, da França, da Austrália; 5.253.699 eqüinos, abaixo da Rússia européia, dos Estados Unidos, da Rússia asiática e da Argentina, e acima do Canadá, da Alemanha, da Austrália, da França e da Inglaterra; 16.168.549 suínos, abaixo dos Estados Unidos, da Alemanha e da Rússia européia, e acima da Hungria, Áustria, França, Canadá, Espanha e Argentina; 5.086.655 caprinos, abaixo da Índia, da Turquia européia e da União Sul-Africana, e acima da Argentina, da Espanha, da África Oriental, da Argélia, da Grécia e da Alemanha; 7.933.437 ovinos, incomparavelmente abaixo de todos os principais países criadores; 1.865.259 asininos e muares, abaixo dos Estados Unidos e da Espanha, e acima da Índia, Itália, Argentina, União Sul-Africana, Egito, Argélia e França. Exportava uns 8 mil contos de charque e uns 60 mil de carnes frigorificadas. A produção pecuária amazonense valia 36 mil contos; a paraense, 90 mil; a maranhense, 87 mil; a piauiense, 124 mil; a cearense, 112 mil; no Rio Grande do Norte havia 318.274 bovinos, 47.867 eqüinos, 92.227 suínos, sendo potiguar o município que ocupava o primeiro lugar no Brasil, quanto aos rebanhos de asininos e muares — Currais Novos; a paraibana, 100 mil; a alagoana, 70 mil; a sergipana, 50 mil; a baiana, 446 mil; a capixaba, 70 mil; a fluminense, 159 mil; a carioca, 14 mil; a paulista, 795 mil; a mineira, 1.567 mil; a goiana, 268 mil; a mato-grossense, 212 mil; a paranaense, 169 mil; a catarinense, 154 mil; a gaúcha, 1.620 mil. O município gaúcho de Alegrete era o de maior população bovina em todo o país, vindo a seguir os de Uruguaiana, Santana do Livramento, Campo Grande, São Borja, São Gabriel e Bagé, todos no Rio Grande do Sul, para, a seguir, entrar o de Paracatu, em Minas Gerais, voltando-se ao Estado sulino, aos municípios de Rosário, Dom Pedrito e Cachoeira; aí, novamente um município mineiro, o de Uberaba, seguido de um mato-grossense, o de Bela Vista; dois gaúchos, os de Cruz Alta e Quaraí; um goiano, o de Jataí; um amazonense, o de Boa Vista do Rio Branco; e outro goiano, o de Rio Verde. Também quanto aos eqüinos, Alegrete ocupava o primeiro lugar entre os municípios brasileiros. Só o município de Uruguaiana possuía mais gado lanígero do que qualquer Estado, exceto a Bahia. A produção pecuária do Acre valia pouco mais de 9 mil contos de réis, constituída sobretudo de suínos e bovinos. Em 1954, possuía o Brasil 58 milhões de bovinos, 7 milhões de eqüinos, 2 de asininos, 3 de muares, 33 de suínos, 17 de



ovinos e 9 de caprinos. Estados com mais um milhão de bovinos: Rio Grande do Sul (9), São Paulo (8), Minas Gerais (12), Maranhão, Piauí, Ceará, Bahia, Rio de Janeiro, Paraná, Santa Catarina, Mato Grosso e Goiás; com mais de um milhão de eqüinos: Minas Gerais, Rio Grande do Sul; mais de 200 mil asininos: Piauí, Ceará, e Bahia; mais de 100 mil muares: Ceará, Paraíba, Pernambuco, Bahia, Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná, Rio Grande do Sul e Goiás; com mais de um milhão de suínos: Maranhão, Piauí, Bahia, Minas Gerais, São Paulo, Santa Catarina, Paraná, Rio Grande do Sul e Goiás; com mais de um milhão de ovinos: Ceará, Bahia e Rio Grande do Sul; com mais de um milhão de caprinos: Piauí, Ceará, Pernambuco, Bahia. O país produziu 25.360 toneladas de lã, no valor de ..... Cr\$ 1.428.440.000,00. Em 1949, a produção de couros e peles e produtos similares valeu Cr\$ 1.625.059.000,00. Na produção de mel e cêra de abelha, vinham tomando os primeiros lugares o Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, São Paulo e Minas Gerais. Na de casulos, os mesmos Estados, mais o Espírito Santo.

Poder-se-ia afirmar que só nos últimos anos, ou melhor, só no século presente, o Brasil se tem preocupado de fato com a pecuária, no sentido de tornar seus produtos francamente aceitáveis nos mercados externos. Ao mesmo tempo, o paladar europeu evoluiu, dando preferência a carnes do tipo da que produzimos, e que eram antes aceitas com restrições. Quanto aos couros, os nossos sofrem as depreciações causadas pelo arame farpado, pelos carrapatos e bernês. Em resumo: para transformar-se em poderosíssima fonte de riqueza, a pecuária brasileira precisa organizar-se, e abrir mão do falso conceito, segundo o qual a produção deve visar os mercados internos. Quanto aos que sonham com a industrialização do país, vejam aí o terreno mais apropriado a essa industrialização: por que importamos lacticínios, se possuímos a matéria-prima abundante, generalizada e quase de graça? Se improvisamos indústrias, para as quais importamos técnicos, máquinas e matéria-prima, por que não organizar a dos lacticínios, para a qual possuímos tudo em casa mesmo? Porém, ainda quando não se pudesse pensar nisso, seria mister estudar os fatos que vêm ocorrendo no comércio de carnes, e procurar evitar sua continuação. De 1927 a 1930, nossa exportação vinha subindo: de 33 a 112 milhões de quilos; de 1930 para cá, a queda foi enorme, repondo-nos quase na situação de 1927, enquanto nossos rebanhos atingiam cêrca de 96 milhões de cabeças. A queda é consequência das modificações operadas no nosso principal mercado importador, a Inglaterra, que, por efeito da campanha da *National Farmers Union*, suprimiu certas facilidades à entrada de carnes de países estrangeiros, em benefício dos criadores ingleses do continente e, a seguir, dos criadores dos domínios. Como informou o embaixador do Brasil, "raro é o país, cujos interesses comerciais não foram afetados pelos compromissos ingleses, decorrentes de acôrdo com os

domínios” (refere-se aos tratados de Ottawa). Por êles, o govêrno britânico se comprometeu a limitar por 5 anos as entradas de carne para o máximo da quantidade entrada no Reino no ano terminado em 30 de junho de 1932, podendo fazer outras restrições. O ano de 1932 fôra mau para nossa pecuária, como já se viu, correspondendo nossas exportações de carnes, mais ou menos, à têtça parte da de 1930. Naquele ano, o mercado de Smithfield recebera 5.497 toneladas de carnes brasileiras a menos que no anterior, embora houvessem aumentado as importações. Assim, nossa cota foi fixada de acôrdo com um ano fraco.

O caso é importante, sem dúvida. Mas, a sorte de nossa pecuária depende de nós mesmos; de a tomarmos mais a sério; de compreendermos, enfim, que pode ser nossa principal fonte de riqueza.

## CAPÍTULO VI

### O FUMO

“O MAIS IMPORTANTE comércio ancilar do açúcar, foi o tabaco” — diz Afonso Arinos de Melo Franco, na *Síntese da História Económica do Brasil*. O fumo é nosso, é daquelas plantas originárias das Américas intertropicais, referidas do Alfonse de Candolle, e faz parte dos produtos constitutivos da “dádiva com que nos brindou o índio que habitava estas plagas”, na opinião de Hoehne. Não importa que coexistisse na Ásia. Sabe-se que nove décimos das variedades da *Nicotiana tabacum* L. são originárias das três Américas, e da Ásia o décimo restante. Encontraram fumo ao norte os marinheiros de Cristóvão Colombo. Encontrou-o no Brasil Jean de Léry. O artilheiro Hans Staden descreve o rito indígena que precedia a partida para a guerra, e no qual o fumo tinha papel importante. Gabriel Soares de Sousa descreve o tabaco, no capítulo onde “se vai relatando as qualidades das ervas de virtude que se criam na Bahia”: “Petume é a erva a que em Portugal chamam santa; onde há muito dela pelas hortas e quintais, pelas grandes mostras que tem dado da sua virtude, com a qual se tem feito curas estranhas; pelo que não diremos desta erva se não o que é notório a todos, como é matarem com o seu sumo os vermes que se criam em feridas e chagas de gente descuidada; com a qual se curam também as chagas e feridas das vacas e das éguas sem outra coisa, e com o sumo desta erva lhe encouram. Deu na costa do Brasil uma praga no gentio, como foi adoecerem do sêso, e criarem bichos nêle, da qual doença morreu muita soma desta gente, sem se entender de quê; e depois que se soube o seu mal, se curaram com esta erva santa, e se curam hoje em dia os tocados dêste mal, sem terem necessidade de outra mesinga. A fôlha desta erva, como é sêca e curada, é muito estimada dos índios e mamelucos e dos portuguezes, que bebem o fumo dela, ajuntando muitas fôlhas destas, torcidas umas com as outras, e metidas em um canudo de fôlhas de palma, e põe-lhe o fogo por uma banda, e como faz brasa metem êste canudo pela outra banda na bôca, e sorvendo-lhe o fumo para dentro

até que lhe sai pelas ventas fora. Todo o homem que se toma do vinho, bebe muito deste fumo, e dizem que lhe faz esmoer o vinho. Afirmam os índios que quando andam pelo mato e lhes falta o mantimento, matam a fome e a sede com este fumo; pelo que o trazem sempre consigo; e não há dúvida senão que este fumo tem virtude contra a asma, e os que são doentes dela se acham bem com êle, cuja natureza é muito quente.”

No volume I de suas *Narrativas e Memórias*, Alvaro da Silveira diz que duas solanáceas — a *Solanum tuberosum* L. (batata inglesa) e a *Nicotiana tabacum* L. são genuinamente sul-americanas. Parece evidente o erro do cientista mineiro. Ainda de acordo com êle, o vício de fumar é originário das tribos da América do Sul, as quais dispunham de folhas secas à moda de grosseiros charutos, a que davam o nome de *tabaco*. Tal costume foi encontrado neste continente pelos espanhóis, no fim do século XV, e transportado para a Península Ibérica, de onde em 1500 o embaixador Jean Nicot o levou à corte de Henrique II, da França, ocasionando a formação de dois ferozes partidos: o dos tabagistas e o dos antitabagistas. Nada valeu, entretanto, o esforço de reis, imperadores e papas: o vício empolgou e dominou, sem jamais conhecer desprestígio. Ao contrário, surgiu em pouco tempo mais uma forma de usar-se o fumo: em pó. O rapé foi usado elegantemente durante séculos. A *Nicotiana* passou a constituir precioso ramo do comércio e da indústria, e poderosa fonte de renda para os erários públicos.

O que torna inconcebível a cultura do fumo entre os indígenas do Brasil, é o fato, referido por Taunay, na *História Geral das Bandeiras Paulistas*, de chamar-se indistintamente *badzé* a *Nicotiana* e um deus dos cariris, que a suas divindades emprestavam as denominações das coisas mais preciosas a sua existência. Ferdinand Denis estende a todas as tribos típicas o caráter sagrado do tabaco e Frei Vicente do Salvador informa que a cangueira (espécie de pito) figurava entre as coisas que os índios colocavam na tumba dos mortos — coisas, que êles usavam em vida e supunham continuar usando depois da morte. Cardim escreveu que o fumo era uma das delícias da terra, da qual abusavam aborígenes e portugueses, que com êle se embebedavam como se fôra vinho. Em 1555 o Bispo Sardinha excomungou o donatário do Espírito Santo, pelo crime de beber fumo. Duarte da Costa defendeu o excomungado, invocando as qualidades maravilhosas da planta. “Os tapuias do nordeste fumavam igualmente como os tupis-guaranis e conheciam mesmo o cachimbo”, diz Estêvão Pinto, baseado em Marcgraff.

Conforme pondera Hoehne, “nenhum dos escritores do século XVI deixou de mencionar o fumo (*Nicotiana tabacum* L.) como planta usada pelos aborígenes”. Descrevendo a vida no Brasil, disse Nóbrega que “todas as comidas são muito difíceis de desgastar, mas Deus remediou a isto com uma erva, cujo fumo muito ajuda à digestão e a outros males corporais e a purgar a fleuma do estômago.

Nenhum de nossos irmãos a usa e bem assim os outros cristãos por não se conformarem com os infiéis, que muito a apreciam. Teria dela precisão por causa da umidade e do meu catarro, mas abstenho-me considerando: *non quid mihi utile est sed quod multis ut salvi fiant.*” A idiosincrasia de Nóbrega e dos cristãos contra o fumo não provinha, como se vê, de lhe contestarem as virtudes, mas do fato de ser utilizado em ritos pagãos dos aborígenes. Damião de Góis diz precisamente quem levou o fumo para Portugal: Luís de Góis. Rosny e Las Casas referem os “tições acesos”, que os índios tinham sempre entre os dedos. Eram pitos de petum ou *petim*, ou seja de tabaco. Thévet é mais completo na *Cosmografia Universal*: “La manière d’en user est telle. Ils enveloppent, estant seiche, quelque quantité de ceste herbe en une feuille de palmito, que est fort grande, et la rollent comme de la longueur d’une chandelle, puis mettent le feu par un bout, et en reçoivent la fumée par le nez et par la bouche. Elle est fort salubre, disent ils, pour faire distiler et consumer les humeurs superflues du cerveau. Davantage prise en ceste façõ fait passer la faim et la soif quelque temps. Parquoy ils en usent ordinairement mesme quand ils tienent quelque propos entre eux, ils tirent fumée, et puis parlent, ce qu’ils font costumièrement et sucessivement l’un après l’autre en guerre, ou elle se trouve très cõmode. Les femmes n’en usent aucunement. Vray est, que si l’on prend trop de ceste fumée ou parfum, elle enteste et enivre comme le fumet d’un fort vin. Les Chrestiens estant aujour d’huy par de lá sont devénus merveilleusement friands de ceste herbe et parfum: combien qu’au commencement l’usage nest sans danger avant que l’on y soit accoustumé; car ceste fumée cause sueurs et faiblesses, jusques à tomber en quelque syncope; ce qui’ya experimenté em moy mesme. Et n’est tant estrãge qu’il semble, car il se trouve assés d’autres fruits qui offensent le cerveau, combien qu’il soyent delicats et bons à manger”.

*D’autres fruits.* Mas, não era fruto, aquilo de que Thévet abusou, e que Nóbrega não usava nem contra a umidade, embora imaginando que seria bom para o seu catarro. Diz o pitoresco cronista que as mulheres não usavam o fumo. As indígenas, talvez. Entretanto, seria o caso de perguntar-se de quem adquiriram o hábito de fumá-lo e de mascá-lo as mulheres rurais, muito antes que as elegantes damas dos salões recebessem da Europa o vício chique do cigarro.

No início, transcrevemos documento, do qual se poderá concluir que a cultura do fumo foi importantíssima nos primeiros tempos; e que, como a mandioca, e mais do que o açúcar e o pau-brasil, teve papel interno relevante. Se, sem a mandioca, não teria sido factível colonizar o país, à falta de poderosa base alimentar para os colonos, uma vez que da Europa não seria possível transportar alimentos, por outro lado sem o negro não se teria podido cultivar a cana e fabricar o açúcar nem extrair o pau-brasil, nem cavar as

minas, nem faiscar os cascalhos. Açúcar, pau-brasil e ouro, eram artigos de comércio externo, para cuja produção se presumia indispensável organização interna: operários e sua alimentação. Operários: negros. Mas, os negros tinham donos: eram objeto de posse. Com que comprá-los? Com rolos de fumo. No citado documento, vimos a regulamentação das entradas dessa mercadoria nos portos africanos. O tabaco desempenhou, assim, o seu papel histórico, o que não impediu recaísse também sobre ele a política proibitiva do governo metropolitano, no século XVIII, em cuja primeira década exportávamos anualmente 27.000 rolos, valendo \$34:050\$000, em época quando a produção exportável não ultrapassava o total anual de 4.600 contos de réis. Ainda aí, o fumo rendia mais do que a pecuária. Todavia, Wätjen afirma que, no fim do século XVIII, o fumo era exportado em escala muito modesta, e acrescentava não convir entrar na história de sua cultura, “pela simples razão de que o tabaco ocupou um lugar inteiramente subordinado na vida econômica do Brasil Holandês, e dos papéis brasileiros apenas podemos inferir que essa planta prosperava especialmente em Alagoas e na região do rio S. Francisco, mas que as suas fôlhas não podiam concorrer vantajosamente com as do mesmo produto das Índias Ocidentais.” Endossa essa opinião no fato de Carpenter e van Dussen não referirem tal cultura e Barlaeus o fazer apenas acidentalmente. Esse último a inclui entre “outras mercadorias mais insignificantes”. De fato, o negócio do fumo foi pouco rendoso para os holandeses. Em 1629, a Companhia das Índias exportou apenas 230 caixas. Em 1631, 327 rolos, cozido em sacos de couro, 231½ caixas, 2 barricas e 1 tonetele. Em 1635, 42 caixas. No ano seguinte, 23 caixas. A seguir, quase nada. Menos importante ainda a exportação feita pelo comércio livre. E’ que, no século XVII e em grande parte do XVIII, era a Bahia o principal centro produtor de fumos. Regulando o comércio de escravos, em vista a representações frequentes de senhores de engenho e oficiais da câmara baiana, D. José deu ao Conde dos Arcos, vice-rei, algumas instruções, entre as quais figura esta: como se torna livre o comércio de escravos em todos os portos africanos, “assim nos que ficam de dentro, como de fora do cabo da Boa Esperança” e para acautelar desordens, “que ocasionem a grandeza dos cascos, o concurso de muitas embarcações no mesmo pôrto, e a má escolha dos gêneros de que se compõe a carga das ditas embarcações: hei por bem ordenar às mesas da inspeção dessa cidade da Bahia, da Capitania de Pernambuco, e da Paraíba, que com tôda a exação examinem a carga das referidas embarcações, para que os gêneros sejam os próprios, e acomodados à conservação da sua preferência, e estimação; que os navios sejam pequenos, e não levem mais que três mil rolos de tabaco, quando muito, para que possam entrar em todos os portos, e fazer, com o pronto consumo de pouca carga, bom resgate por preços cômodos e recíprocos do comércio do tabaco, e dos escravos, participando esta minha reso-

lução ao diretor da fortaleza de Ajuda, para que acautele, quanto lhe fôr possível, o concurso de muitas embarcações em um só pôrto, dispondo as saídas, e entradas das ditas embarcações nos portos da sua descarga, de sorte que não só não entrem duas juntas, mas nem ainda uma, enquanto a outra estiver negociando no mesmo pôrto.”

Foi, portanto, o tabaco que deu braços à agricultura brasileira. Sôbre a referência de Wätjen ao tabaco alagoano no século XVIII, que é o da colonização de Alagoas, encontramos outra em Saint-Adolphe, no seu *Dicionário Geográfico, Histórico e Descritivo, do Império do Brasil*. Diz êle que no comêço do século referido a vila de Alagoas exportava anualmente 20.000 arrôbas de tabaco de superior qualidade, que na Bahia conseguia 30% e 40% acima do preço dos de outras províncias. No século XIX, o tabaco é a bem dizer perseguido. Logo em 1801, uma carta régia de 15 de abril o inclui em novo derrame. Entre os novos impostos, figuram: 40 rs. por arrôba de tabaco aprovado e 20 rs. de tabaco reprovado. Em 1 de abril de 1785 já fôra criado um impôsto especial para êsse produto, de \$400 por arrôba, o que levantara a grita dos lavradores.

A 4 de março de 1810, o govêrno do Rio de Janeiro recebeu sementes do fumo da Virgínia, para o plantio. O ministro Marquês de Aguiar recomendava que a distribuição fôsse feita “principalmente aos lavradores do solo de Cachoeira, por ser mais próprio a semelhante cultura”. Ainda em 1824, escreveu Ferrário, na *História do Fumo no Brasil*, que o tabaco era cultivado exclusivamente em Cachoeira. Veremos que assim não era, conquanto nessa localidade o fumo tivesse constituído sempre o principal comércio. Confirmando isso, e, mais, aquela nossa opinião sôbre o papel histórico do fumo no abastecimento de braços à lavoura nacional, reproduziremos o conceito de Spix e Martius, na sua *Reise in Brasilien*: “O aspecto desta vila, de belos edificios e movimentada pela atividade européa, foi verdadeiro gôzo para nós, depois da longa temporada no sertão, tanto que procurei conservar-lhe a lembrança, por meio de um esbôço, reproduzido em nosso *Atlas*, sob a epígrafe “Vila da Cachoeira”. Reclina-se ao sopé de outeiro viridente, todo plantado de canaviais e fumo, e é, sem dúvida, não só uma das vilas mais ricas e populosas, como também das mais aprazíveis de todo o Brasil. Um sem-número de vendas e lojas, sortidas dos mais diversos artigos europeus, dão boa idéia da animação de seu comércio. A vila conta perto de 1.000 casas e mais de 10.000 habitantes, entre os quais os portuguezes são relativamente numerosos. Enriqueceu-se êste lugar principalmente com o cultivo do fumo, que dá muito bem no seu distrito e numa redondeza de dez léguas. O fumo é exportado para a Europa, especialmente para Gibraltar, Lisboa, Pôrto, Marselha, Hamburgo e Liverpool, em grandes fardos de 30 a 100 libras; para a costa da África, vai em pequenos fardos de 10 a 12 libras. Era antigamente êste o principal artigo com que os navegantes brasileiros faziam na Guiné a troca de escravos; mas, depois que o tráfico de

negros foi suspenso por um tratado, ou diminuiu muito, ao norte do Equador, devido à vigilância das estações marítimas inglesas, escassearam os pedidos, e nota-se em geral grande declínio no comércio do tabaco.” Esse comércio reanimou-se com o estabelecimento da indústria do fumo, o que ocorreu na segunda metade do século XIX, como veremos.

Em 1817, a província da Bahia exportou 240.000 arrôbas de fumo aprovado, a 1\$500 a arrôba, e 340.000 de refugo — o tal “reprovado” da carta régia de D. José ao Conde dos Arcos — a \$700, valendo tudo 598 contos de réis, abaixo do açúcar e do algodão. O produto aprovado ia para a Europa, sendo o refugo consumido no país, ou mandado para a África, ao resgate de escravos: um rôlo de fumo, um negro. A cultura desenvolvia-se em todo o Recôncavo, sobretudo em Cachoeira, Santo Amaro, Jenipapo, Salgado, Curralinho, Caatingas, Torto e outras localidades.

Em 1863, a Bahia exportou 5.372:666\$099 de fumo. Mais que o café e os diamantes. Em 1865, fundou-se ali a primeira fábrica de cigarros, de Leite & Alves. De 1886 a 1891, foi esta a exportação:

ROLOS	MANGOTES	EM FÔLHA (Fardos)	PESOS DOS FARDOS (Quilos)	CHARUTOS (Volumes)
4.293	15.428	200.905	16.023.920	32
3.422	5.981	305.119	22.409.520	40
5.258	6.465	257.650	20.612.000	22
10.170	7.865	179.617	14.393.360	21
10.074	7.307	228.502	1.280.160	32
1.447	6.065	330.011	26.400.880	65

Nos últimos anos do século, o fumo atingiu o preço de 30\$000 a arrôba, ocupando o primeiro lugar na exportação baiana, seguindo-se o café, o açúcar, a piaçava, o cacau, os couros, as madeiras, os diamantes, os côcos, carbonatos, etc. E' o que informa Góis Calmon, na *Vida Económico-Financeira da Bahia*. Existiam quatro fábricas de cigarros e doze de charutos, sendo quatro na Capital, 6 em São Félix, e duas em Maragogipe.

Também no Sul o comércio do tabaco se desenvolveu desde cedo. No começo do século XIX, era o fumo um dos principais artigos de contrabando. O famoso D. Pedro Ensuategry — o Dom Pedrito, que deu nome à cidade gaúcha — contrabandeava-o à larga, pelo passo de *Dom Pedrito*, ao longo do Santa Maria. Não é, portanto, aceitável a data mais emprestada à introdução da cultura do tabaco no Rio Grande do Sul: 1850, ano em que ao município de Santa Cruz teriam chegado as primeiras sementes, importadas da América do Norte. Nos municípios de Cruz Alta, Rio Pardo, Santa Cruz,



Caçapava, Ijuí, Santo Ângelo, Palmeira, Passo Fundo, Erechim, Júlio de Castilhos, etc., se cultivava o fumo cuba, amarelo, negro, moçambique e amarelão.

Também no Estado de Minas o fumo obteve grande desenvolvimento, sobretudo nas zonas da Mata e Sul: Guarani, Pomba, Cataguases, Ubá, Muriaé, Carangola, Rio Branco, Ponte Nova, Rio Casca, Abre Campo, Caratinga, etc.; Itanhandu, Cristina, Maria da Fé, Brasópolis, Jaguari, Pouso Alegre, Ouro Fino, Silvianópolis, Jacutinga, etc. Saint-Hilaire refere-o pela primeira vez na região do Pessanha, e descreve sua cultura: "Depois de cortar e queimar as capoeiras, aduba-se a terra, e em seguida semeia-se o tabaco. Quando as sementes brotam, protegem-se as plantas novas, cobrindo-as com fôlhas de palmeira; quando, porém, a planta atinge aproximadamente a altura de quatro dedos, retira-se-lhe a proteção. A semeadura é feita muito condensadamente; quando, porém, a planta atinge cêrca de um pé, tem-se o cuidado de transplantá-la. Alguns colonos não adubam o terreno para onde se transportam os tenros pés de tabaco; êsses, porém, se desenvolvem muito melhor quando se utiliza o estêrco. Replanta-se o tabaco em fileiras, entre as quais se deixa espaço suficiente para que um homem possa circular com facilidades e na mesma fileira deixa-se cêrca de três palmos de distância entre dois pés consecutivos. Limpa-se a terra tantas vêzes quantas forem necessárias e, diàriamente, até o momento da colheita, arrancam-se os brotos que nascem na axila das fôlhas, a fim de que estas adquiram maior vigor. Pode-se semear o tabaco em tôdas as estações: o que vem depois das chuvas produz fôlhas mais desenvolvidas; o do tempo sêco, porém, que se é obrigado a regar, tem mais pujança e perfume. Para arranjar estêrco, guardam-se nas cavalariças tantos cavalos quantos forem necessários, e alimentam-se na manjedoura com erva fresca. Nos arredores da Bahia os proprietários, disseram-me, cercam os terrenos em que devem plantar tabaco no ano seguinte: e, tôdas as tardes, aí mandam recolher o gado, para adubar a terra. Do que fica dito, se vê que esta lavoura exige infinitamente mais cuidados que a do milho e do feijão; por isso, há muitos proprietários que não querem saber dela."

E' provável que Saint-Hilaire tenha generalizado algum caso excepcional, por êle observado. Naquela zona, e possivelmente em tôdas as de Minas Gerais, os viveiros são feitos debaixo da mata ou dos capoeirões, cujo solo é naturalmente fresco e adubado pelas fôlhas sêcas, ali apodrecidas. Ao demais, escolhem-se depressões úmidas. Assim, o adubo se faz desnecessário. A época do plantio é determinada não pelas exigências do fumo, mas, sim, pelas das outras culturas. Como o próprio cientista pondera, o tabaco requer excepcionais cuidados, não sendo cultivado generalizadamente: constitui cultura especializada, a que não se dedicam os fazendeiros. Estes cedem terras aos fumeiros, que por sua conta fazem as roçadas, coivaram, destocam, etc. Têm de aquietar as coisas de modo a

que o fumo esteja colhido à época de plantar-se o milho. E esta é a vantagem do proprietário das terras: recebe-as prontas para o plantio. O fumo é a única planta que força os lavradores, mesmo os mais rotineiros, a respeitar o enfileiramento; é a única por eles plantada em linhas retas e paralelas. Pois os cuidados requeridos têm de ser dispensados a cada planta, individualmente: a capação, a desolha, o combate ao pulgão, etc. Além disso, importa que as folhas sejam perfeitas, não sofram estragos, o que ocorreria desde quando tal disposição não fôsse respeitada.

O ilustre cronista só observou a cultura do fumo em Santa Luzia e Meia-ponte, quanto ao Estado de Goiás. Elogia o produto de Corumbá. Entretanto, o fumo goiano é famoso no Brasil inteiro, Bela Vista, Bonfim, Antas, Anápolis, Pouso Alto, etc., são municípios eminentemente fumeiros, embora em todo o Estado essa cultura venha dos tempos coloniais. O Visconde de Taunay assim se refere ao tabaco de Goiás: “O fumo mais estimado é o de Jaraguá, também chamado Cheiroso, pelo aroma valente que possui e que entorpece a quem, apesar de fumante, usa dêle pela primeira vez. As sementes desta variedade têm sido inútilmente plantadas em outras zonas; nasce o pé de tabaco, mas a qualidade do fumo não é igual à do produto obtido em Jaraguá.”

Em São Paulo, desde o século XVIII se cultivava sistematizada-mente o fumo, de que no começo do século seguinte já se produziam 300.000 quilos e, nos meados, 994.133. Em 1881 a produção foi de 344.408 quilos; em 1882, de 1.362.811; em 1883, de 243.016; em 1884, de 283.584; e em 1885 de 240.262. Por essa época, o Instituto Agronômico de Campinas introduziu sementes baianas, americanas do norte e européias, mas os lavradores preferiram as antigas, mais apropriadas ao fumo em corda, que é a forma comum de apresentarem o tabaco. Em Taubaté, porém, se fabricam bons charutos. No governo Júlio Prestes, procurou-se desenvolver a fumicultura, tendo surgido uma ou duas leis a respeito.

No Pará, os jesuítas introduziram essa cultura nos meados do século XVIII, e um maranhense aperfeiçoou a manipulação, no século seguinte. Entretanto, diz Tavares Bastos, em *O Vale do Amazonas*, que o produto mais apreciado era o que os negros fugidos traziam dos seus mocambos do rio Trombetas. Os tabacos de Bragança, da ilha de Marajó e do Guamá sempre tiveram fama.

Em 1920, a produção de fumo de todo o país atingiu o valor aproximado de 110 mil contos, depois do café, do milho, do algodão, do arroz, da cana-de-açúcar e do feijão; antes da mandioca, do cacau, da batata inglesa, do trigo, do côco-da-baía, da mamona e da maniçoba. O quadro seguinte exprime de modo exato a distribuição da cultura tabaqueira pelos diversos Estados, mostrando a grande superioridade da Bahia e do Rio Grande do Sul:

ESTADOS E TERRITÓRIO	NÚMERO DE ESTA- BELECIMEN- TOS PRODU- TORES	ÁREA CULTI- VADA (ha)	PRODUÇÃO		RENDI- MENTO MÉDIO POR ha (quin- tais)	PRODU- ÇÃO MÉ- DIA POR ESTABE- LECIMEN- TO (k)
			Quantidade (kg)	Valor		
Alagoas....	2.096	2.815	1.718,5	2.577:750\$	6,5	8,2
Amazonas .	343	298	218,1	327:150\$	7,3	6,4
Bahia . . . .	17.916	29.391	28.758,4	43.137:600\$	9,8	16,1
Ceará . . . .	1.015	384	271,4	704:100\$	7,1	2,7
Esp. Santo.	225	254	124,3	186:540\$	4,9	5,5
Goiás.....	2.201	1.072	915,3	1.372:950\$	8,5	4,2
Maranhão .	816	852	258,6	387:900\$	3,0	3,2
Mat. Grosso	198	272	139,0	208:500\$	5,1	7,0
Min.Gerais.	9.563	22.798	11.473,0	17.209:500\$	5,0	12,0
Pará.....	7.241	5.410	2.778,5	4.167:750\$	5,1	3,8
Paraíba....	1.706	3.212	1.760,9	2.641:350\$	5,5	10,3
Paraná . . . .	2.615	1.083	666,5	999:750\$	6,2	2,5
Pernambuco	3.679	4.851	2.278,4	3.417:600\$	4,7	6,2
Piauí . . . . .	1.338	613	251,5	377:250\$	4,1	1,9
Rio de Jan.º	300	648	388,0	582:000\$	6,0	12,0
R. G. Norte	38	68	28,2	42:300\$	4,1	7,4
R. G. Sul . .	12.998	20.939	14.800,6	21.720:900\$	6,9	11,1
Sta. Catar.*	3.261	2.563	2.198,8	3.298:200\$	8,6	6,7
São Paulo .	4.615	6.102	3.668,7	5.503:050\$	6,0	7,9
Sergipe....	1.259	2.282	1.151,2	1.726:800\$	5,0	9,1
T. do Acre.	581	238	119,3	178:950\$	5,0	2,1
TOTAIS...	74.004	106.145	73.647,2	110.470:800\$	6,9	10,0

A Bahia detinha 39,0%; o Rio Grande do Sul, 19,6%; e Minas Gerais 15,6%. O município maior produtor não está na Bahia, mas no Sul: Santa Cruz; o segundo, Areia, na Bahia; o terceiro, Jaguarí, em Minas Gerais. No de Santa Cruz, num total de 3.806 estabelecimentos rurais, 2.970 eram de cultura de fumo. Em 1924, o valor médio para a tonelada de fumo foi de 2:528\$000. Nossos principais fregueses são a Alemanha, a Holanda, a Argentina, a Bélgica, a Espanha e o Portugal. Em 1954, o país inteiro cultivava com fumo 168.400 hectares, produzindo 146.738 toneladas de fumo em fôlha, no valor de Cr\$ 1.434.786.000,00, predomínio do Rio Grande do Sul, seguido da Bahia, Minas Gerais e Santa Catarina.

## CAPÍTULO VII

### O C A C A U

**N**A *Introdução*, em rápida concordância de datas, disséramos que o descobrimento do Brasil e a invenção do chocolate, na Lombardia, eram acontecimentos da mesma época. Assim, enquanto se industrializava na Europa o cacau, se descobria aqui o país onde êle era nativo; onde, segundo La Condamine, os índios usavam os grãos de cacau como moeda corrente; e de onde saíram, por muitos anos, os maiores suprimentos aos mercados consumidores do mundo. Na sua *Origem das plantas cultivadas*, Alfonse de Candolle dá como pátria do cacau as bacias do Orinoco e do Amazonas; e Gregório Bondar o diz originário das regiões tropicais da América Central e do Sul, acrescentando que “os astecas do México e os incas do Peru apreciavam a bebida do chocolate, muito antes de Colombo descobrir o Novo Mundo. No México, onde a cultura cacauqueira era generalizada, o cacau tinha esta origem divina: Quatzalcault, o profeta agricultor, havia trazido do paraíso sementes do cacauzeiro e delas se tinha alimentado, adquirindo a ciência universal. Nos seus magníficos jardins, nas proximidades de cidade de Talzitepec, essas sementes germinaram e era o cacauzeiro um dos mais belos ornamentos dêsses jardins. Numerosos discípulos ouviram as suas lições de agricultura e outras ciências, e tão grande era a sua fama, que os povos do Anahuac o escolheram para chefe. Os seus palácios de Tula eram os mais belos do mundo; o ouro, as pedras preciosas e os metais mais raros foram os únicos materiais de que se serviram na sua edificação. O profeta vivia numa atmosfera de ventura, cercado de veneração dos seus discípulos, e adorado pelo seu povo. A ambição humana, porém, não tem limites, e Quatzalcault, não satisfeito, aspirava a immortalidade. Um malvado nigromante, invejoso dessa felicidade, persuade-o de que conhecia uma bebida capaz de satisfazer êsse desejo; e que aquêle dom maravilhoso lhe seria concedido, se a tomasse. Para adquiri-la, Quatzalcault não trepida em esvaziar uma taça que lhe é apresentada e, ao invés da immortalidade, é a perda da razão o prêmio conseguido. E, então, tudo

quanto havia construído — seus palácios, seus magníficos jardins, tudo, êle destrói e atravessa o Iucatã, desvairado, até que o Grande Espírito o arrebatou, para torná-lo o gênio da chuva e do orvalho. Os seus discípulos conservaram muitos dos seus ensinamentos e os transmitiam, por indicação, a novos adeptos e, em agradecimento ao profeta que lhe ensinara a cultura do cacauero, os povos da América, do Amazonas ao Niágara, o adoram sob o nome de Votam, que em língua tzindale e tzolzila, significa cobra revestida de penas preciosas e divinas.” Em *As Américas Antes dos Europeus*, desta mesma editôra, temos páginas sôbre o cacau e Quetzalcoat. Porém, vamos passar da lenda à ciência e à história.

O cacau deve ter ficado por muito tempo na Amazônia, sem se cultivar no Sul, porquanto a êle não se referem os cronistas dos primeiros séculos, embora às vêzes tão pormenorizados. Nem o menciona Gabriel Soares de Sousa, cujo *Tratado Descritivo* é minucioso relatório, na parte referente à Bahia, que veio a ser o maior centro cacauero do mundo. Nem Spix e Martius, que visitaram a Bahia, cujo interior percorreram e descreveram, lhe fazem qualquer referência, embora seu livro *Reise in Brasilien* já seja do século XIX. E' que, como o café, o cacau desceu do Norte para o Sul, e um tanto vagarosamente. Mais ainda: poder-se-ia dizer que nunca morou abaixo do rio Doce; e que tem restritíssima capacidade de aclimação. Enquanto no século XVI Girolamo Benzoni já se ocupa do cacauate e do chocolate, referindo-se às partes setentrionais do continente, quanto às meridionais o silêncio é absoluto, ainda no século passado.

Também Gregório Bondar refere a semente do cacau circulando como moeda — o que, de resto, mostra que era preciosa e, portanto, rara ou menos comum, menos fácil de obter-se. Conta que as populações pobres da Guatemala, quando esta foi conquistada pelos astecas, usavam o tapxule, ao passo que as abastadas se serviam do soconusco, “cuja amêndoa era tão preciosa que corria como moeda”. No México, 400 amêndoas de cacau valiam um cuntle; 8.000 amêndoas, um xiquipil (20 cuntles); 24.000 amêndoas, uma carga (3 xiquipils). A cidade de Tabasco (Tabasco — tabaco) pagava a Montezuma 200 xiquipils de impostos, em cacau. “Abençoado dinheiro, que fornece uma bebida doce e proveitosa para a humanidade, preserva os possuidores contra a infernal peste da cobiça, pois êle não pode ser guardado muito tempo, nem escondido nos subterrâneos” — escreveu Pedro Mártir de Anghiera, no livro *De orbe novo Petri Martiris ab Algeria*, em 1530.

No Brasil, generalizaram-se primeiro as culturas compatíveis com a rotina, aquelas que com mais facilidade podiam roubar ao solo as qualidades mais prontamente absorvíveis, embora exaurindo-o e transformando terras de lavoura em pastos ou em desertos. O cacau, porém, sempre foi considerado exigente, parecendo mesmo que se

exagerou isso. “Depois de ter visto esta planta crescer em terrenos os mais diversos, no Brasil, nas Guianas, na Trindade, em Guadalupe e na Jamaica — diz Preuss — julgo poder dizer que ela, em suma, é muito menos exigente do que se considera, e que é capaz, como os outros vegetais, de adaptar-se, em certa medida, ao meio no qual deve viver.” Éle próprio, entretanto, expõe as condições em que as terras são adaptáveis à cultura do cacau: é necessário conterem de 10 a 20 por 1.000 de cal, e 2 a 2½ por mil de ácido fosfórico. Os agricultores entendem, baseados na experiência, só é viável em terras fortes, que tenham demonstrado isso por meio de florestas possantes. Mas, terras em tais condições, eram comuns em tôdas as capitanias brasileiras. Por que teria demorado o cacau a descer da Amazônia? Quando teria descido? Ou, como explicar o nenhum brilho de sua marcha, a ponto de ser desdenhado pelo próprio Acioli, nas suas excelentes *Memórias Históricas*? Ocupando-se do governo de D. Afonso Miguel de Portugal e Castro, Conde de Vimioso que governou a Bahia de 1770 a 1783, dedica-lhe Acioli menos de nove linhas, que terminam assim: “não se apresentando coisa digna de memória durante êste govêrno”. Parece, entretanto, que foi durante êle que ocorreu o fato, muito digno de memória, da introdução da cultura cacauêira na capitania. No capítulo IV de *Reise in Brasilien*, referente à viagem à comarca de Ilhéus — Spix e Martius têm uma única e rápida menção ao cacau, suficiente, contudo, para aquela conclusão: “A vila, a que chegamos — Marau — depois de algumas horas de caminhada, é insignificante e, apesar de arredores muito férteis, pouco tem, contudo, aumentado de população nos últimos decênios. Conta sua freguesia 1.600 habitantes, entre os quais bom número de procedência indígena. As melancias, aqui cultivadas, são famosas por sua doçura e exportam-se para a Bahia; além disso, a região produz farinha de mandioca, arroz, feijão, milho e, devido à grande umidade do clima, sendo raro passar 15 dias sem chover, muito se presta ao cultivo do cacauêiro. Como Manuel Ferreira da Câmara informa, o ouvidor da comarca, que então residia na vizinha vila de Cairu e, ao mesmo tempo, fiscalizava o corte de madeiras de lei da coroa, fôra também encarregado, em 1780, de intensificar o plantio do útil cacauêiro, fazendo-se então promissor incício; atualmente, porém, não existe mais vestígio algum nas vilas marítimas da circunscrição, encontrando-se aqui, como em Camamu, apenas algumas dessas árvores de aspecto florescente, indicando, sem dúvida, quanto é apropriada esta região para o cacauêiro.” Só isso, nas páginas de dois naturalistas tão curiosos de nossas plantas, mas que, quanto ao cacau, nem sequer lhe grafam a denominação científica. Ficou-se, porém, sabendo que, em 1780, já se fizera uma experiência com êle na região de Ilhéus, mas se abandonaram os resultados. Todavia, vinte e poucos anos depois o Brasil já exportava 800 e tantas arrôbas dêsse produto, conforme depõe Varnhagen. Até 1838, exportávamos 1.000 toneladas por ano. De

1839 a 1849, três vêzes mais. De 1883 a 1887, a exportação anual subiu a 4.200 toneladas:

Enquanto isso, enquanto se desenvolvia no nosso país a cultura cacaveira, na Europa, onde simultâneamente com o Brasil nascera a indústria do chocolate, esta se desenvolvia também, entrava na história, na literatura e até na teologia. Em 1624, Franciscus Rauch gastava todo um livro para atribuir ao cacau propriedades excitantes, iguais às das cantáridas, e reclamava fôsse proibido seu uso pelos monges. Em 1636, León Pinelo publicava a *Questión Moral Si el Chocolate quebranta al ayuno Eclesiástico* e procurava esclarecer se os padres podiam, sem pecado mortal, tomá-lo antes da missa. Mais tarde, outra questão teológica ia surgir em tôrno do mesmo produto: se o chocolate podia ser tomado pelas pessoas obrigadas a jejum. E' universalmente conhecida a sentença do Cardeal Brancatio, embora pouca gente saiba que foi o chocolate a causa da discussão: *liquidum non frangit jejunum*. E Madame de Sévigné escreveu a alguém: "Tomei anteontem chocolate para digerir meu jantar, a fim de cear bem, e tomei-o ontem para me alimentar e poder jejuar até à tarde. Eis por que o acho agradável: é que age segundo a intenção." Gregório Bondar, autor de *Cultura do Cacau na Bahia*, conta o seguinte: "Os espanhóis aprenderam a apreciar o chocolate, e foram os primeiros que lhe adicionaram o açúcar, e êle foi depois melhorado com a adição de baunilha ou cinamon, sendo esta mistura de invenção dos monges de Guanaca. Usado sob essa nova forma, o chocolate tornou-se popularíssimo entre os espanhóis da América, e de tal forma, que até nas igrejas era êle servido. As ricas damas de Chiapa tinham por costume, de longe estabelecido, fazerem servir, na catedral, o chocolate, que crioulas ricamente adereçadas lhes traziam em taças de lindos lavôres. Certo bispo, lá por 1684, não se conformou com êsse hábito e o proibiu; no dia seguinte, a catedral estava vazia. Suas diocesanias tinham ido assistir aos officios religiosos nos conventos, onde não lhes proibiam o chocolate. Pouco tempo depois, o bispo falecia (dizem que de morte natural), mas o certo é que, quando se queria dizer a alguém que tomasse cuidado, repetia-se: cuidado com o chocolate Chiapal"

Em 1657, instalava-se em Londres café onde se servia o chocolate. Este entra na côrte francesa com a infanta Maria Teresa, que, casando com Luís XIV, levou consigo uma criada hábil no seu preparo.

Bondar recua ao ano de 1665 a primeira tentativa de introdução do cacau na Bahia: o vice-rei D. Vasco Mascarenhas pedira a Paulo Martins Carro, capitão-mor do Pará, "garfos nascidos ou sementes de cacau, para que se pudessem plantar ou semear na Bahia", não existindo documento de que tal pedido tenha sido atendido. Embora refiram até a aparição de um cometa e umas ressacas durante o govêrno de D. Vasco de Mascarenhas, segundo vice-rei, as *Memórias*

*Históricas* nada informam sôbre essa tentativa de uma cultura nova. O início de fato ter-se-ia dado em 1746, ainda de acôrdo com Bondar: "De modesto início por 1746, lá para as bandas do rio Pardo, a pouco e pouco vencendo óbices, destronando culturas antigas, gradativamente crescendo, progredindo sem cessar e definitivamente vencendo, esta cultura é um exemplo do quanto podem a constância e a perseverança ainda mesmo esquecida e desajudada. Não foram os efeitos de braço estranho, não o ouro de abastadas bôlsas, não foi o amparo de governos fortes, mas a constância de modestos homens, a intrepidez do trabalhador patricio, cujo único capital consistia nos seus braços, quem a fêz triunfante. Encontraremos, é certo, traços germânicos, mas logo assimilados pelos elementos pátrios, e o surto realizado nestas últimas décadas, é só à energia inquebrantável do colono patricio que se deve." Esclareça-se que Gregório Bondar não é brasileiro nato. Em 1746, era vice-rei o Conde de Galveas, André de Melo e Castro, de cuja administração existem pormenorizados relatos, dos quais, entretanto, nada consta a respeito do cacau. Todavia, Góis Calmon confirma a data, dizendo que em 1746 mal se iniciava a cultura do cacau, com sementes trazidas por Antônio Dias Ribeiro, "que as havia recebido do colono francês Luís Frederico Warneaux", conforme o Padre Joaquim da Silva Tavares, na sua monografia *O comércio de cacau, particularmente no Estado da Bahia*. As sementes, vindas do Pará, foram plantadas no hoje município de Canavieiras, à margem do rio Pardo.

Em 1788, a cultura cacauqueira já era importante, e já se situara na região de Ilhéus. Nesse ano, os administradores provisórios da Bahia, Arcebispo Frei Antônio Correia, chanceler José Inácio de Brito Bocarro e coronel José Clarque Lôbo, escrevem num relatório: "Nos dois anos que se seguiram a estas ordens e durante o govêrno do Ex.<sup>mo</sup> Sr. Marquês de Valença mudou consideravelmente o estado da comarca — a de Ilhéus — pela atividade com que o dito ministro animou a agricultura de todo o território, principalmente a do arroz, já hoje tão abundante, que só na vila de Cairu tocou ao dízimo no ano precedente de 1782 a quantia de 4.200 alqueires; a lavoura de cacau já fica com o excelente princípio de mais de quatrocentos mil pés, de que se começa a ver fruto, o que tudo nos faz certo o mesmo ministro, pelas certidões da Câmara e do registro que remetemos a V. Excia."

O ouvidor da Comarca de Cairu, Baltasar da Silva Lisboa, foi o grande incentivador da lavoura cacauqueira, no começo do século XIX, que foi quando êle realmente se firmou, embora em 1869 o presidente da província, Visconde São Lourenço, ainda escreva: "O cacau enfim começa a aparecer esperançoso e sua cifra de 273:860\$000 há de subir, porque é, talvez, a cultura de maior vantagem, rara ainda pelos cuidados precisos de sua plantação, e pelos anos que exige para dar um resultado, porém, estas dificuldades serão superadas com o conhecimento que se fôr adquirindo do sucesso



favorável desta indústria agrícola que talvez exceda a tôdas as outras.” Em 1825 se haviam despachado da Bahia 26.805 quilos, a \$100 a libra. Em 1840, a exportação foi de 103.105 quilos; em 1845, 180.720; em 1850, 303.915; em 1855, 410.683; em 1860, 579.420 e em 1865, 811.995. Em 1868, 57.078 arrôbas, ou 814.174 quilos. No ano de 1870, 1.215.684 quilos, caindo a 931.628 em 1875, e subindo a 1.668.660 em 1880. Já aí a lavoura canavieira se fizera ancilar, enquanto a do café e do cacau subiam consideravelmente. “Se a lavoura da cana-de-açúcar, que foi, até bem pouco tempo, predominante nas explorações do solo, acha-se em condições de inferioridade absoluta — escreve o presidente da província, João Capistrano Bandeira de Melo — não sucede o mesmo com as lavras do café e do cacau, que se desenvolvem e medram em larga escala, tendo mercado mais fixo e menor soma de concorrentes na produção mundial. A primeira terá inevitavelmente de carecer de auxílio para aclimar em seu seio novos trabalhadores, desde que não lhe resta crédito e estão quase exaustos os meios de trabalho, as duas outras, porém, não estão em idênticas condições e podem passar pelas transformações de que necessitam sem recorrer a grandes favores.” De acôrdo com Góis Calmon, a evolução não teria sido bem essa. Em 1863, a Bahia teria exportado 1.249 sacos de 60 quilos, valendo 209:099\$191. A exportação algodoeira ia a 730 contos, abaixo da do jacarandá, dos couros, do café, do fumo e do açúcar. Em 1877, o cacau subia a 809:477\$123, sendo a do algodão apenas de 17 contos. “Outro poderoso fator de nossa autonomia econômica começava a contribuir, mantendo, de ano a ano, continuada linha ascendente, reveladora de persistente vontade coletiva no fazer efetiva a surpreendente realização — escreve êsse autor; era o cacau que surgia, em índices progressivos, de 1890 em diante. Nesse ano, exportamos para o exterior 3.502.578 quilos ou, na medida de 60 quilos, 58.243 sacos, da preciosa teobroma. Em 1900, exportamos 13.131.413 quilos, ou em sacos 218.856; em 1910, alçou nossa exportação a 25.142.403 quilos, ou em sacos 419.040, duplicava em 1920, com 52.996.077 quilos, ou em sacos 883.933, tendo sido a produção do ano de um milhão cinco mil cento e sessenta e nove sacos (1.005.169).” Gregório Bondar apresenta, na página seguinte, o quadro da produção baiana, de 1865 a 1935, com os respectivos valores, impostos cobrados e percentagem em referência à contribuição de todos os demais produtos.

Em 1954 o país todo cultivou em cacau 352.924 hectares, produzindo 162.947 toneladas, no valor de Cr\$ 3.767.339.000,00, predominando de modo absoluto a Bahia, seguida do Espírito Santo, do Pará, do Amazonas, de Minas Gerais, Pernambuco, Maranhão e Amapá.

A geléia, feita com a mucilagem das amêndoas do cacau, há de ter sido o primeiro alimento da espécie humana instalada no vale do Amazonas. O cacau foi a base da economia amazônica durante

ANOS	QUANTIDADE EM QUILOS	CONTOS DE RÉIS			PERCENTA- GEM FORNE- CIDA PELO CACAU
		Valor oficial	Impostos cobrados	Renda esta- dual total	
1865....	811.995	173	10	—	—
1875....	931.628	248	10	2.308	0,65
1885....	—	1.563	93	2.566	3,65
1895....	6.732.469	4.388	658	8.769	7,50
1905....	17.152.476	8.885	1.599	8.218	19,45
1915....	41.545.779	37.144	6.388	22.363	28,56
1920....	53.666.679	47.964	8.468	30.182	28,03
1925....	60.347.818	67.800	10.640	54.289	19,46
1926....	41.810.356	45.147	6.250	50.257	12,50
1927....	43.748.929	84.019	11.636	63.853	18,50
1928....	72.739.693	113.951	16.034	75.373	21,07
1929....	72.024.120	81.908	12.769	67.572	18,89
1930....	66.708.540	61.664	10.251	57.938	17,67
1931....	58.055.940	73.960	11.033	56.321	19,59
1932....	91.906.560	78.957	11.096	56.532	19,50
1933....	94.344.820	74.353	10.567	55.309	19,10
1934....	76.356.900	105.758	15.330	70.871	21,63
1935....	95.407.800	128.494	17.855	78.885	22,67

longos tempos, até ao século XIX, tendo caído bruscamente em 1888. O município amazonense de Parintins ainda possui cerca de um milhão de cacauzeiros, vindo a seguir o de Itacoatiara e o de Maués. Em 1863, quando a Bahia exportava 1.249 sacos de 60 quilos, valendo 209 contos de réis, o Pará mandava para fora 234.537 arrôbas, no valor de 1.132:441\$305. Era mais ou menos a metade da exportação paraense, quanto ao valor, cerca de dez vezes maior que a da borracha, segundo produto de exportação. “O cacau, que representa uma soma considerável na exportação, não é no Pará, como é na Província do Alto Amazonas, um produto meramente espontâneo — escreve Tavares Bastos, em *O Vale do Amazonas*. Ele é em geral cultivado, desde o tempo da metrópole, nas margens do grande rio, onde se vêem os bosques de cacauzal, e nos lagos e igarapés. Constitui uma ocupação regular dos habitantes dos municípios de Cametá, Óbidos e Santarém. Das 239.717 arrôbas colhidas em 1863, pertencem ao município de Cametá 110.714, e ao de Santarém 96.818.” Mas, mesmo no Amazonas, desde muito cedo aos cacauais nativos se juntaram os cultivados. Nos primeiros vinte anos do século presente, muitas vezes a exportação ultrapassou a cifra dos mil contos, havendo excedido a dos dois mil em 1919, quando exportou 2.075.138 quilos. Entretanto, até 1863 o cacau não figurava entre os produtos de exportação amazonense. Nesse ano, aparece com o valor de 67:691\$000, abaixo da seringa (512 contos) e do peixe seco (221 contos).

No Pará, os poderes públicos se interessam pela cultura cacauzeira desde 1677, quando uma provisão a recomendava. Dez

anos depois, abandonou-se o velho sistema utilizado pelos indígenas na fabricação do chocolate, devido a novo invento, aproveitando-se já o açúcar no seu tempêro. No século seguinte, segundo o já citado Manuel Barata, em *A Antiga Produção e Exportação do Pará*, teve início a exportação, em escala bem apreciável, alternando-se o cacau com o arroz no primeiro lugar dos valores econômicos. Em 1780 — 60.395 arrôbas; em 1784 — 100.776; 1785 — 34.877; 1786 — 84.128; 1794 — 79.721; 1796 — 48.116; 1797 — 120.995; 1800 — 127.181; 1802 — 45.669; 1808 — 16.465; 1810 — 105.213½; 1811 — 66.266; 1813 — 85.533; 1814 — 177.643; 1815 — 145.275; 1816 — 123.827; 1817 — 125.956; 1818 — 101.627. Em 1839, o cacauero cultivava-se sistematicamente, mas, pouco depois, entrava em abandono, só retomando impulso no governo Enéias Martins, em 1913, com a assistência prestada aos cacauístas do Tocantins e Baixo Amazonas. Em 1919 o Pará exportou 5.678.642 quilos, valendo 9.085.827\$200 — a maior produção jamais registrada. Nos últimos anos do século passado a Bahia já exportava muito mais.

O Maranhão começou a exportar cedo, mas sempre muito pouco: em 1760 — 27 arrôbas; 1761 — 148; 1762 — 88; 1763 — 145; 1764 — 54; 1765 — 30; 1766 — 201; 1767 — 154; 1768 — 182; 1769 — 73; 1770 — 262; 1783 — 312 arrôbas e 13 libras; 1788 — 26 sacos, com 107 arrôbas e 28 libras; 1796 — a exportação de cacau, gengibre, café e cêra renderam 6:800\$000, tudo junto; em 1806, o cacau, a farinha de mandioca, o café, o açúcar, a cachaça, tudo junto rendeu 91:660\$000. "O fato de ter decaído completamente o cultivo do cacau, instituído por instigação da antiga Companhia de Comércio, e havendo aliás a produção anual de algumas centenas de arrôbas — escrevem Spix e Martius — explica-se perfeitamente pelo ardor com que os maranhenses se dedicam ao cultivo do algodão e do arroz, de preferência a qualquer outro. Ademais, o terreno mais apropriado para a plantação de tão útil árvore, que, segundo se diz, é espontânea, aqui e acolá, nas matas úmidas do norte da província, embora muito mais rara do que na bacia do Amazonas."

No Espírito Santo, a cultura cacauera é dos fins do século XIX, quando o coronel Joaquim Francisco da Silva Calmon a incentivou no baixo rio Doce. Aí, porém, não se atingiu nunca a cifra de um milhão de cacaueros.

No alto rio Doce, no Estado de Minas, há também culturas recentes, bem como no Mucuri e no Jequitinhonha. Na primeira década deste século, Minas produzia a média anual de 1.722 quilos e atingiu a produção de 836.961 quilos em 1919. Trata-se, porém, de resultado isolado, incomparavelmente distante do médio anual, que não vai a 20.000.

No século passado, as maiores exportações brasileiras de cacau se registraram nos anos seguintes: 1818 — 1.039.200 toneladas; 1827 — 1.996.224; 1829 — 1.221.229; 1832 — 1.599.534; 1833 —

1.201.401; 1840 — 2.100.000; 1845 — 3.000.000; 1860 — 3.180.000; 1870 — 4.570.000; 1887 — 4.515.000; e 1893 — 5.000.000. Neste século, até 1932, Artur Tôrres Filho apresenta quadro completo da produção, com os respectivos valores:

ANOS	PRODUÇÃO	VALORES	ANOS	PRODUÇÃO	VALORES
1901	15.862.052	18.426:958\$000	1917	55.622.000	48.084:000\$000
1902	20.642.414	20.415:613\$000	1918	41.865.000	39.752:000\$000
1903	20.899.643	20.415:346\$000	1919	62.582.000	93.265:000\$000
1904	23.160.028	21.716:343\$000	1920	54.419.000	64.650:000\$000
1905	21.090.088	15.759:750\$000	1922	45.279.222	68.280:783\$000
1906	25.135.307	20.728:207\$000	1923	65.328.753	93.134:531\$000
1907	24.397.249	32.043:978\$000	1924	68.874.385	95.173:655\$000
1908	32.995.920	31.606:369\$000	1925	64.525.515	99.810:190\$000
1909	33.817.738	25.518:860\$000	1926	63.310.278	103.644:368\$000
1910	29.157.759	20.679:209\$000	1927	75.532.983	147.417:994\$000
1911	34.994.087	24.668:017\$000	1928	72.397.621	148.966:495\$000
1912	30.492.413	22.947:634\$000	1929	65.557.146	104.942:880\$000
1913	29.758.595	23.904:131\$000	1930	66.852.916	91.727:664\$000
1914	40.766.740	30.642:870\$000	1931	75.863.550	98.197:000\$000
1915	40.766.740	30.642:870\$000	1932	97.573.800	113.851:000\$000
1916	43.720.000	50.371:000\$000			

Já demos a posição do país em 1954, quanto à cultura cacauieira, que passou a ser baiana. O Amazonas e o Pará firmaram-se na média anual de 1.500 a 2.000 toneladas; Espírito Santo e Minas Gerais ainda não passaram a ser considerados Estados cacauieiros. Assim, à Bahia cabe 96% da produção brasileira, ou sejam 120.000 toneladas da safra total de 125.000, correspondente ao ano agrícola 1935/36. Graças à produção baiana, o Brasil mantém o segundo lugar entre os países produtores, abaixo da Costa do Ouro, e acima da Nigéria, de Trindade, da Venezuela, São Domingos, São Tomé, Costa do Marfim, Equador, Ceilão e Índias Holandesas, tendo como principais clientes os Estados Unidos, a Alemanha, a Inglaterra, a Holanda, a França, etc.

No ano de 1920, era esta a distribuição da lavoura cacauieira no Brasil: Alagoas — 18 estabelecimentos rurais, onde tal lavoura existia, em 9 municípios. Amazonas — 1.122, em 18 municípios. Nos de Barreirinha, Itacoatiara, Manaus, Maués, Parintins, Silves, Uruará e Uruçurituba, é importante a lavoura cacauieira. Bahia — 14.895, em 51 municípios. Os grandes municípios cacauieiros baianos são Barra do Rio das Contas, Belmonte, Camamu, Canavieiras, Ilhéus, Itabuna, Jequié, Marau, Santarém, Una e Valença. Ilhéus é o mais importante de todos os da Bahia e do Brasil. Ceará — 19, em 14 municípios. Espírito Santo — 93, em 20 municípios. Goiás — 25, em 10, Maranhão — 20, em 12. Minas Gerais — 75, em 34. Pará — 2.784, em 44. Paraíba — 7, em 6. Paraná — 6, em 5.

Pernambuco — 43, em 23. Piauí — 31, em 16. Estado do Rio — 12, em 7. São Paulo — 44, em 24. Sergipe — 4, em 4. Acre — 6, em 3.



Na História Administrativa do Brasil, o ato mais importante, com referência ao cacau, é o decreto estadual baiano número 7.430, de 8 de junho de 1931, assinado pelo interventor Artur Neiva, e pelos seus secretários Antônio J. Seabra e Inácio Tosta Filho, ao qual se introduziram duas ligeiras modificações pelo decreto número 7.703, de 21 de outubro do mesmo ano. Tal decreto criou o *Instituto de Cacau da Bahia*, com os seguintes objetivos: *a)* promover a prosperidade da lavoura de cacau e amparar os legítimos interesses dos respectivos lavradores; *b)* difundir por todos os meios práticos e eficientes os ensinamentos da técnica moderna, relativos à sua cultura, trato e beneficiamento do cacau e aproveitamento de seus subprodutos; *c)* proceder às pesquisas, análises e experiências exigidas para a consecução dos seus fins, mantendo os necessários laboratórios e estações experimentais; *d)* fomentar o desenvolvimento, na zona do cacau, de outras culturas e indústrias, que concorram para uma boa organização de sua economia rural e evitem os males da monocultura; *e)* facilitar aos lavradores associados a aquisição de máquinas, adubos, inseticidas e tôda a demais aparelhagem necessária à cultura agrícola moderna; *f)* facultar aos lavradores associados empréstimos a prazos longos e juros módicos, sob a garantia de uma primeira hipoteca de imóveis rurais e urbanos, ou cessão de hipotecas nas mesmas condições, destinados exclusivamente a fins reprodutivos e ao financiamento da lavoura e indústrias conexas; *g)* fazer aos lavradores e associados adiantamentos a curto prazo, destinados ao custeio de suas lavouras e movimentação de suas safras, sob a garantia de penhor agrícola ou mercantil, efeitos comerciais de realização pronta ou outras garantias, julgadas absolutamente idôneas pela diretoria; *h)* organizar serviços de informações e propaganda do cacau da Bahia e, quando necessário, dos demais produtos a que se refere a letra *d*, mantendo para tal fim os centros de informações e propaganda aconselháveis no país e no estrangeiro, bem como editar as publicações necessárias e promover comícios e exposições; *i)* construir e manter armazéns, adaptados ao depósito de cacau e aparelhados para a inspeção, beneficiamento, classificação, triagem, ensacagem e perfeita conservação da produção, aos quais poderão ser concedidas as vantagens de armazéns gerais, e que serão entrepostos oficiais obrigatórios para o cacau exportado do Estado; *j)* incumbir-se da venda do cacau que lhe fôr consignado por lavradores associados, mediante a comissão de 2%; *k)* organizar os tipos comerciais de exportação; *l)* promover o aproveitamento

industrial do cacau, como, quando e onde mais vantajoso fôr para a economia do Estado e da lavoura, podendo para tal construir e explorar as organizações industriais necessárias; *m*) organizar, onde convier, cooperativas rurais de produção e crédito, com o caráter de suas sucursais ou agências locais para a distribuição do crédito e organização da produção; *n*) propor aos poderes públicos as medidas de caráter governamental, definitivas ou de emergência, necessárias ao progresso e amparo da lavoura e ao comércio da produção. *o*) promover, auxiliar ou contratar o levantamento das plantas cadastrais dos municípios da zona do cacau; *p*) promover por todos os meios ao seu alcance, inclusive pela participação direta em organizações ou empresas destinadas a tais fins, o progresso moral e material da zona de cacau, especialmente no que tange a um mais eficiente sistema de transportes, à educação e higiene rurais, à colonização e ao melhoramento das condições dos trabalhadores rurais.

Pelas finalidades, aí expostas — e com sobra de algumas letras do alfabeto — se vêem duas coisas: que o Instituto de Cacau se criou em moldes a ser o mais importante de todos os órgãos da administração pública baiana; e que não escapou, aos elaboradores desses moldes, um só aspecto do problema. Solução absolutamente completa, traçada com visão ampla de estadistas, inteiramente fora dos angustos limites que habitualmente constroem a atuação de órgãos de tal natureza. Isso, quanto à parte atributiva. Quanto à restritiva, ficou rigorosamente vedada qualquer transação de caráter aleatório — manejos de preços, jogos de bolsa, especulações, sendo os diretores pessoalmente responsáveis pelas infrações.

O Instituto de Cacau da Bahia recebeu lineamentos cooperativistas. A ortodoxia teórica, porém, se preferiu o ajustamento às realidades ambientes. Trocou-se o ideal doutrinário pela eficiência da prática — no que se fêz muito bem. Tem valor histórico, e merece registro, o estatuto de tão importante entidade, o qual aqui se transcreve:

## CAPÍTULO I

### Da denominação, objetos, sede e duração

Art. 1.º — A Sociedade Cooperativa de Responsabilidade Limitada Instituto de Cacau da Bahia, criada por iniciativa do Governo do Estado da Bahia, e dentro das bases do seu decreto sete mil quatrocentos e trinta, de oito de junho de mil novecentos e trinta e um, é uma sociedade cooperativa de crédito agrícola de forma anônima, com sede nesta Capital e atuação em todo o Estado da Bahia, duração de trinta anos, podendo ser prorrogada, regida por estes estatutos, supridas as suas deficiências pela legislação reguladora das sociedades desse gênero.

Art. 2.º — O Instituto terá por objeto: a) promover a prosperidade da lavoura de cacau no Estado da Bahia e amparar os legítimos interesses dos respectivos lavradores, difundindo por todos os meios práticos e eficientes os ensinamentos da técnica moderna relativos à cultura, trato e beneficiamento do produto e subprodutos, para o que manterá as estações experimentais e laboratórios necessários; b) fomentar o desenvolvimento, na zona cacauífera, de outras culturas e indústrias paralelas, que concorram para melhor organização de sua economia, evitando os males da monocultura; c) facilitar aos associados a aquisição de máquinas, adubos, inseticidas e toda a aparelhagem agrícola moderna; d) conceder aos associados empréstimos a prazos longos e juros de 8%, sob a garantia de primeira hipoteca de imóveis rurais e urbanos, ou cessão dessas hipotecas, destinados exclusivamente ao financiamento da lavoura e indústrias conexas; e) conceder aos associados empréstimos a curto prazo, destinados ao custeio de suas lavouras e movimentação de suas safras, sob garantia pignoratícia dos frutos pendentes ou efeitos comerciais de realização pronta, ou outras julgadas idôneas pela diretoria; f) organizar e manter serviços de estatísticas, informações e propaganda, no país e no estrangeiro, do cacau e subprodutos, bem como de outros produtos baianos dentro da finalidade do Instituto; g) ter armazéns adaptados ao depósito de cacau e aparelhados à sua inspeção, beneficiamento, classificação, triagem, ensacagem e conservação, os quais serão entrepostos obrigatórios à exportação, cujos tipos organizará e para cujos depósitos poderão ser pleiteados os favores dos armazéns gerais; h) receber cacau em consignação, sendo que dos seus associados mediante a comissão de dois por cento; i) promover o aproveitamento do cacau, como, quando e onde mais vantagens oferecer à economia do Estado e da lavoura, estabelecendo e explorando as organizações industriais; j) organizar, onde convier, cooperativas rurais de produção e crédito como suas sucursais, ou agências locais necessárias à finalidade do Instituto; k) propor aos poderes públicos as medidas de caráter governamental definitivas ou de emergência necessárias ao desenvolvimento da lavoura e seu amparo; l) executar as medidas oficiais atribuídas à sua competência pelo decreto sete mil quatrocentos e trinta, de oito de junho de mil novecentos e trinta e um, e outras que venham a ser decretadas pelo poder público.

§ único: — São rigorosamente vedadas ao Instituto todas as transações de caráter aleatório, manejos de preços e especulações de qualquer natureza.

## CAPÍTULO II

### Das operações e carteiras

Art. 3.º — Para a execução das operações autorizadas no artigo anterior, o Instituto manterá três carteiras, uma geral e duas especiais. As especiais são a hipotecária e a comercial.

§ 1.º — São operações da carteira hipotecária os empréstimos a longo prazo a que se refere a letra *d* do artigo segundo. Pertencem a esta carteira oitenta por cento do capital social e mais o fundo de reserva. O Instituto, devidamente autorizado pelo decreto federal número vinte mil duzentos e trinta e três, de 22 de julho de mil novecentos e trinta e um, emitirá letras hipotecárias de acôrdo com a legislação em vigor, mediante as seguintes condições: *a*) letras hipotecárias serão emitidas ao par, do valor de duzentos mil-réis, ao portador, juros de dez por cento ao ano, pagos semestralmente, nas segundas quinzenas de agosto e fevereiro, resgatadas por sorteios realizados ao menos uma vez cada ano, proporcionalmente às amortizações realizadas em dinheiro, na parte relativa às mesmas letras; *b*) as letras dadas em pagamento por antecipação serão especialmente seladas, concorrerão aos sorteios e poderão voltar à circulação; enquanto que as letras resgatadas por sorteio são incineradas; *c*) a emissão das letras hipotecárias será por séries de dois mil contos de réis e não poderá exceder oitenta por cento da importância da dívida hipotecária; *d*) os empréstimos hipotecários serão sempre sobre prédios rurais até cinquenta por cento do seu valor e, excepcional, complementar e subsidiariamente sobre prédios urbanos até sessenta por cento do seu valor, devendo o seu produto ser aplicado, exclusivamente, a fins reprodutivos no financiamento dos trabalhos da lavoura e indústria conexas sob pena de se tornar exigível a remissão integral do empréstimo; *e*) os empréstimos hipotecários não poderão ser feitos a prazo superior a vinte e três anos nem a juros de oito por cento, devendo ser resgatados por amortizações progressivas dentro das anuidades pagas semestralmente, sendo no ato do empréstimo deduzida do capital a anuidade relativa ao tempo que decorrer da data do contrato até o fim do semestre em que êle se fizer; *f*) os mutuários pagarão no ato do empréstimo a comissão de um por cento e, anualmente, a coita de administração de um quarto por cento sobre o total do empréstimo; *g*) a comissão, os juros e as cotas de administração e de amortização serão pagos em dinheiro, podendo ser pagas em letras hipotecárias as amortizações antecipadas, observada a proporção em que foi feito o empréstimo; *h*) as anuidades serão pagas em prestações semestrais durante os meses de julho e dezembro; *i*) os empréstimos hipotecários poderão ser feitos parte em dinheiro e parte em letras hipotecárias; *j*) a avaliação das propriedades hipotecárias será baseada na sua capacidade produtiva e feita por preposto do Instituto, sob a fiscalização de uma comissão local.

§ 2.º — São operações da carteira comercial as operações de crédito agrícola móvel, os serviços de armazéns gerais, a comissão e consignação de cacau, o suprimento de tóda a aparelhagem agrícola moderna, de que tratam respectivamente as letras *e*, *g*, *h* e *c* do artigo segundo e em geral tódas as de caráter mercantil. E' lotada esta carteira com vinte por cento do capital menos o fundo de reserva. As operações da letra *e* do artigo dois serão limitadas a vinte e cinco



por cento do valor médio da produção durante os três últimos anos, juros de oito, e cinco décimos por cento, sem comissão, e reembolso por prestações sucessivas.

§ 3.º — Pertencem à carteira geral os demais serviços do Instituto, principalmente as taxas sobre o cacau exportado, o movimento de fundos e demais operações que se não couberem nas carteiras especializadas.

### CAPÍTULO III

#### Do capital dotal, cotas capital e lavradores associados

Art. 4.º — O Instituto tem, como capital mínimo, dez mil contos de réis concedidos pelo governo do Estado da Bahia, em execução ao artigo quinto do decreto sete mil quatrocentos e trinta, de oito de junho de mil novecentos e trinta e um, para patrimônio inicial, e como capital variável as cotas dos cooperadores, divididas em ações nominativas e inalienáveis do valor de cem mil-réis.

Art. 5.º — Serão associados os lavradores em cujas propriedades o cacau figure na proporção de vinte por cento e que satisfaçam os seguintes requisitos: a) inscrevam pelo menos uma dessas suas propriedades no registro do Instituto, pagando no ato, a jóia de cem mil-réis, que passará ao fundo de reserva; b) subscrevam tantas ações quantas bastem a perfazer a cota atribuída à sua propriedade, de cuja cota os primeiros cinquenta por cento passarão, também, ao fundo de reserva, à medida que forem sendo pagos.

§ 1.º — A cota capital de cada propriedade será igual a cinco por cento do seu valor, quando esse for até mil contos de réis, e mais dois por cento sobre o que exceder de mil contos de réis, até dois mil contos de réis e mais um por cento sobre o que exceder de dois mil contos de réis, não podendo a dita cota exceder de cem contos de réis. A avaliação será feita mediante declaração do proprietário e em qualquer hipótese não poderá ser inferior à atribuída pelo Estado, para efeitos fiscais, e essa avaliação poderá ser modificada para mais, em qualquer tempo, se, em qualquer tempo, avaliada a propriedade pelo Instituto, lhe for atribuído maior valor. Sendo desmembrada a propriedade registrada os interessados poderão requerer, por sua conta, a avaliação das respectivas partes, para que seja permitido ao vendedor transferir, proporcionalmente, ações ao comprador, que fica sujeito ao registro e pagamento de jóia. Se o desmembramento for feito em benefício de propriedade já registrada ao vendedor será permitido ceder ações ao comprador na proporção dos valores estabelecidos pela pericia realizada nas mesmas condições da alínea anterior, independente de jóia.

§ 2.º — A realização da cota capital poderá ser feita de uma só vez ou em sucessivas contribuições anuais de vinte por cento, dentro do prazo máximo de cinco anos, ficando à diretoria ressalvado exigir

a sua realização em menor tempo. Os sócios que não tiverem integralizado o seu capital poderão se utilizar dos favores das letras *d* e *e* do artigo dois, incluindo-se as contribuições devidas nas anuidades.

§ 3.º — A falta de pontualidade no pagamento das contribuições operará, automaticamente, a suspensão dos direitos do sócio. Poderão ser suspensos, também, a julgo da diretoria reunida com o conselho fiscal e seus suplentes, os que defraudarem estes estatutos e os regulamentos sociais e do poder público baixados para execução de serviços a cargo do Instituto.

§ 4.º — Perdem a qualidade de sócios os que transmitirem a terceiro a propriedade registrada, hipótese em que ao comprador passarão, automaticamente, as ações e direitos do vendedor.

#### CAPÍTULO IV

##### Dos balancetes e divisão dos lucros

Art. 6.º — O ano social coincidirá com o civil. Em 31 de dezembro será levantado o balanço, contendo a indicação de todos os valores móveis e imóveis, de tôdas as dívidas ativas e passivas e o resumo de todos os compromissos assumidos, balanço que será assinado pela administração e publicado.

Art. 7.º — Os lucros apurados nos balanços anuais serão assim divididos: deduzidos dez por cento para o fundo de reserva, do restante se atribuirá um dividendo, não superior a cinco por cento, ao capital social realizado no ano anterior; o saldo acaso ainda existente será dividido em duas metades, destinando-se uma a novo dividendo, que não poderá ser superior a dez por cento, aos acionistas, e outra, bem como o que exceder daquele dividendo, ao fundo de reserva, a que reverterão, também, ao termo de cinco anos, os dividendos não reclamados.

§ único — Pelas perdas responderão o fundo de reserva, as cotas capital dos acionistas e o capital dotal, pela ordem dessa enumeração.

#### CAPÍTULO V

##### Da dissolução e liquidação

Art. 8.º — Dissolver-se-á a sociedade havendo perda de dois terços do capital dotal de dez mil contos de réis, ou deliberando a assembléia geral dos acionistas por três quartos da totalidade dos associados e aprovação por decreto do Governo do Estado da Bahia.

§ 1.º — A liquidação será feita por uma comissão nomeada pelo Governo do Estado da Bahia composta de um representante dos lavradores associados, um representante dos portadores de letras hipotecárias e um de sua livre nomeação.

§ 2.º — A comissão liquidante procederá, imediatamente, ao balanço geral, liquidará o ativo, sempre que possível, pelos processos das vendas públicas e solverá o passivo, entregando ao Estado o saldo por acaso existente. Essa comissão vencerá a percentagem atribuída aos liquidatários nas falências.

O capítulo VI refere-se à assembléia geral, à diretoria e ao conselho fiscal. Ele e os finais dispensam registro, porque encerram matéria comum à quase totalidade dos estatutos de entidades dessa natureza. Antes, porém, de uma opinião sintética sobre o Instituto de Cacau da Bahia, ligeiro resumo do programa da seção técnica: Estudo do Clima; Estudo do Solo: a) estudo mineralógico e físico-químico; b) estudo botânico; c) estudo experimental de lavras e adubações. Estudo da lavoura cacaueira: pesquisas no laboratório; pesquisas no campo, com novas plantações; pesquisas em plantações já feitas, quer em campos de propriedades do Instituto, quer em fazendas particulares mediante acôrdo prévio; pesquisas sobre a fermentação e secagem do cacau; subprodutos do cacau; moléstias e inimigos do cacau; genética do cacau. Fomento da policultura: fruticultura; horticultura e floricultura; cereais e culturas técnicas; silvicultura. Criação: gado lanífero, animais cavalinos e asininos; animais suínos; avicultura; apicultura, sericicultura. Contabilidade agrícola e economia da produção. Publicações. Serviço de inspeção de propriedades agrícolas. Inspeção do cacau na exportação. Mos-truário agrícola. Ensino ambulante. Quarentena para plantas. Estudos industriais.

Parece-nos que, assim organizado, o *Instituto do Cacau da Bahia* é o mais perfeito órgão da administração brasileira, com o seu caráter econômico-científico, em bases da mais acabada eficiência, abrangendo tôdas as facetas do problema rural. Mesmo assim, entretanto, poderia ser de valia nenhuma para os agricultores, pois estamos habituados a ver em que dão no Brasil as entidades incumbidas de assistir e defender este ou aquêle ramo da produção: transformam-se em parasitas das classes cujos interêsses deveriam promover; meros arrecadadores de taxas e, às vêzes, ergástulos políticos. No caso em aprêço, porém, foi esplêndida a exceção. O *Instituto do Cacau* realizou a revolução da economia rural baiana. Ganhou para presidente o senhor secretário da Agricultura que assinara com o Senhor Artur Neiva o decreto de fundação: Joaquim Inácio Tosta Filho, jovem administrador, com a mentalidade formada na Inglaterra, espírito arejado, representante da Bahia nos congressos de crédito agrícola que se realizavam anualmente no Rio de Janeiro, e filho do antigo Deputado Joaquim Inácio Tosta, reiteradas vêzes citado no presente trabalho, como líder dos assuntos rurais na Câmara Federal, e autor do projeto que se transformou em lei, com o número 1.637, introdutor do Cooperativismo na legislação brasileira. Tosta Filho baseou sua corajosa, sua arrojada administração

nos seguintes pontos capitais, que deveriam ser também os do próprio Ministério da Agricultura, e de tôdas as Secretarias de Agricultura: divulgação de conhecimentos indispensáveis ou úteis; facilidades materiais para a prática dos conhecimentos teóricos ou científicos adquiridos; viação, transporte para produtores e produtos; crédito auxiliar, de exercício e de investimento; organização interna dos produtores e da produção; tipificação e expurgo, organização de mercados de consumo.

Os recursos financeiros foram conseguidos por meio de uma operação de crédito com o Banco do Brasil, no valor de 10.000 contos de réis, garantida com suave taxa imposta a cada saco de cacau, e por meio de outra operação de 40.000 contos, ao prazo de 20 anos, realizada com a Caixa Econômica Federal, a juros de 6,5%, além da colocação das letras hipotecárias referidas na lei instituidora daquele órgão. Foi só com isso que Tosta Filho operou a revolução na economia rural baiana; marcando com pedra branca o governo do capitão Juraci Magalhães. Na Capital, foi construído grande armazém, com capacidade para 250.000 sacos de cacau; e outro menor em Ilhéus. A parte social da grande edificação é coisa para ser vista, de tal modo se aliam nela a arte sóbria, o bom gosto, o senso da utilidade e do conforto no trabalho. Na parte destinada propriamente à armazenagem, tudo é tecnicamente perfeito, tudo mecanizado. Aí está a maior instalação de expurgo existente no Brasil, com seis enormes autoclaves, com capacidade de 38 metros quadrados cada uma. Rápido sistema de transporte interno e completo aparelhamento para os serviços de manipulação e ensacagem de cacau e outros produtos.

Entrando na zona cacauera com eficiente ação saneadora do crédito, o Instituto fez empréstimos hipotecários a prazos de 10 e 20 anos, juros de 6,5%, dando assim aos lavradores recursos para se desonerarem de velhas dívidas feitas a juros de 15, 18, 24 e 36%. Até 31 de dezembro de 1931, realizou empréstimos hipotecários no valor de 1.908 contos de réis. Até 31 de dezembro de 1932, no valor de 15.472 contos; de 1933, no de 24.128; de 1934, no de 25.298; de 1935, no de 27.077; e até 31 de dezembro de 1936, no valor de 29.236 contos de réis. Na parte comercial, o Instituto exportou em 1933, 1934, 1935 e 1936 as seguintes quantidades de cacau: 435.000 — 505.000 — 560.000 e 650.000 sacos. Enquanto no último ano em que a lavoura cacauera labutou sem a assistência do Instituto, a exportação do produto baiano foi de 1.252.696 sacos, a ascensão chegou até a 2.050.000 sacos em 1936. Conseqüência do melhor aproveitamento, graças à facilidade de transporte, à organização dos mercados de consumo, e ao prestígio da qualidade, grandemente aperfeiçoada pela assistência técnica.

A zona cacauera da Bahia recebeu aspecto inteiramente novo. Depois de haver incorporado a Companhia Viação Sul-Baiano S/A, o Instituto varejou-a de excelentes estradas, sobre as quais fez rodar

esquadras de ótimos auto-ônibus. *Via vita*: a estrada é a vida. A Bahia reviveu; o caboclo ganhou vida nova, adotou novos hábitos. Este exemplo é tão empolgante, que espanta o fato de não haver sido ainda adotado em outros Estados. A situação do Instituto elevou à categoria de elemento básico de riqueza nacional a lavoura cacaueteira da Bahia, como diz a sua diretoria no relatório de 1936, ano em que os estatutos foram reformados, notadamente quanto à carteira comercial, desdobrada em duas — ocupando-se uma com as transações propriamente mercantis e outra com crédito agrícola. Nesse relatório, há trecho que coincide com alguns conceitos expostos em tese no começo desta História: “Na parte do crédito hipotecário incluíram-se nos nossos Estatutos dispositivos de ordem doutrinária concernentes à oportunidade ou justificativa aceitável para a concessão do crédito hipotecário a longo prazo, por que se precathe o Instituto de ver desviada a legítima finalidade daquela modalidade de crédito, conforme tem acontecido com outras organizações similares do país. A esse propósito tivemos ocasião de nos expressar longamente nos nossos relatórios de 1932 e 1933, firmando então a boa doutrina, as normas salutares e as diretrizes seguras que só elas poderão garantir aos negócios hipotecários do Instituto a finalidade construtiva e o motivo econômico que os devem caracterizar para o bem-estar dos próprios lavradores. No mister nunca será demais repetir e repisar que a pletora de crédito, o excesso de liberalidade no emprestar e a indiferença no verificar a sua legítima aplicação de ordem construtiva são elementos negativos para o progresso e o equilíbrio das classes produtoras, talvez ainda mais do que a própria escassez de crédito em condições razoáveis. O crédito mal-compreendido, ou imprudentemente manejado, tem sido em todos os tempos e em todos os países uma arma tremenda de desperdício patrimonial, de escravização econômica e de perda de caráter pelas fantasias e excêntricidades a que pode dar margem de início para progressivamente perder a vítima no labirinto de inextricáveis complicações. No particular há mister um freio em bem dos produtores a mor parte dos quais não tem o senso perfeito de equilíbrio das próprias possibilidades e age, não raro, com a alma do jogador em razão crescente das facilidades oferecidas. Quando o emprestador é uma firma particular, à busca de bons lucros com sólidas garantias, o limite do crédito para o próprio prestamista é ditado pela segura ou falha visão bancária do mesmo emprestador. Quando, porém, o fornecedor do dinheiro é uma cooperativa de que é co-proprietário o mesmo tomador, então, só a rigidez de princípios estatutários positivos e insofismáveis poderá criar barreiras a uma superabundância de crédito que traga em si o germen do descrédito eventual de tomadores e da cooperativa.” Através de princípios os mais ortodoxos, os diretores do Instituto do Cacau da Bahia escreveram a própria história dos financiamentos agrícolas no Brasil. Compreendendo de modo tão claro o complexo problema do crédito, eles têm sabido, igual-

mente, praticá-lo de modo o mais eficiente, evitando a sua parte deseducativa. Em 1936, houve a seguinte aplicação de recursos, provenientes do capital reconstituído com os saldos de 1932-1936, com as cotas realizadas, as reservas gerais acumuladas e a reserva para obras de utilidade pública, além da emissão de letras hipotecárias e das entradas por conta do empréstimo feito à Caixa Econômica, tudo no valor de 70.701:174\$960 :

a) Empréstimos hipotecários após o reajustamento, ..... 19.294:788\$010; Apólices do reajustamento, 10.542:000\$000; b) Empréstimos garantidos (penhor agrícola), saldo, 128:605\$000; c) Terrenos na Bahia, Ilhéus, Belmonte, Itabuna, Pirangi e Canavieiras (para localização de armazéns), 1.165:167\$000; d) Construção e instalação de armazéns na Bahia, Belmonte, etc., 9.394:457\$280; e) Obras de utilidade pública — despesas definitivamente lançadas, 8.334:494\$540; em giro e dependente de inspeção final, 975:303\$770; f) Obras de valorização da Estação Geral de Experimentação de Água Preta, 436:517\$100; g) Cia. Viação Sul-Baiano, 1.997:528\$630; h) Títulos de empresas diversas, 44:000\$000; i) A receber do Governo Federal — juros das Apólices do Reajustamento Econômico, ..... 1.473:325\$000; j) Idem da Caixa Econômica do Rio de Janeiro por conta de arrecadações da taxa de 2\$500, 203:779\$550; k) Em caução na Caixa Econômica, 400:000\$000; l) Obrigações a receber: ..... 2.077:343\$170; m) Em giro na Carteira Geral, 393:433\$940; n) Em giro na Carteira Comercial incluindo Rr. 4.900: 340\$000, valor do cacau em estoque, 9.319:211\$670; o) Miscelânea, 479:277\$240; p) Restituição a receber do Governo do Estado por taxas de exportação pagas a mais, 382:000\$000; q) Em caixa na sede e departamentos e depósitos a vista nos bancos da Bahia e outras praças, 3.749:943\$606.

Quanto ao crédito sob penhor agrícola para financiamentos a curto prazo, nota-se nas operações do Instituto uma circunstância digna de registro: a média do valor desses empréstimos oscila entre 5 e 10 contos de réis, querendo dizer que eles se fazem realmente aos necessitados, à grande quantidade de pequenos produtores, em vez de ser a soma, a tal fim destinada, absorvida por meia dúzia de fazendeiros prestigiosos como é hábito no nosso país. Está ocorrendo, portanto, aquilo que preconizamos em outra passagem: o numerário vai do centro propulsor aos vasos capilares, sem esvair-se através de "ladrões".

Na seção técnico-agrícola, chefiada por Gregório Bondar, tão citado neste capítulo, e tão conceituado, operou-se a revolução da técnica, ou melhor: os métodos rotineiros foram substituídos pelos processos técnicos. Esses serviços centralizaram-se na Estação Geral de Experimentação de Água Preta, cujo patrimônio é superior a 1.500 contos de réis, e onde a parte científica faz lembrar o Instituto Fitotécnico de La Estanzuela, sob os solícitos cuidados de Albert Boerger.

Na parte comercial, diz Tosta Filho, em sua obra *Restabelecendo a verdade sobre o cacau*: "O Instituto oferece ao lavrador todos os tipos de transações possíveis: consignações, vendas locais no interior, vendas na Bahia. O lavrador é que escolhe o tipo de transação que melhor convenha aos seus interesses. Se a quase totalidade prefere a venda local, com preço determinado e fechado, deixando ao Instituto o ônus da exportação, é porque o seu interesse e bem-estar imediato assim o determinam, salvando-se-lhe a espera de meses para o término das operações relativas a algumas dezenas de sacos, ou uma ou duas centenas de sacos, remetidas da sua fazenda de cada vez." Atuação mais completa e mais protetora, não seria possível, nem razoável.

Resultados práticos, perante a economia nacional. Decorrem do seguinte quadro das exportações:

SAFRAS	EXPORTAÇÃO		PRODUÇÃO	PERCENTAGEM DA EXPORTAÇÃO DO I. C. B. SOBRE A GERAL DO ESTADO
	Do I.C.B.	Geral do Estado		
1932 - 33	222.307	1.527.741	1.572.747	14,55
1933 - 34	389.132	1.332.975	1.303.478	29,19
1934 - 35	498.023	1.593.286	1.636.211	21,25
1935 - 36	550.181	1.908.889	2.002.705	28,67
1936 - 37	630.789	1.761.762	1.834.675	35,80
1937 - 38	880.733	2.137.959	2.166.320	41,19
TOTAIS..	3.171.165	10.472.612	10.516.136	30,28

As cifras, todavia, não têm, desta vez, a necessária força de expressão, porquanto o caso do Instituto do Cacau exorbita fortemente do terreno econômico. Deve pensar do mesmo modo o Senhor Tosta Filho, quando, orando na solene inauguração da sede, perante governadores, ministros, congressistas, generais e personalidades, afirmou: "O horizonte que se descortina neste momento aos nossos olhos não pode ser limitado pelas quatro paredes de um edifício por muito e ainda mais que se houvessem aforçurado os seus construtores no torná-lo de suma utilidade e objetividade em face dos reclamos do progresso e da organização da riqueza coletiva, ou no cuidar imprimir-lhe os requintes de bom gosto, da harmonia e da beleza na plástica dos seus motivos arquitetônicos. Tampouco seria aceitável que ainda vislumbrando aquêle horizonte mais amplo e mais complexo lhe não seguíssemos senão os contornos e debuxos de uma obra utilitária, de uma simples organização econômica, de uma mera entidade de comércio. Porque, em verdade, o que se oferece hoje à apreciação desta notável assembléia, o que se expõe à sua análise, o que se submete ao seu esclarecido julgamento é uma

obra social-econômica de vasta repercussão no grau de civilização da mais importante zona produtora do Estado, de reflexos poderosos na vida econômico-financeira da Bahia e cuja projeção vai além-fronteiras nacionais para interessar os grandes mercados mundiais de consumo. Nem só isso. Dentro da relatividade e dos precedentes do meio ambiente em que se idealizou e em que se criou o Instituto de Cacau da Bahia é um brado de fé, conclamando os homens de boa vontade, em todo o país, para a realização de obras sinceras, profundamente cívicas e educativas, no campo econômico, e uma reivindicação da moderna capacidade organizadora dos homens do norte brasileiro justamente naquela esfera de ação em que em menor preço eram tidos até agora, é uma demonstração concreta e insofismável da vontade deliberada da Bahia de trazer o seu concurso à obra ciclópica que se impõe, sôbre tôdas, de mobilização e sistematização das grandes riquezas e do enorme potencial econômico do Brasil, como exigência imprescritível da própria dignidade e segurança nacional, no concêrto do mundo civilizado, constitui, finalmente, o resgate de uma longa dívida do Estado para com os obreiros do magnífico patrimônio que representa hoje em dia o sustentáculo da vida econômica e financeira da Bahia e cujo produto figura em terceiro lugar no rol dos produtos exportáveis do país.”

A União tem dívida igual para com aquela classe que, desde os primórdios, desde o século do descobrimento, vem sendo o sustentáculo de sua economia, a propiciadora dos elementos materiais indispensáveis à estruturação do país: a classe agrícola. Como resgatá-la? Talvez de um único modo: como a Bahia resgatou a sua. O exemplo do Instituto do Cacau é por demais empolgante, para não ser seguido, para ficar não entre quatro paredes, como disse Joaquim Inácio Tosta Filho, mas, diremos, entre os limites do território baiano.

Quem conhece a nossa história agrícola, quem conhece a atuação de seus verdadeiros líderes, não pode virar esta página sem considerar: tantos anos depois de morto, Joaquim Inácio Tosta coroa, pelas mãos do filho, sua grande obra a prol da agricultura brasileira.



## CAPÍTULO VIII

# POMICULTURA

**É** VASTA A RELAÇÃO das frutas do Brasil — nativas ou exóticas: abacate, abacaxi, abio, abricó, airela, ameixa, amora, ananás, anona, araçá, araticum, açai, ata; bacuri, banana, butiá; cabeluda, cajá, cajamanga, cajarana, caju, cambucá, cambuci, cambuí, caqui, caraguatá, carambola, cereja, cidra, côco; figo, framboesa, frutade-conde, fruta-pão; goiaba, groselha, guabiroba, guaimbé, guaximana; indaiá, ingá; jabuti, jabuticaba, jaca, jambo, jaracatiá, jatobá, jenipapo, juá; laranja, lima, limão; maçã, mamão, manga, mangaba, maracujá, marmelo, melancia, melão, mexerica, macijé, morango, murici; oiti; pêssego, pêra, pitanga, pomelo, ponthema; romã; sabará, sapota, sapoti; tâmara, taiúva, toranja; umbu, uva, uvaia.

Amplio campo de ação para o botânico. Terrenos sáfaros para o historiador. Conquanto as frutas estrangeiras aqui se tenham aclimado fácil e perfeitamente, pode-se dizer que a pomicultura é a mais recente de nossas atividades agrícolas. Além disso, não ficariam bem num escôrcço histórico as frutas silvestres, ou de fundo de quintal, cuja cultura jamais foi sistematizada, e que nunca se incorporaram à economia do país.

Originárias do Brasil, ou melhor, para conservarmos até ao fim a distribuição de De Candolle no *L'Origine des plantes cultivées*, originários da América intertropical são: o abacaxi, a banana e a totalidade das frutas silvestres. As demais, que se prestam à industrialização ou ao comércio, foram cedo introduzidas. Nóbrega refere as várias frutas da terra, inferiores às de Espanha, e menciona os estragos que lhes causam as formigas, bem como às cidras, laranjas, limões e figos. Tudo isso, portanto, existia no Brasil na primeira metade do século do descobrimento. Anchieta refere-as também, e di-las trazidas do Portugal, acrescentando que “todo o ano têm frutos bons sem ser regados; porque o céu tem êste cuidado e é a terra tão fértil destas árvores que se dão pelos montes e campos sem benefício que se lhes faça. Da terra há muitos frutos e alguns

de preço e que não dão vantagem às peras melacoteres de Portugal, mangabas que são como albicorques amarelos, não têm caroço senão umas pevides pequenas e são de bom gosto e mui sadias; mocujês que são como peros bravos de Portugal, mas de grande gosto e preço e ao comer se sorvem como sôrvas; acajus que são como peros repinaldos e dão uma castanha no ôlho, melhor que as de Portugal; araticus é árvore como limoeiro, o fruto como pinha; nanás dão-se em uns como cardos e as fôlhas como erva babosa, o fruto é à moda de pinha, ainda que maior, dão-se todo o ano, é fruto de muito preço e realmente sabem e cheiram a melões, mas são bons para quem tem dor de pedra; o vinho que os índios fazem dêle é muito forte e se toma a miúdo dêle; as cascas servem para limpar as manchas de azeite e quando se os cortam fica a faca limpa e asseada. Estes frutos dão nas hortas e pelos campos e bosques em grande abundância e dêles se fazem conservas, como laranjada, cidrada, limões, naná em conserva e outros, e não faltam aos nossos como antepasto.”

Em *Singularitez de France Antarctique*, Thévet descreve a bananeira, “devido à sua grande virtude e incrível singularidade das coisas”. Di-la “das tais como nunca se levou para a Europa, Ásia ou África. Esta árvore à qual os selvagens chamam Pacovera, é pelo seu aspecto a mais admirável que encontrei em qualquer parte. Primeiramente direi que não é mais alta do chão até aos seus ramos, do que uma braça mais ou menos, e da grossura o quanto um homem pode abranger com as duas mãos espalmadas; isto se refere a um exemplar quando está completamente desenvolvido. O seu caule é tão tenro que pode ser cortado com um só golpe de facão. Quanto às fôlhas, são de dois pés de largura e de uma braça, um pé e quatro dedos de comprimento, isto posso asseverar como verdadeiro. Vi quase a mesma espécie no Egito e em Damasco, quando voltei de Jerusalém; todavia as fôlhas da observada ali não tinham a metade do tamanho destas da América. A diferença dos frutos ainda é maior, pois que os da árvore de que falo são de um bom pé de comprimento; e os há maiores e tão grossos como um pepino, com que aliás se parecem muito. Esta fruta que os índios na sua língua denominam Pacova, é muito boa, quando bem madura, e é de boa cocção. Os selvagens a colhem quando está de vez e trazem-na então para as suas casas, como em regra fazem com outras frutas. Elas crescem nas árvores em cachos e grupos de trinta a quarenta bem juntas, e em roda de um tronco, fixadas sôbre pedúnculos como se poderá ver na figura na qual a faço representar.” A descrição, que faz, do abacaxi (naná), é bem mais justa e entusiástica do que a de Anchieta. Entre outros encômios: *merveilleusement excellent*. Também Gandavo escreveu que “nenhuma outra fruta de qualquer país do mundo poderá ser comparada ao abacaxi”. Jean de Léry o diz o melhor fruto da América, e refere seu perfume, que o denuncia à distância.

Além de descrever o abacaxi e o caju, Gandavo refere "outras muitas frutas", e informa que "são tantas que já se acharam pela terra dentro algumas pessoas as quais se sustentavam com elas muitos dias sem outro mantimento algum". Sobre o caju, a referência de Frei Vicente do Salvador é melhor que a de Gandavo: "Os cajueiros dão a fruta chamada cajus, que são como verdiais, mas de mais sumo, os quais se colhem no mês de dezembro, em muita quantidade, e os estimam tanto, que naquele mês não querem outro mantimento, bebida ou regalo, porque êles lhes servem de fruta, o sumo de vinhos, e de pão lhes servem umas castanhas, que vêm pegadas a esta fruta, que também as mulheres brancas prezam muito, e sêcas as guardam todo o ano em casa para fazerem maçapães e outros doces, como de amêndoas; e dá goma como a Arábia. A figura desta árvore e do seu fruto é a seguinte." Para esse historiador, o abacaxi "em formosura, cheiro, e sabor, excede tôdas as do mundo. Alguma tacha lhe põem os que têm chagas e feridas abertas, porque lhes assanha muito se a comem, trazendo ali todos os ruins humores, que acha no corpo, porém isto antes ergue a sua bondade, que é não sofrer consigo ruins humores, e purgá-los pelas vias, que acha abertas como o experimentaram os enfermos de pedra, que lha desfaz em areias, e expele com a urina, e até a ferrugem da faca, com que se apara, a limpa."

A videira foi trazida com as primeiras expedições. Enquanto Anchieta e Frei Vicente do Salvador referem os bons resultados conseguidos, principalmente na capitania vicentina, Léry registra o insucesso, e explica-o pelo empirismo dos processos de cultura. Mas, quanto ao século do descobrimento, é Gabriel Soares de Sousa que nos dá o maior contingente de informações. No capítulo XXXIX do seu *Tratado Descritivo*, diz que "Das árvores a principal é a parreira, a qual se dá de maneira nesta terra que nunca lhe cai a fôlha, se não quando a podam, tantas dá fruto; e porque duram poucos anos com a fertilidade, se as podam muitas vêzes no ano; é a poda ordinária duas vêzes para darem duas novidades, o que se faz em qualquer tempo do ano conforme ao tempo que cada um quer as uvas, porque em todo o ano madurecem e são muito doces e saborosas e não amadurecem tôdas juntas; e há curiosos que têm nos seus jardins pé de parreira que tem uns braços com uvas maduras, outros com agraços, outros com fruto em flor e outros podados de novo; e assim em todo o ano tem uvas maduras, em uma só parreira; mas não há naquela terra mais planta que de uvas ferrais e outras uvas pretas, e se não há nesta terra muitas vinhas é por respeito das formigas, que em uma noite que dão em uma parreira, lhe cortam a fôlha e fruto e o lançam no chão; pelo que não há na Bahia tanto vinho como na ilha da Madeira, e como se dá na capitania de S. Vicente, porque não tem formiga que lhe faça nojo, onde há homens que colhem já três e quatro pipas de vinho cada ano, ao qual dão uma fervura no fogo por se

lhe não azedar, o que deve de nascer das plantas.” . Frei Vicente do Salvador e Anchieta igualmente referem essa fervura.

Também as figueiras começavam a dar no primeiro ano, e davam permanentemente “mui grandes e saborosos figos prêtos”, mas, com cinco a seis anos, “logo se enchem de carrapatos que as comem, e lhe fazem cair a fôlha e ensoar o fruto os quais figos prêtos não criam bicho como os de Portugal”. As romeiras, dando romãs o ano inteiro, embora muito perseguidas pelas formigas. “As laranjeiras se plantam de pevide, e faz-lhes a terra tal companhia, que em três anos se fazem árvores mais altas que um homem, e neste terceiro ano dão fruto, o qual é o mais formoso e grande que há no mundo; e as laranjas doces têm mui suave sabor, e é o seu doce mui doce, e a camisa branca como que se vestem os gomos é também doce. As laranjeiras se fazem muito grandes e formosas, e tomam muita flor de que se faz água muito fina e de mais cheiro que a de Portugal; e, como as laranjeiras doces são velhas, dão as laranjas com uma ponta de azêdo muito galante, às quais árvores as formigas em algumas partes fazem nojo, mas com pouco trabalho se defendem delas. Tomam estas árvores a flor em agôsto, em que se começa naquelas partes a primavera.” Também as limeiras fazem vantagem às de Portugal. As cidreiras frutificam no segundo ano e igualmente fazem vantagem às de Portugal, “assim no grandor, como no sabor”; aproveitadas para conservas; não prejudicadas pelas formigas. Limões franceses, “tamanhos como cidras de Portugal”. Limões de perdiz. Limões galegos, tudo plantado de pevide, como as laranjeiras, as limeiras e as cidreiras. As azamboas não eram aproveitadas; por isso, havia poucas. “Tamareiras se dão na Bahia muito formosas, que dão tâmaras mui perfeitas; as primeiras nasceram, dos caroços que foram do Reino e demais de semeadas e nascidas, daí a oito anos, deram fruto e dos caroços dêste fruto há outras árvores que dão já, mas não faz ninguém conta delas; e pode-se contar por estranheza esta brevidade, porque se tem que quem semeia estas tâmaras, êle nem seus filhos lhe comem o fruto senão seus netos. Estas tamareiras não dão frutos se não houver macho entre elas, e a árvore que é macho não dá fruto e é mui ramalhuda, do meio para cima, e as fôlhas são de côr verde-escuro; as fêmeas têm uma copa em cima, e a côr dos ramos é de um verde-claro.” Os melões não chegam todos a madurecer, porque um bicho lhes corta os pés.

No Rio de Janeiro, refere Gabriel Soares a vinha, os marmelos, as romãs, os figos “e tôdas as frutas de espinho”. No capítulo XLIX, refere os cajueiros, árvores “como figueiras grandes”, casca da mesma côr, madeira branca e mole, fôlhas parecidas com as de cidreira, sombra fria e fresca. “O fruto é formosíssimo; algumas árvores dão fruto vermelho e comprido, outras o dão da mesma côr e redondo.” Outras dão frutos de côr almacegada; outras, amarela; outras, redondos, e “uns e outros são muito gostosos, sumarentos e de suave

cheiro, os quais se desfazem todos em água.” Diz que os cajus são medicinais, bons para quem está com febre ou com fastio, usando-se o sumo em jejum, para tratamento do estômago e “fazem bom bafo a quem os come pela manhã, e por mais que se coma dêles não fazem mal a nenhuma hora do dia, e são de tal digestão que em dois credos se esmoem”. Um pormenor pitoresco: “Os cajus silvestres travam junto do ôlho que se lhes bota fora, mas os que se criam nas roças e nos quintais comem-se todos sem terem que lançar fora por não travarem. Fazem-se êstes cajus de conserva, que é muito suave, e para se comerem logo cozidos no açúcar cobertos de canela não tem preço.” Os índios faziam vinho do sumo, cheiroso e de bom sabor. Pelos seus cálculos, a castanha do caju, que êle considera outra fruta, é do tamanho do rim de cabrito, dando um óleo corrosivo, e o miolo “quer arremedar no sabor aos pinhões, mas é de muita vantagem”. As mulheres aproveitam-nas para conservas, e a resina, que se cria nos cajueiros “para fazerem alcorce de açúcar em lugar de alquitira”. Traduza quem entender. À espécie menos desenvolvida chamavam os índios caju.

O capítulo L é dedicado à pacoba, isto é, à banana, e informa que na Índia a bananeira é chamada figueira, e figo a banana. O que há de mais importante no capítulo é a designação dada pelos indígenas às diversas variedades: pacoba, pacobuçu e pacobamirim. Também Gabriel Soares compara a banana ao pepino; e diz que, “cozidas no açúcar com canela são extremadas”. Afirma que a bananeira foi importada de São Tomé. Já vimos afirmativa igual quanto ao inhame, que, entretanto, figura na carta de Pero Vaz de Caminha, como alimento dos indígenas.

De acôrdo com êsse autor pitoresco a semente do mamão foi de Pernambuco para a Bahia. “Estas sementes se semearam na Bahia, e nasceram logo; e tal agasalho lhe fêz a terra que no primeiro ano se fizeram as árvores mais altas que um homem, ao segundo começaram de dar fruto, e se fizeram as árvores de mais de vinte palmos de alto, e pelo pé tão grossas como um homem pela cinta; os seus ramos são as mesmas fôlhas arrumadas como as das palmeiras; e cria-se o fruto no tronco entre as fôlhas.” Outra fruta, natural esta da Bahia, parecida ao mamão: a jaracatéia, do tamanho de figos bêberas, casca dura e grossa, cheirosa, meio azêda, sementes pretas.

Nas campinas e terras fracas, dão as mangabeiras, do tamanho de pessegueiros, troncos delgados, fôlhas miúdas, fruto amarelo, chamado mangaba, do tamanho da ameixa, cheia de leite. “Esta fruta se come tôda sem deitar nada fora como figos, cuja casca é tão delgada que se lhe péla se as enxovalham, a qual cheira muito bem e tem suave sabor, é de boa digestão e faz bom estômago, ainda que comam muitas; cuja natureza é fria, pelo que é muito boa para os doentes de febres por ser muito leve.”

Ao ingá chama *engá*, “árvore desafeiçoada”, de terra boa, servindo a lenhas para decoada e tendo a feição dos alfarrobas de Espanha. Refere o cajá, com propriedades medicinais, febrífugo; o bacopari, “árvore de honesta grandura”, dando fruto de maravilhoso sabor”; o piquiá, dando frutos como castanhas “que sabem como pinhões crus”. No sertão, o piquiá, também de “honesta grandura”, cujo fruto tem casca dura e grossa, guardando mel branco e muito doce, refrigerante; o macugê, dando frutos do tamanho de maçãs pequenas, “cujo sabor é mui suave, e tal que lhe não ganha nenhuma fruta de Espanha, nem de outra nenhuma parte; e tem muito bom cheiro; o jenipapo, de “honesto sabor”, que serve para conservas e para tingir roupas, que ficam pretas como azeviche, tendo ainda a virtude “para fazer secar as bustelas das boubas aos índios, e a quem se cura com ela”; o guti, do tamanho de peras, que se come em talhadas, e “lançadas estas talhadas em vinho não tem preço”; serve para marmeladas; a ubucaba, de frutas pretas e miúdas, de sabor “mui sofrível”; a camichã, árvore como laranjeiras, dando frutas vermelhas, muito gostosas; a mandiba, árvore grande, dando frutos do tamanho das cerejas, vermelhas e doces; o cambuci, de fruto amarelo, do tamanho das maçãs; as curuanhas, que dão em espécie de videiras, e são compridas como favas e têm dentro três ou quatro caroços, bons para o fígado, e servem para marmeladas, que têm o sabor de perada almiscarada, diz o cronista; os araçazeiros, que se dão em terra fraca; o araticum, “frio e sadio”; o pino, árvore “esfarrapada da fôlha” e cuja fruta nasce em ouriço; serve para doces e é boa para dores de cabeça; o abajeru, cujo fruto é do tamanho das ameixas; o amaitim, que dá cachos maiores que os de uvas, com bagos redondos, roxos, peludos; o apé, árvore como a oliveira, dando frutos amarelos, menores que as cerejas; a copiúba, que se carrega de frutos prêtos, sabendo a uvas; a maçarandiba; o mocuri; o cambucá, cujo fruto tem mais caroço do que coisa a comer, embora de “honesto sabor”.

Como vimos, os outros autores, que escreveram no século do descobrimento, impressionaram-se especialmente com o abacaxi, “merveilleusement excellent”. A todos, porém, excede Gabriel Soares, que lhe dedica integralmente o capítulo LVII do *Tratado Descritivo*. “Não foi descuido — diz êle — deixar os ananases para êste lugar por esquecimento; mas deixamo-los para êle, porque se lhe dêramos o primeiro, que é o seu, não se puseram os olhos nas frutas declaradas no capítulo atrás; e para o pormos só, pois lhe se não podia dar companhia conveniente a seus merecimentos.” Como introdução, não poderia ser melhor. “Ananá é uma fruta do tamanho de uma cidra grande, mas mais comprimida; tem ôlho da feição dos alcachôfres, e o corpo lavrado como alcachôfre molar, e com uma ponta e bico em cada sinal das pencas, mas é todo maciço; e muitos ananases lançam o ôlho e ao pé do fruto muitos outros tamanhos como alcachôfres.” Compara a planta à da babosa, a

qual erva ou ananaseiro espiga cada ano no meio como o cardo, e lança um grêlo da mesma maneira, e em cima dêle lhe nasce o fruto tamanho como alcachôfre, muito vermelho, o qual assim como vai crescendo, vai perdendo a côr e fazendo-se verde; e como vai amadurecendo, se vai fazendo amarelo acataçolado de verde, e como é maduro conhece-se pelo cheiro como o melão. Os ananaseiros se transpõem de uma parte para outra, e pegam sem se secar nenhum; ainda que estejam com as raízes para o ar fora da terra ao sol mais de um mês; os quais dão novidade daí a seis meses; e além dos filhos, que lançam ao pé do fruto e no ôlho, lançam outros ao pé do ananaseiro, que também espigam e dão seu ananás, como a mãe donde nasceram, os quais se transpõem e os olhos que nascem no pé e no ôlho do ananás.” Planta resistente, que tanto mais dá quanto mais velha, só diminuindo a produção no inverno. Depois de explicar como se descasca e se saboreia, diz que “o sabor dos ananases é muito doce, e tão suave que nenhuma fruta de Espanha lhe chega na formosura, no sabor e no cheiro; porque uns cheiram a melão muito fino, outros a camoesas; mas no cheiro e no sabor não há quem se saiba afirmar em nada; porque, ora sabe e cheira a uma coisa, ora a outra”. Refere, como os demais, as propriedades terapêuticas do abacaxi, acrescentando que “serve também para tirar nódoas às roupas, e para fabrico de vinho, muito apreciado por mestiços e portugueses”.

A manga não aparece nos escritos dos primeiros tempos. Mencionam-na Spix e Martius, quando descrevem o panorama noturno desbravado da residência de von Langsdorff no Rio de Janeiro: “Quem não experimentou o encanto do luar na calma das noites, nestas afortunadas latitudes, não poderá fazer descrição acertada das sublimes sensações que tão maravilhosa natureza desperta na alma do observador. Uma delicada, transparente névoa paira sôbre tôda a região; a lua brilha, clara, entre pesados grupos de nuvens de formas singulares; as zonas iluminadas pelo luar destacam-se bem nítidas, enquanto o mágico crepúsculo parece afastar da vista as zonas escuras. Apenas perpassa uma aragem, e as acácias mais próximas fecham as fôlhas, para dormir e ficam bem quêdas, ao lado da escura folhagem da mangueira, da jaqueira e do etéreo jambeiro; ou então cai súbito vento e ramalham as fôlhas sem seiva do cajueiro; as grumixameiras e pitangueiras, carregadas de flôres, deixam cair perfumada neve.” Mais tarde, referirão as mangas, outra vez. Ocupam-se das uvas paulistas: “o capitão-mor ofereceu-nos logo uvas frescas e, ao provarmos essas frutas, ocorreu-nos esta observação: por que são tão pouco doces aqui nesta terra, ao passo que os ananases na província de São Paulo primam pela doçura e pelo delicioso sabor? Talvez porque o solo seja pobre de cal, e muito mais argiloso e granítico, ou porque a vinha em geral ainda pouco se tenha aclimatado aqui. Antigamente foi proibida aqui no país, por decreto real, a viticultura, para não prejudicar o comércio de

Portugal. Agora já é permitida e tem encontrado muitos amadores.” Quanto ao caju, informam sobre a utilidade de sua resina e o efeito simpático da castanha, contra inflamações dos olhos, principalmente quando de caráter escrofuloso. Visitando a Bahia, notam falta de carne de vaca e legumes (ainda hoje quase não há legumes na cidade do Salvador); “mas de fruta de toda espécie não há falta; ao contrário, abundam aqui as laranjas da Bahia, que se conhecem com os nomes de seleta e de umbigo; a fruta-pão, as jacas (*Artocarpus integrifolia*), as mangas, as atas (*Mangifera indica* e *Anona squamosa*) são também excelentes. As laranjas são mesmo despachadas, em grande quantidade, para a corte do Rio de Janeiro”. Hoje, temos capítulo a mais, na história da laranja da Bahia: sua introdução na Califórnia, sua pátria de adoção, da qual passou a constituir formidável riqueza. Num pomar de Mission Inn, em Riverside, ainda se encontra hoje, carinhosamente conservada, venerável e vetusta laranjeira, guardada como relíquia. E’ uma das duas que em 1873 foram levadas da Bahia e que, multiplicadas por borbulhas, deram origem aos milhões de laranjeiras que constituem uma das maiores riquezas da Califórnia. Como em Saint-Hilaire, encontramos em Spix e Martius a tradição, segundo a qual, “laranja, de manhã, é ouro; de tarde, é prata; de noite, mata.” Aham que a manga não faz mal à noite, graças a sua muita resina balsâmica. Em Sabará, deliciaram-se com as famosas jabuticabas, na chácara de um Senhor Teixeira, onde havia “alamédas de preciosas laranjeiras”, e frutas européias: “viceja aqui especialmente a excelente jabuticabeira (*myrtus caulifera* Mart.)”. No vale do São Francisco, referem novamente a laranja da Bahia. A propósito, merece sublinhar a anotação de Pirajá da Silva e Paulo Wolf à parte de *Reise in Brasilien* referente à Bahia, por eles traduzida e arranjada sob o título *Através da Bahia*. Entre outras coisas, informam que na *Crônica da Companhia de Jesus e do Estado do Brasil*, o Padre Simão de Vasconcelos não menciona a laranja de umbigo; e que, em *A ilha de Maré*, publicado em 1705, o poeta baiano Manuel Botelho de Oliveira só se refere às laranjas da terra e da China, conforme se vê nos seguintes versos, tão faltos de poesia e de graça:

*As laranjas da terra  
Poucas azédas são, antes se encerra  
Tal doce nestes pomos,  
Que o tem clarificado nos seus gomos;  
Mas as de Portugal entre alamédas  
São primas dos limões, todas azédas.  
Nas que chamam da China  
Grande sabor se afina,  
Mais que as de Europa doces e melhores,  
E têm sempre a vantagem de maiores,  
E nesta maioria,  
Como maiores são, têm mais valia.*



Citam mais versos sôbre a laranja, do *Anônimo Itaparicano*, hoje identificado como Frei Manuel de Santa Maria Itaparica, autor da *Descrição da Ilha de Itaparica*. Reproduzem pequeno trecho da *Corografia da Bahia*, de 1829, onde Domingos Rebêlo discrimina algumas variedades de laranja: "Laranjeira, árvores de bom tamanho; havendo diversidade de espécies do seu fruto; porque temos a laranja seleta; de umbigo; sêca, da China; de Tânger; da Terra; e a tangerina, que é de tôdas a mais pequena, côr-de-rosa, e muito doce." Aliás, a laranja tangerina é a de Tânger, evidentemente. "Duchesne, dizem, menciona o *Citrus Aurantium*, var. *Corniculatum* — Hort., como sendo a laranja de umbigo e na lista das variedades da espécie *Citrus vulgaris* — Risso, encontra-se a variedade *Asperma*, Hort., laranja sem carôço, que o Professor Caminhoá não sabe se é a laranja seleta da Bahia." Segundo Caminhoá, a laranja de umbigo foi introduzida no fim do século XVIII, ou começo do XIX.

Saint-Hilaire apresenta nos seus livros grande repositório de informações sôbre a pomicultura brasileira no começo do século XIX. Na Borda do Campo, por exemplo, diz que não se pode colher café nem banana, mas, em compensação, se cultivam com êxito as macieiras, os vinhedos, os marmeleiros, as gingeiras, as oliveiras e as pereiras. Já por aí se vê que, como no caso da vinha em São Paulo, e do trigo em várias regiões, retrogradamos. Quanto às laranjas, considera as *seletas* do Rio as melhores frutas do mundo. Cita as de umbigo ou *embigudas* da Bahia, as tangerinas pequenas e grandes, as da China, que são as comuns, plantadas do Amazonas ao Rio Grande do Sul; o limão doce, e várias espécies de lima. E fala na "laranja amarga, que os brasileiros só usam em doces", que se tornou selvagem ou asselvajada, e, "se não se soubesse com tanta segurança que as laranjeiras são originárias da Ásia, o nome de *laranja-da-terra*, aplicado a essa mesma espécie desde a Bahia até o Rio Grande do Sul, poderia fazer pensar que é nativa na América". A nosso ver, quando diz "laranjas-da-terra", nos abomináveis versos, há pouco transcritos, Manuel Botelho de Oliveira não quer exprimir essa agora mesmo referida por Saint-Hilaire, e que é absolutamente azêda, só aproveitada para doce; mas, sim, a laranja mais vulgar, mais plebéia, que hoje dizemos "laranja de pobre", isto é, sem raça, a "vira-lata" das laranjas. Haveria, pois, certo equívoco de Pirajá da Silva.

Argumenta Saint-Hilaire, no sentido de esclarecer que essa laranja-da-terra não é a *laranja agra* do Portugal e da Madeira; mas, sim, a comum, multiplicada por sementes e degenerada. Essa variedade seria menos amarga na Bahia e no Rio do que no Rio Grande do Sul, sendo que, no Rio, Pizarro refere três subvariedades: uma, muito doce; outra, agri-doce; e uma terceira, muito ácida.

Na *Viagem pelas Províncias do Rio de Janeiro e Minas*, depara-se-nos o costume mineiro, ainda em voga, de comer-se laranja com feijão, o que agradou bem a Saint-Hilaire. Apenas, a coisa não

se processa exatamente como ali consta: em vez de partir-se em quatro a laranja, reparte-se em pequenas fatias, até atingir-se o feixe de nervos. Aliás, é quase só com a laranja tangerina que isso acontece.

Na região da Vila do Príncipe, encontrou latadas de parreiras, que perdiam as fôlhas em junho e julho, para brotar de novo em agosto e dar uvas maduras em janeiro e de novo na estação sêca, antes de perderem as fôlhas; pessegueiros, bananeiras, figueiras e jabuticabeiras, tudo plantado em filas, simêtricamente. Aí, bebeu aguardente de laranja, a cujo suco se mistura açúcar ou mel, deixando-se fermentar e destilando-se duas vêzes. Conta que, no Rio de Janeiro, o Conde Hegendorp, ajudante de ordens de Napoleão, refugiado no Brasil, tentou a indústria do vinho de laranja. Freycinet, na *Viagem da Urânia*, acha êsse vinho parecido ao de Málaga. Em Santo Elói, viu uma plantação de morangas. Na fazenda do Padre Correia, no Tamarati, que é hoje um subúrbio de Petrópolis, chamado Itamarati, havia grande plantação de pêsegos, que uma tropa levava semanalmente ao pôrto da Estrêla, vendendo-se dêles 10.000 cruzados. Refere os marmeleiros de Santa Luzia de Goiás, de onde, como já vimos numa citação de Afonso Arinos, saíam os marmeladeiros levando seus doces aos seringueiros do Pará. Informa que em Vila Boa — a cidade de Goiás — se estava ensaiando com ótimos resultados a vinicultura, embora a vinha tivesse ali terrível inimigo, a formiga. Em Meia-ponte, comeu uvas deliciosas, mandadas de presente pelo vigário.

Pode-se, porém, fixar na segunda metade do século XIX a sistematização da pomicultura no Brasil, e dar-selhes como ramo principal a citricultura. Na Bahia, essa cultura firmou-se, ou pelo menos começou a ser explorada industrialmente em 1860, com as plantações da famosa *laranja da Bahia*, no Queimado, município da Capital, que é o grande centro citricultor baiano. No Estado do Rio, onde a vizinhança da Capital Federal — apreciável centro de consumo — permitiu a exploração comercial desde os tempos coloniais, a intensificação da citricultura é mais ou menos da mesma época, sendo mais notável no município de Iguaçu. As primeiras exportações para o Prata datam de 1886. Em 1888, os proibitivos impostos de entrada, adotados no Uruguai e na Argentina, mataram essa exportação. Aí, começaram os citricultores fluminenses a explorar o mercado de São Paulo, até que, em 1910, o govêrno Nilo Pessanha conseguiu remover as dificuldades criadas no Prata, recomeçando-se as remessas. Nesse mesmo ano, foram exportadas 500.000 laranjas. Em 1927, só o município de Iguaçu exportava 40.000.000 para Buenos Aires, 10.000.000 para a Europa e 6.000.000 para Montevidéu. A exportação fazia-se nos caixões de cebolas vindas do sul.

Também em São Paulo é a mesma, aproximadamente, a data da intensificação da citricultura. Em 1869, no município de Limeira, Flamínio Ferreira de Camargo formou o primeiro pomar, quase

dentro da cidade. Poucos anos depois, os passageiros dos trens de ferro eram surpreendidos com apreciável novidade: as cestinhas de laranjas apregoadas na estação, e ofertadas nas janelas dos carros. Os pomares foram-se multiplicando, foram crescendo, até fazer-se oceanos verdejantes. Entretanto, reiteravam-se as decepções e fracassavam as exportações. No governo Júlio Prestes, sendo Secretário da Agricultura o Senhor Fernando Costa, criou-se o Serviço de Fruticultura, surgiram os *packing house* e completou-se a sistematização. Outros municípios fizeram-se citricultores: Taubaté, Sorocaba, Atibaia, etc., etc.

Ao mesmo tempo, foram surgindo algumas leis federais sobre o assunto. Em 1909, o decreto número 7644, de 4 de novembro, institui prêmios para a exportação de frutas nacionais. Em 1916, o de número 11.877, de 12 de janeiro, cria uma estação de pomicultura no Estado de Pernambuco. E mais umas poucas, principalmente sobre exigências quanto à exportação, a fim de garantir entregas de produtos em bom estado de conservação e de boa qualidade. Hoje, a citricultura constitui fonte de riqueza para o Brasil. Em 1928, exportamos 560.906 caixas. Em 1929 — 943.351. Em 1930 — 812.207. Em 1931 — 2.054.302. Em 1932 — 1.930.138. Em 1954 — 6.384.209.000 frutas, valendo Cr\$ 1.378.685.000,00, sendo Estados mais citricultores Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo. Nossos principais clientes têm sido a Alemanha, a Argentina, a Bélgica, a França, a Inglaterra e a Holanda. O principal pôrto de exportação é o do Rio de Janeiro, seguindo-se Santos. Nos anos referidos, o valor das laranjas exportadas oscilou entre 245.707 e 658.322 libras. Competem conosco nos mercados de consumo a Espanha, os Estados Unidos, a Itália, a Palestina, a África do Sul, e alguns outros.

Estado do Rio de Janeiro e São Paulo são os dois maiores citricultores, entrando últimamente no páreo Minas Gerais. Em 1938, havia no primeiro 7.000.000 de árvores cítricas de dois a vinte anos, pertencentes a 1.870 citricultores, nos municípios de Nova Iguaçu, São Gonçalo, Itaboraí, Maricá, Magé, Barra do Pirai, Petrópolis, Macaé, Pirai, Paraíba do Sul e Santana do Japuíba. No Estado de São Paulo, havia, no mesmo ano, 4.239.456 árvores cítricas, das quais 1.418.369 em formação. Municípios importantes em citricultura: Sorocaba, Limeira, Taubaté, Araras, Piracicaba, Campinas, São Sebastião, Jacareí, Caçapava, Santa Branca, Palmeiras, São Roque, São José dos Campos, Itu e Capital.

Com a citricultura, tem-se desenvolvido extraordinariamente a bananicultura, também no Estado do Rio e no de São Paulo, sendo principais mercados de consumo Montevideu e Buenos Aires. A viticultura desenvolveu-se sobretudo no Rio Grande do Sul e em São Paulo. No primeiro, as tentativas iniciais se fizeram nos meados do século XIX, e foram descoroçadas pelas moléstias. Af por 1840, o americano Thomas Maister, introduziu a *Isabela*,

que é rústica, na Ilha dos Marinheiros. Vieram depois a *Goethe*, *Marthe*, *Perkins*, *Concord*, *Herbennot*, *Cumingham*, etc., e algumas européias, como a *Seibel* e a *Branca*. Os municípios de Caxias, Alfredo Chaves, Bento Gonçalves, Garibaldi, Guaporé, Encantado, Antônio Prado, Soledade, e outros, produzem apreciáveis qualidades de vinhos, já com larga aceitação em todo o país. Em São Paulo, os municípios mais viticultores são os de Jundiá, São Roque, Campinas, e alguns poucos.

O decreto número 2.499, de 16 de março de 1938, regulamenta a produção do vinho. E o de número 2.531, de 22 do mesmo mês, institui no Serviço de Fruticultura a fiscalização de estabelecimentos que explorem a produção de plantas cítricas. Visa controlar os estabelecimentos viveiristas, orientar a formação de pomares industriais, registrar os estabelecimentos viveiristas, os pomares industriais e matrizes de alta produção de plantas cítricas, considerando que a queda da produção dos pomares não está de acôrdo com as espécies cultivadas, nem com a idade das plantações existentes. Ao mesmo tempo, os entendidos discutem as causas da crise desabada sôbre a citricultura, culpando, quase todos, o acôrdo de Ottawa, já referido no capítulo anterior. Se discutem o caso, é por academicismo. Quem conhece citricultura, sabe que a da Califórnia fracassou duas ou três vêzes, antes de transformar-se em potência econômica; e que só se transformou em potência econômica depois de economicamente organizada.

Aqui, não será de outra maneira. No já referido tratado de Cooperativismo, incluímos exemplos concludentes dos efeitos da organização da pomicultura paulista — os quais podem ser generalizados ao país inteiro.

## CAPÍTULO IX

# POLICULTURA

**E**M OUTRO PASSO dêste mesmo trabalho, se disse que a agricultura brasileira se caracteriza pelos ciclos. De resto, não se disse tal coisa: a própria história dessa agricultura é que o está dizendo, e o disse. Apenas sublinhamos o fato. Também se mostrou como tem havido hiatos, sínopes: culturas que, de acôrdo com os cronistas antigos, atingiram grande desenvolvimento, desapareceram de todo ou só agora repontam.

Os ciclos agrícolas indicam hábitos monoculturais, ao passo que a policultura é a base da prosperidade sem intermitência dos povos de atividade rural. Não vamos desdobrar a tese, aliás já defendida no *Tratado Brasileiro de Cooperativismo*, do mesmo modo como temos passado ao largo das questões técnicas, pois se trata apenas do escôrço histórico. No presente capítulo, o mais a fazer-se é registrar menções antigas às pequenas atividades policulturais. Se quisermos começar pelos legumes, poderemos reproduzir êste tópico de um discurso de Navarro de Andrade, no primeiro Congresso de Ensino Agrícola, em 1911: “O nosso mercado poderá, quando muito, impressionar sertanejos de Mato Grosso. Meia dúzia de couves com fôlhas roidas pelas lagartas, numa promiscuidade espantosa com frutas verdes e mirradas. E a prova de que não exagero está na mesa dos nossos hotéis e restaurantes. Na parte do *menu* destinada a vegetais, admirem o *laconismo!* E’ que o povo paulista não aprecia muito êsse gênero de alimentação, dizem. Não aprecia porque só conhece produtos maus, inferiores, que sòmente uma fome tremenda pode suportar.” Esta, a razão histórica de até hoje o brasileiro não saber comer, não ser apreciador de “verdes”, tão saudáveis. Vamos ver que os legumes europeus foram aqui introduzidos desde os primeiros anos da colonização. Mas, nunca se cuidou de selecionar sementes, de evitar a degeneração. Sabendo que *de minimis non curat praetor*, e imaginando de somenos as atividades policulturais, o agricultor brasileiro, viciado pelas monoculturas, jamais deu cuidados à horticultura, que também propicia fortunas.

Mas, há outra razão histórica, influindo também no nosso defeituoso regime alimentar: a formiga. E' certo que impressiona mal o fato de vermos habitações rurais circundadas de terreiros rasos ou vassourais profundos, sem uma horta, sem um pé de couve. Antes, porém, de julgar a dona da casa, lembremo-nos de que, até desanimar, ela tentou insanamente vencer a formiga. Entretanto, por mais pó de café que metesse nos suspiros dos formigueiros, por mais formicida que derramasse nas panelas desses formigueiros, as bandidas sobreviviam sempre, e sabiam, em uma só madrugada, destruir carinhosos trabalhos de dias a fios, de meses. O Brasil não acabou com a formiga nem a formiga com o Brasil. Mas, alguma coisa teve fim: a horticultura nas zonas rurais. Por mais uma razão, aliás: aqui, a agricultura não constitui, em regra, um modo de vida; é exploração, não função; e exerce-se através do mandonismo dos primeiros tempos. O dono da exploração agrícola vive na Capital, está habituado a ganhar muito, e não quer saber de produtos que dão pouco; nunca iria êle mesmo colocar tais produtos.

Porém, a horticultura sistematiza-se hoje; só, entretanto, nos arredores dos grandes centros, onde as possibilidades de consumo permitem grandes gastos.

Anchieta anotou a pequena variedade de legumes da terra, mas referiu as couves, os rabões, as alfaces, os pepinos, as abóboras, os gravaços, as lentilhas de Portugal, além de "muitas abóboras e favas que são melhores que as de Portugal e são tão sãs como ervilhas, feijões e outros legumes, e todo o ano não faltam de ordinário aos nossos e muitos dêles os têm em suas roças." Hoehne diz que a "fava de Belém" é nativa do Brasil, assim como algumas abóboras, notadamente o jerimu. Este é mais famoso do que conhecido ou abundante. Ao Rio Grande do Norte se chama "terra do jerimu". Imagina-se, então, que ali a gente tropeça nisso. Não é exato. Quase não há jerimus no Rio Grande do Norte. O motivo da antonomásia está no fato de um governador menos grave haver determinado o pagamento aos funcionários se fizesse em jerimus, na falta de dinheiro, que não havia nos cofres públicos.

Também Pero de Magalhães Gandavo, na *História da Provincia de Santa Cruz*, de 1576, refere "muitas favas de diferentes castas, e muitos legumes outros que abastam muito a terra". E Frei Vicente do Salvador, que não tem dúvidas em tratar de legumes numa história do Brasil, diz que aqui se dá tôda a hortaliça de Portugal, e cita nominalmente a hortelã, os endros, o coentro, a segurelha, as alfaces, a acelga, as borragens, os nabos, e couves, "e estas só uma vez se plantam de covinha, mas depois dos olhos, que nascem ao pé, se faz planta muitos anos, e em poucos dias crescem e se fazem grandes couves: além destas há outras couves da mesma terra, chamadas taioblas, as quais são como batatas pequenas". *Taioblas*, são as taiobas ou taiás, uma das melhores hortaliças do Brasil.

Apenas, o pitoresco e desvalioso historiador misturou taioba com inhame. Da taioba só se aproveita a fôlha, deliciosa, macia; do inhame, cuja fôlha é cáustica, só se aproveita a batata.

No capítulo XLV do seu *Tratado Descritivo*, diz Gabriel Soares que os goitacás não granjeiam muita lavoura de mantimentos; “plantam sômente legumes, de que se mantêm, e a caça que matam às flechadas, pois são grandes flecheiros”. Diz, mais, que “abóboras de quaresma, que se chamam de Guiné, se dão na Bahia façanhosas de grandes, muitas e mui gostosas; cujas pevides e das outras abóboras, melancias e pepinos, se tornam a semear, e nada se rega”. Refere a mostarda, semeada ao redor das casas das fazendas; nabos e rabões, melhores que os do Douro e do Minho. “Os rabões queimam muito, e dão alguns tão grossos como a perna de um homem, mas uns nem outros não dão semente senão falida e pouca e que não torna a servir.” Couves tronchudas e murcianas, sem sementes. Alfaves, “maravilha de grandes e doces”. Coentros do tamanho de um homem; coentros altos como funchos. “Funcho se dá com vara tamanha, que parece uma cana de roca muito grossa, e dá muita semente como os endros, e não há quem os desince da terra onde se semeiam uma vez.” Salsa muito formosa e resistente. A hortelã era praga nas hortas. Cebolas de semente, “a qual está em flor e com o pêso que tem, faz vergar o grêlo até dar com esta maçaroca no chão, cujas flôres se não secam, mas quantas são tantas pegam no chão, e nasce de cada uma um cebolinho, a cujo pé chegam uma pequena de terra, e cortam o grêlo da cebola, para que não abale o cebolinho, o qual se cria assim e cresce até ter disposição para se transpor. Os alhos não davam dantes na Bahia; em compensação, na capitania vicentina cada dente era do tamanho de uma cebola. Beringelas, grandes como árvores. Poejos não escolhiam terra. Os agridões nasciam pelas ruas. Com um só pé de manjerição se podia encher um jardim, plantando-se a galinhos. Alfavacas, beldros e beldroegas não se plantavam, porque nasciam em qualquer lugar. Chicórias, maturços, cenouras, celgas, espinafres, davam bem, mas não espigavam. Favas muito alvas, que os índios chamavam comendá; e “meias pretas”, pequenas, plantadas ao entrar o inverno, fazendo grande ramada. “Dão-se nesta terra infinidade de feijões naturais dela, uns são brancos, outros pretos, os quais se plantam a mão.” Jerimus eram chamadas as abóboras de quaresma, e eram assados inteiros. As cabaças eram chamadas jerimuiê. Várias espécies de pimenta. Diz que o inhame veio de Cabo Verde. Entretanto, lê-se isto na carta de Pero Vaz de Caminha: “E tinha cada casa duas portas pequenas, uma em um cabo, outra no outro; e diziam que em cada casa se recolhiam trinta e quarenta pessoas; e que aí as achavam; e que lhes davam de comer daquela vianda, que elles tinham, a saber, muito inhame, e outras sementes que na terra há, e elles comem.” Estêvão Pinto registra a opinião de Nordenskiöld e Métraux (*La civilisation matérielle*), de que os

indígenas do litoral desconhecessem o inhame, devendo ser o cará o de que fala Pero Vaz de Caminha. Gabriel Soares, porém, faz a distinção, ou melhor: menciona os dois e, mais, os taiases e os mangarases, cujas raízes se comem cozidas em água e sal.

No Norte, durante o domínio holandês, Nassau tornou obrigatório o cultivo de hortaliças, impondo multas em dinheiro aos que não o fizessem. Saint-Hilaire opina que em muitas regiões do Brasil não é possível a cultura de legumes, devido à rapidez da vegetação; porém, êsses legumes, podem ser substituídos pelas numerosas raízes comestíveis. Em Tanguá, viu bonitas couves, chicórias, alfaces, etc. Na Chapada, observou um dos meios utilizados no interior, na defesa contra as formigas; pequenos regos em tórno aos canteiros. Em Itapemirim, no Espírito Santo, menciona a abundante e feliz cultura das cebolas, que não requerem adubação ali, ao contrário do que ocorre no resto do Brasil. Vai notar a mesma coisa em Santa Catarina. Menção especial ao repólho: "Não poderia, sem afastar-me de meu plano, referir-me com minúcias, a todos os vegetais de grande e pequena cultura que são objeto dos cuidados dos colonos do Espírito Santo. Entretanto, algumas palavras direi do repólho, porque o modo pelo qual se multiplica prova qual é, sob êste clima feliz, o poder da vegetação. Aqui, como noutras partes do Brasil, êsse legume não se semeia mas propaga-se por si. Quando se tenha cortado a cabeça do repólho, nascem brotos ao redor do pé; separam-nos deixando embaixo de cada um, um pedacinho de tronco; enfiam êsse pedacinho do pé na terra e de cada brôto logo nasce um novo repólho, capaz de perpetuar a espécie do mesmo modo."

Spix e Martius observaram a falta de legumes nas refeições dos brasileiros, e a dificuldade no cultivá-los, devido às formigas e outros inimigos naturais.

Em 1905 começou a funcionar em São Paulo uma Escola Municipal de Pomologia e Horticultura, com doze alunos, diplomando uma média de três por ano. Custava 40 contos de réis. Distribuiu milhares de mudas de frutas e de legumes. Foi suprimida em 1910. Os verdadeiros mestres da horticultura têm sido os japoneses, cultivadores dos carrascais e brejos das circunvizinhanças da Capital, que abastecem, podendo ainda exportar em grande escala para o Rio de Janeiro. Recentemente, o govêrno paulista criou uma escola de horticultura, para funcionar no vale do Paraíba. De modo geral, entretanto, pode-se afirmar que os "verdes" ainda não se integraram ao *menu* brasileiro. Se nas zonas rurais, de populações pobres, as abóboras, as couves e os quiabos constituem o xarope que facilita ingerir o angu e o feijão, nos centros urbanos os legumes ou são da pior qualidade, não despertando apetite, ou custam caríssimo.



A chamada batata-doce seria talvez americana, embora se discuta isso e De Candolle o ponha em dúvida. Huldreich Schmiedel, entretanto, noticia-a cultivada pelos índios Mato-grossenses e de outras regiões sul-americanas. Hans Staden e Thévet referem-na. O primeiro designa seu nome indígena: *hetich*, e descreve-lhe o enorme tamanho. Elogia a batata assada na cinza. A operação feita pelas índias, para multiplicar as batatas — enterrar as ramas — classifica *oeuvre merveilleuse en l'Agriculture*. De acôrdo com Gabriel Soares, a batata-doce é indígena. No capítulo XLIV, em que se propõe declarar outros mantimentos “que se dão na Bahia debaixo da terra”, começa: “peguemos logo nas batatas, que são naturais da terra e se dão nela, de maneira que onde se plantam uma vez nunca mais se desinçam, as quais tornam a nascer das pontas das raízes, que ficaram na terra, quando se colheu a novidade delas”. Não observou “oeuvre merveilleuse en l'Agriculture”, pois diz que “as batatas não se plantam da rama como nas ilhas, mas de talhadas das mesmas raízes, e em cada enxadada, que dão na terra, sem ser mais cavada, saem batatas e brancas e compridas; outras pequenas e redondas; outras roxas na casca e brancas por dentro; outras inteiramente roxas; outras, de côr azul anilada, que tingem as mãos; verdoengas; almacegadas; todo amarelas “as quais são tôdas úmidas e ventosas, de que se não faz muita conta entre gente de primor, senão entre lavradores”. Refere os carás, maiores que as batatas, roxos e brancos. Como Saint-Hilaire, compara o mangarito à noz, quanto ao tamanho.

A batatinha é positivamente americana, embora a Europa a tenha adotado, fazendo dela seu prato de resistência. Isso, porém, não se deu logo de início; o capitão John Hawkins levou-a para a Irlanda, em 1556, de Santa Fé de Bogotá. Não teve aceitação entre os agricultores. Também os botânicos Gerard e Clusius fracassaram numa segunda tentativa, até que, como já referimos no início, Walter Raleigh, enviado pela rainha Isabel à América, no comêço do século XVII, a introduziu definitivamente na Europa. Todavia, em 1616 ela se considerava mais novidade do que alimento, na côrte francesa. A fome de 1817 fêz dela a base da alimentação dos franceses.

No volume I de suas *Narrativas e Memórias*, conta Álvaro da Silveira: “tendo sabido que no sul de Minas havia-se descoberto a batata *inglês*a em estado selvagem, pedi ao sr. coronel José Custódio Dias de Araújo, em cuja fazenda se dizia ser ela encontrada, para me fornecer alguns exemplares dessa planta. Realmente, recebi vários pés de uma batata que, à primeira vista, parecia ser a *Solanum tuberosum*. Cada haste era portadora de tubérculos presos às raízes, sendo que o maior apresentava 5 centímetros na maior dimensão por uns três de diâmetro. Estudando, entretanto, com mais atenção a planta, reconheci o *Solanum Commersonii* Dun. var. *pubescens* Sendt., espécie próxima do *Solanum tuberosum*, do qual bem se diferencia pela falta de folíolos pseudostipulares na base dos folíolos

maiores das fôlhas imparipenadas.” Também na fazenda da Pedra Grande, no município mineiro de Caldas, encontra-se em estado nativo a mesma variedade. Martius refere-a apenas no Sul, de onde foi levada para a França em 1900, e é cultivada com grande êxito.

No Estado do Rio, a batatinha — nome popular da chamada batata inglesa — é cultivada sistematizadamente desde 1840. O aparecimento de um fungo devastou as plantações e esmoreceu os agricultores, que só no começo d'êste século retomaram sua cultura, notadamente nos municípios serranos. No Estado de Minas Gerais, o início de sua exploração se deve à iniciativa de um agricultor de Maria da Fé, Senhor Arlindo Zaroni, que em 1909 importou de Portugal e distribuiu gratuitamente 2.000 caixas de sementes. Em 1911, importou 3.000 caixas, fornecendo-as pelo sistema da meação. Porém, as sementes comumente utilizadas hoje são sobretudo de procedência holandesa e argentina. No Rio Grande do Sul, desde a entrada dos primeiros colonizadores centro-europeus se cultiva a batatinha, embora inicialmente apenas para o consumo interno. Já em 1920 a safra foi de 112.700 toneladas, valendo 22.540 contos de réis. A exportação se faz para a Argentina e o Uruguai, sobretudo depois que São Paulo começou a abastecer o Norte do país e o Rio de Janeiro. No Estado bandeirante, os japoneses assumiram a liderança dessa cultura, que é hoje poderosa fonte de receita. Igualmente no Paraná, que, de resto, possui campos de multiplicação de sementes. Em 1915 ainda importávamos 8.757.008 quilos de batatinha. Hoje, somos exportadores. Assim se colocam os Estados, quanto à produção: Rio Grande do Sul, São Paulo, Paraná, Minas Gerais, Santa Catarina e Rio de Janeiro. Quando se prepara a segunda edição, a ordem é esta: Rio Grande do Sul, São Paulo, Paraná, Minas Gerais e Santa Catarina. Em 1954, a produção nacional foi de 815.011 toneladas, no valor de ..... Cr\$ 2.710.577.000,00.

O chá. Escrevendo em 1860, disse Wawra que desde uns cinquenta anos se tentava aclimar no Brasil o chá. A primeira e frustrada tentativa se fez nos arredores do Rio de Janeiro, pelos chineses que, como referimos no início, vieram para a fazenda imperial de Santa Cruz. A segunda se fez no Passa Dez, em Ouro Preto, e não conseguiu êxito. A planta degenerava até tornar-se de sabor de todo inexpressivo. A tentativa de Pouso Alegre, em 1900, também fracassou. Entretanto, dez anos antes uma nova investida, ainda em Ouro Preto, conseguia resultados. Os 7.000 pés do coronel Serafim Gonçalves apresentavam boa produção. Esse chá passou à propriedade do médico João Veloso, que modificou o espaçamento entre os pés e começou a fazer nove colheitas por ano. Os preços para o chá preto e o chá verde chegaram a 8\$000 por quilo.

Porém, Saint-Hilaire já referia culturas de chá no Brasil, quer no Rio de Janeiro, quer em Goiás. E Alberto Saltes dá o seguinte quadro da exportação de chá pelo pôrto de Santos:

EXERCÍCIOS	QUILOS	VALORES	EXERCÍCIOS	QUILOS	VALORES
1858/9. ....	26.758	43:516\$000	1872/3. ....	13.211	26:422\$000
1859/60. ....	42.720	80:232\$000	1873/4. ....	12.420	24:840\$000
1860/1. ....	27.077	52:640\$500	1874/5. ....	12.410	24:820\$000
1861/2. ....	51.435	90:160\$000	1875/6. ....	10.073	20:146\$000
1862/3. ....	28.268	54:300\$000	1876/7. ....	8.555	17:110\$000
1863/4. ....	57.491	62:312\$000	1877/8. ....	6.971	13:942\$000
1864/5. ....	24.607	50:210\$000	1878/9. ....	7.603	15:206\$000
1865/6. ....	25.695	52:230\$000	1879/80. ....	1.780	3:560\$000
1866/7. ....	18.495	30:750\$000	1880/1. ....	2.945	5:890\$000
1867/8. ....	18.060	30:400\$000	1881/2. ....	2.600	5:200\$000
1868/9. ....	27.360	41:200\$500	1882/3. ....	3.494	6:988\$000
1869/70. ....	22.260	36:760\$000	1883/4. ....	2.070	4:140\$000
1870/1. ....	18.133	36:266\$000	1884/5. ....	2.170	4:340\$000
1871-2. ....	14.361	28:722\$000	1885/6. ....	780	1:560\$000

Hoje, não se trata mais de experiência. Quer em Ouro Preto, quer no litoral sul de São Paulo, o chá é cultura sistematizada. No litoral sul paulista, os japoneses possuem chárais de milhões de pés, com circunstância muito para notar-se: a transformação industrial se faz dentro das próprias plantações, à sombra, às vezes, das florestas que ainda existem por ali. Em pequenas fábricas, tecnicamente instaladas, e que dão à indústria o caráter antigo, de auxiliar da agricultura.

Muito mais importante do que o chá é, para o Brasil, o mate, embora um tanto desclassificado neste trabalho, pois pertence mais a indústria extrativa do que propriamente à agricultura. É flora da região das Napéias, abundante no Rio Grande do Sul, Paraná, Santa Catarina, sul de Mato Grosso e, muito menos, em São Paulo e Minas Gerais, onde se chama congonha. Em 1801, já constituía apreciável elemento de contrabando nas fronteiras do sul. Em Mato Grosso, o grande município produtor é Ponta-Porã, onde se localiza o *Campanário*, espécie de colônia argentina em território brasileiro, para exploração de nossos ervais, arrendados pelo governo matogrossense, em momentos de crise financeira. No Paraná, em ordem de importância: Prudentópolis, São Mateus, São José dos Pinhais, Rio Negro, São Pedro de Mallet, Lapa, Ipiranga, União da Vitória, Palmeira, Santo Antônio de Imbituva, Campina Grande, Bocaiúva, Entre-Rios, Guarapuava, Campo Largo, Castro, Curitiba, etc. Só nos municípios de Antonina, Carlópolis, Guaraquessaba, Guaratuba, Jacarèzinho, Paranaguá, Pôrto de Cima, Santo Antônio da Platina, São José da Boa Vista e Tibagi, não existem estabelecimentos produ-

tores de mate. No Rio Grande do Sul: Guaporé, Alfredo Chaves, São Leopoldo, Palmeira, Encantado, Erechim, Caxias, Antônio Prado, Estrêla, Passo Fundo, Santa Cruz, Soledade, Taquari, Venâncio Aires, etc. Em Santa Catarina: São Bento, Itaiópolis, Santa Cruz de Canoinhas, Pôrto União, Mafra, Campo Alegre, etc.

Em 13 de abril de 1938, o decreto-lei número 375 criou o Instituto do Mate. Fins: coordenar e superintender os trabalhos relativos à defesa de sua produção, comércio e propaganda. As representações nos Estados de Paraná e Santa Catarina ficaram a cargo dos Institutos estaduais, ali existentes, e com sede respectivamente em Curitiba e Joinville. A Junta Administrativa é formada por quatro representantes dos industriais do mate, produtores, comerciantes e exportadores dos Estados de Mato Grosso, Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina — um para cada Estado; quatro representantes dos lavradores e cortadores de erva, um de cada Estado produtor; quatro representantes dos Estados produtores. Além dessa Junta Administrativa, há a diretoria e mais o presidente, que é o poder executivo, enquanto àqueles órgãos assistem poderes deliberativos e fiscais. Para custear o Instituto, criou-se uma taxa de propaganda, não excedente de 5% do custo da produção nos vários portos de embarque.

A apicultura e a avicultura ficariam melhor na parte agrícola do que na pecuária, visto constituírem a atividade subsidiária, a que se dedicam comumente os lavradores. Quanto à primeira, Saint-Hilaire, Spix e Martius referem as variedades de abelhas, e os usos dados ao mel no Brasil — como alimento e como remédio. Em Goiás, o primeiro anotou mesmo tratamento aperfeiçoado do mel das abelhas. E, em Minas, envenenou-se com o mel da Lecheguana. E registra a versão, segundo a qual a lepra, observada no Estado Central, tem como uma das causas o uso do mel. O tratamento aperfeiçoado, a que se refere, quanto a Goiás, era feito por um modesto habitante local mas referia-se à cêra. Enquanto êsse modesto operário conseguia os melhores resultados, fracassava a iniciativa oficial do Conde da Barca, ministro de D. João VI.

A respeito de avicultura. E' certo que não havia galinhas no Brasil. Conta Pero Vaz de Caminha que aos índios baianos, "mostraram-lhes um papagaio pardo, que aqui o capitão traz; tomaram-no logo na mão, e acenaram para a terra, como que os havia af; mostraram-lhes uma galinha, e assim haviam mêdo dela, e não lhe queriam pôr a mão; e depois a tomaram como espantados." Porém, entre os xerimbabos dos índios, figuravam aves selvagens, domesticadas, como em outro passo já se expôs. Sumariando as aves que se criavam na Bahia, Gabriel Soares começa pela águia, "como da principal ave de tôdas as criadas". Identifica-a como o cabureaçu dos indígenas, e a descreve "tamanha como as águias de Espanha, tem o corpo pardaço e as asas pretas; tem o bico revólto, as pernas compridas, as unhas grandes e muito voltadas, de que se fazem apitos;

criam em montes altos, onde fazem seus ninhos e põem dois ovos sòmente; e sustentam os filhos da caça que tomam, de que se mantêm". Enumera outras, inclusive o mutum e o jacu. Não se pode, entretanto, inclui-los na história da avicultura. Eram utilizados na alimentação, mas não se criavam domesticados: caçavam-se. Saint-Hilaire refere mutuns e jacus domesticados. Tratava-se, porém, de meras curiosidades, pois êsses animais não se reproduzem no cativo. Èle e Maw, o autor de *Travels*, já citado mais de uma vez, elogiam algumas raças de galinhas, aqui encontradas.

Generalizadas a todos os municípios brasileiros, para que a apicultura e a avicultura se transformem em grande fonte de riqueza, se requer apenas organização. O exemplo da Cooperativa Avícola de São Paulo é muito sugestivo. Embora dispondo de poucos recursos, conseguiu em poucos anos os melhores resultados. A mesma coisa pode ser dita quanto à sericicultura, já anotada por Saint-Hilaire, Spix e Martius. Na fase de renascimento, conseqüente à instauração do Império, cogitou-se muito de sericicultura. Na República, uma ou outra vez também, existindo alguns estabelecimentos sericícolas oficiais, como, por exemplo, a estação sericícola de Bento Gonçalves, criada pelo decreto número 9.550, de 2 de maio de 1912, e a de Campinas. Falta, porém, o principal — organização econômica, porquanto nenhum ramo da policultura vale por si só, senão como parte integrante do conjunto das atividades rurais subsidiárias, economicamente organizadas.

Plantas culturáveis, mencionadas desde os primórdios, temos ainda muitas outras, incluindo-se aí o amendoim e a cevada, de que se ocupa Gabriel Soares. Mencionadas um pouco mais tarde, como o linho e a mamona, que mereceram a atenção de Saint-Hilaire. São, porém, culturas sem história e sem papel destacado na nossa economia, que não poderiam escapar ao registro de um botânico, mas dispensáveis num escôrço histórico. Terão grande importância, quando na história da agricultura brasileira se abrir o capítulo mais notável: a policultura racionalmente organizada, constituindo a base da economia dos lavradores e do país. Na parte científica, também indispensável, possuímos já alguma coisa intimamente ligada à policultura: campos de sementes em São Simão e Lorena, no Estado de São Paulo; em Sete Lagoas e Artur Bernardes, em Minas Gerais; em Itajaí, no Estado de Santa Catarina; e a Estação de Pomicultura de Deodoro, no Distrito Federal. O primeiro colheu, em 1927, 144.854 quilos de sementes. O segundo, 23.829 quilos em 1929. O terceiro, 140.737, em 1929. O "Artur Bernardes", 13.574 em 1929 e o de Itajaí 9.437. Muitíssimo maior tem sido a atuação da Sociedade Nacional de Agricultura, como vimos no comêço.

Quanto às especiarias, aqui introduzidas no início da colonização, não se cultivaram durante tanto tempo que lhes desse direito a figurar na história de nossa agricultura. Registre-se apenas, mais

para a história da mentalidade dos governantes portugueses, aquela consideração do Padre Vieira, já referida: só escapou o gengibre, porque se meteu pela terra adentro. O resto, desapareceu durante as proibições. Também o anil não conquistou um lugar entre nossas plantas cultivadas. Nativo no Goiás, como refere Saint-Hilaire, e em outros lugares, só se tentou sistematizá-lo no fim do século passado, como se expôs no capítulo referente ao algodão. Mas, justo quando Luís Orsini de Castro adquiria grande fazenda para tal fim, os alemães lançaram as anilinas, e o anil perdeu qualquer valor.

## CAPÍTULO X

### CÔCOS, BORRACHAS E CARNAÚBA

**P**ERTENCEM quase à economia apropriativa. No máximo, indústria extrativa, com exceção dos côcos. Entretanto, cumpre incluir neste escôrço histórico.

Entre os côcos, até mui pouco tempo o mais importante era o chamado côco-da-baía, que enfeita o litoral, desde o Estado que lhe dá nome, até ao Ceará, apresentando cenários maravilhosos a quem viaja de avião. E' malaio, embora tenha chegado depois de escalar em Cabo Verde, pois Gabriel Soares de Sousa assim o informa: "As palmeiras que dão os côcos, se dão na Bahia melhor que na Índia, porque, metido um côco debaixo da terra, a palmeira que dêle nasce dá côco em cinco e seis anos. Foram os primeiros côcos à Bahia de Cabo Verde, donde se encheu a terra e houvera infinidade dêles se não se secaram, como são de oito e dez anos para cima; dizem que lhes nasce um bicho no ôlho que os faz secar. Os côcos são maiores e melhores que os das outras partes, mas não há quem lhes saiba matar êste bicho, e aproveitar-se do muito proveito que na Índia se faz dos palmares, pelo que não se faz nesta terra conta destas árvores." Álvaro da Silveira afirma que êsse côco é da Malásia. Hoehne admite que já existisse aqui antes do descobrimento, conduzido pelas correntes marítimas. Em qualquer hipótese, sua cultura começou cedo, pois já consta da *História do Brasil* de Frei Vicente do Salvador, segundo o qual "cultivam-se palmares de côcos grandes, e colhem-se muitos, principalmente à vista do mar." Gabriel Soares de Sousa menciona outros côcos, mas isso interessaria apenas aos botânicos. Já Spix e Martius, além de elogiar a macieza da amêndoa do côco-da-baía, referem também o dendêzeiro, fornecedor do famoso azeite, e que dizem categoricamente ser de origem africana, e trazido pelos negros. Que seja africano, vá, embora admitindo-se tenha vindo também ao léu das ondas, como Hoehne admite para o outro. Inadmissível é ter sido trazido pelos negros. Negro era mercadoria de fundo de porão, e nada conduzia consigo, absolutamente nada, chegando quase nu, ou nu inteiramente.

Frei Vicente do Salvador diz que no Brasil os côcos só eram utilizados para se lhes comer a polpa e beber a água, sem os demais aproveitamentos que se fazem na Índia, de acôrdo com as informações de Frei Gaspar. Também Martius acha que os brasileiros se utilizam menos dêles do que os habitantes do Oceano Pacífico, que dessa árvore fazem depender, em grande parte, a sua existência. Entretanto, menciona várias aplicações, observadas na Bahia: “Em tôda casa se encontra um caneco feito do casco de um côco, o qual está dependurado acima do pote de água, fabricado de barro poroso. Chapéus, guarda-sóis, peneiras, esteiras, etc., feitas da epiderme destacada das fôlhas ou do tecido fibroso que envolve o côco, são constantemente manufaturadas, pelos negros, em suas horas de vagas. Do casco do côco preparam os torneiros vasos artísticos, engastados de ouro e prata, que se encontram nas casas ricas. O carvão de côco é usado pelos ourives e pintores. Da noz do côco, ralada e cozida com açúcar, prepara-se a *cocada*, que é uma das habilidades da dona de casa brasileira. Este agradável doce é preparado, principalmente, nos conventos das Ursulinas e outras freiras da Bahia. Dão-lhe um gôsto delicadíssimo e com outros doces semelhantes — de ananás, de manga, de jenipapo, pitanga, etc. — são freqüentemente enviados para a Europa, como presente. O azeite de côco, obtido por aquecimento moderado e pressão, é de côr branco-amarelada, muito transparente. Em finura e pureza de gôsto, é semelhante ao melhor azeite doce ou ao óleo de amêndoa. Com dez côcos pode obter-se mais ou menos uma libra de azeite, que, convenientemente preparado, não contém substância mucilaginosa, nem resinosa. Sendo o coqueiro ao longo de todo o litoral que se estende de Ilhéus a Pernambuco, em grande escala, é de admirar que o Brasil, atualmente, ainda pague um tão pesado tributo ao azeite doce português. Uma fábrica de sabão de soda daria extração a êsse apreciado produto, e, não só o reduzido preço de um côco (no país, cêrca de 20 réis —  $3\frac{1}{2}$  kreuzer), como a expectativa de se tornar ainda mais barato, pelo aumento da cultura, nas embocaduras dos rios, convidariam a instituir uma emprêsa, à qual asseguraria uma prosperidade mais certa, o emprêgo simultâneo da casca fibrosa, no preparo de cordas e estôpas. Os cordoeiros das fábricas de piaçaba de Itaparica afirmaram-me que, de 200 côcos se podia obter uma arrôba de cairo limpo e próprio para cordas e cabos, afora a estôpa. Os coqueiros, apesar de só prosperarem nas imediações do mar, poderiam, entretanto, ser plantados numa faixa de terra litorânea de uma légua de largura. Dando cada coqueiro 12 côcos, quinhentos produziriam 230 arrôbas de cairo de boa qualidade, e 6.000 libras de azeite de côco, ou 10.000 libras de sabão sólido de sódio.

Entre 1920 e 1930, tentou-se fazer o que Martius preconizara um século antes. O Senhor Salomão Dantas, quando deputado federal pela Bahia, bateu-se muito pelo incremento à cultura do côco, o que, a seu ver, necessitava de certo estímulo oficial, por



se tratar de cultura de longo ciclo, enquanto os seus cultivadores são, via de regra, homens pobres e, por isso, imediatistas. Quanto à profundidade oeste dos cocais, tem-se conseguido acima dos cálculos de Martius: estendem-se até o sertão, embora produzindo menos, e frutos menores. Os municípios maiores produtores são Conde, Abadia, Itaparica, Canavieiras, Una, Belmonte, Ilhéus, Salvador, Jaguaripe, Entre-Rios, Mata de São João, Santa Cruz e Maragogipe. Estrangeiros adquiriram cocais importantes, para aumentá-los e industrializar a produção. Aí por 1920, o cálculo para essas operações era feito à base de dez mil-réis cada coqueiro. Haveria em todo o Estado milhão e meio.

Pelo que há pouco se expôs, quanto ao limite oeste dos cocais, se vê a nenhuma razão do ditado, segundo o qual o coqueiro quer ter as frondes beijadas pela aura marinha, e os pés pelas ondas do mar.

No Rio Grande do Norte, haveria a décima parte dos coqueiros que na Bahia. A cultura teve início ainda nos primórdios da colonização e últimamente ganha bom desenvolvimento, sobretudo nos municípios de Touros, Natal, São Gonçalo, São José do Mipibu, Goianinha, Cangurutema, Ceará-Mirim, Taipu, Papari, Macaíba, Macau, Areia Branca, Jardim do Seridó, e outros.

Na Paraíba, em 1775 à igreja de Pitimbu se fez doação de 70 pés de coqueiros de fruto, os quais, portanto, contavam pelo menos cinco anos. De 1851 a 1855, sobre a exportação de côcos paraibanos se cobraram impostos respectivamente de 9\$340 — 20\$000 — 154\$360 — 95\$000 e 30\$930. Em 1858 o impôsto sobre os coqueiros em produção rendeu 535\$000, à razão de \$030 por pé (17.843 pés). Em 1862, o presidente da provincia classificava as terras da Capital e de Alhandra como as melhores para o cultivo do coqueiro. "Entretanto, acrescentava, a grande riqueza da costa da provincia está ainda por explorar convenientemente." No ano seguinte o número de coqueiros ficava nas vizinhanças dos 20.000. Os municípios principais produtores são o da Capital, Cabedelo, Santa Rita e Mamanguape. Em 1913 fundou-se em Pitimbu a fábrica *Bonfim*, para industrialização do côco, com o capital inicial de cem contos de réis.

A distribuição da cultura do côco-da-baía pelos diversos Estados é a seguinte: Bahia, Pernambuco, Alagoas, Paraíba, Sergipe, Rio Grande do Norte, Ceará, Pará, Piauí, Minas Gerais, Goiás, Maranhão, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo, Amazonas, Rio Grande do Sul, Acre, Paraná, Santa Catarina, Mato Grosso e Distrito Federal — em ordem decrescente. Como se vê, estende-se a todos os Estados. Só, porém, os cinco primeiros desta nominata produzem mais de 100.000 contos por ano, cada um. Do Rio Grande do Norte ao Distrito Federal, a produção oscila de 90 a 100 contos. Em 1954, a produção nacional foi de 267.130.000 frutos, no valor de Cr\$ 596.854.000,00.

Quanto a outros côcos e castanhas, até poucos anos o Amazonas produzia 44% da produção total, e o Pará, 27,2%, vindo a seguir o Maranhão. Nos últimos anos, porém, começou-se a explorar em grande escala o côco babaçu, que modificou essa classificação. Nenhum outro tivera antes tamanhas oportunidades industriais. O Piauí e o Maranhão tomaram o primeiro lugar, e nêle se conservam. Outros Estados do Norte e o de Minas muito têm lucrado, igualmente. Isso, porém, é exclusivamente indústria extrativa.

Quanto à carnaúba. Embora Álvaro da Silveira a inclua entre as espécies vegetais da região das Hamadriades, e a mencione no vale do São Francisco, deve-se dizer que é eminentemente nordestina, e sobretudo cearense. É a mais preciosa de tôdas as nossas plantas embora aproveitada de maneira empírica, não há pé de café capaz de render a metade do que rende cada palmeira dessa espécie, mesmo sem falar na industrialização do subproduto, que são as fôlhas e os caules, para fabrico de chapéus tipo Panamá, esteiras, etc. No Ceará, há armazéns para se guardarem as fôlhas da carnaubeira, as quais são batidas, para soltarem o pó finíssimo, conseqüente à exsudação, depois de sêca. Esse pó vai depois aos tachos e fundido em pães. É a cêra de carnaúba, de aplicação industrial cada vez maior, e para a qual nunca se descobriu sucedâneo, assim como nunca se encontrou meio de aclimatar em outras plagas aquela palmeira. Spix e Martius referem-se a ela: "É das mais belas palmeiras de leque, maravilhosa, não só por sua profusão nos terrenos úmidos das províncias de Pernambuco e Rio Grande do Norte, onde imprime à paisagem um aspecto muito encantador e especial, mas também e sobretudo pelas muitas utilidades que oferece. Os espiques são empregados como vigas e ripas na construção de casas e de jangadas; ralando-os com água, prepara-se fina fécula; os côcos ainda verdes, do tamanho de azeitonas, são amolecidos por meio de freqüentes cocções, fervidos depois com leite, e assim os comem os sertanejos; quando maduros, proporcionam ao gado, na falta de outras plantas, às vêzes o único e apreciado alimento. As fôlhas novas são revestidas de escamazinhas brancas, e, sendo ligeiramente aquecidas, derretem, dando substância semelhante à cêra, com que se fazem velas; tratada pelo ácido nítrico, pode ser excelentemente alvejada; e, acrescentando-se-lhe cêra de abelha ou talco, a massa torna-se mais maleável e de maior utilidade."

Embora se estenda do litoral ao mais profundo sertão, a carnaubeira tem suas zonas prediletas. No Piauí, são os vales do Canindé, do Piauí e do Longá, onde nasce por si mesma e morre pela mão do caboclo, ávido de aproveitar essa "vaca vegetal", de que nada se desperdiça. No Ceará, com exceção da zona serrana, o Estado todo se recobre de carnaubais magníficos. No Rio Grande do Norte, a várzea do Açu, de Açu a Macau, é esplêndido carnaubal, espraiado por setenta quilômetros de comprido, por sete de largo. Também do vale do Mossoró, do Upanema e do Jacu. Nesse Estado,

usam-se cêrcas vivas, feitas com carnaubeiras plantadas de sementes. Cêrcas perenes e que podem render tanto quanto os gados, que elas constringem.

A bem dizer, essas zonas, dos três Estados, acima referidos, constituem a região carnaubeira do mundo.

A carnaubeira chamou von Humboldt a “árvore da vida”. Dela disse Ferdinand Denis que “pode, por si só, suprir as necessidades de uma nação inteira”. Realmente, ela dá a casa e a mobília, a roupa e o chapéu, a luz e o alimento. E não há sêca que a aniquile. E’ de fato a planta para o Nordeste, sua pátria. “Após dois e três anos de sêca absoluta, em que não cai do céu inclemente uma só gôta de chuva — orou certa vez o Deputado Passos Miranda — estão ressequidos os campos, queimadas as árvores, crestado todo o gênero de plantas. A carnaubeira, porém, faz preciosa exceção, domina opulenta em meio da calamidade e ostenta-se verdejante, como se encontrasse nessas rigorosas condições climatéricas o seu elemento de vida. E quantos elementos de vida ela encerra?! Não sei que haja em tôda a superfície do planêta palmeira tão proveitosa e mais útil, pois que dá ao homem tudo quanto lhe é necessário e mesmo confortável e ao trabalho tudo quanto lhe é essencial e imediato. Com elas podereis edificar a casa, seja uma choupana com humildes pertences, seja um palácio completamente mobiliado; construir a embarcação para atravessar e descer os rios e navegar no próprio oceano; fabricar o carro ou carroça para os transportes terrestres; dela podereis tirar a vestimenta, desde o chapéu até o calçado, fazer a luz, obter a alimentação, a bebida, o remédio com que se curam as doenças mais comuns nos lugares onde ela vive. E’ deveras a árvore providencial do sertanejo, porque sem ela cada uma das grandes sêcas periódicas traduzir-se-ia por uma colossal hecatombe.”

Em *Aspectos Norte-rio-grandenses* Domingos Barros faz também o panegírico da carnaubeira e diz que sua região predileta são as várzeas do Açú e do Apodí, onde os carnaubais formam florestas magníficas, “sem galhos, sem troncos tortuosos, sem o emaranhado das lianas e dos cipós e sem a sombra religiosa e espêssa das matas virgens”. O império da linha reta, diz êle, das colunas verticais, finas, esbeltas e longas de um templo adornado de palmas festivas, alegres e simples, e cujo chão é atapetado de palmeirinhas tenras, cujo caule ainda não se mostra. “Vêde. O sertão escalda. Tudo é devastação e morte. Das juremas e das emburanas nas caatingas só restam os ramos secos e nus, e nos prados o resíduo pulverulento das forragens calcinadas, dando à morna paisagem uma pungente impressão de abandono e uma infinita tristeza. Entretanto, olhai, há sêres que vivem, qual salamandra da fábula, nesta fornalha. E a carnaúba imortal eleva ao campo desolado, bem alto, sua alterosa coroa de folhagem. E são verdes, brilhantes fôlhas espalmadas voltadas imóveis para a amplidão, como protesto solene da uberdade

da terra contra a inclemência do céu.” Achamos lindo o tropo. Continue por nós o autor citado: “Não há planta mais útil e mais prestimosa. Só a carnaúba faz tôda a casa do sertanejo. O tronco dá o madeiramento, os esteios, as linhas, as têrças, os caibros, as ripas — a ossatura geral da construção — e as palhas fornecem a cobertura de teto e o revestimento das paredes. Mais ainda. Todo o mobiliário e todos os utensílios são de carnaúba. As prateleiras, as mesas, os bancos, o armário são de tábuas de carnaúba, porque esta palmeira excepcional, ao contrário de tôdas as demais, tem um centro medular tão rijo e tão duro como a periferia, e assim fornece tábuas sólidas e resistentes.

A palma, forte e lisa, presta-se à confecção de acessórios os mais variados. Tece-se em esteiras, e isto constitui uma grande indústria dos pobres, sobretudo das mulheres e das crianças. Fazem-se também urupemas, as peneiras únicas usadas no Norte, a vassoura, o abano e até sacos sólidos e duradouros para o transporte e acondicionamento dos cereais. Mas, dentre todos, são os chapéus os mais belos produtos da palha. Há-os de todos os feitios e de todos os preços, desde os mais toscos e grosseiros, infinitamente baratos, até os de tecidos finíssimos tão artísticos como os do Chile e Panamá. A palha macerada e batida reduz-se a fibras, e temos nova série de produtos, os artefatos de fibra; as cordas, os trançados e até as rêdes — o leito predileto dos nortistas. A carnaúba fornece uma fécula nutritiva do mesmo valor alimentício que a mandioca. Seus frutos, abundantes, quando verdes constituem boa ração para os gados. Secos, fornecem um óleo fino comestível, e, torrados e moídos, dão uma beberagem semelhante ao café. As raízes são medicinais. Mas, dentre tantos produtos, a cêra é o mais importante e valioso. E' uma substância particular, mistura de éteres sólidos e ácidos superiores. E' dura e quebradiça, de fratura conchoidal, insípida e inodora, fusível acima de 90 graus. Bom isolador do calor e da electricidade, ardendo com uma chama brilhante, rica em carbono. Existe na superfície das fôlhas em tênue cutícula, como um verniz protetor. A mais bela cêra, de um amarelo-claro, é retirada das fôlhas mais tenras, antes mesmo que se tenham expandido em palmas. Mais idosas, dão cêra mais escura. Há certamente um principio oxidável que, pela ação do ar, sofre uma profunda alteração na côr.”

Apesar do que diz Domingos Barros, o mais opulento carnaubal é o de São Bernardo das Ruças, no Ceará. Depois, o do Jaguaribe. Os Estados Unidos, a Inglaterra, a Bélgica, a Itália e a Holanda são nossos principais mercados, embora necessitem da cêra de carnaúba todos os países industriais, que, como já se referiu, em vão procuram sucedâneo para ela ou aclimação para a carnaubeira. Infelizmente, porém, os processos rotineiros de colheita fazem perder-se pelo menos cinquenta por cento de tão precioso produto.

“Para se avaliar a importância decisiva do café e da borracha na nossa vida econômica e financeira, basta lembrar que no ano de 1925 exportamos um valor global de 102.643.000 libras esterlinas, sendo o valor do café 74.020.000 libras, e o da borracha 5.058.000 libras. Assim, numa exportação total de pouco mais de cem milhões de libras, oitenta milhões, quer dizer, cerca de quatro quintos da exportação, representam o valor de dois produtos: o café e a borracha.”

Assim escreveu José Carlos de Macedo Soares, em *A Borracha*. Para calcular-se o papel relevante desse produto na economia brasileira, saiba-se que “dezesseis dos Estados que compõem a Federação têm interesses na preciosa matéria-prima, sem falar no Acre, que vive exclusivamente dela”. Assim escreveu Raimundo Pereira da Silva, chefe da Superintendência da Defesa da Borracha. E nós mesmo assim nos exprimimos em *Iniciação Social e Política*:

“Sem haver plantado uma seringueira, chegamos a exportar quarenta e cinco milhões de quilos por ano. Fornecíamos ao mundo os cem por cento do consumo da borracha, colhendo disso resultados fabulosos. A borracha se deve a maior parte do que se vê no Norte. Numerosas ruas de Belém são calçadas com paralelepípedos buscados à Europa, como as lajes e os meios-fios dos passeios. Uma dor de dentes ia curar-se em Paris. Ia-se arrancar um apêndice em Viena. Roupas lavavam-se em Lisboa e compravam-se verduras no Minho. A fim de sobredourar a esmola oferecida a Carlos Gomes, para não morrer de fome em Milão, o Estado do Pará pôde criar um Instituto de Música, e dar ao imortal paulista a direção.

A borracha permitia a edificação daquela basílica<sup>4</sup> de Nazaré, panteão de mármore, bronzes e mosaicos. Aquela Santa Casa, cidade hospitalar, espalhada quase poéticamente dentro de jardins bem dispostos, com seus laboratórios e tudo de quanto necessita estabelecimento de tal natureza — muito embora poucos disponham de aparelhamento tão completo — com suas enfermarias gerais bem superiores às particulares cá do Sul, e com a sua sala de operações toda de opalina. Aquêlê Teatro da Paz, construído em 1852, por muito tempo o primeiro das três Américas, a receber companhias líricas vindas diretamente e exclusivamente para êle, sem confianças ao Rio de Janeiro, nem a São Paulo, nem a Buenos Aires. Aquêlê Grande Hotel, edificado em Belém muitos anos antes do advento dos *palaces* do Sul, e dentro de cujos corredores e salões a gente se sente pequeno.

Tudo isso, devido à borracha, vendida em montanhas, a preços “mileumanoitescos”. Quarenta e cinco milhões de quilos, o quilo a dezoito mil-réis, o câmbio a doze...

Entretanto, o mundo já não se curva ante nós, no tocante à borracha. Os governos não poderiam suportar quietos tamanha prosperidade e, como de costume, trataram de liquidá-la. Cresceu, desde então, e cresce dia a dia, a aplicação do produto. Foi depois

da derrocada, justamente, que o automobilismo se expandiu e a borracha teve o seu maior emprêgo. Logo, em vez de desvalorizar-se, de aviltar-se até não pagar as penas da colheita, deveria ter aumentado de preço, de acôrdo com a lei da oferta e da procura. Porém, nem pelo fato de multiplicar-se milhares de vêzes o consumo da borracha, deixamos de cair, no seu fornecimento, de cem a cinco por cento das necessidades mundiais. Impôsto sôbre impôsto. Impostos aqui, sucessivos, até à culminância de trinta e três por cento *ad valorem*; e impostos no estrangeiro, em retribuição aos lançados nas nossas alfândegas sôbre os artigos importados. O mundo viu que não éramos razoáveis e que não poderia depender de nós, quanto a tão importante artigo, de cujo aperfeiçoamento, aliás, jamais cuidamos. Tratou de arranjar-se de outra maneira.

E arranjou-se. De La Condamine e Fresnau, ou mesmo de Benson e Champion, ainda de Hancock a Thompson, a Michelin e a Firestone, vão décadas e mais décadas (todos mencionados por Macedo Soares em *A Borracha*. La Condamine e Fresnau são sábios franceses. Priestley divulgou na Inglaterra o uso da goma elástica para apagar a escritura a lápis. Benson e Champion, cada qual na sua época, precederam Mackintosh, dado como descobridor dos tecidos impermeáveis. Hancock descobriu em 1820 a vulcanização, ao examinar amostras de borracha metalizadas por Goodyear. Thompson realizou os trabalhos, baseado nos quais Dunlop construiu os pneumáticos para automóveis. Acrescente-se ainda Grossart, que, em 1891, preconizou o emprêgo da borracha na fabricação de instrumentos de cirurgia). Do invento de Priestley, da goma elástica para apagar erros de escrita a lápis, e dos incipientes tecidos impermeáveis de Mackintosh, às realizações descritas por Stevens e Parrit — autores de *Rubber and Engineering*, a borracha saiu da fase empírica de objeto de curiosidade, para a cátedra de matéria-prima de aplicação generalizada. Nem por isso, todavia, deixamos de cair, até entrar no rateio dos sete por cento que aos demais centros produtores concedem as colônias britânicas e holandesas. Consentimos que Belém e Manaus fôssem superados e mesmo esmagados por Singapura e Colombo. Hoje, dos áureos tempos da borracha restam saudades, apenas saudades.

E algum sebastianismo. Ainda há um ou outro velho comerciante, que possua, nos armazéns, estoques de quatrocentos ou quinhentos contos, comprados a altos preços e para os quais espera ofertas compensadoras.

E' o lugar de dizer que, em 1954, o país possuía 291 fábricas de produtos de borracha, sendo 9 de pneumáticos e câmaras de ar; havendo investido nelas Cr\$ 5.404.199.000,00; ocupando 19.553 pessoas, às quais pagava Cr\$ 605.222.000,00. Essas fábricas produziram 2.054.246 pneumáticos para veículos a motor, 959.453 para bicicletas, 1.284.696 câmaras de ar para veículos a motor e 952.636 para bicicletas; valendo os pneumáticos e as câmaras de ar para

veículos a motor Cr\$ 4.057.241.000,00 e 85.371.000,00 os para bicicletas.

A derrota infligida à borracha brasileira foi mais redonda do que a sofrida pela cana-de-açúcar, que a beterraba aniquilou. Enquanto desde o período pré-colombiano já sabíamos utilizar-nos quer da seringa, quer do caucho, quer da borracha Ceará, quer da mangabeira, só no século XVIII a Europa se insinuou no conhecimento desses produtos e sua utilização. Enquanto aqui eram nativas todas as plantas produtoras de borracha, nossos concorrentes — ingleses e holandeses — tiveram de furtar, plantar e cultivar as hevéias, só as hevéias. Todavia, a coisa ocorreu assim, demonstrando nossa incapacidade de organização econômica. De resto, seria o caso de pensar-se que o país é mesmo ingovernável. Recentemente, Ford mandou técnicos e pessoal e capitais à Amazônia. E fracassou, não — deve-se acentuar bem isso — à falta de técnica, nem de braços nem de capitais. Não seria o trópico?

Em 1910, a borracha silvestre correspondia a 88,2% da produção total e a de plantação a 11,8%; e em 1923 a primeira correspondia a 8,4% e a segunda a 91,6%. Ao mesmo tempo em que apresenta a antítese entre a fase da borracha silvestre e da de plantação, Josias de Almeida conta, no formoso livro *Do Araguaia às Índias Inglesas*, como se deu a evasão de mudas, provocadora do deslocamento da produção:

“Encantado com aquêles amplos horizontes, rasgados largamente pelas águas da baía do Sol, eu gostava de ver o cair da noite, sobretudo no pôrto de Belém, cidade flutuante, tal a quantidade de embarcações em movimento, dos vapores de grande calado aos pequenos navios e às gaiolas descidas do Xingu, tudo iluminado, tudo derramando tremeluzentes reflexos sobre as águas. Até 1914, foi intenso aí o comércio de borracha. Época houve em que a Amazônia era o sustentáculo da economia nacional: cada quilo de borracha exportada contribuía com uma libra para o erário público. O ouro elástico chegou a valer mais que o metal amarelo. Vida caríssima, mas ninguém se preocupava com ela, pois eram infinitas as facilidades de ganho e a atividade febril de Belém chegou a ponto de suprimir diferenças entre dia e noite: era ininterrupta. De bolsos recheados, os seringueiros gastavam perdulariamente. Se os bolsos se esvaziavam, corriam ao hotel, a buscar mais. Alguns contratavam automóveis para percorrer a cidade, sob a condição de os choferes não pararem o motor, isto é: sob a condição de ficarem sempre fazendo barulho... Outros, inteiramente inebriados pela fortuna fácil, passavam a só fumar charutos e a só acender os charutos com cédulas de quinhentos mil-réis. Positivamente, tal povo não estava preparado para ser tão rico, para ganhar tanto dinheiro. E poucas fortunas restarão daquele período áureo. Durante toda a noite, o largo da Pólvora parecia praça de guerra, fazendo lembrar Conceição do Araguaia com seus cabroeiros,

tal o barulho de estampidos... Mas não eram rifles: eram garrafas de champanha, servido ao relento, na praça, em mesinhas espalhadas aqui e ali, para se tomar pasco ou guaraná. Certa vez, tive a pachorra de contar quatrocentos e cinqüenta dêsses tiros.

Com a crise da borracha, tudo aquilo se encolheu como elástico. Morreu a alegria da Amazônia. A miséria avassalou tudo. Deu-se o refluxo dos forasteiros, só ficando, além dos que lá nasceram e estavam radicados, os que sequer guardaram meios de voltar aos pagos. A própria borracha havia emigrado: as mudas e as sementes, que, sob criminosa indiferença dos governos, foram tiradas pelos ingleses, levaram para Colombo e Ceilão o principado de Belém e de Manaus. Vapôres e mais vapôres largavam do cais, aos olhos do govêrno, com "vistos" oficiais, pejados de sementes e mudas. Mais tarde, na Índia, fui ver o fausto que havia visto na Amazônia, alimentado pelas hevéias amazonenses... Depois, no govêrno Hermes, quando se cuidou de valorizar a borracha, os hotéis da região novamente se encheram e recomeçou o tiroteio de champanha. Não de seringueiros, mas dos valorizadores, vencendo estipêndios principescos, e nada podendo fazer, por serem inteiramente jejunos do assunto. O que se valorizou, foi a farra."

Até ao século XVIII, só o Brasil fabricava artigos de borracha, cumprindo mesmo retificar o ponto que refere Mackintosh como inventor dos tecidos impermeáveis. La Condamine verificara em 1730 uso de panos impermeabilizados pelos índios amazônicos, e de vasilhame para água. Em *As Américas antes dos europeus*, chegamos a descrever uma partida de futebol, com bola de borracha, por índios amazônicos em fase pré-colombiana. Em 1759, o rei português recebeu do Brasil uma fatiota "espantosamente cômoda e prática", com a qual "ninguém se molha". Aqui se fabricavam garrafas, sapatos e polvorinhos de borracha, tudo no século XVIII, e só no primeiro ano do século XIX os Estados Unidos receberam a primeira remessa de tal produto. Em 1820, a grande república ainda era tributária de nossa indústria de artefatos de borracha, importando, de uma só vez, para Boston, 500 pares de sapatos, a cinco dólares o par — evidentemente caro, artigo para gente rica. Só em 1823 a Inglaterra começou a fabricar tecidos impermeáveis. Quando Goodyear inventou, em 1839, o "metal elástico", ou a "borracha metalizada", o seu uso se generalizou e se incrementou extraordinariamente. Todavia, sofremos ligeira depressão: tendo vivido alguns anos na Amazônia, o botânico inglês Henry Wickham levou mudas de hevéia para o Kew Garden de Londres, de onde foram transportadas para o Oriente, cujos seringais cultivados passaram a concorrer com os nossos silvestres.

A fabricação, em 1891, do primeiro pneumático para automóvel, rasgou novamente ilimitados horizontes à borracha, e a Amazônia aos poucos foi adquirindo o caráter de região das mais preciosas do mundo. Deixaria em breve de sê-lo, porque, como diz Macedo



Soares, "a organização econômico-financeira da produção da borracha no Brasil não passou nunca da etapa rudimentar". Tão rudimentar, que, mesmo as estatísticas da produção têm de ser buscadas em relatórios e estudos de estrangeiros. Por exemplo, Akers, autor de um *Relatório sobre o vale do Amazonas*, dá o seguinte quadro da produção brasileira, de 1822 a 1911 (em toneladas):

1822 .....	31	1891 .....	17.790	1901 .....	29.971
1828 .....	51	1892 .....	18.609	1902 .....	29.890
1829 .....	91	1893 .....	19.430	1903 .....	32.590
1830 .....	156	1894 .....	19.470	1904 .....	33.090
1840 .....	388	1895 .....	20.975	1905 .....	34.680
1850 .....	1.467	1896 .....	22.320	1906 .....	37.540
1860 .....	2.637	1897 .....	22.260	1907 .....	36.650
1870 .....	2.591	1898 .....	25.355	1908 .....	38.511
1880 .....	8.679	1899 .....	29.695	1909 .....	39.494
1890 .....	16.394	1900 .....	27.650	1910 .....	38.177
				1911 .....	44.296

Para o período compreendido entre 1912 e 1923, vale o quadro constante do *Rubber production in the Amazon Valley*, do United States Department of Commerce, o qual abrange a produção de tódã a Amazônia, dando oportunidade a que se compare a produção brasileira à dos outros países ali situados:

ANOS	AMAZÔNIA			TOTAL	BRASIL (Outras regiões fora)
	Brasil	Peru	Bolivia		
1912....	38.173	2.814	4.080	45.067	4.114
1913....	34.450	2.780	5.143	42.373	1.781
1914....	31.714	2.272	4.485	38.471	1.817
1915....	31.555	3.401	5.055	40.011	3.611
1916....	28.868	2.812	4.917	36.597	2.627
1917....	31.595	3.295	5.842	40.732	2.403
1918....	22.215	1.737	4.288	28.240	446
1919....	32.251	3.232	5.347	40.830	1.001
1920....	22.927	1.478	3.759	28.164	661
1921....	17.182	133	2.844	20.159	257
1922....	19.483	607	3.079	23.169	373
1923....	17.991	567	2.979	21.537	737

Durante êsse período, o preço da borracha oscilou entre 1\$228 o quilo — em 1923 — e 4\$834, em 1915. O valor anual da exportação variou entre 115.631:000\$000, no ano de 1913, e 35.904:000\$000, no de 1921. Dá a impressão de doente que perdeu o pulso. Em 1925, exportamos muito menos do que em 1913 — 23.537 toneladas, apenas — e lucrámos muito mais: 191.803:000\$000. Mas, não haveria de crescer sempre nossa exportação, porque, enquanto esbanjávamos desordenadamente os seringais silvestres, encorpavam-se os cultivados, e ampliavam-se as plantações. Em 1906 estas cobriam 119.100 hectares. Em 1914, já iam a 883.000 hectares; e a 1.132.000 em

1918; a 1.525.000 em 1923 e a 1.800.000 em 1925. Em 1926, era esta a frente de batalha contra a Amazônia:

Malaia .....	2.200.000
Ceilão .....	460.000
Índia e Burma .....	125.000
Índias holandesas .....	1.350.000
Cochinchina .....	90.000
Bornéu .....	125.000
<b>TOTAL .....</b>	<b>4.350.000</b>

Enquanto em 1906 os seringais cultivados produziam apenas quatro toneladas inglesas de borracha, e os nossos silvestres, 27.650, já em 1914 aquêles produziam 107.900, contra umas 32.000 nossas; em 1919, 340.200, contra umas 20.000. Mesmo incluindo a triste história da cana-de-açúcar, os fastos da agricultura — digamos assim — conhecerão derrota maior? Não é crível. Com algum cuidado de nossa parte, já se poderia ter realizado a profecia de Humboldt: o eixo da economia mundial já poderia ter-se deslocado para a Amazônia, da qual dependeria hoje a mais importante e evolutiva de tôdas as indústrias — a dos automóveis. Entretanto, em 1925 produzíamos pouco mais ou menos o mesmo que em 1900, menos do que em 1901, muito menos do que em 1910, e caímos à medida que subia o consumo da borracha. E' doloroso o quadro seguinte, de W. H. Rickinson and Son, no *The World's Position* de 1926:

A N O S	PLANTAÇÃO	BRASIL	OUTROS	TOTAL	PERCENTAGEM E AUMENTO OU DECRÉSCIMO
1900.....	4	26.750	27.136	53.890	—
1901.....	5	30.300	24.545	54.850	+ 1,7 %
1902.....	8	28.700	23.632	52.340	- 4,5 %
1903.....	21	31.100	24.829	55.950	+ 6,8 %
1904.....	43	30.000	32.077	62.120	+ 11,0 %
1905.....	145	35.000	27.000	62.145	+ 0,4 %
1906.....	510	36.000	29.700	66.210	+ 6,5 %
1907.....	1.000	38.000	30.000	69.000	+ 4,2 %
1908.....	1.800	39.000	24.600	65.400	- 5,2 %
1909.....	3.600	42.000	24.000	69.600	+ 6,4 %
1910.....	8.200	40.000	21.500	70.500	+ 1,2 %
1911.....	14.419	37.730	23.000	75.149	+ 6,5 %
1912.....	28.518	42.410	28.000	98.928	+ 31,6 %
1913.....	47.618	39.370	21.452	108.440	+ 9,6 %
1914.....	71.389	37.000	12.000	120.380	+ 11,0 %
1915.....	107.867	37.200	13.615	158.702	+ 31,8 %
1916.....	152.650	36.500	12.448	201.598	+ 27,0 %
1917.....	213.070	39.370	13.258	265.698	+ 31,1 %
1918.....	255.950	30.700	9.929	296.579	+ 11,7 %
1919.....	285.225	34.285	7.350	326.860	+ 19,2 %
1920.....	304.816	30.790	8.125	343.731	+ 5,1 %
1921.....	271.233	19.837	2.890	293.960	- 14,4 %
1922.....	354.980	21.755	3.205	379.920	+ 29,2 %
1923.....	384.771	22.580	5.420	412.771	+ 8,2 %
1924.....	391.607	23.514	6.096	421.217	+ 2,1 %
1925.....	481.826	27.386	6.735	515.947	+ 22,4 %

O quadro precedente, e as referências anteriores, dariam a história completa da borracha brasileira, se não se devesse acrescentar um adendo muito expressivo: a derrota quanto às cotações, isto é, a derrota da qualidade, simultânea com a da quantidade.

Se quisermos acrescentar mais ainda a extensão de nossas perdas, basta lembrar o quanto tem crescido a indústria automobilística, principal consumidora de borracha, embora várias outras consumam também em grande escala. Entre 1925 e 1929, aquela indústria produziu 20% mais, embora já fôsse acentuado o aumento nos anos anteriores, porquanto em 1916 o número de automóveis era de 3.512.996, mais de 10 milhões em 1921, 15.200.000 em 1924 e 17.500.000 em 1925, o que elevou a produção de pneumáticos de 18.500.000 em 1916, a 50.000.000 em 1924 e a 55.750.000 em 1925. Em 1926: 21.500.000 automóveis e 65.000.000 de pneumáticos. "O consumo, sempre aumentado, em escala descompassada, nestes últimos dez anos — escreveu em 1919 a Associação Comercial do Amazonas — garante o futuro dessa agricultura e só criminosa e desidiosamente é que assistiremos ao extermínio de tão grande riqueza do nosso país. Um só item do consumo — o automobilismo — especialmente quando, normalizados os negócios do mundo, as estradas de rodagem desempenharem o papel saliente, que lhes está assegurado, no transporte, em oposição às estradas de ferro, constituirá o mais voraz consumidor dessa matéria-prima."

Já aconteceu isso. As próprias empresas ferroviárias organizaram sistemas de transporte rodoviário, para competir com as caravanas de caminhões ciclópicos, que roubam as cargas às estradas de ferro. Porém, nada lucramos com isso. Entretanto, os Estados Unidos, que consomem mais ou menos 70% da borracha produzida no mundo, estão muito mais próximos das heveias nativas amazônicas do que dos confins asiáticos, onde essas heveias são cultivadas.

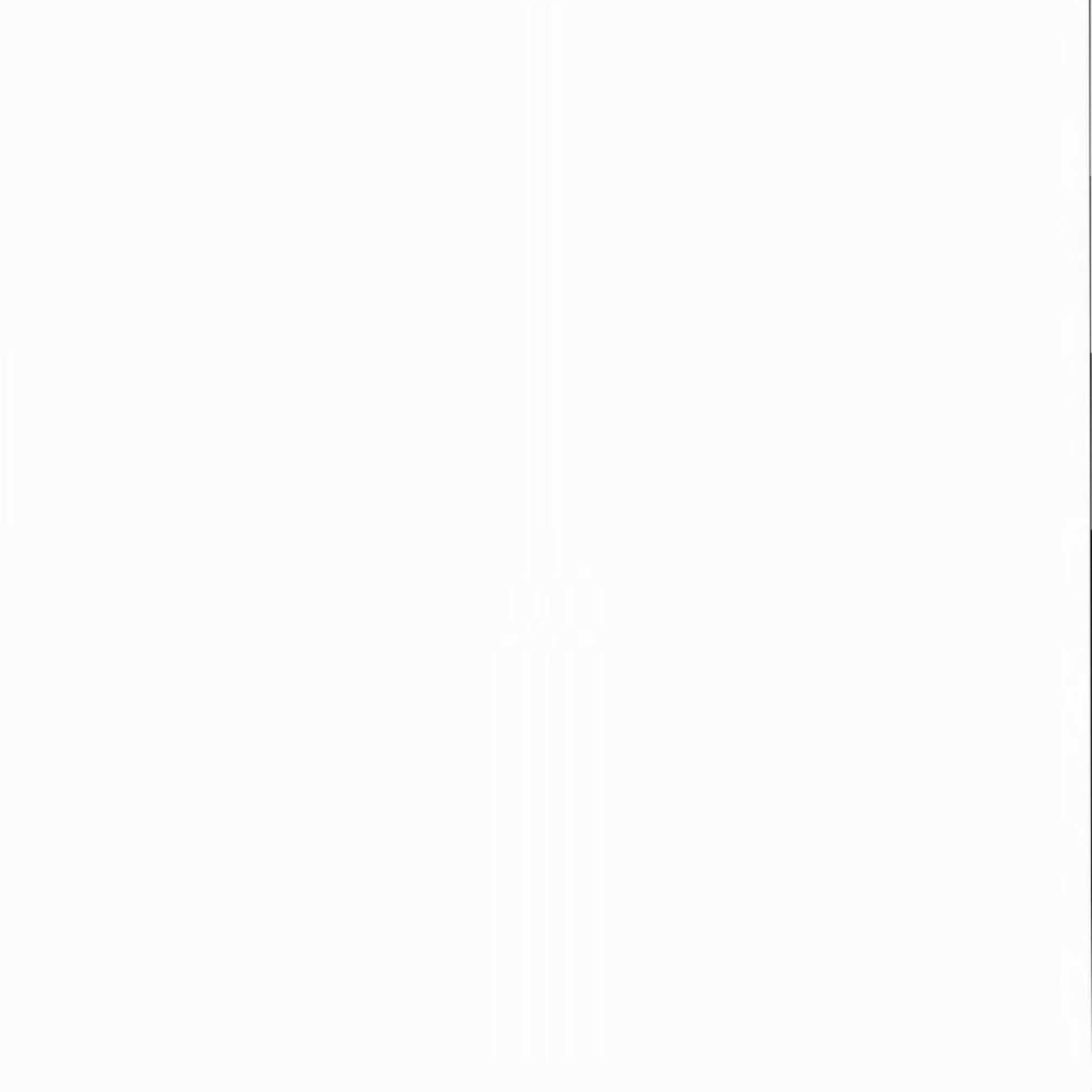
Houve umas três leis tendentes a frear a ruína de nossa borracha, em cuja história se poderia mencionar o famoso plano Stevenson, da defesa do produto, e que deveu contar com a hostilidade dos Estados Unidos e da Holanda. Não adianta. As estatísticas dizem tudo. Diriam tudo, aliás. Porque só exprimem os danos materiais, ao passo que os morais foram também muito importantes. A êles se referia Tavares Bastos em 1866 enquanto clamava por que se passasse da mera indústria extrativa para a cultura regular das heveias, como se fizera com o cacau, que fôra igualmente nativo. "Ninguém ignora, escreveu Tavares Bastos em *O Vale do Amazonas*, que a extração das drogas, sendo mais e mais distantes as florestas que as contêm em abundância, determina a disseminação da população. Daí resulta que os povoados ficam desertos na estação da colheita, que para isso, assim como para o preparo da manteiga de tartaruga, por exemplo, se improvisam no leito dos rios, sôbre as ilhas efêmeras da vazante, povoações provisórias, de um aspecto tão interessante por seu lado pitoresco, como deploráveis por sua condição econômica. Esse transtôrno da vida social, essa depra-

vação moral alimentada pelo trabalho em comum e ausência de tôdas as regras da decência, essa existência nômade, preocupam a todos os que observam as coisas do Amazonas. Mas não há recurso algum eficaz que possa remover o inconveniente. Só o tempo o conseguirá. Com efeito, enquanto os produtos naturais, como a borracha, artigo de aplicações variadas, no qual o Amazonas exerce um monopólio apenas contestado pela ilha de Java e poucos lugares da Índia, enquanto êsses gêneros puderem remunerar pelo seu preço elevado os gastos de produção e compensar os fretes, a extração das drogas continuará como até agora. Entretanto, é certo que o desenvolvimento moral do povo e principalmente o exemplo do imigrante conseguirão alterar gradualmente os hábitos da população e moralizar os processos da sua indústria. Acêrca da goma elástica, hoje obtida pelos mesmos métodos primitivos, é lícito esperar que se propague o cultivo regular da seringueira, em terrenos e ilhas vizinhas das cidades e vilas. Ouvi falar em Belém de um proprietário de certas ilhas da foz do Amazonas, que está ensaiando êsse cultivo. A administração parece que se preocupa com isto, e muito agradaria vê-la alcançar que o exemplo fôsse imitado. A lavoura da seringa poderá ser uma indústria séria e valiosíssima para o Amazonas: é nos grandes lucros do produtor dêsse artigo tão caro que se deve depois a esperança de uma próxima transformação nos processos atuais. Conquanto me pareça de maior urgência que o govêrno e os particulares se empenhem em conseguir que a seringa, a salsa e outros artigos sejam produzidos por uma plantação regular, como já é o cacau, outrora também silvestre — não temo da sorte do Pará, nem receio o despovoamento e a aniquilação, que tenho visto profetizada àquela região.”

Realizou-se a profecia, em que Tavares Bastos dizia não creditar. Quanto à cultura das seringas, que preconizava, há alguma na Amazônia. De Ford. Quem se acostumou a viver do jôgo, não admite mais o trabalho indefesso. O amazonense e o paraense jamais se esquecerão da facilidade com que as florestas os alimentavam com o leite das hevéias. E, enquanto não se esquecerem, serão como aquêles miseráveis proprietários mineiros, referidos por Saint-Hilaire, os quais não retornavam ao labor agrícola depois da exaustão das minas de ouro, na esperança de que um novo filão lhes desse, instantâneamente, o que não lhes daria um ano de amanho da terra. Os amazonenses e os paraenses não plantarão seringais, porque se habituaram à idéia de que isso não se faz. E não acorrerão à Amazônia, a plantá-los, os que acorriam em multidões, para a sangria das árvores plantadas pela própria natureza.

Então, por mais que o mundo rode sôbre pneumáticos; por mais que as indústrias reclamem borracha, êste assunto é morto para nós. Dizem que o que perde o Brasil é considerar-se indefinidamente país de futuro, o esperar por um futuro, que jamais se faz presente. Quanto à borracha, porém, o que nos perde é o passado. Ou aquilo, ou nada.

E aquilo não voltará, nunca mais.



---

PARTE ESPECIAL

O café

*“O café é um privilégio de São Paulo, privilégio concedido pela natureza, que deixar perder-se seria revelar a mais evidente incapacidade.”*

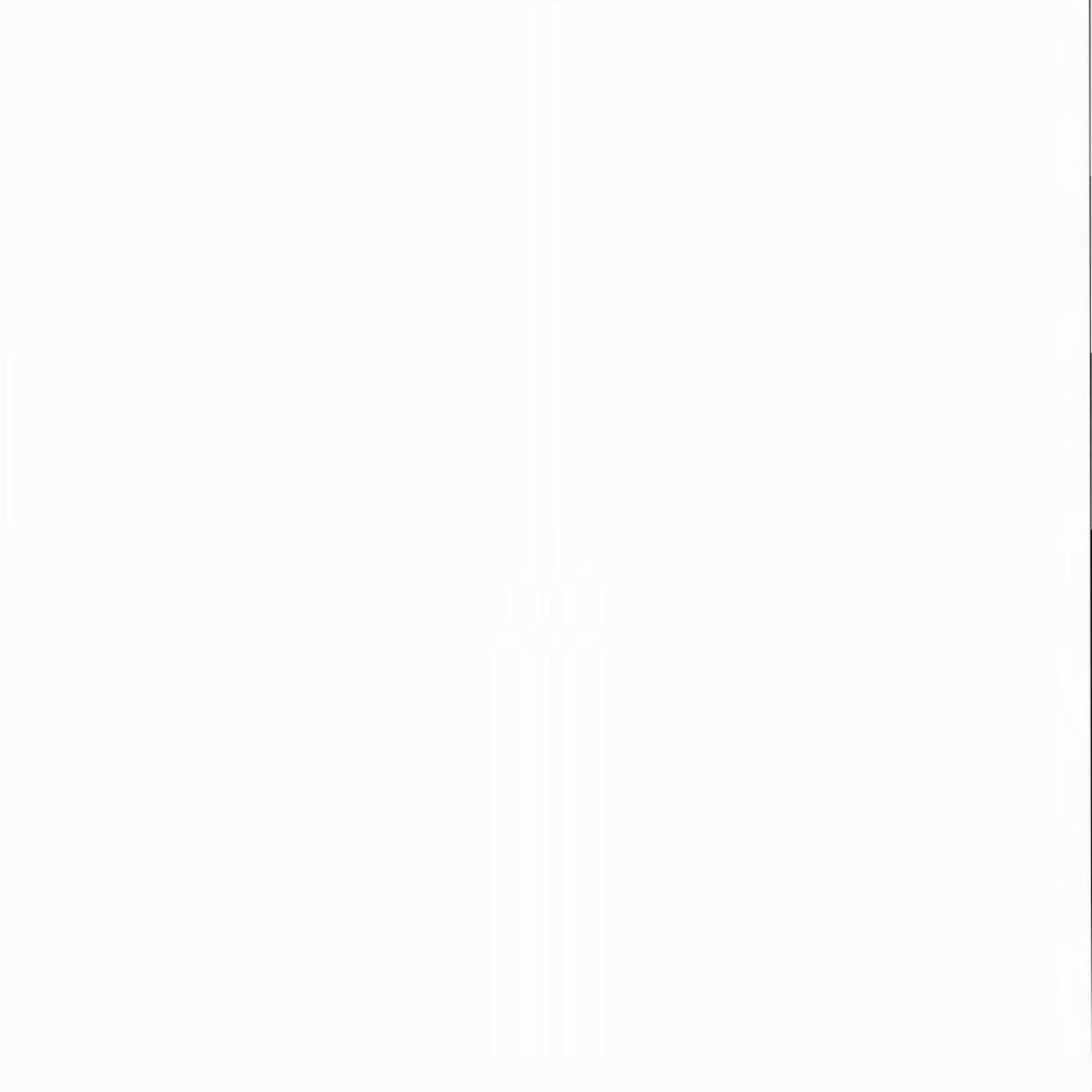
ASSIS BRASIL

na sessão inaugural do Primeiro Congresso de Ensino agrícola, em 25 de maio de 1911.

*“O café deve ser para vós, paulistas, não somente uma cultura, mas um culto.”*

IDEM, *Ibidem.*

---



## CAPÍTULO I

# ORIGEM E HISTÓRIA

**S**EJAM POUCAS, ou mesmo nenhuma, nossas ilusões: os que ora escrevem sobre história do Brasil, em qualquer aspecto, estão apenas coordenando material, desbastando confusões, tuindo lacunas, esclarecendo nebulosidades, ordenando bibliografia, para os futuros historiadores, que, só estes, conseguirão obras acabadas, rigorosamente exatas. Os que escrevemos hoje, vamos encontrando os erros dos que escreveram ontem; e seremos corrigidos pelos que escreverem amanhã. Não critiquemos os predecessores nessas caminhadas ásperas, através dos salários roteiros, onde procuramos subsídios, através dos cipoais confusos, não demarcados por bons arquivos. Pensemos como Roberto Simonsen, a dizer-nos na livraria: merecem só elogios todos quantos tentam essa coisa temerária, de fazer história no nosso país, de tal modo escasseiam os recursos.

Quanto à história agrícola deste país agrícola, somos o primeiro a reconhecer estarmos apresentando apenas algum material de construção. A falta de elementos é quase completa. Obra de catação: leitura anotada de cem volumes, para se apurar uma página; rebuscamento de informações em autores os mais díspares, em livros sobre os mais variados assuntos. Isso, quanto aos capítulos precedentes. A respeito do café, vamos deparar o contrário: abundância bibliográfica; rumas de livros, em cujas páginas se acumulam dados e depoimentos, sem triagem, de mero caráter expositivo. Daí resultam confusão, falta de base para deduções científicas. Permitimo-nos discordar dos que têm feito de tal maneira a história do café no Brasil — e a própria história geral do café. No meio de tamanho material, cumpre agir com espírito de crítica; eliminar versões inaceitáveis; desbastar, para tornar possíveis conclusões positivas. Por exemplo — e vai nisso importante antecipação: se se contradizem os autores, afirmando uns que o café foi introduzido no Brasil em 1727, por Melo Palhêta, e dizendo outros que a rubiácea chegou antes ao país; e se, por outro lado, os documentos provam que em 1731 já passava café brasileiro pela alfândega de Lisboa, não



deixemos em dúvidas o leitor, nem que se prolongue ainda o dissídio; opinemos, concluamos que é errada a data consagrada pela tradição e que não foi Palhêta o desempenhador do importante papel histórico, até hoje a êle atribuído. Coerentemente, e para desbasta material, dêmos menos importância a êsse homem; banamos da história do café aquelas páginas, referentes a êle, só justificáveis se realmente lhe devêssemos tão peregrina dádiva.

Um pouco de espírito crítico facilitaria a liquidação de debates iniciais. O café tem origem abissínica, como se vai verificar. Entretanto, a circunstância de se haver irradiado da Arábia Feliz dá ensejos a disputas acadêmicas, que à história só trazem enfado, no acréscimo de cadernos dispensáveis. O fato de chamar-se *inglês* a batatinha, não autoriza a pôr em dúvida sua origem americana, porque tem explicação muito fácil: quando Walter Raleigh deu com ela na sua pátria, nada eram as Américas, ao passo que a Inglaterra já era país líder na Europa. Irradiando-se dali, passando-se à França faminta, a batatinha fêz como os meninos buscados nas casas de expostos: ficou com o nome de quem a adotou e protegeu. A mesma coisa quanto ao café. Que era Kafa, província abissínica, pátria dêle? Nada. Além disso, até à revolução do regime alimentar europeu, o café era o que foi a beterraba até à industrialização das experiências de laboratório de Marcgraff: planta de adorno. Aí, existindo êle na Abissínia e na Arábia Feliz, é bem de ver que a Europa não iria varejar a África para buscá-lo. Recebeu-o da Ásia, da Arábia, com o nome de *Coffea Arabica*.

Do mesmo modo, não participamos do pasmo, com<sup>f</sup> que autores observam o fato de só muito tarde surgir o café na literatura. Como vimos em capítulos anteriores, foi no fim do século XV e, mais acentuadamente, no início do XVI, que se operou na Europa a revolução do regime alimentar. O açúcar permitiu a adoção de inúmeros hábitos novos, entre os quais o do chá, e do café, intragável se mal condimentado e mal condimentado se não o é com açúcar. Entretanto, em 1592, antes, portanto, do famoso *Théâtre de l'Agriculture* de des Serres, tanta vez por nós citado, já o café inspirava um poeta, Prosper Alpinus, que nesta estrofe a êle se refere:

*Arborem vidi in viridario Hay bei Turce  
cujus tu ichonem nunc spectabis,  
ex qua semina illa ibi vulgatissima Bon, vel Ben apellata,  
producuntur: ex his omnes tum aegyptii  
tum arabes parant decoctum vulgatissimum,  
quod vini loco ipsi potante, venditurque in publicis cenopoliis,  
non secucquam apud nos vinum: illique ipsum vocante caoava.*

Como no caso do cacau, abster-nos-emos de consignar a parte legendária, que envolve as origens do café. Manuseando com espírito de crítica o copioso material existente, registaremos a versão histórica

que nos permitimos considerar a mais científica, esgalhando-a de tôdas as digressões ociosas, embora informando que os literatos encontrariam aí cabedal para lindas e abundantes páginas.

Além do depoimento já citado, de Raynal, cujas informações vimos aproveitando desde as páginas iniciais, temos as do médico francês Charles Poncet, que, viajando pela Etiópia no século XVII, ali averiguou que, muito antes, o café fôra transplantado da província de Kafa para a Arábia, e que os holandeses e os ingleses mais de uma vez haviam tentado incluí-lo nas operações comerciais com os abissínios. Estes, porém, só o cultivavam por curiosidade. Os exploradores franceses do século XIX confirmam o ponto de vista de Poncet, que é do século XVII, e do autor da *Histoire Philosophique et Politique des Établissements et du Commerce des Européens dans les Deux Indes*, que é do século XVIII. A transplantação se dera durante a dominação do *negus* Cabalet sôbre a Arábia, no século VI. Por muito tempo, entretanto, o café não passou de planta ornamental. A seguir, começou a ser usado como bebida eufórica nos conventos, e fêz parte do ritual.

Nessa fase, as referências não se buscam na história econômica, mas no fabulário religioso. Monges, que se alimentavam das cerejas da rubiácea, para efeitos excitantes, observados em animais, que farreavam a noite tôda, depois de haver se alimentado das fôlhas e frutos do cafeeiro. Derviches, que asseguravam o céu aos que tivessem café no corpo. Com tantas propriedades divinas, o maravilhoso produto não podia prescindir de montar em Meca sua metrópole. No século XV, é daí, das numerosas casas públicas aí instaladas para servi-lo, que se lhe irradiava o uso, até o prefeito Chair Bey proibir êsse uso, nas casas públicas e nos conventos, convocando concílio de sábios para apurarem se o café se incluía ou não entre as bebidas excitantes vedadas pelo Corão. O veredicto foi tremendo: quem tomava café, não ia garantidamente para o céu; comparecia, negro como o pó da infusão, ante austero juiz, que condenava sistematicamente. Os apreciadores da bebida acusaram de subôrno os médicos relatores do feito, mas a proibição foi rigorosa. Pela primeira vez se praticou aquilo, que, séculos mais tarde, passaria a ser costume inveterado em país descoberto onze anos antes: queimaram-se todos os estoques existentes na Arábia. Já aí, porém, o uso do café se introduzira no Cairo. O sultão apreciava-o muitíssimo, e fêz suspender-se a proibição do seu preposto. E em Meca, e no Cairo, os poetas, e os artistas, e os boêmios, e os desordeiros, continuaram a fazer dos cafés públicos seus escritórios. Também os comportados freqüentavam êsses lugares, em vez de ir aos conventos. O clero liderou então a campanha proibicionista, e venceu em 1574, sob Murad III. O mufti seguinte, porém, reabriu os cafés. E fato novo tornou garantido que nunca mais se fechariam: lançado então o primeiro impôsto sôbre o café, êste começou a ser sustentáculo do tesouro, que o defenderia sempre com interêsse, *et pour cause*.

Meca, a primeira capital do café e ao mesmo tempo do islamismo, era poderoso centro de irradiação, para a Ásia, a África e a Europa. Quando, pois, se operou nesse último continente a revolução do regime alimentar, aquêlê produto já era conhecido. O holandês Carolus Clusius o havia, aliás, descrito, em 1574, e o alemão Leonard Rauwolf em 1583. Poucos anos depois, dêle se ocupou também Prosper Alpinus, no *De plantis Aegypti liber*, como vimos em transcrição de páginas atrás. O segundo dos versos transcritos — *cujus tu ichonem nunc spectabis* — se explica pelo fato de haver o autor feito figurar na obra o desenho do arbusto do cafeeiro. Ou Prosper Alpinus era pior desenhista do que poeta, ou era *robusta* a planta, escolhida para modêlo.

O café entrou na Europa por Veneza, levado por Pietro del Valle. Bebida chique. Em 1697, já se reunia em Marselha congresso médico, para discutir o seu uso, aliás com grande prevenção de espírito. Os doutores da Faculdade de Aix foram convidados a se manifestar. E, em vez de assumir diretamente a responsabilidade, determinaram que um estudante em exames defendesse a tese seguinte: se o café era nocivo aos marseheses. O estudante simpatizava-se, naturalmente, com a bebida, pois a ela devia a animação das casas públicas, de que seria assíduo freqüentador. Porém, notou contrário o ambiente, e tratou de defender-se, de garantir-se a nota: improvisou catilinária contra o café, atribuiu-lhe a paralisia e a impotência, e concluiu considerando-o nocivo à maioria da população de Marselha.

Crescia, entretanto, o prestígio da rubiácea. Note-se, porém, que era bebida aristocrática por excelência, embora dando nome às casas públicas, onde também se servia. Levado a Paris por um viajante, não pegou. Apresentado pouco depois por um embaixador — Soliman Aga, enviado de Mohamed IV à côrte de Luís XIV — fêz furor. Os cafés — a saber, as casas públicas onde se servia a rubiácea, multiplicaram-se rapidamente na capital francesa. Um dos então fundados passou à história intelectual da Cidade Luz, e funcionou quase duzentos anos, até 1875: o famoso *Café Procope*, do italiano Francesco Procopio Cutelli. Contava como freqüentadores habituais numerosos filósofos, escritores e sábios, que ali faziam roda, como reuniam a dêles no *Café de la Régence*, fundado anos depois, outros sábios, escritores e filósofos. No último, Napoleão jogava xadrez. Naqueles tempos, Buffon e Voltaire, Diderot e Rousseau freqüentavam cafés.

*Devant le Café de Foy...*

*Se réunissaient des groupes révolutionnaires,*

*Et c'est là que Camille Desmoulins, monté sur une table*

*harangua la foule assemblée le 13 juillet 1789, et*

*proposa de marcher contre la Bastille.*

Levado por Nathanael Conópios, o café chegou em 1650 à Inglaterra. Ou melhor: instalou-se, porquanto Henry Blount já o revelara antes. Em 1655, fundou-se o *Oxford Coffee Club*. Em 1671, já seriam aproximadamente três mil os cafés londrinos; e no ano seguinte o rei levantava perante os magistrados a questão da moralidade dessas casas, pontos de concentração de gente pouco recomendável. Depois de três anos de gestões, surgiu a proibição. Contrária ao espírito da Constituição britânica, escreveria Disraeli, muito depois: “Afirmava o rei que, em tais estabelecimentos, se abandonava enorme quantidade de ociosos, ajuntamento o mais pernicioso. E também que ali se reuniam muitos negociantes e outra gente do comércio a perder enorme tempo em conversas inúteis, esquecidos de obrigações e deveres. Também em tais casas correm falsos, maliciosos e escandalosos dictérios que se espalham por fora difamando o govêrno de Sua Majestade, produzindo assim a quebra da paz e perturbando o sossêgo da monarquia.” O clamor público fêz o rei voltar atrás, o que demonstra a popularidade do café em Londres, e faz imaginar exata, sem exagero, a cifra linhas acima dada para exprimir o número de casas onde êle era servido. Nessas casas, se debatiam os magnos problemas britânicos e se decidia da sorte dos reis. “Naquele período crítico da história inglêsa — escreve Ukers, autor de *All About Coffee* — quando o povo, cansado do desgoverno dos últimos Stuarts, buscava, ardentemente, um foro, onde as graves questões do momento pudessem ser discutidas, o café público se tornou um santuário. Ali se debateu e se decidiu, para o maior bem dos inglêses de tôdas as eras, matéria política de capital importância. E como várias dessas questões houvessem sido ali perfeitamente ventiladas, não houve mais necessidade de maior debate posterior. A grande pugna a favor da liberdade política da Inglaterra travou-se, pois, e foi ganha, no recinto dos cafés.”

“Dez anos depois do édito, e pouco antes da revolução de 1688, jamais o público freqüentara tão assiduamente os cafés. Apelidaram o povo *Universidade a vintém*, não só porque o café era vendido por uma ninharia, como também porque se dizia que ali se adquiria, sem grande pena, mui variada instrução.” O café amparou e estimulou a liberdade, sem dúvida. Mas, prejudicou-se. Enquanto o combatia o poder, como inimigo político, firmava-se o uso do chá, que êle nunca mais conseguiu suplantiar na Inglaterra. Depois, os inglêses foram pondo ordem na casa, terminando a eliminação dos reis incômodos e dos pretendentes irrequietos, e puderam passar a ser fleugmáticos, silenciosos, amigos do *home, sweet home*. Perdendo a função política e social, os cafés caíram em declínio e o café em consumo. Só entre os intelectuais permaneceu intacto seu prestígio. “A capacidade intelectual de um pensador afere-se pela quantidade de café, que toma”, escrevia Mac Intosh. E’ imensa e preciosa a bibliografia inglêsa do café, nos séculos XVII e XVIII. E houve lá o que nem mesmo aqui passou pela cabeça de alguém:

a *cafemancia*, exercitada por *cafemantes*, tendo sido das mais famosas uma chamada Mrs. Cherry, que, nos anúncios, se dizia “única e famosa especialista realmente versada na ciência oculta da agitação do pó de café.”

O comércio de café era dominado pela Holanda, que o plantava em Java e vendia na Europa, desde o começo do século XVIII. Só em 1743, distribuiu 3.555.877 libras. Então, os europeus já conheciam o cafeeiro, que em procissão visitavam nas estufas de Amsterdão e no *Jardin des Plantes* de Paris, de onde saíram as mudas destinadas à América do Sul. Aliás, se as mudas foram várias, é assunto de discussão. Sabe-se que em 1713 ao *Jardin des Plantes* haviam chegado duas, enviadas de presente a Luís XIV, por Nicolau Witsen, de Amsterdão. Mantidas — e não cultivadas — em estufa, não é provável se houvessem multiplicado. De qualquer modo, à Martinica só chegou uma, incontestavelmente. Isso, em 1723. É, pois, de todo inaceitável a versão, segundo a qual prestimosa senhora da Guiana francesa houvesse enchido de grãos de café os bolsos de Francisco de Melo Palhêta. Primeiramente, porque a muda conduzida, penosa e lentamente, em 1723, não poderia ainda haver frutificado em maio de 1727. A seguir, porque, mesmo que isso já houvesse acontecido, não se poderia conceber que os frutos, transportados para a Guiana, também aí já houvessem gerado outros cafeeiros e êstes, por sua vez, já dessem safra em 1727.

Acompanhemos, porém, a tormentosa travessia atlântica, realizada pelo café. Jussieu, que velava no *Jardin des Plantes*, sôbre as mudas oferecidas a Luís XIV, obedeceu a ordem régia, no sentido de providenciar sua multiplicação nas colônias francesas da América tropical. Confiou a preciosidade a Desclieux. Durante a rota acidentada, tudo faltou a bordo. A água era medida em rações ínfimas. E Desclieux deveu sofrer sede, para dessedentar a muda de cafeeiro. Êle próprio conta a odisséia:

“Depositário desta planta tão preciosa para mim, embarquei-me com a maior satisfação: a embarcação que me transportou era um navio mercante, cujo nome, bem como o do capitão, me fugiram da memória com o tempo (escreveu isso em 1774); porém, do que me lembro perfeitamente, é que o trajeto foi longo, e a água nos faltou a tal ponto que, durante mais de um mês, fui obrigado a dividir a pequena parte, que me tocava, com aquêle pé de café, em que depositava tôda a minha esperança e fazia as minhas delícias; êle carecia tanto de socorro, por estar extremamente fraco, e não ser maior que um tanchão de craveiro. Apenas cheguei, cuidei logo em plantá-lo com cautela no meu jardim em lugar favorável ao seu crescimento: apesar de tê-lo sempre sob as minhas vistas, tentaram roubá-lo por diversas vêzes, de modo que fui obrigado a fazer-lhe uma cêrca de espinhos em redor, e de vigiá-lo por um guarda, até que deu fruto e êste amadureceu.

“As minhas esperanças realizaram-se; colhi cêrca de dois litros de grãos, que distribuí a tôdas as pessoas que julgava dignas de dispensar os cuidados necessários à prosperidade desta planta. A primeira colheita foi muito abundante, e com a segunda pôde-se propagar prodigiosamente a cultura. Mas o que favoreceu singularmente sua multiplicação, foi que, decorridos dois anos, tôdas as árvores de cacau indígena, o único recurso e ocupação de mais de 2.000 habitantes, foram arrancadas e radicalmente destruídas pela mais horrível das tempestades, acompanhada de uma inundaçào que submergiu todo o terreno em que se achavam estas árvores, terreno êste que foi logo aproveitado com rara habilidade para ser transformado em cafèzais, que fizeram maravilhas e que colocaram os plantadores em condições de enviar café a S. Domingos, Guadelupe e outras ilhas adjacentes, onde êle foi mais tarde cultivado com o maior sucesso.”

Parece ter havido algum narcisismo de Desclieux — de memória tão fraca — quanto à prodigiosa propagação da cultura, imediatamente depois de sua safra calculada em dois litros. Parece também haver aí algum outro êrro. Aquela mudinha cedida com má vontade por Jussieu viajou para a Martinica em 1723, em travessia lenta, longa. Entretanto, da indagação mandada proceder pelo governador, em 1726, resultou encontrarem-se duzentos cafeeiros dando frutos, além de dois mil em crescimento. A verdade, porém, é que ficou predominando na história do café a versão de ter sido Desclieux seu introdutor na América. Antes de mencionar outra data, refiramos que o fato foi incorporado aos próprios fastos da navegação — o que se justifica em vista da futura importância do transporte de cafés pelas marinhas-mercantes. Poeta francês, autor do *Poème de la Navigation*, um tal Esménard, fixou em versos a famosa travessia:

..... Sur son léger vaisseau  
 Voyageait de Moka le timide arbrisseau.  
 Le flot tombe soudain: Zephir n'a plus d'halaine,  
 Sous les feux de Cancer, l'eau pure des fontaines  
 S'épuise, et du besoin l'inexorable loi  
 Du peu qui reste encore a mesuré l'emploi.  
 Chacun craint d'éprouver les tourments de Tantale,  
 Desclieux seul les défie, et d'une soif fatale,  
 Étouffant tous les jours la dévorante ardeur,  
 Tandis qu'un ciel d'airain s'enflamme de splendeur,  
 de l'humide élément qu'il refuse à sa vie,  
 Goutte à goutte il nourrit une plante chérie.  
 L'aspect de son arbuste adoucit tous ses maux,  
 Desclieux rêve déjà l'ombre de ces rameaux,  
 Et croit, en caressant sa tige ranimée,  
 Respirer en liqueur sa graine parfumée.

*Heureuse Martinique, ó bords hospitaliers!  
 Dans un monde nouveau, vous avez, les premiers,  
 Recueilli, fécondé ce doux fruit de l'Asie  
 Et dans un sol français mûrit son ambroisie.*

Poesia. Quanto ao ponto de partida da muda confiada a Desclieux, é positivamente certo não ter sido Moca, mas, sim, Paris. Quanto a haver sido a Martinica o berço americano do café, contesta-se, e a contestação torna mais facilmente explicável o fato de já em 1731 haver na alfândega de Lisboa uma partida de café brasileiro. Quanto à chegada da rubiácea à América: deu-se antes de 1723 e não teria sido o oficial francês o introdutor, embora o desvêlo dispensado à que transportou lhe valesse promoções a governança de Guadalupe e honras póstumas. Neste passo, preferimos acompanhar o autor da *Monografia do Café*, Paulo Pôrto Alegre, segundo o qual nem mesmo entre as colônias da França a Martinica pode ter a primazia, visto como em 1715 ou em 1717 a companhia francesa das Índias Ocidentais havia introduzido o café na ilha Bourbon, onde, aliás, existiria variedade indígena — o *Coffea mauritiana*, Lam. Antes, porém, exploravam cafézais no Surinam — Guiana Holandesa — os batavos, que, conforme vimos, desde pristinas eras tentavam mercadejar com os abissínios, e haviam introduzido a cafeicultura em suas colônias asiáticas, tendo sido, igualmente, os ofertantes das primeiras mudas ao rei de França. Da Guiana Holandesa, pois, é que teria vindo o café. Ou também da Índia, como querem Pizarro e Ukers. Francisco de Melo Palhêta é invenção muito recente.

O erudito mestre Afonso de E. Taunay, que, no assunto, não admite outro herói senão êle, senão o famoso paraense, todavia consigna, nos *Subsídios para a História do Café no Brasil Colonial*, que "totalmente ignoravam os nossos antigos monografistas o papel capital que, acêrca do caso, representa o Pará e nem sequer parecem ter jamais ouvido falar no nome do introdutor do café no Brasil: Francisco de Melo Palhêta. Nem mesmo os mais notáveis como Borges de Barros, Visconde da Pedra Branca, em 1813, Aires do Casal em 1817 e Monsenhor Pizarro em 1820, José Silvestre Rebêlo em 1833, Baltasar da Silva Lisboa em 1835, Januário da Cunha Barbosa em 1842 e até o eminente botânico Francisco Freire Alemão em 1856." Nem Frederico Burlamaque, autor da *Monografia do cafeeiro e do café*. Nem Paulo Pôrto Alegre, na vasta monografia editada em 1879. Nem Teodoro Pecolt, autor da *História das plantas alimentares e de gôzo do Brasil*. Falta de cuidado? Não acusemos disso a tão insignes pesquisadores. Falta de subsídios? Tampouco, pois o nome de Palhêta não surgiu em consequência do descobrimento de documento raro. Atribuamos tal silêncio ao espírito de crítica, que a bons historiadores não consentiria datar de 1727 a introdução do café no Brasil, quando há papéis abun-

dantes, provando que em janeiro de 1731 nosso país já exportava êsse produto, de origem maranhense. De resto, o Pará jamais teve atuação importante na lavoura cafeeira, cujo verdadeiro berço pode ser considerado o Maranhão. Enquanto em dezembro de 1731 o governador paraense escrevia para Lisboa, referindo cafeeiros nos quintais, e dizendo tratar-se de “gênero novo na terra, de que dentro de um ou dois anos se remeterão arrôbas para Portugal”, em janeiro dêsse mesmo ano de 1731 a *Gazeta de Lisboa Ocidental* já noticiara que “nos últimos navios que chegaram do Maranhão veio algum café, que se descobriu no sertão daquele Estado, ainda de melhor qualidade que o do Levante; e se assegura que dêste que se colheu havia carga para vinte navios”. Só no ano seguinte, pela barca *Santa Maria*, é que vão para Lisboa sete libras de café paraense, a título de amostra. Já então havia isenção de direito para o café brasileiro, dada pelo seguinte alvará:

“D. João, etc. Faço saber a vós Alexandre de Sousa Freire, Governador e Capitão-General do Estado do Maranhão, que se viu o que respondestes em carta de 16 de maio do ano passado, e ordem que vos foi sôbre a propagação da planta da canela, e considerando o quanto será conveniente que nos meus domínios se adiante, não só a cultura da mesma canela, mas também a do café, de que há notícia se tem dado princípio, a qual poderá ser de grande utilidade, assim a êsses povos, como à Fazenda Real. Sou servido conceder-lhes por resolução de 28 do presente mês e ano, em consulta do meu Conselho Ultramarino, a liberdade de que êstes dois gêneros não paguem direitos alguns dentro de doze anos; ordenando-vos ponhais todo o cuidado e atividade em que se aumentem e estabeleçam as ditas culturas: o que vos hei por muito recomendado. El-rei nosso senhor o mandou, etc. Lisboa, 30 de julho de 1731.”

Assim, nem está certo Paulo Pôrto Alegre, quando escreve que “Do Amazonas e do Pará, passou o cafeeiro para o Maranhão em 1770, e daí pouco depois para o Rio de Janeiro”. Nem Pizarro, quando, nas *Memórias do Rio de Janeiro*, recém-re-editadas pelo Instituto Nacional do Livro, afirma que “Pouco a pouco se foi introduzindo a planta do café pelo Pará e Maranhão, onde tem prosperado notavelmente, depois que o decreto de 4 de maio de 1761 o isentou dos direitos nas conquistas portuguesas”, porquanto a isenção data de 1731. Será prudente repetir com Pôrto Alegre: “Não sabemos positivamente quem o transplantou para o Brasil, que hoje ocupa o primeiro lugar na produção dêste gênero colonial.” Não consideramos desprezível a versão, acolhida por Monsenhor Pizarro, no livro há pouco citado, e por Ukers, no *All About Coffee*, de ter vindo da Ásia para o Brasil o café. O verdadeiro centro irradiador foi Meca, onde se introduziu em 1450. Todo o mundo islâmico ia a Meca, onde o hábito do café entrou rapidamente no ritual, devendo ser tomado ao mesmo tempo que se exclamava, cento e dezesseis vêzes: “Ya Kawi” (depoimento de Sprecher von Bernegg).



Espalhou-se por tôda a Ásia, e poderia muito bem ter vindo para cá, juntamente com a pimenta, embora por acaso, ou a título de curiosidade. Se a afirmação seria temerária, a suposição é perfeitamente admissível. Apenas, dever-se-ia deixar de lado o pormenor cronológico, fixado por Monsenhor Pizarro: que a coisa acontecera ao tempo de D. Manuel o Venturoso. Durante o reinado dêle, só houve para o Brasil a expedição colonizadora de Cristóvão Jacques, ao passo que a introdução de artigos asiáticos no Brasil se deve sobretudo às remoções de autoridades portuguesas das possessões da Ásia para terras brasílicas. João de Barros, por exemplo, deslocou-se de lá para o Maranhão. Martim Afonso de Sousa foi nomeado vice-rei da Índia, depois de ter sido donatário no nosso país.

## CAPÍTULO II

# GEOGRAFIA DO CAFÉ

**A**NTES DE PRENDER-NOS definitivamente à história do café no Brasil, vejamos sua distribuição geográfica pelo mundo. Como expõe von Bernegg, a zona difusora da rubiácea vai do 15° de latitude norte ao 12° de latitude sul. A zona cultural natural da espécie mais divulgada — *Coffea Arabica* — amplia-se até ao 27° de latitude, nos dois hemisférios. Ao contrário das plantas de uso em geral, busca a direção do pólo. E' orófilo. Será, do ponto de vista puramente cultural. O certo, porém, é que, do ponto de vista econômico, se comporta como o trigo: requer grandes extensões de planos levemente inclinados, para facilitar-se a colheita. Não resta dúvida, entretanto, que do ponto de vista econômico é orófilo, o que deve fazer temer muita gente.

Se começarmos pelo continente negro, pátria do café, passando daí à Ásia, como êle mesmo e de onde se divulgou, e depois à América central, descendo, enfim, à do Sul, onde chegou por último e estabeleceu quartel-general, faremos a seguinte distribuição perfunctória da cultura cafeeira: Etiópia e Somália, Uganda, Quênia, Tanganica, Congo-Belga, Madagáscar, Angola — na África; Aden, Índia inglêsa, Malásia, Índias holandesas — na Ásia; Surinam (Guiana Holandesa), onde provavelmente se cultivou primeiro nas Américas; Pôrto Rico, São Domingos, Haiti, Cuba, Jamaica, Guatemala, Salvador, Nicarágua, Costa Rica — na América Central; México — na América do Norte; Equador, Colômbia, Bolívia, Venezuela e Brasil — na do Sul. Tentou-se a cultura cafeeira na Europa e por muito tempo o insucesso foi atribuído à fervura a que os árabes submetteriam as sementes exportadas. No Texas, na Flórida e na Califórnia fizeram-se também tentativas então infrutíferas, mas já hoje valiosas, porquanto decaiu em valor a produção nas demais regiões. Cumpre lembrar que o segredo da cultura cafeeira reside na famosa terra roxa, cuja distribuição no Brasil foi descrita no presente trabalho, ao estudarmos as condições de meio. Tendo grande desenvolvimento radicular, o cafeeiro requer per-

meabilidade de solo, para profundar-se o pião e não se estagnar a umidade. Diz Augusto Ramos, em *O Café*, que essa planta resiste mais facilmente à sêca do que à umidade estagnada.

Quando era presidente de São Paulo o Senhor Washington Luís, a Sociedade Paulista de Agricultura solicitou ao govêrno enviasse emissário aos países produtores, para, em circunstanciado relatório, expor a verdadeira situação dos nossos concorrentes, em vista, sobretudo, das alarmantes notícias sôbre o *Stephanoderes H.* Em consequência, percorreu o mundo cafeeiro o agrônomo Jorge Dumont Vilares. Seu roteiro corresponde à atual situação geográfica da cultura do café. Começando pelas Américas:

México. — Não é pròpriamente país agrícola, explorando sobretudo riquezas mineralógicas — petróleo e prata — tendo a área agricultável reduzida em consequência dos desertos, das elevadíssimas montanhas e dos estagnos. População de 85% de índios ou mestiços, infensos ao estrangeiro e ao trabalho. Densidade demográfica descendente. Regime de pequena propriedade. Condições desfavoráveis à cafeicultura, portanto; inclusive a última, pois a lavoura da rubiácea constitui atividade eminentemente monocultural, enquanto o regime da pequena propriedade é propício à policultura. Devemos, aliás, dizer que, entre as duas edições, modificamos o ponto de vista a respeito. Solos arenosos ou rochosos. Terra imprestável: 948.000 km<sup>2</sup>; florestas, 100.000; terras para cereais, 185.500; terras para fruticultura, 121.500; terras inferiores, 400.000; ficando 100.000 para cidades, estradas, rios, etc. Falta de braços e de transportes.

A cultura cafeeira mexicana não teve início no século XVIII, como a nossa: porém, anos mais tarde. Começou pela província de Vera Cruz, exportadora desde 1802, embora em diminutíssimas quantidades; e firmou-se de modo especial na de Orizava. Existe também nas de Córdoba, Jalapa, Uruapan, Michoacan, Colima, Chiapas e Oaxaca, onde a introduziu no século XIX o italiano Manchinelle. Culturas cafeeiras no máximo de 50 alqueires, com o máximo de 150.000 pés. Cafézais sombreados. Plantas pequenas, enfeitadas por fungos, pobres de indumentária. Intercalam-se normalmente outras culturas. Tratos culturais rotineiros. Colheita a mão, em vários repasses, colhendo-se de cada uma só os frutos maduros. Cafés despolidos. Replântio anual de 6 a 9%. Adubação praticamente nenhuma; a "arte, que ajuda a natureza" — como se exprime Matias Moreno — é a poda, que se faz exageradamente. Fazendas abandonadas por falta de apanhadores de café. O produto colhido acima de 1.500 metros vale, em relação ao colhido abaixo de 500, cêrca de três dólares a mais, por cem libras. De resto, consideramos 400 metros a altitude mínima para o café. Mil pés dão de 18 a 20 arrôbas, em média. Proporção das qualidades: 65% de cafés finos; 20% de bons; 5% de moca e 10% de escolha.

*Confronto:* no México as condições de meio são incomparavelmente inferiores às nossas; também inferiores os processos culturais.

Todavia, o produto é melhor, devido aos cuidados postos na colheita: catação só dos maduros e despulpamento no mesmo dia. Sem falar nisto: são produzidos ao lado do grande mercado consumidor, que são os Estados Unidos.

*Panorama:* Cêrca de 60.000 hectares de terras ocupados pela cultura cafeeira, num total de 45.051.319 hectares de terras cultivadas. Cêrca de 117.000.000 de pés de café. Para 96 propriedades cafeeiras de mais de 50.000 pés, 3.538 pequenas propriedades.

*Posição do café em referênciã aos outros produtos mexicanos de comércio externo:* quarto lugar, depois da prata, das fibras, e do ouro. Estado maior produtor: Vera Cruz, que ocupa lá a posição de São Paulo aqui. Depois Oaxaca e Chiapas. Todos os outros produzem menos de milhão de quilos. Município maior produtor: Soconusco (Chiapas), o Itaperuna mexicano; cêrca de seis milhões de quilos.

Melhores clientes: Estados Unidos, Alemanha, França e Inglaterra. O próprio México, entretanto, importa café.

**Guatemala.** — Conforme von Bernegg, êsse país é o primeiro da América Central, na produção de cafés finos, ocupando o segundo lugar na quantidade. Terras férteis. Densidade demográfica relativamente elevada, predominando o elemento indígena, na proporção de 80%. O café cultivava-se quase só nas faldas das montanhas e alguns planaltos. Da área tomada pela propriedade particular, 14% são incultos, 41% cultivados, 24% de matas e 21% de pastagens. Sôbre 3.797.779 manzanas (uma é igual a 7 décimos de hectare) de terras particulares, 889.795 são tomadas pela cultura cafeeira, que se espalha por todos os departamentos, notadamente pelos de Quezaltenango, Solola, San Marcos, Chimaltenango, Alta Verapaz, etc. Só o café, portanto, ocupa área maior do que tôdas as outras culturas reunidas — 539.655 manzanas.

A cultura cafeeira entrou na Guatemala na segunda metade do século XIX e constitui a atividade de cêrca de 1.500 fazendeiros. E' grande a falta de braços. Sombreamento. E' de 190 o número de fazendas com mais de 100.000 pés; de 160 as com 50.000 a 100.000; de 1.007 as de menos de 50.000; e de 288 as de menos de 5.000 pés. As grandes fazendas — de 500.000 a 700.000 pés — estão nas maiores altitudes. Linha ascendente da produção: muito suave; um máximo de 800.000 sacas de 60 quilos, segundo von Bernegg, dominando o departamento de Quezaltenango, seguido pelo de Solola, Chimaltenango, Esquintla, Santa Rosa, Amatilan, Suchitepequez, Retalhulen, Chiquimula e San Marcos. Na Exposição de San Francisco, de 1915, o produto guatemalteco conquistou o título de *o melhor café do mundo*, devido, sem dúvida, ao capricho pôsto na colheita e triagem. Os americanos apreciam especialmente o *hard bean* e o *strictly hard*.

Os Estados Unidos compram 68% da produção, indo 17% para a Alemanha, 10% para a Holanda, 2% para a Inglaterra, etc. Antes da guerra, o principal cliente era a Alemanha.

**Salvador.** — Densidade demográfica realmente notável para país não europeu: 40 habitantes por quilômetro quadrado. Quinze vulcões ativos, varando área igual à oitava parte do território paulista. Solo maravilhosamente ubertoso, em grande parte devido à adubação natural e permanente, da chuvinha de cinzas, fornecida pelos vulcões. Dominam os mestiços, vindo a seguir os índios e depois os brancos. Aí se confirma a hipótese de Martius, tanta vez referida no início: cataclismo cósmico teria destruído civilização milenar. No Salvador, porém, a quantidade de vestígios remanescentes permite aquilatar do grau de adiantamento a que subira tal civilização pré-mongólica. Jorge Dumont Vilares comunica-nos a impressão de ser a política do Salvador ainda mais vulcânica do que o sistema orográfico; afirma ter visto uma seção eleitoral, a que compareceram 82 cidadãos, render 24.632 votos para o governo — resultado positivamente animador, mas muito superior ao rendimento do café. Cultivam-se 9% da área total do país. Ocupa o primeiro lugar o milho, vindo a seguir o café e depois a cana-de-açúcar. A cultura cafeeira introduziu-se aí na primeira década do século XIX, é importante, contribui com 80% das exportações, mas não cresce. Pequenas fazendas, de 50 a 500 hectares. Menos cuidado do que na Guatemala, e qualidades inferiores. Proporções: 78% de cafés de primeira, 15% de segunda e 7% de escolha. Mau sistema de crédito, jungindo os produtores aos bancos. Cêrca de mil e quinhentas fazendas, produzindo 730.000 quintais. Sistema tributário escorchante.

**Honduras.** — Von Bernegg considera êsse país um produtor de bananas e cana-de-açúcar. Mas, é também cafeeiro, produzindo mais de 300.000 sacas por ano. No comércio externo, a rubiácea vem depois das bananas, do açúcar, da prata, dos côcos, do ouro, dos couros e das peles. Principais clientes: Alemanha, França e Inglaterra. Fraca densidade demográfica. País de mineração, de terras ruins, embora haja algumas condições favoráveis à agricultura. Cultivam-se mais ou menos 2% da área do país, tendo primazia a banana, vindo a seguir a cana-de-açúcar. A cultura cafeeira é de somenos importância, fazendo-se em cêrca de quatrocentas propriedades, produzindo cada uma de 250 a 500 sacos de 60 quilos. Produto beneficiado a capricho. Total: meio milhão de sacas, correspondentes a três e meio milhões de pés. Os Estados Unidos absorvem 60% da produção. O segundo cliente é a França, vindo depois a Inglaterra, a Alemanha e a Holanda.

**Nicarágua.** — Apreciáveis condições para a agricultura. Fator humano medíocre: 74% de mestiços, 17% de brancos, 9% de negros. Uns 60 mil índios. Analfabetismo e álcool. Depois que os Estados Unidos puseram a mão sôbre o país, começou a haver disciplina social e prosperidade econômica. E' agrícola a principal fonte de riqueza, predominando o café, que se cultiva em 45.000 hectares de terra, com produção anual sempre inferior a 300.000 sacas de

**60 quilos.** Essa cultura introduziu-se no meado do século XIX. Pequenas fazendas, modestamente instaladas. Cafés de primeira: 60%. Os agricultores trabalham praticamente para os bancos, cujo capital é estrangeiro. Von Bernegg, que escreveu em 1934, é de opinião que a cultura cafeeira da Nicarágua não progredirá. A bananeira vai assumindo preponderância.

**Costa Rica.** — Pequeno país de menos de 50.000 quilômetros quadrados, mas ocupando o quarto lugar entre os produtores de café centro-americano, com produção que vai até 400.000 sacas de 60 quilos, de culturas que tomam mais de 50.000 hectares, nas províncias de S. José, Cartago, Alajuela e Heredia. Cerca de 90% da produção são inteiramente beneficiados. O restante é deixado com a casca pergaminho, do agrado dos consumidores londrinos. A cultura cafeeira acompanha pelas províncias a distribuição demográfica, relativamente intensa, dominando o elemento branco e faltando quase completamente o negro. Na agricultura prepondera o café, seguido da banana, do milho, da cana-de-açúcar, etc. Também aí, a cafeicultura não progredirá em extensão. Quanto à qualidade já é perfeita e consegue as melhores cotações: 90% de cafés de primeira. Colheita grão a grão, refugando-se tudo quanto é defeituoso; beneficiamento no mesmo dia. Sistema fiscal razoável, protecionista da produção agrícola.

**Panamá.** — Maior que Costa Rica, e importante devido ao canal. Agricultura pouco desenvolvida, por causa da falta de braços. O país vai progredindo, graças à influência norte-americana. Também progride a cultura cafeeira.

**Jamaica.** — Esta grande ilha tem produção sempre inferior a 100.000 sacas de 60 quilos.

**Pôrto Rico.** — Já produziu até 350.000 sacas e vai produzindo sempre menos. Cafés famosos pela qualidade.

**Havai.** — Cultura recente, dos últimos anos do século XIX, feita principalmente pelos japoneses, que substituíram os portugueses. Produção inferior a 70.000 sacas. O café ocupa o sétimo lugar entre os produtos de exportação.

**Colômbia.** — Segundo país produtor de café no mundo. Primeiro concorrente do Brasil. Da idade deste, quanto ao descobrimento. Mais velha, quanto à colonização, iniciada em 1501. A sétima parte do nosso, em área; e mais ou menos a oitava em população. Dos dezenove departamentos, todos são agrícolas, com exceção de dois, ainda na fase da indústria extrativa. Em alguns, existem igualmente atividades mineiras, e alguma pouca indústria. A região do Pacífico desenvolveu-se mais, sobretudo após a abertura do canal do Panamá. Boas condições para a agricultura. Porém, má política fiscal, que busca nas alfândegas o sustentáculo do erário público. Regime da pequena propriedade, dominando, até hoje,

o critério dos aborígenes americanos — referido em capítulo anterior — segundo o qual o labor agrícola não deve ser exercitado por conta de terceiros, mercenariamente. Falta de braços. Percentagens demográficas: 70% de mestiços; 20% de brancos; e 10% de pretos. Já nos referimos à civilização dos chibchas, entre os quais era adiantada a agricultura. Ainda existem na Colômbia, sem contatos com os brancos.

Embora seja o segundo país cafeeiro do mundo, a Colômbia não transformou a rubiácea em monocultura. Em nenhum outro país do mundo, aliás, e com nenhum outro produto, teria sido possível aquilo, que conseguiu Taunay, compondo o *Coffea Brasiliae Fulcrum*. Porque nenhum país organizado esteia num só produto a economia. No nosso principal concorrente, o café ocupa o primeiro lugar entre as produções agrícolas; mas, acompanhado de pertinho pelo segundo — a cana-de-açúcar; e a pequenas distâncias pelo milho, pela banana, pela mandioca, pelo trigo, pelo fumo, pelo arroz, etc. Não apenas quanto à produção: quanto à exportação. Se a cultura cafeeira ocupa 46.295 hectares de área, a de cana toma 83.034; a de milho, 168.116; a de trigo, 57.060; a de banana, 21.138; a de mandioca, 20.538; etc. Policultura. A Colômbia exporta ervilhas, arroz, cacau, feijão, grão-de-bico, lentilhas, laranjas, batatas-doces, rapaduras, fibras de sisal, cevada, algodão, abacates, etc. A zona cafeeira é mesmo bem pequena localizando-se ao centro, na parte montanhosa. Note-se que, nesses países, o que fixa o café são as faldas das montanhas, enquanto que, no Brasil, é a terra roxa. A relativamente pequena mancha de território ocupado com a rubiácea fornece à Colômbia, mais ou menos, um quinto do ouro total provindo das exportações. Essa área não será mais de 46.295 hectares, e não conterà mais de 250.000.000 de pés de café. Fica sobretudo nos departamentos de Barranquilla, Buenaventura, Cartagena, Cacuta e Santa Maria, tendo essa cultura aí entrado no segundo quartel do século XIX, ou seja aproximadamente um século depois de trazida para o Brasil. A primeira exportação foi de 1835, cifrando-se a 2.592 sacas, pelas estatísticas de von Bernegg. Em 1870, já se exportaram 35.000; em 1890, subiu a 180.000; em 1905 era de 330.000; em 1912, de 895.892; em 1915, de 1.083.127; em 1923/24, de 2.060.662; em 1929/30, de 3.497.667; em 1932/33, de 3.583.333. A Colômbia colhe 9% da safra mundial e, quanto à qualidade, ocupa o primeiro lugar. Respondendo-se a si mesmo quanto às razões das excelências do café colombiano, von Bernegg alinha estas razões: a Colômbia só cultiva o *Coffea arabica*; tôdas as suas plantações se fazem em terras de mata virgem, nunca em campos; do *Coffea arabica* se formaram variedades locais, cuja mistura é muito melhor do que um só tipo *standard*; o beneficiamento, excelente, só entregando à exportação o café lavado. O café em pergaminho é despulpado pelo sistema molhado, secado com a película e assim exportado. O país exporta 78% da produção. Predomina o regime da pequena proprie-

dade, de cinco a sete hectares. E os lavradores — note-se bem isto — estão organizados, sob a bandeira da “Federación Nacional de Cafeteros”, que lhes permite a adoção de sistemas científicos. Nunca existiram lá os fazendeiros quantiosos habitando Paris ou mesmo Bogotá; 90% constituem-se de sitiantes. Escrevendo em 1927, o Senhor Jorge Dumont Vilares fêz previsão, que falhou: “Apesar de ter muitas terras aproveitáveis e do café produzir desde 500 até 2.500 metros de altitude (nós diremos de 400 metros para cima), a superfície total para cafeeiro em todo o país não soma o milhão e meio de hectares necessários para tal produção. Muitos terrenos são estéreis, pedregosos, inclinados demais, etc., tornando-se inaproveitáveis. Parece, pois, podermos tomar como base que nos dez anos seguintes (1923-1933) a média de exportação não excederá muito os 2 milhões de sacos, sendo, atualmente, de cerca de um milhão e setecentos mil sacos, em média.” A época em que escrevia o autor citado, a produção colombiana já era superior à por ele mesmo prevista para 1933, e já o era desde dez anos antes. A média da produção no quadriênio 1931/34 foi de 3.156.388 sacas, segundo estatísticas do Instituto do Café do Estado de São Paulo; e a produção de 1935 foi de 3.785.675 sacas. Mas, não digamos mau profeta o Senhor Jorge Dumont Vilares: ninguém poderia calcular que o Brasil fomentaria, tão intensamente como tem feito, a lavoura cafeeira... dos outros países.

A frente dos departamentos, onde mais se cultiva café na Colômbia, estão Antióquia e Cundinamarca, seguidos pelos de Caldas, Nova Santander, etc. Esse país não é adiantado como o nosso. Jorge Dumont Vilares descreve as dificuldades do transporte, feito por meios rotineiros, em lombo de burros ou de bois, ou através de rios cheios de corredeiras, levando até meses a viagem da produção, dos centros produtores aos portos de escoamento. A falta de braços chega a sacrificar a metade das safras. Todavia, a Colômbia exporta todo o excedente do seu consumo, e a preços excelentes, enquanto nós queimamos boa parte e exportamos o resto para xarope dos de outras procedências. Falta de cuidado no beneficiamento. Grandes propriedades monoculturais ou pequenas propriedades sem recursos, por falta de organização econômica, que envolva todos os produtores.

Transcrevemos o seguinte curioso trecho de Jorge Dumont Vilares, de sua obra já citada: “As fazendas de maior número de pés de café acham-se em Cundinamarca, departamento da capital da República; são as melhores e mais bem montadas. Noutros municípios são menores e em maior número (como em Antióquia, etc.), quase todas bem montadas, com excesso de benfeitorias e maquinarias, casa boa de morada, mas ruins para os trabalhadores, cafêzais sobre encostas, topografia muito acidentada, média 15° a 25°. Devido à topografia do terreno, é muito importante a distância da fazenda ao ponto de embarque do café, assim como a centralização, na fazenda, da casa de fiscalização e máquinas. Há em Antióquia duas



fazendas com o nome "Brasil" (mas não fazendas de café). Os proprietários, em redor de sua casa, têm geralmente um bonito jardim de flôres e pomar com as mesmas frutas que as nossas. As maiores fazendas em Cundinamarca são: Missiones, 1 milhão de pés; Florencia, 1 milhão; Ceilão, 1 milhão; Sibéria, 900.000; Buena Vista, 900.000; Costa Rica, 350.000; Argentina, 300.000; Califórnia, 300.000; Trinidad, 400.000; mas, em geral, as fazendas grandes têm, em média, de 100 a 150 mil pés."

Cafés sombreados. Vilares refere circunstância que deve ser somada às razões, expostas por von Bernegg, da excelência do café colombiano; a seleção das sementes, buscadas em árvores bem produtivas, cuidadas em viveiros, e não plantadas diretamente nos cafézais. Todo lavrador possui viveiro, para substituição das plantas cansadas ou defeituosas. Três a quatro limpas por ano. Poda rigorosa. Colheita a dedo, grão a grão, só os maduros. Conseguem-se até 91,14% de café de primeira. Graças, repita-se, aos cuidados no beneficiamento. "A preparação do grão para o mercado é feita de um modo bastante científico; procuram evitar os grãos verdes e podres do chão na colheita (*cosecha, pluma*). O café verde é separado do maduro e beneficiado à parte. Como se sabe, a preparação ou beneficio é feito em cinco operações: a) despoldamento por cilindros concêntricos girando a 90 voltas por minuto, no dia da colheita; b) fermentação, para transformar o mucus, pelos sacomicetes, fermentos, micodermas, bactérias e fungos, que fermentam a massa, elevando em dez horas a 20° a temperatura e produzindo álcool, CO<sup>2</sup>, ácido acético, etc., despregando-se em 16 a 30 horas o mucus; c) lavagem do grão, se possível em água corrente (sistema de *correteos*), ou mais usual, nos cilindros, durante 5 a 15 horas; d) primeira seca ao sol, no terreiro (*pátio*), um dia, na estufa, se possível, 7 ou 8 dias até completá-las; mas, geralmente, isto é feito nas guardiolas, secadoras, não permitindo a falta de terreiros e condições climatéricas a seca de todo café só ao sol. A primeira seca é também feita nos soalhos da casa de beneficio, construções de 3 a 4 andares, abertas de todos os lados; aí esparramam no chão (*sarzos* ou *tablados*) o café, que mexem durante 5-6 dias. Depois, com umas 24 a 36 horas de secadoras, com a temperatura subindo devagar de 55° a 75°, está o café pronto para ser despachado em pergaminho ou limpo nas brunidoras (trilhas). O café beneficiado chamam *almendra, pilado*, ou *oro*. Praticamente 51 em cereja dão 10 em película (pergaminho); de pergaminho a beneficiado (pilado) perde 16 a 18% em peso." Dentro do saco de fibra, um saco de papel, e até dois.

Conseqüência de tanto cuidado: o café colombiano chega a valer até 40% mais do que o nosso. Tem mais substâncias azotadas, menos água, mais cafeína, mais açúcar, mais princípios gordurosos, menos dextrina, menos ácido tânico, mais celulose, menos cinzas e mais colorantes.

**Equador.** — País cacauero, onde, todavia, o cacau, cuja produção é três vezes superior à do café — começa a declinar, enquanto progride a lavoura cafeeira. Boas condições agrícolas, exceto quanto às comunicações, escassas e precárias. Percentagens demográficas: 50% de índios, 20% de brancos, 25% de mestiços e 5% de negros. Embora muito grande a lavoura cacauera litorânea, o país pode considerar-se policultor. Pequena, a área cafeeira. Para 500.000 hectares cultivados, 100.000 são ocupados pelo cacau. O café ocupa modestamente o quinto lugar, com cerca de 40 milhões de pés. O principal consumidor do produto equatoriano é o Chile.

**Venezuela.** — Quarto produtor de café, que ali entrou no fim do século em cujo princípio entrara no Brasil. Descoberta e colonizada antes do nosso país. Boas condições para a agricultura. Os norte-americanos empregam ali grandes capitais na exploração do petróleo, produzido em larga escala. Pequena densidade demográfica. Regime de grande propriedade. Área cultivada: aproximadamente 500.000 hectares. População de 3.000.000 de habitantes, da qual a décima parte é de índios. Pátria do maior personagem sul-americano — Bolívar. Nenhuma cidade de 100.000 habitantes. Os capitais empregados na mineração subrepujam incomparavelmente os dedicados à agricultura, a que se entregam 20% dos habitantes. Café, cacau, cereais, mandioca, bananas, etc. Relativamente pequena a área tomada pela rubiácea. Mais ou menos como na Colômbia. Em 1804, quando, aliás, os dois países constituíam um só, a exportação foi de 7.667 sacas; em 1833, de 87.898; em 1843, de 218.120; em 1873, de 518.040; em 1884, de 916.662; decadência, até 1929, quando retomou impulso e subiu a 1.070.810, para novamente decair, nunca mais atingindo tal cifra, da qual, todavia, se aproximou em 1935. A média do quadriênio 1931/1934, foi de 783.701 sacas. Parece, pois, que as estatísticas de von Bernegg não são muito boas, quanto à Venezuela ou, com mais justiça, quanto aos últimos anos. Culturas feitas em terras altas, de onde as safras são conduzidas às usinas por meio de instalações de água corrente — processo engenhoso e barato. Em quarenta minutos o café realiza, assim, uma viagem que, antes, era feita em meio dia, no lombo de burros. Aparado em grandes peneiras, entra logo para o beneficiamento. Este e a colheita se fazem como na República vizinha; e, em menor escala, como no Brasil. Os Estados Unidos absorvem quase toda a produção venezuelana. A seguir, vem a França e a Espanha.

**Peru.** — Já foi importante ali a cultura cafeeira, de cujas safras se exportava para o Chile e um pouco para a Europa. Hoje, não se exportam nem 50.000 sacas. Qualidades excelentes, de fino aroma.

**Bolívia.** — Cultura pequena; porém, crescendo sem cessar. Qualidades finíssimas.

**Paraguai.** — Ia a caminho da extinção, quando brasileiros e indivíduos aqui enriquecidos, ajudados por órgãos oficiais brasileiros,

reanimaram ali a cafeicultura, que suprirá os mercados platinos, com mais facilidade que o café nacional nosso.

**Guiana Inglesa.** — A extinção do cativo quase extinguiu a lavoura cafeeira, que foi importante no começo do século XIX. A exportação foi de 2 sacos em 1900; 817 em 1910; em 1920, de 3.083; o dôbro em 1918. No quadriênio 1931/34, uma média aproximada de 7.000 sacas.

**Guiana Holandesa (Surinam).** — Teria começado aí a cultura cafeeira na América do Sul, embora von Bernegg date de 1881 o seu início, com o café Libéria. Em um hectare se colhem 300 quilos. No começo do século a produção não chegava a 5.000 sacas anuais. Agora, a média é de 50.000. Bons cafés.

A Guiana Francesa, de onde Melo Palhêta haveria trazido os bolsos cheios para o Brasil, não figura entre os produtores de café.

**Haiti.** — Área ocupada pela cultura cafeeira: 140.000 hectares. Média da produção anual: 500.000 sacas de 60 quilos. População quase só de negros. Mão-de-obra barata e indisciplinada. Principal cliente: França.

**São Domingos.** — No fim do século XVIII, produzia cerca de 700.000 sacas de café, quando não subia a 850.000 a produção total das colônias francesas — São Domingos, Guadalupe, Guiana, Bourbon e Martinica, onde teria tido começo tal cultura, com a mirrada muda transportada por Desclieux, do *Jardin des Plantes* de Paris. Desceu a menos de 30.000 sacas porque o açúcar suplantou o café. Hoje, a média anual pouco excede de 140.000 sacas de 60 quilos, consumidas nas ilhas vizinhas.

**Cuba.** — Ilha canavieira por excelência. Nos meados do século XIX, produzia mais de 300.000 sacas por ano, colhidas de área inferior a 60.000 hectares. Hoje, a média quase atinge 500.000, insuficiente ao consumo interno. Cuba é país importador.

**Filipinas.** — Parece ter sido Fernão de Magalhães o primeiro navegante a perlustrar aquêl mar varioloso, onde pipocam à flor das águas mais de sete mil ilhas sôbre duas mil e tantas das quais formigam hoje cerca de 12 milhões de habitantes. Analfabetismo reduzido a cerca de 30%. Amplo regime escolar. Ensino e crédito agrícolas. Estações experimentais para frutas, cereais, forragens, citricultura, arroz, cana, gado, café, tabaco, etc. Vinte estações modelos. Boas finanças. Bom povo. Boa frota mercante, com cerca de dois mil navios. Agricultura perfeitamente organizada. Quanto ao valor da produção agrícola, ocupa o primeiro lugar o arroz, seguido da cana-de-açúcar, dos côcos (cerca de noventa milhões de árvores), do milho, das fibras, do fumo, do cacau e do café, cujo número de plantas sobe hoje a 20 milhões, ou seja tanto quanto no Pôrto Rico. Regime da pequena propriedade. Cafèzais devastados

pela praga, contra a qual tem sido impotente a ciência agrícola. Há grande importação de café.

**Indo-China.** — Uns vinte milhões de habitantes, sobre 700.000 quilômetros quadrados. Região de pescaria e de arroz. Plantações de café na Cochinchina, no Anam e no Cambodge. Média da produção anual: 6.000 sacas de 60 quilos.

**Índias Holandesas.** — Terceiro lugar na produção de café, depois do Brasil e da Colômbia. Como vimos no capítulo anterior, os batavos muito cedo levaram para aí a rubiácea. É bem provável que, antes de qualquer outra região, tenha sido essa a primeira onde a cultura cafeeira se sistematizou. *Café Java*: em geral assim se chama um estabelecimento em cada cidade, mostrando que as Índias holandesas foram o principal centro irradiador do comércio cafeeiro. Da primeira capital do café, de Meca, chegaram para lá as mudas ainda no século XVII. As primeiras, entretanto, morreram durante a inundação. A segunda tentativa, feita por Hendrik Zwaardekroon, fêz-se ainda no mesmo século, com êxito, e deu origem às mudas enviadas para o Jardim Botânico de Amsterdão, algumas das quais foram oferecidas ao rei da França e confiadas a Jussieu, como já se viu. O que não cremos, é que os holandeses, muito mais comerciantes e muito mais marinheiros do que os franceses e, como estes, donos de possessões na América, se deixassem anteceder por eles na introdução do café no lado de cá do Atlântico. Como diz o Senhor Lindolfo Silva, Desclieux choveu no molhado, quando se condenou à sêde, para não deixar morrer a famosa planta conduzida à Martinica.

Ao que parece, a ilha de Java começou a exportar café em 1711. A cultura cafeeira tornou-se mais ou menos obrigatória para os indígenas, porquanto o comércio desejava sempre mais o produto. No começo do século XIX já se fazia nas Índias Holandesas o que só no XX instauramos aqui: a extirpação de cafêzais. De uma só vez se arrancaram cinco milhões de plantas. No fim do mesmo século, a praga devastou as plantações e a produção caiu de 938.752 sacas a mais ou menos a metade, quanto a Java, e de 150.000 a 24.000 em Sumatra. O governo holandês era produtor de café. Cultiva-se mais o Robusta; em segundo lugar, o Arábico; em terceiro, o Libérico. Há um total de 280.000 milhões de plantas, produzindo cerca de 1.400.000 sacas de 60 quilos por ano. Interessante observar que a França recebe quase tanto desse café quanto a Holanda. Os países escandinavos recebem o restante, com exclusão de 5%, que vão para os Estados Unidos.

Excelente organização agrícola. Grande densidade demográfica, chegando, às vezes, a 750 habitantes por quilômetro quadrado. Ensino e crédito agrícolas. Estações experimentais. Policultura. Muito arroz e muito milho; mandioca, batata, fumo; borracha cultivada em 822 fazendas; café, em 370; cana-de-açúcar para 182 usinas; côco, quinino, cacau, chá, etc.

Os cafèzais têm de ser sombreados, para efeito de regularização da temperatura, e da umidade. Colheita e beneficio como na América Central. Aliás, em vão se procuraria outro país, onde isso se processe como no Brasil — o maior e o mais atrasado produtor de café do mundo.

**Malásia.** — Arquipélago de somenos importância, onde se cuida de mineração, de borracha, e de alguma agricultura. Quase aniquilamos ali o café, quando consentimos que para o arquipélago se levassem carregamentos da nossa hevéia, cuja cultura fêz relegar-se para plano inferior a do café. Hoje, a produção não basta ao consumo interno, que exige importações das Índias Holandesas.

**Ceilão.** — Foi apreciável produtor de café. A praga destruiu quase tudo. Essa praga é a *Hemileia Vastatrix*, a mesma que devasta os cafèzais das regiões referidas em páginas anteriores.

**Índias.** — Englobamos aqui o meio mundo de 400 milhões de habitantes, espalhados sobre mais de um bilhão de acres, em Estados sob o domínio inglês, ou tutelados, ou semi-independentes, com cerca de 38% de áreas cultivadas. Populações atrasadas, que as abusões impedem de progredir; nirvânicas, desejosas do sofrimento material, que dispensa o trabalho como meio de aquisição do conforto. Pátria do rubi — a mais cara das pedras preciosas; ouro e petróleo e carvão. Grandes sêcas, grandes inundações. Grande intensidade na vida rural, na cultura do arroz, do trigo, do algodão, da cana-de-açúcar, da juta, do chá e do café que, entre as culturas principais, ocupa o último lugar e ali foi ter mais de um século antes de chegar ao Brasil, quando Meca era o centro irradiador. Perfeita organização dos cafeicultores, cujas associações são federadas à *United Planters Association of Southern India*. Leis protetoras. Culturas bem cuidadas, carpindo-se até dez vêzes por ano. Poda habitual. Replântio na proporção de 5%, anualmente. Colheita grão a grão, seguida imediatamente do beneficiamento, por processos racionais, do que resultam cotações muitos superiores às do Santos. Cliente quase único: Inglaterra. Atualmente, existem nas Índias 35 milhões de cafeeiros, produzindo, em média, 148.551 sacos por ano.

**Quênia, Uganda, Tanganica.** — Produção global das três: cerca de 500.000 sacas por ano. De Uganda vieram, em grandes contingentes, os braços para nossas lavouras canavieira e cafeeira; de lá vieram os bântus. De lá trouxeram usos, costumes, rotinas. Percorrendo, em rápido escórço, as lavouras cafeeiras do mundo, só agora encontramos uma parecida à do Brasil: em Uganda se faz como aqui, ou melhor, nós aqui fazemos como em Uganda. Já em Quênia, colônia inglesa, a cultura é científica e o beneficiamento perfeito. Jorge Dumont Vilares estranha que em Quênia tudo seja caro, e caro o custo da produção. Naturalmente: baixo teor de vida é característica de povos atrasados, de povos sem noção de conforto. E' perfeitamente econômico produzir a preços elevados,

para produzir bem e vender bem, e para vender tudo. Produzimos barato, mas produzimos mal, e queimamos a produção. Não é negócio. Em Tanganica, o ensino agrícola é difundido. Pequena lavoura cafeeira, bem cuidada, produzindo bons tipos.

**África Portuguesa.** — Cultivam-se: milho, algodão, agave; cana-de-açúcar, fumo, chá, borracha e café, que carece de importância. Angola produz, em média, 187.648 sacas por ano. São Tomé e Príncipe, umas 12.000.

A Eritréia não chega a produzir 50.000 sacas por ano. E, finalmente, a Etiópia, considerada a pátria do café, produz 288.758. Os únicos cafeeis de produção econômica são os marginais da estrada de ferro Djibuti — Adis-Abeba, e pertencem a europeus, na proporção de 5%. E' famoso o café de Harrar, de aroma forte, cultivado nos jardins, para misturas.

Pequenas culturas no Camerum, na Nigéria, no Togo, na Costa do Ouro, na do Marfim, na Libéria, na Serra Leoa, em Madagáscar, cujo tipo principal, de melhor cotação, é o café Quillou. Cafés sombreados. Média da produção anual: 227.189 sacas.

Pequena síntese da cultura cafeeira no mundo, não incluindo a do Brasil: 703.500.000 cafeeiros na América do Sul — Bolívia, Colômbia, Equador, Guiana Inglesa, Paraguai, Peru, Guiana Holandesa e Venezuela; 242.800.000 na América Central — Costa Rica, Guatemala, Honduras, Nicarágua, Panamá e Salvador; 120.000.000 na América do Norte — México; 170.500.000 nas Antilhas — Cuba, Guadalupe, Haiti, Jamaica, Martinica, Pôrto Rico, São Domingos e Trindade; 235.656.000 na África — Etiópia, África Equatorial, África Oriental Inglesa, Angola, Congo Belga, Eritréia, Libéria e Madagáscar; 47.000 na Ásia — Arábia, Estados Malaios, Indo-China francesa e Índias inglesas; 308.000.000 na Oceânia — Havaí, Índias holandesas. Nova Caledônia, Nova Guiné inglesa e Filipinas. Ou sejam 1.826.000.000, aos quais se opõem 3.049.300.000 pés de café brasileiro. Situação bem atual à época da primeira edição, que é de 1940. Um pouquinho modificada hoje. Nosso país em 1954 cultivava 3.004.585 hectares com café, de onde tirava 1.036.987 toneladas de produção, avaliada em Cr\$ 29.796.864.000,00.

Quanto à exportação. América do Sul (com exclusão do Brasil): 5.070.780 sacas de 60 quilos; América Central: 2.829.994; América do Norte: 461.780. Protetorados ou colônias americanas: 115.357; Congo Belga: 219.000; Colônias francesas: 405.500; Colônias holandesas: 1.456.367; Colônias inglesas: 1.005.467; Colônias italianas: 338.304; Colônias portuguesas: 171.000. Ou sejam 11.735.521 sacas de 60 quilos, contra 15.328.791 de café brasileiro. Repita-se que as cifras são da primeira edição, saída em 1940.

Esboçada, de tal modo perfunctório, a distribuição geográfica do café, segundo a produção, vejamos rapidamente como se dis-

tribui o consumo. De acôrdo com as estatísticas do Instituto Internacional de Agricultura, a importação mundial de café sobe a 24.341.864 sacas de 60 quilos, por ano. A Europa consome . . . , 11.110.314, ocupando os primeiros lugares a França, com . . . . . 3.058.425; a Alemanha, com 2.349.958; a Bélgica, com 792.137; a Suécia, com 755.179; a Polônia, com 739.329; Inglaterra, Itália, Dinamarca, Espanha, Finlândia, Suíça, etc. A América do Norte consome 12.508.441: Estados Unidos, 12.211.879; Canadá, 259.129. O Chile, 37.433. A Ásia, 107.913, ocupando o primeiro lugar o Japão. A África, com 580.262, estando em primeiro lugar a Algéria, seguida da União Sul-Africana e do Egito. A Oceânia, 34.933, quase totalmente absorvidas pela Austrália. Quem deseja cifras em dia, pois continuamos respeitando as da primeira edição, de 1910, acrescente uns 10% nessas. A proporcionalidade é rigorosamente a mesma.

Como se vê, os Estados Unidos são o principal consumidor de café, e, aliás, o melhor cliente do Brasil. Vale, pois, a pena consignar que todos os países produtores, inclusive os da América central, pagam fretes menos elevados do que os nossos, para os cafés enviados a New Orleans.

Depois da primeira edição, estivemos nos Estados Unidos, estudamos um pouco a questão cafeeira naquele mercado e produzimos alguns capítulos a respeito, inclusive sôbre o café solúvel, que ali empolga. E' no volume *Américas*, no qual, também, se estuda a questão da produção, no Brasil, cuja região cafeeira se visitara.

## CAPÍTULO III

### O CAFÉ NO BRASIL

“NÃO SABEMOS positivamente quem o transplantou para o Brasil” — é melhor começar assim, repetindo Paulo Pôrto Alegre, mais uma vez. Não sabemos compreender que, emigrado em flébil mudinha sequiosa, de Paris à Martinica, em 1723, já em 1727 tivesse podido ser o café transportado da Guiana francesa ao Pará, porquanto teríamos então duas gerações entre 1723 e 1727 — em quatro anos — coisa totalmente impossível. Nem sabemos compreender que, chegando ao Pará em 1727, já em janeiro de 1731 houvesse na alfândega de Lisboa uma partida de café maranhense — o que teria exigido também duas gerações no período de três anos. Sabemos negar, por dedução, tenha sido Desclieux o introdutor do café nas Américas, e que Francisco de Melo Palhêta o haja introduzido no Brasil.

Sabemos compreender que com o café ocorra o mesmo que de Candolle, na tantas vezes citada *L'Origine des plantes cultivées*, refere quanto ao fumo e outras plantas: umas variedades são de origem asiática, outras de origem das Américas intertropicais. O café pode ser de origem africana e americana também. Segundo vários autores, ao chegar à ilha Bourbon a variedade descendente da famosa muda conduzida por Desclieux através do Atlântico, os nativos contaram que também êles possuíam aquilo, nas montanhas. Até hoje existe um tipo famoso, chamado *Café Bourbon*. A partida desembarcada na alfândega de Lisboa, em 1731, procedia do sertão maranhense, conforme refere a *Gazeta de Lisboa Ocidental*. Onde teriam arranjado mudas os sertanejos? Das sementes produzidas no Pará, das que Melo Palhêta trouxera nos bolsos, quatro anos antes? Por outro lado, Monsenhor Pizarro faz referências ao café no Brasil, durante o reinado de D. Manuel o Venturoso, isto é, do monarca português, em cujo tempo se descobriu êste país. Não será injusto atribuir ao historiador cincada de tamanho porte? Ou devemos admitir que tinha base para avançar tais afirmações?

Em *Chácaras e Quintais*, página 135 do volume número 59, de 15 de janeiro de 1939, o Senhor Lindolfo Silva publica trabalho,



sob o título *Café Indo-Goiá e Uma Reivindicação*. A epígrafe, evidentemente, é de quem não tem familiaridade com o jornalismo. Porém, a essência do trabalho merece mencionada, embora o autor vá da premissa à ilação e volte mais de uma vez da ilação à premissa, não sabendo acabar. Depois de introdução, na qual a literatura toma o freio nos dentes, e na qual o autor sublinha a necessidade de joeirmos o que há de positivo no lendário que envolve o Brasil central — porquanto nem tudo é lenda, se os fatos estão demonstrando o contrário — Lindolfo Silva enfrenta o assunto do estudo: a origem do café. “E’ lendário, começa por dizer, tudo o que existe sôbre a origem do café; tudo é boato da história, com sugestivos enredos capazes de convencerem; a êsse cortejo de fábulas que desfilam dizendo respeito da origem do café, ajuntamos a nossa que como subsidiária é verossímil, eis que se funda na história natural, nos seus palpáveis fastos.” Como se vê do trecho, o escritor goiano está muito melhor informado da história do café — cheia de lendas, insustentáveis desde quando queiramos dar-lhes foros de ciência — do que pròpriamente das regras básicas do idioma. “Dentre as contestações, prossegue, vem a de positivar a existência do café indígena em Goiás, onde o mesmo tem mais vida, o que justifica ser êle o melhor do Brasil, como afirma a estatística. Submetidos a exames os diversos fatores probatórios, resulta a convincente lógica dos fatos em abono de nossas afirmativas, exuberantes provas temos no estudo de sua família, tipos e espécies.” Espécime da família: cita a quineira, espalhada por todo o território goiano — elevado, propício às plantas orófilas como o café — e que, segundo os botânicos, é das rubiáceas que mais se aproximam do *Coffea arabica*. Não foi importada, nem seria razoável que o tivesse sido: aí estava, desde milênios, tornando possível a natural hibridação, sem sacrifício da genealogia da espécie. Seus frutos são idênticos aos do cafeeiro, na casca, na polpa e no sêmen, embora vermelhos e amarelos quando é só vermelha a cereja do café — diz Lindolfo Silva, com a nossa contestação, pois o *botucatu* é amarelo. Cita, como já citamos, Monsenhor José de Sousa Azevedo Pizarro Araújo (Pixarro, grafa êle), quando afirma que “el-rei D. Manuel mandara arrancar a todos os cafeeiros cultivados no Brasil, isso sob pena de morte pelo inadimplimento da ordem; por consequência deixou de existir o cultivo do café importado da Índia, desaparecendo o *coffea arabica* do nosso solo, para transitòriamente murcharem as doces ilusões de Gabriel d’Echini de Clieu, ou simplesmente Clieu, ou Declieux como querem outros.” Refere Belot, quando diz que “Toute l’histoire du café maintenant c’est à faire.” A fim de reivindicar para o Brasil a glória de ser a pátria do café, estriba nos italianos Frei Marcelo e Frei Pedro, que afirmam isso mesmo; e Robert Southey que, na *History of Brazil*, endossa com documento manuscrito a versão de ser o café originário do nosso país. O cafeeiro seria florestal no planalto brasileiro, e no arquivo de Americano do

Brasil — o árdego deputado federal goiano, morto estúpidamente no sertão — haveria documentação fotográfica disso. As mudas nativas das matas de São Patrício são resistentes; arrancadas sem terrão, permanecem verdes dois meses, e, quando adultas, produzem cinqüenta litros de frutos.

Não praticaremos, como o investigador de Anápolis, o abuso de conclusões. Não concluiremos que o café é de origem exclusivamente brasileira. Porém, confirmamo-nos naquele já referido ponto de vista: neste caso, como em muitos outros constantes da clássica obra de De Candolle, é admissível que algumas espécies sejam africanas e algumas outras das Américas intertropicais. Eliminar esta hipótese, é criar dificuldades graves à história do café; deixá-la entremeadada de lendas sem valor científico algum; inçada de capítulos insubsistentes ante o espírito de crítica. A coerência leva-nos, então, a desbastar aquêle capítulo, até hoje mais vasto e importante, da história do café no Brasil: o que se ocupa de Francisco de Melo Palhêta, personagem de somenos, admitido em lugar numerado no anfiteatro nacional, devido apenas ao papel a êle indevidamente atribuído, de introdutor do café no país.

Quem era êsse homem? Soldado da guarnição portugüesa do Maranhão, que abrangia essa capitania, a do Pará e a do Rio Negro (uma só região militar, diríamos hoje). Em 1691, tomou parte, como simples figurante, numa expedição que, partindo de Belém, deveria devolver às regiões espanholas o Padre Samuel Fritz. Expedição de menor importância, como se está vendo. Em 1700, obteve sesmaria no rio Ubituba, dedicando-se à agricultura, sem abandonar a carreira militar. Em 1722, chefiou expedição ao Madeira, até onde o companheiro João da Maia da Gama, capitão-general do Maranhão, o mandava, em busca de novos roteiros de comunicação com as possessões espanholas. Embora isso nada tenha a ver com a história do café, os que se ocupam com esta caem sôbre o relato da expedição, e o transcrevem *in extenso*, em tôdas as obras cafeístas. E' digressão injustificável, em páginas que negam a Palhêta o de mais importante até hoje atribuído a sua vida.

Em 1627, Francisco de Melo Palhêta viaja à Guiana, em nova expedição militar. Havia lá umas sobras de questões resultantes das tentativas, feitas no fim do século XVII no sentido de se porem em prática os planos de Colbert quanto a domínios franceses na América do Sul. Em 1713, a França firmou tratado com Portugal, abrindo mão de todos os direitos dominicais resultantes de tratados anteriores, inclusive do que Pedro II e Luís XIV haviam negociado em 1700, exatamente sôbre fortes portugüeses entre o Cabo do Norte e o rio Oiapoque. Surgiram, entretanto, incidentes, resultantes de desrespeitos à letra dos convênios, mesmo através do tratado de Utrecht, em 1715. Em vista das incursões dos franceses, o Conselheiro João da Maia da Gama deliberou patrulhar uma vez por ano o litoral entre o Amazonas e o Oiapoque, medida sem dúvida ineficaz. João

Pais do Amaral, comandante da patrulha de 1723, informou haver visto um marco divisório na montanha d'Argent. Mas, o Conde d'Orvilliers, governador da Guiana Francesa, alegando que tal marco não datava de 1639, nem tinha sido colocado por Bento Maciel Parente, donatário da capitania do Cabo do Norte, mandou arrancá-lo e atirar ao mar, pois o próprio João Pais do Amaral é que o haveria plantado, para sofismar a questão de fronteiras entre Brasil e Guiana Francesa. Em vista disso, João da Maia da Gama determinou, em 20 de fevereiro de 1727, que, depois de devidamente confessado e de ter obrigado a confessar-se todos os oficiais, soldados e índios remeiros, Francisco de Melo Palhêta se dirigisse à Guiana, à frente de expedição de quatro canoas. Essa expedição deveria inspecionar a região intermédia, "tendo muito cuidado de se livrar da pororoca e dos baixos e correntezas de tôdas as pontas e terras do Cabo do Norte."

Palhêta devia ficar no rio Oiapoque, "com tôda a sua esquadra" — quatro canoas — e expedir a Caiena ou o capitão João da Mata, ou o capitão reformado José Mendes, para levar uma carta ao Conde d'Orvilliers. Só deveria desembarcar o portador da carta. Voltado êste, a "esquadra" poderia rumar de regresso a Belém. E' importante fixar uma data referente a essa expedição, visto como tem serventia na história do café brasileiro: a resposta de d'Orvilliers é de 4 de maio de 1727. Embora seja abundante a documentação referente à viagem de Palhêta, não existe passagem clara, mesmo implícita, dando os motivos de sua desobediência ao Capítulo IX das instruções do capitão-general, há pouco referidas. O certo, porém, é que tôda a "esquadra" estêve em Caiena, onde o comandante encomendou roupas ao alfaiate Du Four, a quem não pagou, resultando daí uma intervenção do próprio governador da Guiana Francesa, em 1729. Além dêsse calote, há outro fato, assinalando a passagem dos expedicionários pela capital da colônia francesa: em obediência a bando governamental, espalhado ao som de caixa, foi proibido aos moradores se lhes vendesse café em condições de germinar. Conforme refere, porém, o frade beneditino Frei João de São José Queirós, bispo do Pará, o governador d'Orvilliers e sua mulher saíram a passear com o comandante das canoas portuguesas: "ela generosamente lhe ofereceu, em presença do espôso (que se sorriu) uma mão cheia de pevides de café, praticando a galanteria de ser a mesma que lhas introduzia no bôlso da casaca, obrigando-o de tal sorte, que lhe não sobejavam as expressões com que mostrou agradecer muito a *madame* esta franqueza e bizarría; e logo em Belém se repartiram pelo governador e homens de negócio, entre os quais não foi dos segundos Agostinho Domingos, natural do arcebispado de Braga junto às Caldas do Gerez, e casado em Belém, homem de muita honra, verdade e cabedais, cujo procedimento autoriza bem as suas cãs na avançada idade de oitenta anos de quem recebemos imediatamente esta espécie, quando nos mostrou os seus cafézais no rio Guamá." O bispo escreveu isso em 1763.

Admitamos que a galante espôsa do governador da Guiana Francesa tenha mesmo enchido de café os bolsos da casaca, que Palhêta não pagara ao alfaiate; e que o comandante da tal “esquadra” tenha distribuído em Belém essas sementes. Não podemos, entretanto, admitir que o cafêzal, onde se fez o *menage à trois*, tivesse tido origem na planta flébil conduzida por Desclieux em 1723 à Martinica. Assim, pois, o próprio fato da expedição Francisco de Melo Palhêta ter servido para salientar que em maio de 1727 já havia em Caiena um cafêzal em frutos, prova não ter sido Desclieux o introdutor do *Coffea arabica* nas Américas. Já existia café do lado de cá do Atlântico. Nativo, pois se trata de produto eminentemente tropical e que, a partir do século seguinte, começou a provar que aqui é o seu *habitat* por excelência; e trazido pelo holandês Hansbach, em 1718, do Jardim Botânico de Amsterdão, de onde saíra também o destinado ao *Jardin des Plantes*, de Paris. Afirma Lourenço Granato, no estudo *O segundo centenário da introdução do cafeeiro no Brasil*, que a transplantação do café na Caiena se deve ao forçado Rosier le Breton, que o foi furta na Guiana Holandesa, mediante perdão da pena.

Neste ponto, pois, façamos cargas ao mar. Se prezamos mais a glória de Desclieux, neguemos a Palhêta a introdução do café no Pará; porque, repita-se, se a primeira muda foi trazida à Martinica, em 1723, não era possível houvesse frutificado nessa ilha a tempo de, replantados os frutos no continente, já haver aí cafêzais maduros em maio de 1727 — mês, aliás, impróprio à safra de café no norte da América do Sul: na Venezuela, por exemplo, as floradas aparecem em março e junho; a colheita principal é em dezembro e janeiro, e a menor em outubro e novembro. Se, ao contrário, não queremos arrebatar o penacho a Palhêta, arquivemos as conversas em torno à viagem tormentosa de Desclieux, que abriu porta aberta, e quase morreu à sêde, por ignorar a geografia econômica da época.

Temos ponto de vista, baseado mais na lógica e na botânica (esta nos mostra a impossibilidade de haver duas gerações adultas de café em menos de quatro anos, em três anos) do que propriamente em documentos: na viagem a Caiena — embora os arquivos nos refiram a proibição de desembarque para qualquer outra pessoa além do portador da carta a d'Orvilliers e dos que deveriam conduzi-la, e nos mostrem depois o comandante na capital da Guiana, sem, todavia, nos exibirem um só papel sôbre os motivos determinantes dessa desobediência às instruções do capitão-general — Francisco de Melo Palhêta arrebatarou, realmente, e conduziu consigo, no regresso, sementes, e possivelmente mudas de café. Se, porém, isso põe abaixo a versão de ter sido Desclieux o introdutor do café nas Américas, não demonstra que só então se haja introduzido o café no Brasil. Como Desclieux, Palhêta arrombou porta aberta. *Se bis repetita placet*, daremos, como razão de negar-lhe a glória de haver introduzido no Brasil a rubiácea, as mesmas ponderações de ordem

lógica e botância: sementes, ganhadas em Caiena no mês de maio, não poderiam ter dado uma safra no Pará, da qual se transportassem frutos ao Maranhão, para aí obedecerem todos os ciclos vegetativos e frutificarem a tempo de chegar a primeira safra maranhense a Lisboa no fim do ano de 1730, porquanto em janeiro de 1731 já estava desimpedida na alfândega.

A nós, Francisco de Melo Palhêta nos interessa apenas como introdutor do café no Pará, e como dos primeiros cafeicultores no período histórico da rubiácea no Brasil. Então, depois de desprezados todos os abundantes documentos sôbre sua vida de soldado, sirvamo-nos do seguinte, que se refere diretamente ao café. E' uma petição para descida de índios, a serem utilizados na lavoura cafeeira:

"Diz Francisco de Melo Palhêta Capm. Tenente e Guarda Costa, q'elle Suplicante está atualmente occupado no serviço de V. Majestade e sômente com quarenta e oito mil rs. de sôlido; fazendo gastos excessivos, e experimentando grandes perdas, como na viagem do descobrimento do rio da Madeira, fêz de gasto um conto e duzentos mil rs.; porq'ô mandou o governador João da Maia da Gama ao d.º descobrimento até às Índias de Espanha, como fêz até chegar à Cidade de S. Cruz, e nas grandes cachoeiras teve três alagações em que perdeu tudo quanto levava, e depois foi mandado pelo nosso governador, a correr a Costa, e à V.ª de Caiana, fazendo também grandes gastos, sem que nas ditas viagens fizesse negociações algumas; e vendo o suplicante que o governador de Caiana deitava um bando a sua chegada que ninguém desse café aos portugueses capaz de nascer, se informou o suplicante do valor daquela droga, e vendo o q'era fêz diligências por trazer algumas sementes com algum dispêndio da sua fazenda, zeloso dos augmentos das Reais rendas do Senado para que o repartissem com os moradores, como também cinco plantas, de que já hoje hé muito no Estado; e como o suplicante se há muito falto de servos, e tem mil, e tantos pés de café, e três mil pés de cacau, e não tem quem lhos cultive, e se acha com cinco filhos, pede a V. Majestade lhe faça mercê conceder por seu alvará, cem casais de escravos do sertão do Rio Negro, ou outro qualquer, que se lhe oferecer, como também mandar se dêem ao suplicante cinqüenta índios das aldeias de Caebe, Mortigure, Bocus Simouna, Bocus, Caricuru, Mongabeiras, Camutá, Gorjons (Bragança, Vila do Conde, Beja, Oeiras, Melgaço, Ponta da Pedra. Gorjons veio a ser Lugar de Vilar, e não mais existe), para fazer os ditos resgates; e, como o suplicante está alcançado, e não tem com que comprar o necessário para fazer os ditos resgates mandar se lhe dê tudo o necessário da Fazenda dos resgates, para que depois o suplicante inteire, e pague da mesma viagem o custo que fizer."

A petição foi deferida.

Taunay applica a eliminatória a todos os documentos ou citações, referentes à existência do café no Brasil, anteriormente à expedição de Francisco de Melo Palhêta. Como Basílio de Magalhães, ataca de frente o goiano Henrique Silva que, estribado em bons elementos,

inclusive nos fornecidos pelo já citado Lindolfo Silva, defende a hipótese de ser o café nativo no Brasil. Como os demais, que não admitem tal hipótese, argumenta com a falta de referências ao café nos velhos cronistas, que nos séculos XVI e XVII escreveram sobre o país. Mas, neste caso, teríamos de negar a existência de quase todos os espécimes de nossa flora, inclusive da quina. Só merecem menções as espécies que apresentam algum valor. E o café não tinha valor algum, não se havia incorporado ainda ao regime alimentar europeu. Cita Padberg Drenkpol: “Vem comprovado isso pelo silêncio sobre o café e o chá também em outra descrição do Brasil naquele tempo (1584), a do nobre jesuíta Fernão Cardim, cujos escritos, elucidados por mestres como Batista Caetano, Capistrano de Abreu e Rodolfo Garcia, foram reunidos sob o título *Tratados da terra e gente do Brasil*, em lindo volume, edição da livraria J. Leite, Rio de Janeiro, 1925.

“Parece fora de dúvida que, se realmente houvesse então café e chá no Brasil, não teriam eles escapado a Cardim, que, em uns dez capítulos, trata das plantas desta terra. O mesmo se deve dizer de todos os outros que escreveram sobre a nossa flora ou agricultura, até o século XVIII, como notadamente os primeiros naturalistas do Brasil, Marcgraff e Piso, do tempo da invasão holandesa. Com efeito, seria descabido pensar que tenha havido cafeeiros no Brasil sem que deles jamais se fizesse menção alguma em tantas relações oficiais e particulares, em tantas cartas de missionários e colonos, em todos os documentos enfim de mais de dois séculos do Brasil colonial.”

Não seria absolutamente descabido. Se o Brasil nasceu com o café, a saber, quando de Meca se irradiava o uso da nova bebida, só no século XVII, entretanto, tal uso chegou à Europa; e entrou aos poucos, não avassalou de uma vez. Nesse século, nem no seguinte, o café não era importante, não constituía notabilidade botânica. Como, então, ocupar-se dele os viajantes que freqüentavam o Brasil? Se é certo que, no começo do século XIX, Saint-Hilaire penetra o interior brasileiro, e irrompe lá no Goiás distante, não menos certo é que nos séculos XVI e XVII era absolutamente impossível que os viajantes europeus insistissem em incursões profundas. Bordejavam. E o café nunca foi litorâneo. E' orófilo, mediterrâneo. Existiria, mas não era importante, nem foi visto. O Barão de Studart é mais razoável e admite não tenha sido introduzido no Brasil em 1727: “A notícia da entrada do café no pôrto de Lisboa, em 1731 — escreve ele — é tirada da *Gazeta de Lisboa Ocidental*, que o diz de melhor qualidade que o do Levante e informa que no sítio em que fôra colhido havia carga para 20 navios. Se assim é, a celebração do bicentenário da entrada do café no Brasil devera recair em data anterior a 1727. E é fácil a explicação: se o cafeeiro requer nas terras ricas cinco anos para sua frutificação, o café introduzido no Brasil em 1727 não poderia dar entrada no pôrto de Lisboa a 25 de janeiro de 1731.” Principalmente se considerarmos

que, distribuídas tôdas em Belém do Pará, nos meados de 1727, as sementes de Palhêta não poderiam ter dado aí uma safra, cujos frutos fôsem levados ao sertão maranhense — a notícia especifica que o café procedia do sertão — para aí se cultivarem e darem outra safra em 1730. Como se sabe, o primeiro café paraense, resultante das sementes vindas de Caiena, só chegou a Lisboa em 1732, em quantidade de amostra, ao passo que no Maranhão já existiria carga para 20 navios, em 1730.

Cumpra salientar que a referência da *Gazeta de Lisboa Ocidental*, de 1731, não é a primeira existente sôbre o café do Maranhão. O diplomata português Duarte Ribeiro de Macedo, que viveu na côrte de Luís XIV, quando, introduzido por Soliman Aga, o café fazia furor em Paris, costumava enviar idéias e sugestões a seu monarca, sôbre o modo de administrar o Brasil, servindo-se dos cavaqueios com outros diplomatas, sobretudo com os representantes de países colonizadores, como a Holanda, cujo ministro na Capital francesa era então Pedro Grotius. No *Discurso sôbre os gêneros para o comércio que há no Maranhão*, datado de 1673, cita trinta e sete produções “descobertas no Estado do Maranhão”. Quais? Estas, na mesma ordem em que se encontram no documento referido: Café, cacau, cravo, açúcar, tabaco, baunilha, pichuri, carajuru, urucu, algodão, copaúba, óleo de murim, carauu, bris, anil, quinaquina, ipecacuanha, jalapa, piaçava, ambé, canela, almecega, gengibre. No mesmo documento, o diplomata discorre sôbre cada um dos principais produtos por êle enumerados. Depois de deblaterar sôbre o algodão, o açúcar, o tabaco, o arroz e carauu, ocupa-se do café: “Os cinco gêneros referidos são os de maior utilidade, aos quais se segue esta do café, qual a tem conhecido na sua cultura, por ser muito pouca a que com êle se pratica a respeito do fruto que dá, como recompensa ainda, sendo vendido por diminuto preço.”

A passagem é claríssima. Decorrem dela a existência, a cultura e até o comércio do café no Maranhão, no século XVII. Alguns historiôgrafos, porém, julgam enigmático o trecho, e opõem reparos ao modo perfunctório como o autor se refere à utilidade do café. Ignorância, talvez, sôbre a evolução do regime alimentar e sôbre a própria evolução comercial. Só então o café começava a ter valor venal. Só então a Holanda começava a traficar com êle em escala apreciável, ao passo que, por exemplo, o açúcar, o algodão, o arroz e o tabaco tinham valor quase incalculável. O açúcar ocupava mesmo o primeiro lugar entre os artigos comerciáveis. O algodão conquistava preponderância, como já vimos no capítulo apropriado. O tabaco era a moeda com que se compravam escravos na África. Entretanto, em 1697, ou sejam vinte e seis anos depois do *Discurso*, de Duarte Ribeiro de Macedo, os doutôres da faculdade de Aix ainda discutiam o uso do café em França, e habilidoso estudante conseguia aprovação no concurso, opinando contra a saborosa medida. Todos sabemos que o regente, futuro Pedro II de Portugal, não

seguia os conselhos de seu embaixador em Paris. Ao mesmo tempo que recebia as cartas dêle, expedia as suas aos bandeirantes paulistas, concitando-os à busca das pedras coradas e dos metais. Começava, ou firmava-se, o ciclo do ouro, que haveria de despovoar as lavouras maranhenses, e as outras do Norte; que haveria de congestionar no Sul 50% da população do país, dando a essa região a densidade demográfica que tornaria possível, no século XIX, a formação da maior monocultura jamais conhecida no mundo: a do café. Este, portanto, era imponderável na economia da colônia, tão mal governada. Dedicar-lhe cinco linhas, em 1673, era mesmo dar-lhe importância demasiada. Prova inconcussa de que existia realmente no Maranhão. De resto, era muito natural que fôsse Duarte Ribeiro de Macedo o primeiro a falar em café. Amigo íntimo do Padre Antônio Vieira, conhecia bem as coisas do Brasil, como deixou abundantemente demonstrado. Colega e íntimo de Pedro Grotius, embaixador holandês, devia conhecer o papel que o café ia assumindo no comércio da Holanda. Pertencendo ao mesmo corpo diplomático de que fazia parte Soliman Aga, representante de Mohamed IV, é provável que degustasse com êste excelentes xícaras de excelente *moka*. Correspondendo-se assiduamente com o príncipe regente de seu país, propiciando-lhe sempre novas idéias e sugestões, como não haveria de discorrer em tórno do produto que começava a ser a mais importante de tôdas as especiarias, e cuja existência num Estado brasileiro conhecia de boa fonte?

Na *História Econômica do Brasil*, Simonsen registra versão inédita quanto à introdução do café aqui: "Francisco de Melo Palhêta trouxe de Caiena as primeiras sementes para o Pará, em 1723. Ali e no Amazonas cultivou-se o produto e exportou-se algum café no período colonial." Versão impossível. Sôbre a data da missão de Francisco de Melo Palhêta à Guiana Francesa, não pairam dúvidas: realizou-se em 1727. Podem-se particularizar meses e dias, referentes a fatos relacionados com essa missão. Foi realmente em 1727 que Palhêta trouxe *mais café* para o Brasil.

Enquanto, porém, o ouro constituía o só valor cobiçado aqui, e enquanto mesmo os donos de terras já inteiramente exauridas de tôda riqueza mineral, persistiam à espera de novos filões, que lhes dariam em um instante lucros superiores aos de um ano de labor agrícola, o café teria de conservar-se em plano secundário. Não era bem a oportunidade para lançar-se cultura nova. Só circunstâncias do momento poderiam colocá-lo em passageiros destaques, graças aos quais, todavia, haveria de transformar-se no grande acontecimento econômico do século XIX (e, quando assim nos exprimimos, estamos longe de dar ao sentido das palavras o insincero exagêro de Enrico Ferri, que, realizando a São Paulo viagem estipendiada, aqui declarou que a lavoura cafeeira paulista constituía o maior fenômeno econômico do século XIX — cheio de grandes acontecimentos de tal natureza, inclusive os que Napoleão provocara, os milagres realizados pelos norte-americanos na Califórnia, transfor-



mando parte do deserto do Colorado no hoje famosíssimo Vale Imperial, de onde só o que se exporta, em verduras, para Nova York e outras grandes cidades, é algumas vezes mais do que tudo quanto nos dá o café, sem falar nas frutas, nas famosas laranjas e pêssegos da Califórnia. Do ponto de vista comercial, o café começou no Brasil ao início desse século. A primeira circunstância de momento, que o inculcou, foi ainda a fuga da família real portuguesa. Como se viu no lugar apropriado, os navios vieram superlotados, conduzindo três e quatro vezes sua capacidade habitual. Constitua problema sério acomodar toda aquela gente, de modo a não permanecer indefinidamente parasitária do paço. E esse problema abrangia os próprios nobres, acorridos em grande número. O português já era cidadão, não tinha mesmo intenções de devassar a selva brasileira, constituindo exceção aquêles raros, que iam praticar a agricultura em Santa Bárbara do Mato Dentro, ou até no Goiás distante. Mas, se o burguês podia ir vivendo de expedientes, enquanto conseguia instalar-se com sua casa comercial ou com seus quiosques no Rio de Janeiro, em situação de inferioridade quanto ao comércio local — que, de resto, iria aos poucos sobrepujando — o nobre precisava manter a linha, mesmo sem recursos. Daí, a necessidade de procurar meios discretos de se ir sustentando. Esta, a origem da nobreza rural fluminense. O regente distribuiu sesmarias a êsses nobres, e concitou-os a plantar café, que os mercados europeus exigiam cada vez mais. Aí o primórdio da agricultura latifundiária, considerada inerente ao café. Cinco, dez, quinze sesmarias a um só nobre. Naturalmente, o solar não seria muito pomposo, no meio dessas terras imensas. Porém, discreto, discretamente afastado das vistas alheias. Aliás, até ao fim da monarquia a nobreza brasileira se caracterizou por titulares pobres na grande maioria. Segundo o Conde de Baependi, sobrinho de um dos aquinhoados por D. João VI, foi mesmo esse monarca que introduzira no Brasil o sistema de plantio indireto, a saber, a formação de viveiros, cujas mudas eram depois transplantadas para os cafézais. Tê-lo-ia sido no Rio de Janeiro, que importou diretamente de Moçambique a cultura cafeeira, já existente e próspera no Norte. E' certo que essa agricultura existia na terra fluminense desde os fins do século XVIII. Mas, em mui pequena escala. O pôrto do Rio de Janeiro e o de Santos já haviam mandado à Europa algumas centenas de arrôbas de rubiácea, antes do dealbar do século do café. Porém, ainda não era a fase da comercialização e pode-se afirmar que o grosso dos cafézais fluminenses proveio de sementes importadas de Moçambique e distribuídas por D. João VI a nobres, que o haviam acompanhado na fuga, e de que precisava livrar-se. Levaram-nas às sesmarias ganhas, a plantar e cultivar; não tanto pelo desejo de se fazerem cafeicultores, quanto pelo de ser agradáveis ao soberano.

Foi também com o século XIX que o café entrou na literatura brasileira, tomando dois volumes da obra de Frei Veloso — *O Fazendeiro do Brasil melhorado na economia rural dos gêneros já culti-*

vados e de outros que se podem introduzir e nas fábricas que lhes são próprias, segundo o melhor que se tem escrito a este assunto, coligidos de memórias estrangeiras. Já aí se clamava pela necessidade de melhorar o produto, de igualá-lo aos de outras procedências, a fim de conquistar mercados na Europa. Esse clamor tem de continuar por muito tempo. Reclamava-se o que hoje ainda se reclama e que, se praticado, “não só se veria exterminada a grosseria e estragado gôsto com que até agora se tinha cultivado como seriam ótimos os frutos, ricas as colheitas e transformados os nossos planos, lombos e encostas de montes em úteis florestas, apresentando vergéis caóticos mais deliciosos talvez do que os das Teas dos chins e os do Café do Yemen”.

Frei Veloso foi o primeiro propagandista da cultura cafeeira no Brasil, se considerarmos Duarte Ribeiro de Macedo em outro papel: no de pioneiro dos que mostraram a conveniência de introduzir-se aqui essa cultura. O primeiro historiador do café, que sobre êle escreveu pausada e longamente, e não apenas em digressões, foi o fluminense Freire Alemão, no trabalho *Quais são as principais plantas que hoje se acham aclimatadas no Brasil*. Era ainda bem cedo para isso, pois o próprio autor ainda se lembrava da chegada das duas primeiras mudas levadas do Maranhão ao Rio de Janeiro, pelo Desembargador João Alberto Castelo Branco. Esse trabalho é dos meados do século XIX. Vale a pena consignar que nem Freire Alemão, nem nenhum dos historiadores que escreveram sobre o café naquele século, dão Francisco de Melo Palhêta como seu introdutor no Brasil. Essa invenção é de 1927 e, parece, resultou da necessidade de dosar-se com sensacionalismo a edição especial de um matutino, comemorativa do segundo centenário do café, arbitrariamente festejado naquele ano.

A segunda circunstância de momento, que influiu na cultura cafeeira, a ponto de firmá-la definitivamente e firmar-lhe característica monocultural, foi a necessidade de aproveitar-se a avalanche de escravos acumulados no centro-sul para a mineração, e que cumpria explorar depois de terminado o ciclo do ouro. Como já se viu, 50% da população do país centralizavam-se nessa região, desamparando-se as prósperas lavouras do Pernambuco e da Bahia, que antes sustentavam a colônia e nunca mais assumiram a preponderância. Os bântus, trazidos de Uganda para a mineração, foram transferidos à lavoura de café, introduzindo aí, para efeitos definitivos, os sistemas rudimentares aprendidos no seu país, vizinho da província etiópica de Cafa. E até hoje os processos de beneficiar podem ser, *grosso modo*, divididos assim: os que se usam no Brasil e na Uganda; e os que se usam nos demais países cafeeiros. Devido a êsses fatores e a essas circunstâncias, e, sobretudo, à terra roxa, o Brasil tornou-se o maior país cafeeiro do mundo. Possui 3.049.300.000 dos 4.875.956.000 pés de café existentes do globo — cifras da primeira edição, que se editou em 1940. Quando a média quadrienal da produção mundial é de 28.318.200 sacas de 60 quilos, ao Brasil cabem 19.343.000 de sacas, ou sejam 68,31%.

## CAPÍTULO IV

### COROGRAFIA DO CAFÉ

**T**ÓDAS AS PLANTAS, cultivadas ou não, têm o seu limite geográfico, fixado pelas linhas que, nos mapas, marcam as latitudes e as longitudes. Quanto ao café, porém, e quanto ao Brasil, a área cafeeira propriamente dita não segue as cadeias de montanhas, embora êle seja orófilo no mundo inteiro; não acompanha rigorosamente as condições climáticas, nem as pluviométricas. O que imprime fisionomia própria ao mapa do café, é a côr: acompanha a trajetória da terra roxa, muito embora existam cafèzais onde essa terra não se assinala. De modo geral, é assim. Foi a terra roxa que fêz São Paulo eleger-se a pátria do café. E' de tal modo extraordinária essa terra, que, enquanto tôdas as lavouras cafeeiras do mundo decaem ou estacionam, a do Brasil vive em superprodução, muito embora a área a ela dedicada não seja grande: igual, mais ou menos, ao Estado de Alagoas, o penúltimo, em tamanho, dos que constituem a federação brasileira. Dessa área, 46% cabem a São Paulo; 29% a Minas Gerais; 8,78% ao Estado do Rio; 6,89% ao Espirito Santo — que são os Estados propriamente cafeeiros; 3,21% a Pernambuco e 1,07% ao Paraná — à época da primeira edição, pois êste último Estado é hoje o segundo do Brasil em lavoura de café. No Estado de Goiás, onde se pode afirmar que o café era nativo, vamos ver que a cultura cafeeira só se introduziu em 1819, segundo Saint-Hilaire. No Maranhão, que foi o primeiro Estado a exportar café para a Europa, nunca chegou a ser ponderável, embora, em dado momento, fôsse a mais importante das lavouras cafeeiras do Brasil. Viu-se, em outras passagens, que o café maranhense aportou em Lisboa em janeiro de 1731, tendo ficado ainda carga suficiente para vinte navios — navios pequenos, daquele tempo. A dar crédito no diplomata Duarte Ribeiro de Macedo — e não há razões por que não lho dêmos — a rubiácea já se cultivava ali desde o século XVII. Naturalmente, lavoura sem importância, como ainda o era o próprio café. Como teria ido êste parar ali? Ou por via marítima, procedente da Ásia,

ou pelo Tocantins, procedente de Goiás, ou seria nativo. A chegada de sementes de produto ainda secundário não merecia se marcasse a data *albo lapillo*, como, de resto, não se embandeirou Belém do Pará, a fim de receber as que Francisco de Melo Palhêta carregaria da Guiana. O café foi vivendo modestamente no Maranhão, e emigrando de lá para o sul, só voltando a merecer a atenção de escribes no século XIX. Nada de extraordinário, pois Paulo Pôrto Alegre, na sua *Monografia do Café*, diz que “é de 1830 que data a verdadeira cultura do cafeeiro no Brasil”; e, ainda aí, “essa plantação foi tão desanimadora que houve fazendeiro que queimasse os seus cafêzais, para encetar outra cultura. Até 1815, pouco mais ou menos, era esta ainda tão diminuta, que a produção mal chegava para o consumo interno. Esta indústria, que ocupa hoje o primeiro lugar na fonte de produção agrícola do vasto império, não fêz mais do que seguir a marcha de tôdas as coisas da natureza: começou embrionária, e em pouco tempo desenvolveu-se de tal modo, que atualmente o Brasil possui as mais belas e mais vastas plantações, das quais algumas se acham em tais condições, que necessitam de centenas de braços para a sua manutenção”. Talvez fôsse prudente recuar um pouco, até, digamos, ao ano em que o Brasil atingiu a casa das 100.000 sacas exportadas. Isto se deu em 1825. Em 1830, já exportávamos quase cinco vêzes mais, podendo concluir que o impulso já vinha de longe.

Nos *Subsídios para a História do Café no Brasil Colonial*, Taunay debica da produção cafeeira maranhense, de que faz idéia pelos dados colhidos em Gaioso, tão citado na parte referente ao algodão. Realmente, ao lado da produção algodoeira que, entre 1801 e 1805, nunca desceu abaixo de 48.228 fardos; da produção do arroz, sempre superior a 41.447 alqueires dentro do mesmo período; e da produção da farinha, que se manteve sempre acima de 17.403 alqueires, o café se aquieta humilde, com o máximo de 15 sacas, em 1801, e o mínimo de 2, em 1802, com 5 em 1803 e 4 em 1804. Vejamos como isso não serve para deprimir a lavoura cafeeira maranhense: no ano de 1800, todo o Brasil só exportou 13 sacas de café; 12 em 1812; e 17 em 1813, segundo Paulo Pôrto Alegre — o que, de resto, é passível de revisão, como os dados de Gaioso. Em 1782, o Maranhão exportara 14 arrôbas, e 30 em 1788. Em 1821, exportou 1.200 arrôbas, ao preço médio de 3\$200. Nesse mesmo ano, o Brasil inteiro exportou 93.048 sacas. Hoje, não existe mais ali a lavoura cafeeira. Como na maior extensão do país, não é generalizado, nem, muito menos, intenso, o uso do café.

No Pará, como no Maranhão, as referências à cafeicultura só se justificam do ponto de vista histórico. O *Dicionário Histórico e Descritivo do Império do Brasil*, de Saint-Adolphe, cuja versão portuguesa é de 1845, inclui o café entre as produções paraenses, embora o exclua do comércio principal, que consistia em arroz, urucu, “cuja tinta é preferível à do pau-brasil”, cacau, salsaparrilha,

especiarias, plantas medicinais, goma elástica, pimenta-da-índia, bálsamo de copaíba, aguardente de cana, canela, andiroba e madeiras de construção. “O Pará — escreve Gaioso — é a capitania onde é maior esta produção, e julgo com algum fundamento que as sementes viriam de Caiena, porquanto consta da história da França que um encarregado dos negócios desta côrte, em Amsterdão, tivera a arte de adquirir de um jardim particular algumas sementes que mandou para Paris, onde não produziram. Porém, escapando um pé no jardim de Mrs. Reston, cujo gôsto pela botânica a fazia cultivar com desvelo, esta produção foi tal que da nova plantação se tiraram os primeiros pés que foram para a Martinica.

“Esta ilha ainda fornece primeiro a sua plantação, que foi em 1722, de onde infiro que esta será pouco mais ou menos a época da introdução dos cafeeiros no Pará, de onde se informa também passaram para esta capitania. Como não vejo motivo algum para que esta cultura não seja tão insignificante como é no Maranhão, particularmente indubitável por experiência a que assisti em Lisboa de que o nosso café é mais gostoso e balsâmico do que o vulgarmente chamado Moca, e sendo igualmente certo que plantados êstes arbustos uma vez, não fica outro trabalho ao agricultor senão a limpeza do terreno e colhê-lo, darei algumas noções sôbre o modo de plantá-lo.” Não vale a pena acompanhá-lo, porque é ainda menos firme na técnica do que na história do café.

As sementes, que Palhêta arranjou na Caiena, foram entregues à Câmara (Senado), para a distribuição entre os habitantes, como vimos da petição por êle dirigida ao rei. A cultura começou, pois, nos quintais de Belém. Em 1731, o Governador Alexandre de Sousa Freire podia escrever a um amigo em Lisboa, contando que havia muito café nos quintais e nos sítios próximos, e que “dentro de um ou dois anos se remeterão arrôbas para Portugal, porque as árvores dêle de dois, três anos dão logo frutos em quantidade”. Calculou mal; em 1732 já chegava a Lisboa a primeira remessa de café paraense.

No mesmo ano de 1731 foi tomada a resolução régia de 28 de junho, isentando de direitos, durante 12 anos, a cultura cafeeira paraense, “a qual poderá ser de grande utilidade, assim a êses povos, como à Real Fazenda”. Manuel Barata e Teodoro Braga são concordes quanto à data e à quantidade do primeiro café do Pará enviado a Lisboa: em princípios de 1731: sete libras. O primeiro dá o nome da barca, que o transportou: *Santa Maria*. Ainda no mesmo ano, dia 30 de julho, foi expedido de Lisboa o seguinte alvará: “D. João, etc. Faço saber a vós Alexandre de Sousa Freire, Governador e Capitão-General do Estado do Maranhão, que se viu o que respondistes em carta de 16 de maio do ano passado, e ordem que vos foi sôbre a propagação da planta da canela, e considerando o quanto será conveniente que nos meus domínios se adiante, não só a cultura da mesma canela, mas também a do café, de que há notícia se tem dado princípio, a qual poderá ser de grande utilidade,

assim a esses povos como à Fazenda Real: Sou servido conceder-lhes por resolução de 28 do presente mês e ano, em consulta do meu Conselho Ultramarino, a liberdade de que estes dois gêneros não paguem direitos alguns dentro de doze anos; ordenando-vos ponhais todo o cuidado e atividade em que se aumentem e estabeleçam as ditas culturas: o que vos hei por muito recomendado. El-Rei Nosso Senhor o mandou, etc.”

Entretanto, só se intensificou realmente a cultura do cacau. O próprio Francisco de Melo Palhêta, que, como era natural, se reservou a melhor e a maior parte das sementes, não chegou a possuir dois mil pés de café, não obstante houvesse conseguido favores régios para se entregar a essa cultura. Um lavrador paraense, que devia ser dos mais esforçados, porquanto surge pedindo recompensas ao rei, conta que possui 21.800 pés de cacau e 1.200 de café. A 20.000 arrôbas de cacau entradas por cinco navios em Lisboa, correspondem apenas 3.000 de café, em 1734. Aliás, relativamente está bem. Como veremos no capítulo apropriado, já então começavam os clamores dos cafêzistas, pedindo proteção. Proteção, que foi dada, algumas vezes. Porém, não os salvou, condenados pelas condições de meio, desfavoráveis. Como não salvarão os de hoje as medidas pedidas e às vezes dadas, condenados, que estão, pela desorganização da cafeicultura. Esta morreu no Pará.

Assim também no Amazonas, onde, a bem dizer, quase não existiu. Ali, decrescia invariavelmente os produtos agrícolas, enquanto subiam os espontâneos, só retomando aquêles a ascensão quando estes se esboroaram. Em 1830, o Amazonas produziu 6.200 arrôbas de café. Depois, nunca mais atingiu as 1.000 arrôbas. Aníbal Pôrto escreve, a respeito: “Está perfeitamente evidenciado que se a cultura do café no Amazonas não surtiu os efeitos que se esperavam, tendo, ao contrário, duração efêmera, é porque não era economicamente explorável, tendo de concorrer, com vantagem, com outras fontes de produção altamente lucrativas, que a suplantaram e acabaram por aniquilá-la completamente. Aliás, isso foi um grande benefício.” Não valeram os esforços da Sociedade Amazonense de Agricultura, no sentido de dotar o Estado dessa fonte de riqueza. No século XVIII, os jesuítas haviam mantido plantações de café no Amazonas, numa chácara, onde a cultura principal era a da mandioca. Um deles, o Padre João Daniel, autor do *Tesouro Descoberto no Máximo Rio Amazonas*, aconselhava a Policultura, a fim de tornar lucrativo o labor agrícola. Referindo-se a uma por uma das plantas, que aconselha, principalmente ao cacau, chega enfim ao café: “As plantas do café ainda têm menos trabalho a se plantarem, e se conservarem, porque, a princípio, basta se fazer a sua sementeira ou plantamento e sem precisão de pacoveiras nem vigilância para diante do lagartão ou ervas de passarinho porque não tem mais esses inimigos. Só se tem alguma impertinência nas colheitas, em razão de ser mais miúda a sua fruta, e por ser necessário descascá-la, o que

costumam fazer em pilões. Mas também é trabalho de pouca monta, que ninguém regista pelo custo, especialmente ao muito que frutifica, pois sempre está com fruto, um já maduro, outro em botão, outro em flor; enfim, tudo vai da boa ou má sementeira." Eram muitas suas ilusões a respeito da Amazônia, e do café.

Da leitura do Padre João Daniel e Alexandre Rodrigues Ferreira, que escreveu também no século XVIII, se infere que, no Amazonas, o café foi cultura ancilar da mandioca, esta feita depois ancilar da de tôdas as outras, no Brasil inteiro. Lá, naquele século, os próprios índios cultivavam mandioca e café, para o consumo doméstico. O último autor citado, entretanto, já apontava uma das causas de não produzir bem o café: terras alagadiças, onde as águas pluviais se estagnam e lhe apodrecem as raízes. As colheitas, que cita, são insignificantes, são mesmo de cultura ancilar. E mais uma: falta de braços.

Quando, matando os gados em larga escala, a sêca de 1845 levou os cearenses a cuidarem com mais afã de outra coisa, começou a desenvolver-se a agricultura, principalmente da cana e do café. Segundo Máximo Linhares, sua introdução ali datava apenas de 1830. Mas, esse autor não inspira muita confiança. De acôrdo com êle o capitão-mor José Xerez, dono do sítio Santa Úrsula, na serra da Meruoca, foi a Paris e, ali, graças à intervenção do Duque de Choiseul, conseguiu duas plantinhas de café, "das existentes no Jardim de Plantas de Paris, oriundas de outras mudas trazidas de Moca, por marinheiros da Holanda, e por esta nação oferecidas a Luís XV." A amostra não é boa. Continua descrevendo nova travessia dramática do café, durante a qual morreu uma das mudas — como no caso de Desclieux — sendo a outra plantada naquele referido sítio, de onde se teria irradiado a rubiácea para todo o Nordeste. Máximo Linhares, entretanto, apenas resume estudo do Barão de Studart. E erra na data: a coisa se teria dado em 1747. Mesmo assim, porém, é duvidoso que em 1747 deixassem sair do *Jardin des Plantes* uma das mudas oferecidas a Luís XIV (não a Luís XV) em 1713, por Nicolau Witsen, e uma das quais partira para a Martinica em 1723. De resto, José de Xerez teria obtido duas. Essa muda, mantida em estufa tantos anos, estaria em condições de povoar de cafêzais o Nordeste?

O café era planta de fundo de quintal, no Ceará. Interessava pouco. Embora entrado pela serra de Meruoca, parece que se irradiou do Baturité, até onde chegou através do Cariri, que o recebera de Pernambuco. Passou-se a Aratanha, Maranguape, Chapada e Araripe. No município de Guaramiranga, os cafêzais são virentes como no Estado de São Paulo. Usa-se o sombreamento. E notável a variabilidade das safras. Alguns poucos exemplos: em 1847, o Ceará exportou 9.795 quilos de café; em 1923, exportou 1.420; em 1848, exportou 113.625 quilos; e 2.986 em 1919; 2.810.940 em 1861 e 26.977 em 1926. Hoje, existem no Ceará

24.300.000 cafeeiros — cifra da primeira edição, 1940 — o que, todavia, não o classifica entre os Estados cafeeiros.

E podemos passar a Pernambuco, pois os Estados intermediários ou não chegaram a cultivar café ou só o fizeram em quantidades imponderáveis. Apenas a Paraíba conseguiu atingir 14.400.000 pés. Mais abaixo, Alagoas possui 2.400.000; e Sergipe, 1.300.000. Pernambuco que, entretanto, não é considerado Estado cafeeiro, possui 66.100.000 pés de café, que teria chegado aí em 1856, procedente da Paraíba. Nesse ano, o Brasil já exportava 2.560.016 sacas. Tal data, que é dada por José Eurico Dias Martins, destruiria a versão, segundo a qual o café entrara no Ceará também pelo Cariri, procedente de Pernambuco, a tempo de chegar a Baturité em 1824. Esse autor, que, de resto, é abalizado técnico agrícola, explica de modo satisfatório o fato de se encontrarem em Pernambuco velhos cafêzais atolados no mato, abandonados: nossa mania monocultural. Aquêlé é o Estado do açúcar: todos cultivam a cana, portanto; só cultivam o artigo número um; nada de dedicações a artigos de segundo plano. "Isso bem demonstra o nosso apêgo à monocultura — diz — sob cujas conseqüências nenhum país pode desenvolver a sua riqueza agrícola; e por outro lado evidencia praticamente os nossos recursos naturais, permitindo-nos passar, quase sem transição de outras lavouras, que vivem em quase latência em diferentes zonas do país. Nada, por exemplo, justifica que seja Pernambuco um Estado monocultural, constituindo a base única e certa de sua riqueza a lavoura açucareira, que se agrava dia a dia pela falta de organização técnica e pela falência do crédito. Do triângulo do Nordeste, pela sua situação geográfica, pelo seu aspecto agrotopográfico e, sobretudo, em face das cotas pluviométricas anuais registradas, Pernambuco é o Estado líder; não obstante, a civilização agrícola empacou na zona açucareira, na faixa litorânea, permanecendo o *peniplain*, de climas magníficos e terras ferazes, e assim o sertão, no mais acentuado atraso. E é por isso que, no momento em que o grande Estado poderia estar auferindo os lucros da valorização do café, se tivesse estabelecido a policultura, vemos propriedades cafeeiras contando cerca de meio milhão de cafeeiros, com a produção de 10.000 arrôbas. Uma tal circunstância define a situação atual da lavoura cafeeira no grande Estado nordestino."

Nem a Bahia é considerada Estado cafeeiro, apesar dos seus 71.200.000 pés de café. Tendo descido do Maranhão para o Rio de Janeiro, o café subiu logo daí para o Espírito Santo e pulou em Caravelas, em 1778. Foi monocultura no sul baiano, cedendo lugar a outra monocultura — a do cacau. E quando a pecuária alcançou momentânea valorização, teve de ceder lugar também aos pastos. Coisa de país desorganizado. Dos 93 municípios baianos, que cultivam café — repita-se que as cifras são da primeira edição — um produz mais de dez milhões de quilos — o de Jequié; mais oito produzem mais de milhão. Maragogipe foi centro irradiador



de variedade nova, que tomou seu nome e é cultivada em quase todos os países cafeeiros americanos. Hildebrando de Magalhães dá aos cafézais baianos origem goiana. Como Goiás foi o último Estado onde se introduziu essa cultura — o que só ocorreu em 1819 — poder-se-ia, mais uma vez, concluir pela existência, ali, de café selvagem. De resto, uma estatística regional refere exportação de café goiano antes de 1804.

Nos últimos anos do século XVIII, era esta a situação da cafeicultura baiana, de acôrdo com o relatório de Cairu, o mesmo que ia demonstrar-se o príncipe dos sabujos, quando da chegada de D. João VI à Bahia: "O café cultivava-se de poucos anos a esta parte, nos arredores da cidade, porém só na comarca dos Ilhéus há plantaçaõ considerável; de sorte que a exportação dêle af faz, anualmente, artigo de importância de mais de 40 mil cruzados, segundo informações que se houveram. Aquela planta prospera nos mesmos terrenos que a mandioca, e resiste aos ardores da atmosfera, ainda nos lugares secos, propagando-se com facilidade pela transplantação dos muitos pés que alastram o lugar de cada cafeeiro, nascido das sementes ou fruto, que descai estando sazonado e fresco. Para se descascar o café, depois da colheita, não se usa de máquina alguma, tendo-se unicamente a precaução de expor ao sol o fruto, depois de saído espontâneamente em duas metades da cápsula que o envolve; e, quando está suficientemente sêca a casca que cobre cada grão, se pilam com rolos de pau, que, pela trituração, vai separando a do mesmo grão." Já se exportava alguma coisa. Mas, em quantidades mínimas. Na passagem pelo território da província, Spix e Martius, que tão generosas informações nos deram sôbre outras lavouras, como consta de outros capítulos, não puderam sequer anotar a cafeeira. Consignam 10.000 arrôbas para a exportação de 1817. Entre os artigos mais importantes, era o último.

Com 237.500.000 pés, o Espírito Santo enquadra-se entre os Estados cafeeiros. No capítulo apropriado, vimos como a rubiácea fulminou ali a cana-de-açúcar e a própria mandioca. A ela deve o Espírito Santo o seu desenvolvimento, embora êste seja recente, até certo ponto, e aquela se haja introduzido no século XVIII e exportada em quantidades ponderáveis desde o começo do seguinte. Mais tarde, "houve verdadeira febre de plantar café, segundo apropriada denominação de inteligente lavrador do município da Serra que tem assento entre nós, de modo que os pequenos lavradores que se ocupam na cultura de cereais, deixaram-na para se entregarem à do café: foi um êrro cujas consequências experimentarão com a carestia dos gêneros alimentícios e que, segundo me consta, estão emendando, fazendo grandes plantações de mandioca, cuja farinha constitui a base da alimentação pública". Não houve emenda. Ao contrário, desde quando, em 1859, escreveu tais palavras o presidente da província capixaba, até agora, o café só fez transformar-se em monocultura: 93,79% da exportação. Êrro, dêsse que raramente

se encontram, e que mais se agrava, se ponderarmos que, muitas vezes, eram alimentados com gêneros de importação dos trabalhadores rurais, de tal modo se abandonavam as outras culturas. Desde 1908, só em 1918 a percentagem da exportação do café, em referência à geral, caiu a 81,40%. O govêrno estadual criou, em 1924, um serviço de café, dividindo o Estado em cinco regiões, para prestar assistência sobretudo ao pequeno lavrador, pois existem lá cerca de 20.000 propriedades cafeeiras. Os municípios onde é maior o número dessas propriedades são Afonso Cláudio, Cachoeiro do Itapemirim, Alegre, Santa Teresa, Santa Leopoldina, Colatina e Domingos Martins. O maior produtor, entretanto, é o de São Pedro de Itabapoana. É no de Calçado que se consegue a melhor média de produção por mil pés: 77 arrôbas. Só em 1921 conseguiu o Espírito Santo começar a exportar mais de um milhão de sacas de 60 quilos. Ocupa, assim, o terceiro lugar, depois de Minas Gerais e de São Paulo. Hoje, vem ainda depois do Paraná. Quanto, porém, à relação entre o café e as demais atividades agrícolas, é o Estado mais cafeeiro do Brasil, e a região do mundo mais fortemente dominada por um só produto. Não deve orgulhar-se de tão crasso êrro econômico.

Melhores zonas cafeeiras no Espírito Santo: Alto São Mateus, Alto Itaúna, Alto Juparanã, Baixo Timbuí, Tabocas, Palmital, Viado, Alegre, Rio Pardo. É o comum que vegeta melhor. O *bourbon* dá melhor média de produção.

Os governos capixabas manifestaram-se desde muito cedo com tendências protecionistas, quanto ao café. No regime republicano, o primeiro govêrno constitucional concedeu garantia de juros de 6% às emprêsas que se dedicam a cultivá-lo. Isso ocorreu em 1891. Em 1892, surgiu lei aparentemente onerosa, mas, na realidade, altamente beneficiadora: cem réis de impôsto sôbre cada saca de café, para melhorar o pôrto de Vitória. Era, realmente, necessário aparelhar êsse pôrto, que passaria a ter intenso movimento de exportação cafeeira. Nesse mesmo ano, nova lei de garantia de juros de 6%, às emprêsas que se propusessem introduzir imigrantes no Estado. Em 1895 mais garantia de juros de 6%, aos estabelecimentos de crédito destinados a financiar diretamente a lavoura. Depois que o café se transformou ali em monocultura, pode-se dizer que se referem diretamente a êle tôdas as leis rurais, como: a de 1907, autorizando subvenções ao ensino prático da agricultura, ministrado por sindicatos agrícolas; e às caixas rurais que financiassem sociedades cooperativas. A de 1910, autorizando o govêrno a adquirir café africano, para distribuir aos lavradores "que revelarem capacidade na sua cultura inteligente e eficaz". A de 1912, autorizando o govêrno a subvencionar caixas rurais com quantias até cem contos de réis, e a conceder garantia de juros de 4%, até ao máximo de duzentos contos de capital de cada caixa municipal que se instalasse. A de 1920, autorizando a realização de um empréstimo

para o café. A de 1924, criando o Serviço do Café, com as seguintes finalidades:

- 1.<sup>a</sup>) Instruir praticamente os agricultores, quanto aos processos de colheita, lavagem, secagem e descascamento, levando em muita consideração as condições dos terreiros;
- 2.<sup>a</sup>) Proteger o cafeeiro, tomando as medidas necessárias quanto à importação de moléstias existentes em outros centros dessa cultura.
- 3.<sup>a</sup>) Fazer propaganda das máquinas dos melhores tipos para o beneficiamento;
- 4.<sup>a</sup>) Demonstrar as vantagens do aproveitamento das quedas de água para pequenas usinas elétricas.
- 5.<sup>a</sup>) Organizar mostruários dos diferentes tipos comerciais do café, por principais centros de cultivo no Estado.
- 6.<sup>a</sup>) Fiscalizar os produtos entregues ao mercado, tomando medidas que evitem a sua depreciação.

A de 1927, organizando o serviço permanente de defesa do café. Nota-se, nessa legislação, o mesmo critério adotado em Minas e, em menor escala, no Estado de São Paulo, quando se pretende fomentar alguma medida útil, introduzir-se alguma inovação considerada necessária: favores pecuniários, já em prêmios, já em garantia de juros. Em trabalho de outra natureza — *Tratado Brasileiro de Cooperativismo* — tivemos oportunidade de demonstrar a ineficiência de tal sistema. Mesmo quanto à legislação cafeeira do Espírito Santo, vemos, por exemplo, que desde 1895 se procura estabelecer o crédito agrícola, à custa de favores. Entretanto, ainda em 1927 era esta a situação, descrita pelo Senhor Júlio Pinto Júnior, no trabalho *O crédito bancário no Espírito Santo e o apoio que presta à lavoura do café*:

“As lavouras de café do Estado, principalmente as das zonas servidas pela E. de F. Leopoldina e Vitória a Minas, bem como as localizadas nos centros de São Mateus, Iconha, Afonso Cláudio e Alfredo Chaves — estão entregues, e são exploradas, por colonos e pequenos sitiantes, produzindo, em média, 300 a 500 arrôbas de café por ano. Os colonos, em sua maioria filhos da Alemanha ou da Itália, assim como os seus descendentes diretos, são homens de pouca ou nenhuma instrução, vivendo vida afastada, sem se preocuparem com melhores instalações nem de conduzir de maneira mais inteligente e eficaz os seus negócios — preferem seguir a rotina. Os mais atilados, ou que dispõem de algum capital em dinheiro, desviam, comumente, sua atividade para o comércio ou indústrias mais remunerativas e menos trabalhosas.

Aquêles colonos, bem como os sitiantes nacionais, têm geralmente os seus fornecedores de gêneros e artigos de manufaturas, e

se abastecem no período da entressafra, “a crédito”, naturalmente pagando preços mais elevados. Chegada a colheita, vêm êles à localidade onde se acha êste fornecedor e, se o preço então oferecido lhes é vantajoso, desconfiados como o são quase todos, procuram ainda saber dos demais compradores (se existem) o preço que *estão pagando*. Assim informados, ajustam êles a venda de tantas arrôbas, para serem entregues dentro de tantos dias (15, 20 e 30, tantos são os necessários para concluir a secagem e condução das lavouras até o armazém do comprador, etc.). E’ notável a pontualidade com que uma grande maioria cumpre êstes *tratos* verbais, não obstante a série de dificuldades que têm a vencer, não só com o transporte em animais, os imprevistos das chuvas, acidentes, etc. Entretanto, não são muito raros os pretextos e alegações de alguns para retardarem as entregas combinadas e mesmo deixar de efetivá-las, principalmente quando as oscilações de preços lhes são favoráveis.

“Entregue ao comprador a primeira quantidade ajustada, o dinheiro equivalente não fica para saldar ou sequer amortizar o débito contraído pelos fornecimentos anteriormente feitos. Há, quase sempre, da parte do colono vendedor, uma necessidade urgente de dinheiro para solver compromissos contraídos com outros para consertos em máquinas, instalações, pagamento de impostos, meeiros, etc. Somente com a entrega de outras partidas de café é que regularizam (quando o fazem) os débitos provenientes dos fornecimentos feitos durante a entressafra. Alguns, pelo prazer de manter uma conta aberta, ou forçados pelo fornecedor que deseja manter o bom cliente, adquirem logo outras mercadorias, cujo valor lhes fica debitado, devendo-se notar que só um pequeno número de comerciantes do interior adota a praxe de contar juros sôbre tais contas, pois é velho o hábito das compras em conta-corrente e não tem havido da parte do comerciante fornecedor a necessária energia para compêlir os compradores a suportarem juros sôbre saldos devedores permanentes.”

Esta é, aliás, a situação dos pequenos lavradores de café, também em outras regiões. Devido à situação assim criada, quem abre casa comercial nesses centros, para transigir com agricultores, fica condenado a jamais mudar-se, jamais liquidar o estabelecimento, porque grande parte do capital está sempre girando por fora, representado pelas mercadorias vendidas a crédito, as quais só são pagas à medida em que outras são adquiridas nas mesmas condições.

Consideremos circunstância relevante na lavoura cafeeira do Espírito Santo: domina o regime da pequena propriedade; caracteriza-a, portanto, o aspecto de profissão, exercida em benefício do próprio agente. Isso é importantíssimo. Se juntarmos a esta circunstância a política rural mais ou menos bem orientada dos governos do Estado, poderemos compreender melhor o fato de serem muito bons os cafés capixabas; e, mais, esta coisa assombrosa, que foi a ascensão fulminante da lavoura cafeeira ali, a ponto de avas-

salar inteiramente a agricultura. Veja-se isso, por exemplo: no ano de 1924, o Espírito Santo realizou exportações no valor de ..... 214.804:555\$235. Sobre o total, pertencem ao café 206.412:134\$350.



Do ponto de vista histórico, o Estado cafeeiro mais interessante é o do Rio. E isso lhe assegura lugar melhor do que os seus atuais 279.300.000 pés de café. Bem entendido que, no caso do café, nessa fase, é justo e indispensável considerar como uma só unidade a urbe e o Estado designados pelo mesmo nome. "É interessante assinalar — escreve Geremário Dantas — que tôda essa riqueza de fábula que subiu a Serra do Mar e ganhou as margens do Paraíba, levando por tôda parte no vermelho álaçre dos seus frutos opulência e fausto, chegando a Jundiaí, a Campinas, e depois a Ribeirão Preto e mais tarde aos confins do noroeste de São Paulo e já agora aos sertões do Paraná, teve o seu ponto de partida, a sua célula-mater no centro urbano da cidade, que Estácio de Sá fundara dois séculos antes. E não só. A cidade do Rio de Janeiro foi realmente o ponto de irradiação para o cultivo do cafeeiro por quase todo o país. Sementes e mudas daqui levadas, da chácara de Barbonos, de Mata-Porcos, ou mais provavelmente da fazenda do Mendanha, em Campo Grande, cobriam da opulenta riqueza o sul e a Zona da Mata, em Minas Gerais, e assim grande extensão do Espírito Santo."

Procedera do Maranhão o café, ao tempo do Conde de Bobadela, embora seu uso já fôsse anteriormente conhecido aí, pois se bebia café importado de Portugal, conforme refere o navegador inglês Cook. Trouxe-o o desembargador Castelo Branco, e produziu-o primeiro, em escala comercial, o holandês João Hoppman. Ao mesmo tempo, os frades barbadinhos o cultivavam como planta de quintal, onde hoje é o Quartel dos Barbonos, e algumas damas o amimavam em vasos de adornar janelas, à moda das murtas. Já em 1799, porém, o Rio de Janeiro exportava café para o Portugal, embora tal cultura merecesse menos atenção que a do cânhamo e do anil. Ainda não chegara a vez do café. Terminava, porém, a do ouro, e começava a campanha em prol da criação de nova riqueza, a substituí-lo. A agricultura ia-se tornando assunto obrigatório para os publicistas; inspirava pessimismos o fato de ser exercitada exclusivamente pelos negros; à introdução do arado, pela qual então se propugnava, ligava-se a sorte da lavoura brasileira. Com pouco, porém, se começaria a pregar a cafeicultura."

Taunay afirma que em 1779 o pôrto do Rio de Janeiro já exportava 57 arrôbas de café; 8.495 em 1796; e que, em 1797, Santos exportava 924 arrôbas. Todavia, segundo Paulo Pôrto Alegre todo o Brasil só exportava 13 sacas já em 1800; 12 em 1812; e 17 em 1813. O que nos confirma no ponto de vista de haver sido

realmente D. João VI o grande animador da cultura do café no Brasil, decorre do salto formidável, que deu a exportação, poucos anos após a sua chegada ao Rio de Janeiro — exatamente o tempo necessário à frutificação das primeiras plantações por êle recomendadas; em 1817, mandamos para fora 66.985 sacas. Decaimos um pouco no ano seguinte, para depois só conhecer a ascensão, atingindo as 100.000 sacas em 1825 e aproximando-nos das 300.000 no ano em que, se já houvessem inventado Francisco de Melo Palhêta e edições especiais, se teria comemorado o primeiro centenário da introdução do café no Brasil. Seria interessante justapor a cifra da exportação correspondente a 1927: 15.115.061 sacas.

Já àquele tempo, a que se referem as cifras de Taunay, as colônias francesas produziam 535.500 sacas por ano; as inglêsas, 122.000. A abolição da escravatura nessas colônias aniquilou-lhes a produção cafeeira. No Brasil, ao contrário, desmentiu a campanuda frase de Silveira Martins: “O Brasil é o café e o café é o negro.”

Segundo Pizarro, o café chegou ao Rio de Janeiro em 1770, ou sejam 38 anos antes de D. João VI. Da chácara de Hoppman e da fazenda episcopal do Capão, seguiu para São Gonçalo, Mendanha e Campo Grande, subindo depois a serra. Ao que se deduz de passagem de Januário da Cunha Barbosa, que ainda conheceu no Rio dois cafeeiros iniciais, o Marquês de Lavradio praticou até violências, no afã de impulsionar a lavoura cafeeira. “Apesar, porém, dos esforços empregados pelo botânico Padre-Mestre Conceição Veloso e de algumas violências praticadas pelo Marquês do Lavradio com o fim de promover a cultura do cafeeiro, êste permaneceu por muito tempo nos jardins do Rio de Janeiro, figurando como planta de ornamentação, até que certos artigos sobre o café de Cuba publicados nos jornais da côrte fizeram com que alguns lavradores empreendessem o plantio do cafeeiro, sem que todavia abandonassem a cultura da cana-de-açúcar. Mas a primeira colheita foi desanimadora. Foi vendida a 800 réis a arrôba. O desânimo tornou-se geral e por modo tal que fazendeiro houve que incendiou os cafêzais.” Porém, dois ou três anos depois essa mesma arrôba era vendida a 7\$000 e “desde então as vastas e solitárias florestas do Brasil, ainda respeitadas pela rotina e pela desconfiança foram abatidas pelo machado e pelo fogo e todo o proprietário de um palmo de terreno cultivou café. A introdução de máquinas veio facilitar e aperfeiçoar o processo e hoje o Rio de Janeiro oferece aos olhos do observador o magnífico espetáculo de grandes estabelecimentos agrícolas, de bellíssimas fazendas onde se encontram os gozos da vida acompanhados de tôdas as comodidades, obra, sem dúvida, de bem pouco tempo, pois que a verdadeira cultura do cafeeiro data de 1830” — escreve o autor da *História e Cultura do Cafeeiro*, provavelmente sem grande exatidão, porquanto em 1830 o Brasil já exportava 484.222 sacas, o que não seria possível a cultura nascente.

A hégira da cafeicultura no Brasil foi a chegada da família real. Anote-se que não se iniciou por agricultores de profissão, mas por nobres, menos desejosos de colher café do que de arrebanhar os favores do príncipe regente, que a tal labor agrícola os espicaçava, provavelmente sem grande convicção, mas apenas para que deixassem de ser parasitários da corte. O clero, que do mesmo modo constituía classe satélite, passou a plantar, inclusive o bispo D. José Joaquim Justiniano, de cuja fazenda saíram as sementes para Resende, que foi a capital fluminense do café, enquanto essa cultura não se deslocou para o lado oposto, em tórno de Itaperuna, impelida de São Gonçalo, que também recebera as sementes da fazenda do bispo do Rio de Janeiro.

“As chamadas florestas da Tijuca, constituindo em nossos dias apenas um capoeirão grosso, assim mesmo preservado ao machado do carvoeiro por ser propriedade do govêrno da União — escreve Geremário Dantas — oferecem a cada passo sinais evidentes de que remotamente por tôdas aquelas serras foram cultivados vastos cafézais. Para os lados de Jacarepaguá, a impressão torna-se mais precisa e freqüente. Sobretudo na fazenda do Engenho da Serra, propriedade do Dr. Joaquim José de Siqueira, atualmente retalhada em lotes e pequenos sítios; na floresta dos Três Rios, onde prosperam as lavouras da família Ruch, nos recantos de Cafundá e do morro do Catanho, Rio Pequeno e Serra do Barata, já então para as vertentes de Campo Grande, não cessam os rastros da riqueza extinta. Entretanto, pude observar nesta última pesquisa na Serra do Rio da Prata do Cabuçu, e na do Rio da Prata do Mendanha, até dobrar para os lados de Marapicu.”

E suspira Geremário Dantas: “Hoje tudo são sombras e lembranças.” Mais profundamente suspiram os fluminenses, em cujo atual território os áulicos de D. João VI se improvisaram fazendeiros de café, improvisaram solares mais ou menos faustosos, quer com fundos trazidos na fuga, quer com os recursos fulminantemente propiciados pelo próprio café — os quais são hoje taperas. Quando escrevemos êste capítulo, São João Marcos, monumento histórico nos fastos cafeeiros, celebra seu centenário vestido de luto: porque perdeu a autonomia municipal, ficou reduzido a simples distrito de paz, de tal modo regrediu, de tal modo involuiu, depois que o café, só possível de fixar-se sôbre a terra roxa, passou, derramando liberalidades excessivamente pingues para ser permanentes, e deixou empós si sombras e lembranças. Vindo através do oceano, quer diretamente, quer com escalas pela América Central ou pela insular, o primeiro cuidado da rubiácea é fugir dêle, procurar a serra, transpô-la e correr à terra roxa. Deixou refêns nas chácaras e quintais do recôncavo fluminense. Deixou terreiros e tulhas nos velhos municípios. Deixou ruínas onde eram antanho solares faustosos, já antes abandonados pelos nobres, que jamais haviam sonhado com o café, nem com as fortunas por êle dadas, porquanto só

visavam a fortuna das posições políticas e sociais, para cuja obtenção se haviam submetido aos desígnios do príncipe regente.

Até ao século XVIII, como observa Oliveira Viana, o agricultor fluminense era senhor de engenhos, isto é, um plantador de canaviais e fabricante de açúcares; de modo que foi justamente o determinismo econômico da sua principal indústria que o impeliu para a conquista das terras planas e úmidas da nossa baixada oriental e ocidental. Daí, durante todo o ciclo do açúcar, a sua condição de dessecador de marenos, de eliminador de brejais — de Hércules Saneador. Daí, desta luta secular do homem com o pântano, o dessecamento progressivo da planície, a conquista penosa da vasta rocha submersa — em suma, a lenta substituição da paisagem pelo aspecto humanizado das culturas. Mas, não conseguira safar-se dos brejais, romper os paredões da serra. A escalada, só lhe permitiu o café, no século XIX. Aliás, vitória efêmera, porquanto as “Cidades do Açúcar” do século XVIII continuam, ao passo que morreram as “Cidades do Café” do seguinte, só escapando as que foram salvas por elementos supervenientes, sobrevividos com a evolução da economia nacional. Se a capital cafeeira do norte fluminense — Itaperuna — pôde manter o cetro, até hoje, a do sul — Resende — preferiu trocar o título, fazer-se capital da pecuária. Só não pereceram as regiões econômicas onde o café era cultura ancilar. Nas outras, ficaram sombras e lembranças. As vezes, também a pobreza. As vezes, a miséria. Culpa do café? Não. Falta de *zoning* rural; o fato de se haver cultivado *só café* em zonas onde a rubiácea só deveria ser cultivada para consumo local, quando muito. Não se obedeceu àquilo que Oliveira Viana chama “área de localização produtiva.” “Esta — acentua êle — é incomparavelmente mais restrita, mais limitada (do que a “área de dispersão”, a que se referira antes). É limitada para o país — e daí a concentração da cultura cafeeira quase exclusivamente nas regiões meridionais. É limitada para a região fluminense — e daí a concentração da cultura cafeeira na zona serrana. É mesmo limitada para cada fazenda — e daí a concentração das culturas nas encostas, meias laranjas e terras noruegas do domínio. Não basta, porém, vicejar: não basta florescer; não basta frutificar: o ciclo de vitalidade da planta pode ser mais ou menos reduzido, por força das condições topográficas, as climáticas, as geológicas; o florescimento pode sofrer com a ação dos fatores meteorológicos, as chuvas, os ventos, as geadas; a frutificação pode ser prejudicada na sua “quantidade” ou na sua “qualidade” (forma, perfume, cor, peso, etc.). Tudo são fatores que influem sobre o valor econômico da exploração. É justamente aí, nesta delimitação da “área da localização produtiva”, que reconhecemos aquêle “central of geographical encourement” (?) de que fala Grefell Price, a marca da sua influência incontestável. O cafeeiro, que entre nós dá indiferentemente em qualquer parte, só encontra, com efeito, o seu *optimum* biológico em certas regiões



do país. caracterizadas por determinadas particularidades, de topografia, de altitude, de temperatura, de umidade, de constituição geológica, etc. Na região do Rio de Janeiro, esta área de localização produtiva é historicamente conhecida e está perfeitamente delimitada." Não seria bem assim. Nem haveria no Estado do Rio um só hectare de terra, onde se pudesse fixar o *optimum* biológico do café, como Oliveira Viana mesmo reconhece. As referências podem ser, no máximo, ao *optimum* relativo, comparadas umas regiões a outras, dentro do mesmo Estado. Para a diferenciação, pelo menos hoje o critério é evidente, seguro: morreram, de morte possivelmente eterna, as regiões cem por cento impróprias à cafeicultura, mas onde, todavia, ela se praticou insistentemente, e com caráter monocultural. O aspecto mais impressionante da monumental edição de *O Jornal*, comemorativa do bicentenário do café, foi este fato, de fácil observação: dois terços se referiam às "sombras e lembranças". Porque, no Brasil, o rastro de ruínas, deixadas no seu roteiro pelo café, impressiona bem mais do que as benesses por êle propiciadas no presente, ou pelas que possa propiciar no futuro. E o passado do café decorreu no Estado do Rio de Janeiro. São João Marcos, a que já nos referimos, é um dos monumentos dêsse passado, intensíssimo, mas muito rápido. Existe do velho burgo fluminense perfeita descrição impressionista, feita por Agripino Grieco, que ali chegou depois de atravessar quilômetros e quilômetros de terrenos, onde nem mato renasce. No café, um Vieira Fazenda local cita-lhe as glórias da terra: João Caetano, Fagundes Varela, Correia Lima e Ataulfo de Paiva. O visitante distribui o ator e o vate a outras cidades, deixando à terra apenas o escultor e o imortal. Se, porém, aquêle Vieira Fazenda tivesse melhor memória, ou melhores apontamentos, poderia citar muitas outras glórias de São João Marcos de Campo Alegre: Alfredo Pujol, Pereira Passos, o Barão de São João do Príncipe, o Barão de Mangaratiba, o Dr. Diogo de Faria, e tantos outros, inclusive o ex-presidente do Espírito Santo — Florentino Avidos.

A cidade estava tôda em tórno do café: era a praça circunstante: "Cercada de morros, tem, ao fundo, dominando o casario arcaico, uma vistosa igreja de estilo colonial, cuja construção começou em 1737 e cujas târres, arredondadas no alto, não quiseram subir muito. Essa igreja converteu-se em hospital, enchendo-se de doentes até o côro, quando a malária liquidou por ali milhares de criaturas, forçando as restantes a um êxodo pânico. Em derredor vemos outros impaludados quentando sol à porta das vivendas. E, a propósito, vêm outros detalhes da temível mortandade. A Light, para conseguir a sua reprêsa, submergiu dezenas de fazendas, povoados e até cemitérios, cujos tetos e cruzeiros repontam no baixar das águas. Daí a febre destruidora e a ceifa das populações numa terra de ótimo clima, em que os macróbios pululavam. No pior período da epidemia, abriam-se valas enormes no cemitério e muita gente

ainda viva foi para a cova de cambulhada com os defuntos. Nos arredores, encontravam-se cães devorando cadáveres e achou-se uma criancinha sugando no seio já podre da mãe morta.

“Para sacudir essas lembranças trágicas, olhamos três palacetes no centro da praça. Dois ostentam frontaria de azulejos e o do centro tem, heráldicamente, um monograma no cimo. Um possui janelas gradeadas à moda mourisca e em todos pompeiam na sacada lindos ornatos em ferro forjado. Num desses palacetes, ao que nos informam, está a cama em que dormiu Pedro I, quando voltava do Ipiranga, móvel que não pode deixar de tentar a gula dos algibebedos do passado. E com este — se não nos equivocamos — sobe a cem o número de leitos em que, só ou acompanhado, dormiu o homem de 7 de Setembro. Mas não haverá aí um *superavit* de camas? Acautelem-se os colecionadores... Naquela casa ali em frente — insiste o historiógrafo — nasceu Pereira Passos e a casa pertenceu longo tempo a um irmão dêste. Indicação muito exata, com o inconveniente apenas de haver Pereira Passos nascido, realmente, em Mangaratiba...

“Por aqui — ouvimos — rumo de Mangaratiba, e, logo, do Rio, desciam quase todos os produtos paulistas no tempo do Império, antes da construção da Central, e ainda perduram vestígios de pedra dos grandes depósitos de café erguidos nas imediações. Então, era São João Marcos autônoma, passando, na decadência, a subordinar-se à comarca de Pirai. As famílias tradicionais deixaram o seu rincão, desenraizadas pelo tufão de 13 de maio. Hoje, só se verifica nestas paragens um pequeno comércio de cereais e legumes, especialmente milho e repolhos, para aprovisionar Mangaratiba, graças a dois automóveis-caminhões que põem a cidade em contato com o litoral.”

São João Marcos, que primeiro perdeu a sede da comarca, e, ultimamente, deixou também de ser cabeça de município, e que, segundo Agripino Grieco, se reduziu a fornecedor de repolhos para Mangaratiba, tivera época brilhante. Fôra uma das quatro únicas freguesias do bispado do Rio de Janeiro. Apesar das vizinhanças de Campo Alegre — Resende — foi cabeça de comarca desde 1804 e mereceu chamar-se São João do Príncipe. Centro cafeicultor de primeira grandeza, quando a produção total do país oscilava entre um e dois milhões de sacas, só aquêlê município produzia cêrca de 400.000 arrôbas, havendo fazendeiros, como Joaquim Breves, de 150.000 arrôbas. Em tropas e carroções, essa produção descia com a de São Paulo e Minas Gerais para o Saco de Mangaratiba — o Santos daquela época e que, segundo o já referido *Dicionário Geográfico*, de Saint-Adolphe, fôra fundada — Mangaratiba — em 1619, por Martim de Sá, que ali localizou alguns tupis subjugados na capitania de Pôrto Seguro; e que, em 1836, exportou 95.028 sacas de café, 129 rolos de fumo e 276 sacas de arroz. A abolição da escravatura dispersou a metade da população local. Em 1908, a Light and Power começou a inundar o município, desolando-o

com a malária, e produzindo aquelas conseqüências, referidas por Agripino Grieco. O impaludismo matou três mil pessoas. Cinco mil debandaram, para não morrer. Ficaram sombras e lembranças. E o historiógrafo, ufano do passado. E os plantadores de repólho.

O café de Resende não descia para Mangaratiba: por via fluvial, ganhava Barra do Pirai, a caminho do Rio de Janeiro. Havia lá nove armazéns grandes, e cinco em Campo Belo. Algumas casas exportavam 200.000 arrôbas, cada uma. Oitenta barcos de grande porte faziam o serviço entre Resende e Barra, cobrando \$400 de frete por arrôba, e podendo cada qual transportar 700 arrôbas de uma só vez. Muito mais tarde Luís Pereira Barreto, filho de Resende, levaria daí para Ribeirão Preto o café *bourbon*, que ainda é o mais valorizado do Estado de São Paulo. O início e o incremento da cultura cafeeira nessa região de Campo Alegre, no já referido *Dicionário Saint-Adolphe* o atribui explicitamente à vinda da família real. Ali, diz êle, os ventos e as geadas “empecem a plantação dos algodoeiros e das árvores frutíferas”. Os agricultores abandonaram pelo café também o linho, que dava mais trabalho.

Havia portos, que desapareceram: só Mangaratiba exportava anualmente 250.000 sacas. Havia estradas, que não mais existem. Havia navegação fluvial, que se extinguiu. Assim, conquistas, devidas exclusivamente ao café, e que constituiriam a herança a ser por êle deixada, não prevaleceram, em beneficio da pequena lavoura, porque ficara a mentalidade monocultural, a idéia da agricultura exploração, sôbre a da agricultura profissão. E barões e nobres, cujos nomes se apagaram. Um Breves, ehofer no Rio de Janeiro. O café foi ingrato, na província fluminense. Deixando a região de Campo Alegre, que foi aí sua pátria, que foi onde se firmou no Brasil a cafeeicultura, evadiu-se para São Paulo, ou se homiziou no lado oposto, aconchegado ao Espírito Santo. Com suas manias de nobreza e hábitos faustosos, não viajou sozinho: seu séquito foi a maior parte da população, que lhe embalara a infância. São João Marcos, Vassouras, Resende, Barra Mansa, Valença, Paraíba do Sul cederam importância a Itaperuna, Cantagalo, Madalena, São Francisco de Paula, Bom Jardim, Cambuci. Mangaratiba, sabe-se que existe, porque há trem de subúrbio com êsse nome. E o próprio Estado do Rio desceu na escala dos produtores de café. Chegara a contribuir com 70% da produção nacional. No ano da Independência, ainda produzia 61%. Ao fim do século XIX, caíra a 20%. Quando se comemorou o bicentenário do café, à velha província correspondiam 10% da produção nacional. Todavia, Saint-Adolphe pôde escrever no *Dicionário*: “A província do Rio de Janeiro é entre tôdas as do Brasil a mais bem agricultada e hortada. Os cafêzais são muitos e grandes, e por tôda a parte se encontram, bem como os bananais e palmares, laranjais e mangueiras, e outras árvores que, vindas da Índia, se acostumaram ao clima do Brasil, e o mesmo aconteceu aos pessegueiros e marmeleiros da Europa.”

Não digamos, porém, que só restam sombras e lembranças. Lembremos: o Palácio do Catete, sede da presidência da República, foi edificado à custa da fazenda do Gavião, em Cantagalo, propriedade dos Nova Friburgo, que foram também os primeiros proprietários do palácio presidencial. Lembremos, mais: se o Estado do Rio perdeu o cetro, são fluminenses os dois maiores municípios cafeeiros do Brasil e do mundo — ao menos quando se preparava a primeira edição: Itaperuna e Santo Antônio de Pádua. Com particularidade realmente notável nos fastos da agricultura brasileira: Itaperuna, o maior município cafeeiro dêste país monocultural, é, igualmente, o maior município fluminense produtor de milho e de arroz, e o segundo na produção de feijão.



A região de Campo Alegre era caminho para Minas Gerais e São Paulo. Enquanto na própria cidade do Rio de Janeiro o café subia novamente, rumo ao Espírito Santo e à Bahia, de Resende e São João Marcos se dirigia aos Estados que acabaram liderando a cultura, e nos quais existem hoje, respectivamente, 745.300.000 e 1.556.700.000 pés, ou seja cêrca de metade dos existentes em todo o mundo (época da primeira edição, 1940).

Minas, o Estado opulento, onde o século do ouro acumulara riquezas sem par, e reunira grande parte da população nacional; Minas, onde, ao chegar, o café já encontrava multidões de sombras e lembranças — lembranças e sombras do ouro; senhores decaídos, dentro de casarões a desmornar-se no meio de terreiros cheios de mato, circundados de terras ferazes, porém abandonadas, porque o descobrimento de novo filão, que sempre se esperava, poderia dar em um ano cem vêzes mais do que um ano de exaustivo labor agrícola; Minas, com milhares e milhares de escravos a aproveitar. O ouro verde dos cafêzais iria substituir o ouro fulvo das minerações. Em vez de estiolar-se dentro de escuras e úmidas e podres galerias subterrâneas, os escravos iriam cantar por entre aléias de cafêzais ensolarados e álares e salubres. E o café iria dar fortunas como nem o ouro jamais dera. Lá, tratava-se, a bem dizer, de recomeçar as lides agrícolas, restringidas por leis proibitivas, durante o ciclo do ouro. Como já vimos no início, Minas Gerais não exportara muito produto da lavoura mandiogueira, visto como dificilmente chegaria em bom estado à côrte, ao pôrto, a farinha que se transportasse ao dorso de muares, exposta dias e dias às intempéries, molhando-se nos registros. Só saía aquela mandioca que se transformara antes em toucinho, a utilizada na engorda de porcos.

Nem o algodão era o artigo apropriado à exportação mineira: carga volumosa demais para as veredas de então, e também facilmente deteriorável ao longo das grandes jornadas dos tropeiros.

Tal circunstância fêz de Minas região industrial: a transformação da matéria-prima em artigos manufaturados realizava-se generalizadamente na província tôda, até que os alvarás metropolitanos o proibiram. Até mesmo depois disso.

Nem ainda o açúcar haveria de constituir o artigo agrícola eminentemente mineiro, devido às circunstâncias expostas quanto à farinha de mandioca e ao algodão. Província mediterrânea, entronizada no altiplano, devendo descer cordilheiras e serras em lombo de burro, antes de oferecer produtos ao comércio, Minas tinha de lutar com as desfavoráveis condições que envolviam a segunda fase da economia agrícola: o transporte. Só lhe seria realmente econômica a produção de artigos que, tendo alto valor nos mercados de consumo, pudessem suportar, quanto ao preço de venda, os ônus dos fretes correspondentes às grandes distâncias, que dos portos de embarque separavam os centros de produção montanheses; e, quanto ao físico, pudessem arrostar os percalços das longas viagens, tomando chuva nos percursos, permanecendo, à noite, em ranchos abertos e úmidos, ou mesmo rolando em atoleiros, com as alimárias utilizadas no transporte. Até hoje ainda é assim, apesar das estradas de ferro e dos caminhões.

Saint-Hilaire descreve-nos a relutância dos mineiros em retornar à agricultura depois do ciclo do ouro, como já referimos em outra parte. Dever-se-ia isso apenas à mentalidade de jogador, adquirida pelos que, labutando antes, penosamente, nas lides agrícolas, fazendo apenas para comer, descobriram meio portentoso de acumular fortunas em pouco tempo? Só em parte. Não lhes seria grato voltar à profissão, na qual os frutos do trabalho careciam de valor, pelas dificuldades das permutas. Além disso, os montanheses lutavam em desigualdade de condições. Produziam longe, na montanha, para vender no litoral. Entre o litoral e eles, fluminenses e paulistas exercitavam as mesmas atividades, cujos resultados eram desonrados dos riscos e das despesas das grandes viagens.

Inicialmente, deu-se refluxo de populações, tentando os mineiros praticar a agricultura nas regiões litorâneas. Honório Silvestre descreve magistralmente êsse movimento demográfico: "A esperança de fortuna num relance de vista levou a população do regime conservador, calmo e pacífico da lavoura no litoral e em São Paulo para o trabalho intenso, pesado e inconstante nos resultados na região das minas. A pouca produtividade das lavagens das areias auríferas ao lado dos ingentes trabalhos de desmonte, num regime econômico em que a instalação da agricultura na região das minas não seria possível, impeliu os habitantes das Minas Gerais para o litoral em que nos primórdios da nossa história haviam instalado a lavoura da cana-de-açúcar os nossos maiores na faina gloriosa de valorizar a terra brasileira.

"Descendo o rio Paraíba do Sul abaixo, passando por Taubaté, Guaratinguetá, Guataparé, garganta do Embaú, tinham penetrado

na região das minas auríferas dos sertões de Cataguás os destemidos bandeirantes das jornadas gloriosas anteriores e posteriores às expedições organizadas pelos sertanistas Fernão Dias Pais e Antônio Dias Cardoso. Voltavam quase duas centenas de anos depois pela estrada que Garcia Pais, em fins do século XVII, com o auxílio do coronel Domingos Rodrigues da Fonseca, lançara através dos sertões das Minas Gerais, florestas umbrosas do rio Paraíba do Sul, pelo vale do rio Paraibuna, unindo num só amplexo o lendário Sabará à baía de Guanabara, ao Rio de Janeiro, a metrópole lusitana colonial das terras do Sul do Brasil.

“Situadas as minas nas serras conhecidas em botânica pela feição florística — sertão — o avassalamento agrícola da região da mata mineira constituía, sem dúvida, nova adaptação extensiva e a pecuária ametódica podem proporcionar ao homem numa fase definida de sedentarismo no nosso solo. Mas, a adaptação à lavoura de uma população que se havia afeito aos trabalhos rudes da mineração durante dois séculos de lutas com a natureza, sujeita aos percalços da opulência e da miséria, não podia ser obra dum momento. Exigia por consequência um certo prazo de preparação, mormente no que se refere à invasão das terras cobertas pelas florestas multiseculares da fértil e opulenta Zona da Mata, campo escolhido para o desdobramento de novas energias retemperadas com a exuberância paradisíaca da região banhada pelo rio Paraíba do Sul, desde o Riachão do Salto ao estuário em pleno costão do Atlântico.”

O período de adaptação decorreu em território fluminense. Foi aí que o mineiro se fez cafeicultor. Colonizou o vale do rio Paraíba, povoou a região de Cantagalo, atulhou de produtos agrícolas os portos de Angra dos Reis, Mangaratiba, Parati, das Caixas, da Estrêla e de Macaé. Domesticou os puris e os goitacás. Fundou Itaocara. Rasgaram-se estradas, por onde desciam primeiro os montanhese, ao trabalho dos campos e, depois deles, os gados necessários ao alimento e aos transportes. E o café, ganhando tão grandes levas de agricultores, fazia-se oceânico, cobria a província fluminense, que chegou a fornecer 79% da produção nacional. E a província fluminense ponteava-se de famílias mineiras, das mais prestigiosas e tradicionais: os Soares de Sousa, os Furquim Werneck, os Teixeira Leite, os Ferreira Leal, os Monteiro de Barros, os Vieira de Carvalho, os Toledo Pisa, os Barbosa de Castro, os Leite Ribeiro.

O café, porém, não reteve na província fluminense os montanhese. Estes é que o levaram para as montanhas. Certamente, não voltaram ao Sabarabuçu, ao Trapuí, ao São João del-Rei, a Mariana, ao Caeté, cidades até hoje povoadas de sombras e lembranças. Fixaram-se na Zona da Mata, que nunca mais perdeu a hegemonia econômica dentro do Estado de Minas. Os estadistas da colônia e do Império ainda não haviam atinado com o modo de substituir em Minas as atividades da mineração. Ainda insistiam na cultura

do chá, sobre a qual pretendiam basear a economia montanhosa — cultura, “de que tantas vantagens podemos colhêr, oferecendo aqui à Europa um produto que ela com tanto riscos, incômodos e despesas vai procurar aos confins da Ásia”, como escrevia o Marquês de Sapucaí. Os mineiros, entretanto, já se haviam alistado nas hostes dos cafêzistas.

Por onde entrou em Minas o café? Diz Daniel de Carvalho que “pelo caminho novo, aberto pelo guarda-mor Garcia Rodrigues Pais, através da Serra do Mar e da Mantiqueira, estando em êrro quem supõe as primeiras colheitas estabelecidas ao sul de Minas, em Jacuí, Aiuruoca, Baependi e Santa Rita do Sapucaí.

Tão generalizado está êste êrro estampado oficialmente no livro *Aspectos da Economia Rural Brasileira*, publicação da Diretoria do Serviço de Inspeção e Fomento Agrícolas do Ministério da Agricultura, 1922, e reproduzido pelo Dr. Augusto Ramos, no seu substancioso trabalho — *O café no Brasil e no estrangeiro*, 1923, e, por isso, constantemente repetido na imprensa, que resolvemos investigar a origem do engano. Atribuí-lo à passagem de Saint-Hilaire no *Voyage aux sources du Rio de S. Francisco et dans la Provincia de Goiás*, onde há referência ao *midi de province de Minas*. Bastaria êsse argumento. O que hoje chamamos sul de Minas nunca seria *midi*. Para francês só mesmo a Zona da Mata poderia sê-lo. De resto, há outro argumento fácil, a favor da Zona da Mata: é mais razoável que o café tenha seguido os caminhos abertos pelos mineiros, quando quiseram fazer agricultura na província fluminense, e pelos quais recebiam os gados necessários ao alimento e ao trabalho — caminhos, aliás, pelos quais êles próprios voltavam. Sabemos quais sejam: “Dos arraiais mineiros da “Meia Pataca”, hoje Cataguases, do Feijão Cru, hoje Leopoldina, de S. Manuel, Ubá e outros lugares, foram traçadas estradas rústicas, que, pelo vale do rio Pomba, se dirigiam a S. Fidélis de Sigmaringa e pela navegação fluvial iam os viajantes a Campos, quando não preferissem a viagem pela bacia do Rio Muriaé” — escreve Honório Silvestre. Êsse, provavelmente, o roteiro seguido pelo café, que, de São Gonçalo, onde surgira logo depois de introduzido na côrte, rápido saltara a Cantagalo. Quanto a considerar-se Mariana o berço da lavoura cafeeira de Minas, é boa vontade: lá chegaram, bem cedo, é certo, umas plantas; porém, enviadas pelas comadres cariocas às comadres mineiras como ornamentação de janelas, em época quando da sistematização da cultura não se cuidava. Café para enfeitar procissão.

Em torna-viagem, os tropeiros levavam sementes de café, do mesmo modo como, na província de São Paulo, conduziam de Santos para o Interior, nas ancas de seus machos, os mosquitos vetores da febre amarela, que iam infestar as pousadas de clima rude — Campinas, São Carlos, Sorocaba, etc. É mal sabiam, os tropeiros montanheses, que, levando para as montanhas aquela planta exótica, conduziam a origem da produção que, durante séculos, mais fretes

a ganhar lhes daria. “Na propagação da cultura — diz Daniel de Carvalho — não é lícito desconhecer o papel relevante desses obscuros obreiros da nossa grandeza econômica em outros tempos, os tropeiros, e que, ainda são hoje, em largos tratos de nossa terra, os transportadores comuns das mercadorias, das notícias, das idéias, de tôdas as coisas novas para o interior do país”. Duas mil bêstas carregavam em 1820 a produção econômica de Minas ao pôrto do Rio de Janeiro. Já aí, ao lado dos couros e das carnes secas, do algodão e do fumo, figurava em quantidade apreciável o café. Dez anos depois, êste arrebatava ao algodão o primeiro lugar, com 18.400 arrôbas. Já éramos desorganizados e inconstantes, abandonando umas culturas pelas outras: o algodão caía de 90.000 arrôbas a 7.000. Então, a exportação global do café brasileiro era de 484.222 sacas. Sacas de sessenta quilos, porque, se antes eram de setenta e cinco? Por que se adotou essa unidade para o café, no país que manda no assunto, que no assunto dá o tom? Porque o transporte se fazia por meio de tropas de muarês; a carga comum de cada muar são oito arrôbas, que cumpre dividir em duas bandas, para cada um dos lados da cangalha; então, duas sacas de quatro arrôbas, ou seja de sessenta quilos.

O café determinou nova distribuição demográfica em Minas; nada destinou aos antigos centros de mineração, povoados de sombras e lembranças e povouou municípios até então quase desertos: Caratinga, Teófilo Otôni, Juiz de Fora, Manhauçu, Carangola, Muriaé, Ponte Nova, Conceição, Cataguases, Ubá, Monte Santo, Viçosa, Ouro Fino, em rápidos anos passaram a ser os mais populosos, enquanto Diamantina, Sabará, Caeté, Mariana, etc., passaram a não ter habitantes para povoar as ruas, para encher as numerosas igrejas, edificadas no tempo do ouro. Os casarões ficaram vazios como as minas. O café traçou o novo mapa demográfico. Determinou o roteiro das estradas de ferro. Fixou as zonas de prestígio político, cujos filhos seriam os únicos com poder bastante para liderar a política, embora às vêzes deixando a outros os ônus da administração.

Hoje, os maiores municípios cafeeiros de Minas são: Muriaé, Juiz de Fora, Teófilo Otôni, Carangola, Mar de Espanha, Ponte Nova, Além-Paraíba, Caratinga, Rio Novo, Rio Branco, Guarani, Leopoldina, São Manuel, Miraf, São Domingos do Prata, Viçosa, Pomboia e Ubá — todos na Zona da Mata, com exceção de Teófilo Otôni.

Poder-se-ia deduzir que o café mineiro gozou muita fama, conquistando preferências. Dá a entender isso a seguinte ordem régia, expedida ao governador da capitania, em 1800: “O Príncipe Regente Nosso Senhor é servido que V. S. mande todos os anos dez arrôbas do melhor café, mais escolhido, mais assazonado, e conduzido com todo o resguardo que possa haver nessa capitania, com o subscrito — Para S. A. o Príncipe Regente Nosso Senhor, e seu serviço



particular — vindo encarregado o Mestre ou Comandante da embarcação que o trouxer de o ir mesmo apresentar logo no Real Palácio apenas chegar; e vindo também distribuído em caixões de duas arrôbas cada um.” Datado do palácio de Queluz, em 2 de março de 1800, com assinatura de D. Rodrigo de Sousa Coutinho. Isso vem confirmar, mais uma vez, que D. João VI é cafêzista, e torna mais compreensível que, chegando ao Brasil, tenha mandado buscar novas variedades de café, que distribuiu aos nobres do seu séquito, mandando-os cultivar, já que não podia mandá-los plantar batatas, nem mantê-los na côrte, indefinidamente, como parasitas. Todavia, a idiossincrasia principesca não se manifestou por meio da política fiscal, porquanto até 1836 o café pagava 10% de impostos, ao passo que o açúcar, produto veterano, já perfeitamente estável, só pagava 5%. Quanto à arrecadação dos tributos mineiros sôbre o café, assim que se intensificou a exportação teve de operar-se nos postos fiscaes fluminenses. Rio de Janeiro, onde os mineiros inicialmente se fizeram cafeicultores, enciumava-se com as avalanches de café, expedidas das montanhas centrais. Muito dêsse produto passava como fluminense. Feito convênio entre as duas províncias, à do Rio de Janeiro cabiam 9 décimos do tributo arrecadado e 1 décimo a Minas. Crescendo enormemente a produção e subindo os preços, em pouco tempo surgiram os descontentamentos, transformados logo em sério conflito. “A 15 de janeiro de 1859, o presidente mineiro, Carlos Carneiro de Campos, dirigiu-se ao da província do Rio de Janeiro, João de Almeida Pereira Filho, expondo-lhe que haviam decorrido mais de sete anos, e que eram necessários novos ajustes acêrca do convênio, a fim de modificar-se a proporção da renda, em favor de Minas. Alegou êle, entre outras coisas, que a lavoura do café, no solo fluminense, já ocupava todos os esforços — ao passo que no solo mineiro estava em período de ininterrupta evolução, e prometia muito; e que para incremento dela, ali, contribuíam o fato de serem os terrenos mais caros na província do Rio de Janeiro, e a circunstância de ter crescido o consumo “na côrte, Petrópolis, Niterói e outras cidades que se suprem no Rio”, assim como os melhoramentos verificados nos meios de transporte. Falou nos extravios que Minas sofria, em benefício da província do Rio de Janeiro — pela ocorrência de só possuir nas divisas desta, até 1859, a coletoria de Patrocínio do Muriaé, em lugar impróprio e, por isso, passar como fluminense muito café mineiro. Calculou tais extravios, naquele ano, em cêrca de 248.400 arrôbas, que, ao preço médio de 3\$500, perfaziam 869:000\$000, quantia de que, com a extração dos 4% de taxa, entrariam para os cofres mineiros . . . . . 346:770\$000. Avaliou os prejuízos de Minas com os citados extravios, durante sete anos, isto é, de junho de 1851 a junho de 1858 — em 237:636\$000 de impostos perdidos, considerando que deveriam haver-se desviado naquele prazo, 1.697.400 arrôbas, que atingiram, cotadas a 3\$500, a importância considerável de 5:940\$000. Terminou

pedindo para Minas 11%, que não mais 9,03% da renda englobada dos impostos de exportação do café.

O governo fluminense não concordou, não deferiu e deixou dormir durante ano e meio o officio do governador mineiro. Rescindiu-se o convênio; abriram-se as hostilidades entre as duas províncias. A do Rio de Janeiro, para defender os seus interesses, expediu, mês e pouco antes da terminação do contrato, o regulamento de 24 de setembro de 1860, alterando disposições precedentes e criando e restaurando diversas recebedorias e registros. Como o café mineiro penetrava no território fluminense acompanhado de guias comprobatórias da origem — o art. 8 do citado regulamento especificou o modo prático da conferência de tais guias. Pelo art. 87, foram criados agentes por parte da província do Rio de Janeiro e com o consentimento da outra, nos registros mineiros de Paraíba, Rio Prêto, Sapucaia, Mar de Espanha ou Chiador, Flôres, Ericeira, Pôrto Novo do Cunha, Barra do Pomba ou Picu. E o art. 71, de que Minas se queixou amargamente, estatui o seguinte:

“Só isentam da cota provincial as guias qualificativas de café de outra província, sendo devidamente verificadas e anotadas nos registros desta província e na mesa provincial. As guias que não estiverem nessa conformidade serão reputadas ilegais e o café que as acompanhar será considerado de produção desta província (do Rio de Janeiro), para o pagamento da cota provincial.”

As coisas agravaram-se gradativamente. Houve guerra de representações, de officios, de reclamações, e tudo piorou quando o transporte começou a ser feito pela Estrada de Ferro D. Pedro II, a partir de 1872. Dois novos convênios em nada contribuíram para diminuir a tensão e regular o assunto, que acabou explodindo na Câmara dos Deputados, e provocando intervenções do Ministério da Fazenda. Em 1875, a Tesouraria Provincial propôs as seguintes medidas:

- 1.<sup>a</sup>) Proceder-se-á, por parte de Minas, a uma exata e minuciosa matrícula dos seus exportadores, mencionando-se o nome de cada um dos estabelecimentos agricolas e do lugar em que é situado, a quantidade da produção e tudo o mais que conveniente fôr.
- 2.<sup>a</sup>) Far-se-á efetiva, por parte desta província, a última parte do parágrafo 12 do art. 4.<sup>o</sup> da lei número 2.024, collocando-se junto ao consulado da côrte um empregado permanente, que, munido daquela matrícula, poderá conhecer da origem do café de produção mineira, cabendo aos respectivos exatores o dever de comunicar-lhe, diáriamente, o movimento de exportação que se verificar, para que em tempo, se preciso fôr, possa êle fazer as devidas reclamações.

As autoridades fluminenses não concordaram com tais providências, embora já houvessem liquidado, há muito, questão igual

com a província de São Paulo. Minas, Rio de Janeiro e São Paulo já haviam entrado em acôrdo quanto à política externa do café, assinando o Convênio de Petrópolis, de 3 de março de 1896, e a velha questão entre os dois primeiros continuava de pé. Até quando em 1898 se liquidou, por meio de convênio, cujas bases são:

- 1.<sup>a</sup>) Para o serviço de cobrança do impôsto de 11% sôbre o café, serão, pelos governos dos Estados de Minas Gerais e no Rio de Janeiro, criados postos fiscais, nas estações terminais das estradas de ferro no Distrito Federal e na cidade de Niterói, bem como em outros pontos onde os ditos governos julgarem de conveniência, inclusive em trapiches para o café que vem por mar.
- 2.<sup>a</sup>) O café chegado ao pôsto fiscal poderá dêle ser retirado logo que seja pago o devido impôsto no pôsto, permitido, entretanto, seu depósito no pôsto sem limitação de tempo, contanto que o impôsto seja pago dentro do prazo máximo de noventa dias e pelo valor constante da pauta do dia de sua chegada.
- 3.<sup>a</sup>) A repartição fiscal, a que fôr levado aviso da chegada, numerará e escriturará êste de modo que possa ficar nela conhecida com tôda exatidão a quantidade de café do seu Estado existente no mercado.
- 4.<sup>a</sup>) O exportador, quando quiser obter despacho para o embarque do café, apresentará à repartição fiscal duas notas idênticas, datadas e assinadas, das quais conste, além dos outros esclarecimentos determinados nos regulamentos, o nome do navio em que tiver de ser embarcado o café, o ponto em que o embarque se há de efetuar, o pôrto a que o café se destina, a marca e o número dos volumes, a quantidade em quilogramas daquele a embarcar.
- 5.<sup>a</sup>) A repartição fiscal, depois de haver verificado pela sua escrituração que a existência no mercado do café procedente da produção de seu Estado, feitos os descontos de 5 por cento correspondente ao consumo no Distrito Federal, comporta o despacho pedido, concedê-lo-á, lançando nas mesmas notas a precisa quantidade de café que pode ser embarcado, e restituirá uma delas ao exportador para conferência do embarque. Cada uma das repartições fiscais dos dois Estados terá na outra funcionário seu para fiscalização da procedência e escrituração do café entrado e dos despachos de concessão de embarque.
- 6.<sup>a</sup>) A nota do despacho para exportação é intransferível e só terá valor pelo prazo fatal de dez dias para o navio nêle designado. Findo o prazo, ou tendo o navio saído sem a carga exata da nota do despacho, o mesmo expor-

tador, salvo o caso de força maior, não poderá obter outro qualquer despacho na repartição em que tiver sido processado o primeiro, sem que pague previamente a totalidade do impôsto na mesma importância do anterior, sôbre a quantidade de café que tiver deixado de exportar. Entretanto, se o dito exportador não se apresentar a pedir outro despacho até estar findo o prazo ou ter saído o navio, a repartição fiscal poderá conceder a exportador diverso novo despacho de exportação para a quantidade que não tiver sido aproveitada para o embarque.

- 7.<sup>a</sup>) Os governos dos dois Estados reservam-se o direito, de cada um de per si, conceder os privilégios de postos fiscais a armazéns particulares que ofereçam as condições de idoneidade prescritas nos respectivos regulamentos, ou de tê-los por sua própria conta e administração.
- 8.<sup>a</sup>) Os governos dos dois Estados prestarão o seu auxílio aos proprietários de estabelecimentos com regalias de postos fiscais para que alcancem do govêrno federal o direito de emissão de conhecimentos e de *warrants* com relação ao café depositado nos ditos estabelecimentos, sujeitos êsses títulos às prescrições legais já decretadas para idênticos, sôbre mercadorias de importação. Serão, então, os agentes fiscais os competentes para atestarem em tais títulos a importância do impôsto que sôbre êle tem de recair.
- 9.<sup>a</sup>) Enquanto não funcionarem os postos fiscais, o impôsto sôbre o café continuará a ser cobrado como é atualmente, procedendo-se, porém, pela forma estabelecida neste acôrdo para o respectivo despacho de exportação, cuja nota será o único documento exigível para a conferência do embarque.
- 10.<sup>a</sup>) Os governos dos dois Estados elaborarão em comum, dentro do prazo de quinze dias da data da aceitação dêste acôrdo pelo govêrno do Estado do Rio de Janeiro, os regulamentos necessários para a sua execução, e resolverão no mesmo prazo sôbre o melhor expediente no tocante às guias existentes. Se, findo o prazo, o trabalho não estiver concluído, ou se mantiverem divergências a respeito de detalhes de serviço, cada govêrno resolverá em separado sôbre os dois assuntos, respeitadas no regulamento que expedir, em sua letra e sentido, todos os artigos dêste acôrdo. O govêrno do Estado de Minas Gerais nomeará quem, na cidade de Petrópolis, o represente junto ao govêrno do Estado do Rio de Janeiro, para o referido trabalho.

Na longa pendência entre Minas e Estado do Rio, com aspectos às vêzes graves, cumpre acentuar que, da parte do último, haveria

inevitável despeito. Fôra êle, incontestavelmente, o campeão do café, além de ter sido o pioneiro. Enquanto Minas se debatia com os problemas resultantes da fase de transição econômica, com a agricultura destruída por decretos restritivos e pela mania do ouro, e ainda sem substituto para a riqueza mineral; e enquanto São Paulo bem longe ainda se achava de assumir a liderança da economia nacional, e do café, a província do Rio de Janeiro era o baluarte econômico do Brasil, e da opulência da côrte. Antes de chegar a Resende e a São Gonçalo, o café nada era, ou era planta ornamental, ou fornecia apenas algumas sacas à exportação, no Norte. No território fluminense é que se transformou em riqueza. E deu, aí, o que fazer e o que ganhar aos egressos das minas ôcas, exaustas. Mas o café é ingrato. Sempre foi ingrato. Passou, deixando sombras e lembranças e foi opulentar Minas Gerais. Sua passagem pelo território fluminense, a caminho dos portos de embarque, era sempre lembrança, quase provocação... A lavoura cafeeira opulentava-se em Minas, na proporção em que decaía no Estado do Rio. Em grande parte, só se opulentava aquela porque decaía esta. Depois, veio a abolição e tudo se agravou mais ainda. Enquanto os negros mineiros tinham de continuar a serviço dos mesmos senhores, apenas em condições diferentes, porquanto não lhes seria possível erradicar-se, encurralados, que estavam, nas montanhas distantes e ainda mais ou menos ínvias, os fluminenses tinham ao alcance a Capital Federal e seus arredores, onde facilmente se empregariam em serviços domésticos, ou poderiam viver de expedientes e até na vagabundagem. A abolição foi sangria na agricultura do Estado do Rio, enquanto, para Minas Gerais, não teve maiores conseqüências.

Minas, porém, não chegou ainda à fase definitiva de sua economia. O "ouro verde" tem-lhe dado incomparavelmente mais do que os veios auríferos e as catas das gemas. Todavia, "há longos anos que se vem notando neste e nos demais municípios da Zona da Mata, com patriótica tristeza, o progressivo abandono das lavouras cafeeiras", escrevia Duarte de Abreu, em 1915, referindo-se especialmente a Juiz de Fora. Já vinha de antes a decadência, que não deixará de crescer. Dia virá em que a economia particular dos agricultores mineiros se esteará na policultura, para abastecimento dos centros internos de consumo, enquanto a do Estado se baseará sobre a siderurgia e outras riquezas minerais, racionalmente organizadas e sistematicamente exploradas.



A pátria adotiva e definitiva do café: São Paulo, onde a terra roxa tem o centro, e constitui quase monopólio, derramando apenas sobras para os Estados vizinhos. Quando, nas crises de superpro-

dução, se inventam meios artificiais para resolver os problemas daí resultantes, e se apela para a retenção, para a queima, etc., é extraordinário que não se pense em relativamente pequena antecipação ao que as leis naturais vão determinar que se faça e se fará: no Brasil, o café será cultura de terra roxa, só de terra roxa; assim, em vez de proibir novas plantações, de modo geral, em vez de reter nos reguladores o fruto de trabalhos exaustivos, em vez de queimar êsses frutos, tome-se providência radical: só se admitam cafêzais em terras roxas. Seria critério natural, científico; e acabaria com as avalanchas de cafês ordinários, que concorrem com os bons e os desmoralizam nos mercados externos, pois bons e maus saem com o mesmo nome — *Santos*. Quando se fizer isso, a zona cafeeira ficará quase tôda dentro de São Paulo. Coisa parecida já se pratica no Uruguai, onde não se cultiva feijão em cima de pedra, como aqui; onde a ignorância dos lavradores não constitui tabu liberalesco, como aqui. Lá, o Instituto Phytotécnico y Semillero de La Estanzuela não só determina o ramo de cultura a praticar-se em cada zona agrológica, como indica até a variedade de cada ramo. Assim, não se tem a concorrência inflexiva de uns produtores contra outros, nem a superprodução, nem a produção de artigos ordinários, em conseqüência de se cultivarem em zonas inadequadas. Aqui, ao contrário, já houve época em que todo mundo cultivava café. Café, em zonas cafeeiras; e café também em zonas próprias para milho, ou para feijão, ou para algodão, ou para os citros, e para a cana-de-açúcar, e não se cultivava nem cana-de-açúcar, nem citros, nem algodão, nem feijão, nem milho. Enquanto se preparava a superprodução e a desvalorização do café, importavam-se cereais para alimentação de operários rurais, empregados no amanho de terras, que nunca dariam café de qualidade fina, mas sempre produziriam cereais de primeira qualidade.

São Paulo, ao contrário de Minas Gerais, encontrou no café a fase final de sua economia. Se hoje a rubiácea sofre abalos, e conduz a crises, isso se deve às intromissões indébitas, ao *laissez faire*, à incrível liberdade de cultivo, por qualquer agricultor, em qualquer terra, dentro e fora do Estado. Porém, assim como a tecnocracia vai tomando conta das atividades individuais, de tal modo que se torna cada vez mais difícil a improvisação de intrusos nas especializações dos técnicos, assim também na agricultura teremos de ir seleccionando atividades agrícolas de acôrdo com as condições mesológicas. Dia virá quando café só se cultivará em terras próprias à cafeicultura. Nesse dia, outros Estados e outras zonas paulistas abandonarão os cafêzais. E a zona realmente cafeeira será apenas umas margens de Minas Gerais, umas sobras do Espírito Santo, e algumas regiões de São Paulo e Paraná. Não haverá superproduções. Não haverá avalanchas de cafês ordinários, a desvalorizar os bons cafês das boas zonas. Praticamente, a cultura cafeeira será paulista, como se poderá ver no princípio dêste livro — *Divisões Naturais dos Estados*.

Comparando-se ao que foi, a lavoura cafeeira fluminense já fez quase tôda a viagem no caminho da decadência. A da mineira acentua-se pelo menos há trinta e cinco anos. A capixaba, ainda não, porque aí há matas a devastar e ainda há, a comer e a consumir, o húmus das terras virgens. Quando, porém, tiver início, a procissão de sombras e de lembranças se avolumará rápida, e o fim se precipitará mais depressa do que ocorreu na antiga província do Rio de Janeiro. E no próprio Estado de São Paulo já existem sombras e lembranças. Mesmo aí, o roteiro do café pode ser identificado através de desertos, de cidades mortas. Os habitantes do chamado norte evadiram-se para as zonas novas, para a Alta Paulista, para a Noroeste e para a Sorocabana. Não se farão tradicionais aí. Seus descendentes não encontrarão todos o que fazer aí, porque quem começou cafêzista tem de acabar cafêzista; não sabe evoluir, e entregar-se a culturas mais modernas ou a modernizar as antigas; não compreende a policultura. Procurará outras zonas para cultivar café. A terra roxa está marcando o lugar dos novos terreiros. Polarizará definitivamente os cafeeultores. E outros lavradores, com mentalidade diferente, os que desde a infância, desde agora, começaram a escutar as pregações a favor da policultura, irão povoar as regiões povoadas hoje pelos cafêzais bonitos, produtores de cafés ordinários — regiões que, de outro modo, também se povoariam de sombras e lembranças.

Parece que, quanto a São Paulo, não restam dúvidas sobre o roteiro do café. Este veio de Resende e, como diz Paulo de Moraes Barros, “obedeceu, em início, ao influxo da proximidade, da analogia topográfica e similaridade dos terrenos. Acompanhando a antiga estrada das tropas que se desenrolava da côrte a São Paulo, foram-se espalhando as bagas do futuro ouro verde, de rincão em rincão, pelos contornos das cabeceiras, pelos declives das fraldas e pelas lombadas da morraria que formam os contrafortes das Serras do Mar, da Mantiqueira, ladeando os da Carioca, Bocaina, Quebracangalha e Jambreiro, vindo morrer nas margens do Mumbucaba, Paraibuna, Paraitinga e do rumorejante Paraíba.” Tanto se desenvolveu do lado da província fluminense quanto da paulista, até ao divisor das águas do Paraíba e do Tietê, perto de Moji das Cruzes. “Daí, em salto avantajado, vencendo o maciço altanado, por demais fresco e úmido, que tem por centro a capital e o Jaraguá por baliza, defluiu pelas encostas e recôncavos da barragem serrana, que, da fronteira de Minas, não sob a influência excitante da planta avassaladora, Bananal, tornou-se presto dela grande produtor, exportando suas safras pelo pôrto de Angra dos Reis.” Aliás, Mangaratiba mesmo já foi pôrto exportador de café paulista.

O chamado norte foi a primeira zona de café em São Paulo. Depois, a região da Cantareira, a caminho do sul de Minas, via Atibaia. Depois, ao longo dos tributários do Piracicaba, e do próprio Piracicaba, a caminho de São Manuel e de Botucatu. “Campinas

foi o pão indiscutido do movimento irradiador das plantações de café, em seu recesso, constituindo-se a heráldica da agricultura paulista. E' tão durável a essência vitalizadora dos componentes telúricos das suas adjacências, que nela se encontram, ainda vigorosos, primitivos talhões, orçando pelo centenário. Alhures, tal fato não se verifica de cafézais tão longevos, bastando para rejuvenescê-los, como vai acontecendo, judiciosa adubação com húmus artificioso. Foi nesta celebrada fração territorial que o inteligente empirismo dos lavradores estatuiu as regras práticas para a escolha de terrenos propícios à cultura cafeeira, com base na vestimenta vegetal nativa, chamada de padrões."

Terá razão: em nenhuma outra parte do mundo se encontrariam cafézais de cem anos. Porque a substituição gradativa deve ser feita sem cessar, visto como o cafeeiro que, devido à idade, se torna de pequeno rendimento, deixa de dar produção econômica, está ocupando o lugar de um mais potente. Por isso, nos outros países cafeeiros os produtores não possuem só cafézais, mas, também, viveiros para aquela substituição gradativa. E' mais eficiente e razoável do que criticar os governos quando a lavoura está dando prejuízo e pedir que os favores oficiais cubram os *deficits* consequentes ao empirismo, mesmo inteligente.

O café, sempre atrevido e sempre ingrato, tangeu de Campinas a cana-de-açúcar, que tinha ali o quartel-general, e para onde vai voltando; irradiou-se, e subiu a região mojiana. Sempre inconstante, já deixou a cana-de-açúcar voltar. Foi tomando o rumo da terra roxa, de onde só no nosso século começaram a puxá-lo, a forçá-lo a outras condições de meio. Tôda aquela região — mojiana — foi literalmente invadida. Nos municípios de Pinhal, São João da Boa Vista, Espírito Santo do Pinhal, Batatais, Casa Branca e, mais abaixo, Moji-Mirim e Moji-Guaçu, estão ainda as fazendas dos bons primeiros tempos, antes pomposas, muitas em decadência, com os solares ameaçados pela macega. Na região centralizada por Ribeirão Preto, as grandes fazendas: Schmidt, Dumont, Guatapará, São Martinho. Zona do *bourbon*, que o fluminense Luís Pereira Barreto conduziu de sua terra — Resende. O segrêdo do café, aí, foi sempre um só: a terra roxa, cujo domínio está descrito no início, em passagem indicada páginas atrás. Diga-se, aliás, que só a terra tornou possível, durante tanto tempo, o império absoluto da monocultura cafeeira, essa coisa absurda de se absorverem as atividades rurais pelo café, a ponto de se importarem produtos agrícolas para alimentação de operários agrícolas. Só a terra roxa tornou possível negar-se por tanto tempo aquêlo princípio, segundo o qual o solo não dá, mas apenas empresta, exigindo a prática da doutrina da restituição, que os cafeicultores não respeitavam. Só a terra roxa tornou possível, por tanto tempo, prescindir-se da ciência agrícola. Não tem razão o antigo Secretário da Agricultura, há pouco citado: o empirismo não é inteli-



gente, nem em Campinas; a terra roxa é que é generosa, milagrosa, providencial.

E Franca e Sapucaí, cujos cafés, dizem, são os melhores do mundo. Depois, para outro lado, sempre dentro da terra roxa: Palmeiras, Descalvado, Santa Rita do Passa Quatro, e Araras, Piracununga. Rio Claro, Araraquara, Jabuticabal, Bebedouro. Ribeirão Bonito, Dourado, Bocaina, Bica de Pedra, Boa Esperança, Gavião Peixoto, Ibitinga, Itápolis, Novo Horizonte. E Matão, Dobrada, Taquaritinga, Santa Adélia, Catanduva, Pindorama, Rio Prêto.

Mais tarde, a terra roxa deixou de determinar o roteiro do café, que começou a acompanhar os traçados das estradas de ferro, ou a puxar êsses traçados. E começou a avalanche dos cafés ordinários. Ordinários, mas que chegam ao estrangeiro com o mesmo nome dos excelentes cafés francanos, dos ótimos cafés mojianos: *Santos*. Quando, em 1912, começou a penetração sertaneja da Estrada de Ferro Noroeste do Brasil, surgiram os hinos às excelências das novas terras desbravadas, não faltando os paralelos entre elas e as de Ribeirão Prêto e adjacências. Não há dúvidas. Terras excelentes. Pode-se mesmo admitir sejam melhores do que as tomadas para têrmo de comparação. Porém, não basta sejam terras boas. Cumpre saber para que são boas. Café não é quantidade, não é rendimento por hectare, nem chega mesmo a ser essencialmente aparência: é qualidade, antes de tudo e acima de tudo. E essa qualidade, se, em grande parte, depende do modo de colhêr e beneficiar, nem por isso deixa de ser determinada pelas condições ecológicas. Os processos de beneficiamento podem melhorar um mau café, cultivado em terras sem condições agrológicas propícias a tal gênero de cultura; mas, nunca tornariam de primeira qualidade êsse café, medíocre em razão da ecologia, isto é, originariamente medíocre. Em *Américas*, temos páginas sôbre isso.

Os cafêzais, entretanto, continuaram dando origem a novas regiões econômicas paulistas, a novas cidades, a novas estradas de ferro. Para não citar nomes, refiramos apenas Marília, a mais precoce de tôdas as cidades e que inicialmente se chamava Alto Cafêzal. Quanto à Noroeste, Paulo de Moraes Barros descreveu em 1921 a nova marcha do café de Bauru a Mato Grosso: "De S. Paulo a Bauru, são 433 quilômetros macios, derramando a vista pelo variado cenário da operosa labuta do interior. À chegada, o olhar incide sôbre a esplanada, na qual assentam as vastas e vistosas oficinas da Noroeste. Do outro lado a cidade, já compacta, edificada em chão de areia sôlta, como penitência aos apressados, desenrola-se por branda declividade.

Mais 462 quilômetros de marcha e a visão de Mato Grosso anuncia-se no espelho monstro do Paraná, a interceptar a carreira, refulgindo intensamente os raios criadores. Êste trecho é um tanto duro pelo calor e poeira, agravados pela afluência de passageiros, que atravancam com suas pessoas e bagagens todos os interstícios

dos carros. A Noroeste que o pratica hoje em trinta e uma horas, a mesma Noroeste no-lo promete para amanhã em quinze horas de marcha continuada, dispensado o atual pernoite forçado em Araçatuba. Se a jornada tem agruras, em compensação, quanto encanto maravilhando o olhar do forasteiro; quanta prosperidade brotando na terra virgem, quanta futura grandeza em perspectival. Logo à partida, Val de Palmas — com seus cafézais apagando-se no horizonte, as cêpas remanescentes dos padrões e as urupucas protetoras montando guarda às novas plantações. Vem depois Jacutinga, há poucos anos atrás modesta estação, encostada a uma serraria, em meio de perobal; hoje é sede de município crismado em Avaí. Sempre correndo em linha de espigão descortina-se Presidente Alves, movimentada povoação em cume dominador, cujas lavouras se irradiam exuberantes pelas lombadas além, coroando na Serra dos Agudos as cabeceiras dos rios Batalha, Batalhinha, Alambari, Turvo, Feio, Tibiriçá, até mesmo as do Ribeirão das Antas, assinalando as nascentes tributárias do Tietê, Paraná e Paranapanema.

Mais adiante, Toledo Pisa, a antiga *Faca*, que foi por muitos anos a vedeta isolada do sertão, na conquista do ouro verde. Seus primeiros cafézais, ainda bem vestidos e em boa produção, com numerosa prole perfilando nas ilhargas, testemunham o valor da terra e do homem. Quase a distância de grito, se avista Pirajuí, que em menos de uma década se fez cidade e cabeça de comarca, ligada à estação ferroviária por excelente estrada de automóveis. Em seguida vão ficando Lauro Muller, Cincinato Braga e a presunçosa Cafelândia, com suas vicejantes legiões em expansiva fusão, formando um mar de café. Bordando as margens da linha as recém-plantadas hastes, lindas, lustrosas, parecem igualadas a golpes de tesoura. Um instante mais, e quase em contigüidade, se apresenta Presidente Pena. Aí cruzam os trens, com demora suficiente para a refeição meridiana. Viajantes de olhos injetados, faces mascaradas pelos carvões incandescentes, se precipitam, qual humana *correição*, em acelerado tropel dos dois lados da estação, destroçando numa rajada incoercível a grosseira e abundante *munição* que garante o baluarte culinário. E' curioso o espetáculo. O embate é rápido, com cena de feroz mastigação, durante o qual o estômago supercheio é nivelado a jatos de amornada cerveja. Assim se apazigua a *correição*; cada um retoma o seu lugar, e os comboios reencetam a interrompida marcha.

Algumas poucas dezenas de quilômetros adiante se mostra assentada em simpática eminência a neonata e faceira Albuquerque Lins, com ares de senhorita cidadã e pretensões a grande dama. E tem razão, como centro que é de fazendas importantes, povoadas de cafeeiros a centenas de mil. Este bloco de lavouras consistentes que de ano a ano amplia o seu âmbito pelos vales férteis do Feio e do Tibiriçá, vai ter, e, breve ramal ferroviário, partindo de Lauro Muller, para ocorrer ao transporte de sua vultosa produção. Sempre

em meio do filão de ouro verde se atinge a Promissão, novo apelido, melhor soante que o antigo Hector Legru — sem justificativa local. Nas cercanias funcionava, anos atrás, um pôsto de catequese leiga de índios coroados, ou caingangs.”

E prossegue, a Penápolis, e Glicério, e Birigüi, e Araçatuba, e a Jupuí. Essa, a marcha do café pela Noroeste, improvisando cidades, dando nomes pomposos a antigos burgos anônimos, inundando de ondas verdes milhares e milhares de quilômetros quadrados, produzindo riquezas, gerando superproduções (em *Américas*, fazemos a descrição, do ponto de vista econômico, da viagem até Corumbá). Aí, nessa faixa de terra branca, arenosa, o café produz precocemente, e em proporções avantajadas. Atende tôdas as exigências do imediatismo brasileiro, que não se preocupa com as conseqüências de erros econômicos, satisfazendo-se com os resultados do momento. Hoje, os telhados daquelas cidades mal tiveram tempo de encardir-se, mal houve tempo para crescerem tôrres de igrejas por cima dos bispados, que o café também produziu; mas, o entusiasmo primitivo já cedeu ao clamor contra a crise da cafeicultura, e o *Stephanoderes* vai destruindo sistematicamente tudo quanto o homem semeou sem método algum.

O que ocorreu na Noroeste, foi igual na Sorocabana e na Alta Paulista. Passava-se um dia por uma região, através de picadas. Cinco anos depois, os lugares marcados antes pelas cabanas de pau a pique haviam se transformado em cidades. Naturalmente, isso tinha expressão medíocre do ponto de vista econômico. Tôda aquela população, ou melhor, tôdas aquelas populações não surgiram de baixo da terra; nem o coeficiente de natalidade explicaria a centésima, nem a milésima parte daquela densidade demográfica. Aquilo exprimia apenas deslocamentos de populações, que abandonavam as zonas já destruídas pela rotina e pelo empirismo, e iam devastar as novas, desbravadas pelo café. Cumpre, de resto, acentuar que São Paulo recebeu milhares e milhares de cafeicultores, procedentes de Minas, da Bahia, e do Estado do Rio. Recebê-los-á, muitos mais ainda, porquanto diminuirão forçosamente, em proporções enormes, as áreas cafeeiras dêsses Estados, ao passo que só com dificuldade o cafeicultor passará a ser policultor. Preferirá passar a ser paulista, saber que erradicar-se do seu Estado e radicar-se em São Paulo é continuar a ser o esteio do café.

Entre os Estados cafeeiros, São Paulo foi o último a ser beneficiado pela rubiácea. Em 1801, pelo pôrto de Santos saíram apenas 132 arrôbas, ou sejam menos de três sacas. A farinha de mandioca ainda constituía o grosso da exportação. De resto, São Paulo só com o café encontrou sua fase definitiva de atividade econômica. Não participou do ciclo do pau-brasil, que morria no Cabo Frio; nem pròpriamente do do açúcar, porque havia regiões produtoras melhor situadas; mesmo o ciclo do ouro arrastou para as Minas Gerais imensa parte de sua população. O café, porém, seria seu.

A N O S	RIO DE JANEIRO	MINAS GERAIS	SÃO PAULO	ESPÍRITO SANTO	B A H I A	T O T A L
1870.. .....	98.762.230	37.544.538	18.379.643	7.987.667	48.724	162.722.802
1871.. .	113.473.388	35.149.631	19.151.378	8.576.378	47.636	176.362.595
1872.. .	112.589.338	26.213.258	13.066.497	6.101.017	234.093	158.204.203
1873.. .	97.086.183	33.744.696	18.853.471	7.309.235	232.824	157.226.459
1874... .	115.177.780	37.113.864	18.219.638	5.136.917	71.547	175.719.746
1875... .	119.259.989	41.653.922	17.633.991	8.032.922	122.468	183.703.201
1876.. .	113.350.760	36.400.221	17.380.029	5.586.228	76.079	172.973.317
1877.. .	108.244.492	38.343.748	17.116.342	8.568.740	1.292	172.274.614
1878... .	109.890.726	47.922.892	24.068.556	6.221.101	81.691	188.184.768
1879.. .	129.419.229	51.233.057	21.569.925	7.856.345	2.377	210.080.933
1880.. .	133.764.760	54.781.664	21.806.651	9.086.024	—	219.439.099
1881.. .	248.007.968	73.773.283	26.508.409	11.095.552	90.500	259.394.262
T O T A I S . . .	1.398.990.752	513.874.774	233.754.714	91.558.176	927.691	2.239.106.107

Não só pela terra roxa, diga-se com indispensável justiça. Também, e em grande parte, pela organização do trabalho rural. Enquanto a província do Rio de Janeiro se povoou de sombras e lembranças, quando se deu a Abolição, a de São Paulo apenas lhe sentiu os efeitos, porquanto já organizara o trabalho livre. Se compararmos a produção cafeeira de algumas províncias, em anos anteriores à Abolição, veremos que não existiam sequer indícios de vir a ser São Paulo o seu líder máximo (produção em quilos), conforme vemos na tabela da página anterior.

Ao começar o século XX, a situação nada tinha de semelhante. O Rio de Janeiro estava praticamente aniquilado, e São Paulo se distanciara de Minas Gerais a perder de vista:

S A F R A S	SÃO PAULO	MIN. GERAIS	ESP. SANTO	RIO DE JANEIRO
1900-01.....	8.932.000	3.137.000	—	
1901-02.....	10.172.000	2.929.000	—	1.264.000
1902-03.....	8.357.000	3.121.000	700.000	989.000
1903-04.....	6.402.000	2.770.000	507.000	
1904-05.....	7.423.000	2.290.000	277.000	Média
1905-06.....	6.983.000	2.896.000	555.000	1904/5
1906-07.....	15.392.000	3.328.000	748.000	a
1907-08.....	7.204.000	2.437.000	708.000	1908/9
1908-09.....	9.533.000	2.786.000	461.000	
1909-10.....	12.124.000	1.993.000	408.000	Média
1910-11.....	8.458.000	1.711.000	484.000	1909/10
1911-12.....	10.580.000	2.219.000	268.000	a
1912-13.....	9.471.000	2.528.000	598.000	1913/14

Há, porém, circunstâncias desfavoráveis a São Paulo: neste Estado, a cafeicultura tomou aspecto nítido de exploração, e não de profissão. Caracteriza bem isso o fato, já não existente, de habitarem os fazendeiros Paris ou a Paulicéia, conhecerem melhor os arredores parisienses do que os recantos das fazendas. Houve época em que as cifras exprimiam exatamente isto: São Paulo produzia o dôbro de Minas Gerais, em café; e Minas Gerais possuía o dôbro de fazendeiros cafeicultores de São Paulo. E' que, neste último Estado, o café sempre foi latifundiário. E agricultura latifundiária constitui erro, contra o qual não seria oportuno nem necessário deblaterar, tão demonstrado está.

Em 1802, porém, já havia quem preconizasse para o pôrto de Santos destino ligado ao do café, coisa realmente de profeta, porquanto em tal ano aquêlê pôrto expedira apenas 116 arrôbas dêsse produto. Foi o capitão-general Antônio Manuel de Melo e Castro, que assim se exprimiu: "A navegação do pôrto de Santos para o de Lisboa há de ser sempre diminuta, enquanto a cultura do café e do algodão não chegar ao seu maior auge, pois êstes gêneros são os que oferecem uma carga que, por ser especificamente mais leve,

é mais apropriada para os altos das embarcações.” Note-se, porém, que a previsão não tinha bases econômicas; inspirava-se apenas na técnica marítima do tempo. Essa técnica transformou-se, desaparecendo o único motivo invocado pelo capitão-general. Santos, porém, veio realmente a ser o maior pórtio de café do mundo. Isto se deu quando a rubiácea descobriu a terra roxa, na província onde, “até os dois primeiros terços do século passado (XVII), o café não era conhecido senão como medicamento e como tal receitado aos enfermos”; onde, porém, “um pouco mais tarde algumas pessoas eram por êle apaixonadas e o reverendo Padre Manuel José, homem instruído e que tinha conhecimentos médicos, não só o receitava, como medicamento, mas até o preconizava como meio higiênico, louvando seu excelente sabor e qualidade, procurava estabelecê-lo como bebida cotidiana. Conseguiu isto em muitas casas em que era relacionado. Então, todo o café que se encontrava era importado.”

Para nós, para os que vivem no meio do café paulista, o tópico mais pitoresco de tóda a história da famosa rubiácea, há de ser incontestavelmente êste: São Paulo já foi importador de todo o café, que consumia. Mas, isso, quando Santos era “uma cidade pequena, de 4.000 habitantes”, exportando “grande quantidade de açúcar e arroz, que é considerado o melhor do Brasil”. Açúcar e arroz. O café ainda era planta de quintal; o foco irradiador era ainda um pé existente na propriedade do sargento-mor Santos Prado, em Jundiáí, município de Campinas, visitadíssimo como curiosidade. Parnaíba e Itu receberam então a rubiácea, no meio de roças de cereais e de imensas culturas canavieiras. Ao raiar do século XIX, a proporção entre o açúcar e o café paulistas exportados era esta: em 1801, segundo Spix e Martius, em trecho já citado, 13.359 arrôbas de açúcar, contra 132 de café; em 1802, 39.760 arrôbas de açúcar contra 116 de café. Em 1802, o açúcar contribuía para a exportação com 60:015\$500, o arroz com 537\$000, a aguardente com 480\$000, os couros com 480\$000, as miudezas com 600\$000, e o café apenas com 230\$400. Vejamos cem anos depois, em 1901 e em 1902, quanto café exportava São Paulo: 9.613.080 e 8.714.182 sacas, respectivamente, segundo os dados da Diretoria de Estatística Econômica e Financeira do Tesouro Nacional. Nesses mesmos anos, o Brasil exportava 14.759.845 e 13.157.383 sacas, respectivamente. Se quisermos ver a situação no chamado ano do bicentenário do café, verificaremos que, realmente, os últimos são os primeiros: em 1927, Santos exportou 10.288.018 sacas; Rio de Janeiro, . . . . . 8.011.349; Vitória, 944.147; Salvador, 255.290; outros portos, 616.275. Aquêlle total do pórtio de Santos é sôbre o total brasileiro de 15.115.061 sacas, e sôbre o total mundial exportado de 22.338.000.

Porém, desde o começo do século XIX, já era rápida a ascensão do café. Em 1803, a exportação paulista subiu a 75 arrôbas, valendo 1:625\$000. Em 1804, foi de 1.243 arrôbas. Em 1805, de 954, notando-se apreciável queda, ao passo que o açúcar, o arroz, a farinha de

mandioca, o polvilho e os couros subiram de modo realmente notável. Em 1806, o arroz subiu muito mais, exportando-se 23.420 alqueires; o açúcar desceu a 59.600 arrôbas; os couros subiram a 18.697 peças; e o café remontou um pouco: 1.060 arrôbas, valendo 4:240\$000. Em 1807, o café subiu a 1.270 arrôbas. Vale a pena consignar aqui a pauta dos artigos paulistas de exportação no primeiro decênio do século XIX. Três artigos dominantes — açúcar, arroz e couros; aguardente, café, farinha de mandioca, farinha de trigo, carne salgada, sebo, couros crus, couros curtidos, couros semicurtidos, peles, anil, quinino, polvilho, salitre, madeira, algodão, banha, chifres, e alguns poucos mais. Como se vai ver no capítulo apropriado, não consideramos favoravelmente o predomínio do café, no grau a que chegou; preferiríamos houvessem sido guardadas as proporções há pouco referidas.

Uma das causas do progresso cafeeiro em São Paulo, decorre da ida do capitão Francisco de Paula Camargo à corte, ao casamento de D. Pedro I, em 1817. Admirou-se dos preços ali conseguidos pela arrôba: 8\$000 a 9\$000. Além disso, o Conde dos Arcos estimulou-o, emprazou-o a fomentar na província aquêle cultivo. Regressando, plantou cafêzal em Campinas, e induziu um parente a plantar outro. Em 1835, surgiram mais dois, no mesmo município. O êxito foi magnífico. Começou, então, o abandono dos canaviais, e todo mundo plantava café. Aí, o maior entrave oposto à cultura cafeeira eram as dificuldades no transporte para Santos. A zona paulista do café ainda era a do chamado Norte, que o mandava para os portos fluminenses. “Das interessantes notas de Monsenhôr Pizarro — escreve Pérsio Pacheco e Silva, em *O Café no Oeste de São Paulo* — conclui-se que a cultura cafeeira já adquiria certa importância ao atingir o ano de 1817. Mais próximo de Resende, o município de Areias, principal produtor, exportava café para o Rio de Janeiro, produzindo anualmente cada escravo 50 arrôbas, e vendendo-se à razão de 2\$000. Lorena, Guaratinguetá, Pindamonhangaba e Taubaté, produziam “muito café” em suas terras. Jacaré e Moji das Cruzes também plantavam a promissora rubiácea, mas em escala menor. No entanto, para o lado fertilíssimo e virgem do *Oeste*, em Itu, cultivava-se “pouco café”, merecendo preferência a cana. Convém notar que, por êsse tempo, já vicejavam cafeeiros no município da Capital, mais ou menos espalhados pelos sítios e chácaras. Saint-Hilaire em 1819 faz menção dêles em sua narrativa de viagem. José Bonifácio, o Patriarca, em sua *Viagem Mineralógica*, realizada em 1826, informa por sua vez ter observado que na fazenda Jaraguá (parte do célebre morro), “os cafeeiros não prosperam tão bem, muitas vêzes morrendo com a geada.”

Em 1825, quando a produção brasileira de café era de 101.404 sacas, ou sejam 405.616 arrôbas (cifras de Paulo-Pôrto Alegre) a de São Paulo elevava-se a 360.000 arrôbas (cifra de Taunay). Santos, porém, ainda era pôrto cafeeiro secundário, devido às difi-

culdades de acesso: por êle saíram apenas 141.623 arrôbas da produção paulista daquele ano. A zona Norte, portanto, ainda era a maior produtora. O açúcar ainda era o primeiro artigo de exportação paulista. Mas, o café já conquistara o segundo lugar. Diga-se, aliás, que não é fácil a concordância das cifras acima citadas, dos dois autores. Não é muito provável que em 1825 São Paulo exportasse 360.000 arrôbas, e as demais regiões cafeeiras só 45.616. Ainda era a vez da província fluminense, que liderava de modo absoluto a produção da rubiácea. A liderança fluminense firmou-se e manteve-se durante muitos anos, depois daquela data. A hegemonia do pôrto de Santos — que deve coincidir mais ou menos com a de São Paulo — só teve início em 1892. Ainda em 1879 o pôrto paulista exportava apenas 950.000 sacas, enquanto o do Rio de Janeiro exportava 3.050.000 e outros portos nacionais 115.000, o que dava para o nosso país um total de 4.115.000 sacas, contra 4.230.000 de outros. Mesmo o Brasil não conquistara ainda a hegemonia, o que iria acontecer com a primeira safra republicana, a de 1888/89. Foi naquele ano de 1892 que, pela primeira vez, Santos exportou mais que o Rio de Janeiro: 34215.000 sacas, contra 2.980.000. No ano seguinte, houve descaída; mas, a partir de 1894, a superioridade foi sobeja e invariavelmente mantida, inclusive em 1932. Foi, igualmente, nesse ano de 1894 que, pela primeira vez, Santos sozinho exportou mais do que todos os outros portos reunidos: 3.985.000 sacas, contra 3.250.000. Em 1850, só o Brasil exportou mais do que todos os outros países cafeeiros reunidos; porém, apenas em 1898 se firmou definitivamente essa supremacia. E' valioso consignar que, enquanto caíram acentuadamente, nos anos que se seguiram à Abolição, as safras exportadas pelo pôrto do Rio de Janeiro, subiram, também acentuadamente, as exportadas por Santos — consequência da organização do trabalho livre de São Paulo, devida sobretudo ao senador Vergueiro e ao conselheiro Antônio Prado, como já salientamos. Ao último cabe quinhão bem maior do que ao outro e por isso concordamos com quem escreveu que “não deixa de ser espantoso que até agora não se tenha insistido devidamente na importância da colaboração de Antônio Prado para o nosso progresso nacional. E' que o seu temperamento realista e empreendedor não sabe se adaptar às improvisações ruidosas e sem consistência. Ele foi sempre o contrário de um ideólogo, de um sonhador. E é por isso mesmo que no momento de sua maior atividade política, momento em que todo mundo se comprazia na retórica fácil dos demagogos e dos teóricos, êle teve a sabedoria inestimável e a coragem de resistir à corrente, de iniciar silenciosamente uma obra, cuja extensão não se pode medir em palavras”. Só se pode medir com cifras, como as que exprimem a circunstância acima referida: graças a Antônio Prado, para São Paulo a solução do problema social representado pela escravatura não resultou num problema econômico, como, por exemplo, para



a província do Rio de Janeiro. Graças a Antônio Prado, murchou inexpressiva a frase bombástica de Silveira Martins, quanto à segunda parte de seu conteúdo: "O Brasil é o café, e o café é o negro". Antônio Prado fez com que o café fôsse o trabalho.

Já salientamos que o Congresso Nacional era constituído, na maioria, por barões rurais, homens práticos e ponderados, cuja consciência não se molestava com a imoralidade do trabalho servil — porquanto não conheciam outra espécie — e que não se moveriam pelo sentimento dos agoueiros, se permanecessem convencidos de que realmente, o café era o negro, de que a agricultura pereceria se se extinguisse a escravidão. Por isso, consideramos muito mais importante o papel de Antônio Prado, provando, com fatos, a esses barões rurais, que havia outra espécie de trabalho, que com o trabalho livre a agricultura seria mais próspera, do que o dos agitadores da massa popular. "Foi um temperamento de exceção, suas idéias não se desperdiçaram pela praça pública em busca de uma popularidade que não lhe seria difícil conseguir se sacrificasse a ela todo o seu enorme poder de realização". E' certo que tôda a grandiloquência dos eméritos e gloriosos Nabuco haveria sido vã, se, a par dela, Antônio Prado não se tivesse batido pela organização do trabalho livre e pela imigração européia, porquanto não existiriam argumentos suficientemente fortes e bastantes para convencer a parlamentares agricultores, ou tendo agricultores com cabos eleitorais, que era mesmo necessário arruinar a agricultura dêste país agrícola. A Abolição tinha de decidir-se no Parlamento, pelo voto dos parlamentares, e êsse voto seria contrário, se Antônio Prado, pela palavra — que não era brilhante, mas convincente — e, sobretudo, pela ação, de inexcedível eloquência, não tivesse rasgado ante seus pares novos horizontes.

Presentemente, assim se distribui a lavoura cafeeira paulista (cifras da primeira edição, quanto ao número atual de cafeeiros, ver *Américas*); município produzindo mais de três milhões de arrôbas — Pirajú; município produzindo mais de dois milhões de arrôbas — Lins; municípios produzindo mais de um milhão de arrôbas — Araçatuba, Birigüi, Cafelândia, Jambeiro, Jaú, Mirassol, Monte Aprazível, Piraju, Ribeirão Preto e São Manuel; municípios produzindo mais de quinhentas mil arrôbas — Barra Bonita, Bragança, Cedral, Xavantes, Franca, Gália, Getulina, Iacanga, Ipauçu, Itajobi, Matão, Penápolis, Promissão, Rio Preto, Tanabi e Taquaritinga. Todos os municípios paulistas produzem mais ou menos café para exportação, exceto os seguintes: Anhembi, Araçariguama, Buquira, Bom Sucesso, Campo Largo, Campos do Jordão, Cananéia, Cotia, Cunha, Faxina, Itanhaém, Juquiri, Jataí, Ribeira, Santos, São Sebastião, São Miguel Arcanjo e Ubatuba.



De acôrdo com Silva Leme, os primeiros produtores de café no município de Campinas eram paranaenses de Curitiba: o coronel Francisco Egídio de Sousa Aranha e o padre Aranha, irmão dêle. Conforme relata Pérsio Pacheco e Silva, Antônio Francisco de Andrade plantara o primeiro cafèzal. “Mas, a vida agrícola e sedentária de uma geração não tinha bastado para fixar o homem ao solo. O ânimo irrequieto e audaz dos descendentes dos Raposos Tavares, Buenos, Castanhos Taques, Pais Leme e muitos outros, aos quais deve o Brasil grande parte do seu território, vibra ainda em Andrade. E’ em 1817. Ele abandona o cafèzal, antes mesmo das primeiras cargas que devia exportar, e lá se vai com seus 8 ou 10 filhos para o sul, empenhado nos azares da guerra. Espirito mais clarividente, Francisco Egídio continua a cultivar com esmêro a lavoura deixada por Joaquim Aranha Barreto de Camargo, seu sôgro, e cujos benefícios em breve colherá. Também resolveram partir para o sul Sousa Campos e Francisco de Paula Camargo, demandando os sertões do Paraná; parte de fato passando porê m propositadamente pela fazenda de Francisco Egídio, não só para dêle se despedirem como também para que lhes desse informações das paragens do sul.

No correr da palestra veio Francisco Egídio a mostrar-lhes a conta de venda das primeiras remessas de seu café, conta que acabava de receber. Seduzidos então pelos avultados lucros contidos nessa conta, e já convencidos pelo amigo, de que grandes eram as vantagens de semelhante cultura, que fazem êles — mandam próprios a alcançar e fazer voltar os cargueiros que tinham seguido adiante e voltam resolutos, e firmes se entregam então à cultura do café.”

Não houvessem os prófugos regressado, não se tivessem feito cafeicultores em São Paulo mesmo, e provávelmente 1817 seria a data da introdução do café no Paraná, levado por êles, na retirada. Só muito mais tarde, pois, só na segunda metade do século XIX o Estado sulino adotou essa cultura, possuindo hoje (data da primeira edição, porquanto o Paraná é agora o segundo Estado cafeicultor do Brasil, exportando mais da metade de São Paulo) 33.700.000 pés. Tendo-se processado a coisa por contágio, e por emigração, os municípios da região norte é que iniciaram primeiro e ainda hoje são os grandes produtores, mesmo porque é tropical a quarta parte norte do Paraná: Ribeirão Claro, Jacarèzinho, Tomazina, Santo Antônio da Platina, Colônia Mineira e São José da Boa Vista. Ainda no ano de 1900, quando do pôrto de Santos já saíam 7.816.146 sacas, e 2.691.957 do Rio de Janeiro, o Paraná exportava 1.600 quilos, só atingindo o milhão de quilos em 1915. Em compensação — digamos assim — no mesmo ano de 1900 aquê le Estado exportava 25.722.860 quilos de mate e 48.545.663 em 1915. Ainda hoje, pelo pôrto de Paranaguá não saem 250.000 sacas por ano.

E é essa a corografia do café, uma vez que não se podem levar em conta as manchas cafeiras dos demais Estados. Mato

Grosso, por exemplo, com 400.000 pés, nos municípios de Campo Grande, Cuiabá, Três Lagoas, São Luís de Cáceres, Rosário e Corumbá. A primeira safra mato-grossense, de 50 alqueires, fêz-se em 1874. Da safra de 1876 se enviaram amostras a Londres, para análise, com a seguinte resposta: "A amostra assemelha-se muito ao café de Santos, da nova safra, mas é superior àquela qualidade, em geral, aproximando-se do café de Salvador e da Nicarágua. A côr é muito boa, e convém a qualquer mercado, sendo esverdeado vivo, com tendência para vermelho. Parece bem preparado, e o único defeito que tem é a pequenez da boga, que talvez torne um tanto incerto o seu valor. O valor que lhe damos atualmente é de 85 a 87 shillings por 112 libras".

Até 1920, o máximo anual da exportação mato-grossense foi de 17.100 quilos. Em 1927, a Assembléia Legislativa votou lei de auxílio a quem cultivasse os primeiros 100.000 pés de café em cada município. Só a muito custo, porém, Mato Grosso viria a ser Estado cafeeiro: dificuldades de produção, conseqüente à escassíssima densidade demográfica; e dificuldades de exportação, devido às longas distâncias internas, e ao grande percurso para o mar. Quanto ao consumo local, mesmo este não é animador para a cafeicultura, porquanto naquele Estado se usa mais comumente o guaraná ralado.

Quanto a Goiás, já mencionamos a data referida por Saint-Hilaire na *Viagem às Nascentes do Rio São Francisco e pela Província de Goiás*, como sendo a da introdução do café naquele rincão distante: 1819. Acrescenta o simpático francês: "Tem tido os melhores resultados e produzido grãos de sabor ótimo". Cumpre distinguir entre introdução do café e introdução da lavoura cafeeira. A data pode referir-se a esta última. Porquanto acreditamos na versão, segundo a qual a rubiácea era nativa em Goiás, conforme está exposto no capítulo anterior. Mesmo, porém, que assim não fôsse, Henrique Silva fixa em 1774 a entrada de sementes de café no município de Santa Luzia, procedentes da Bahia. Daí se teria irradiado a cultura, do sítio Riacho. "Dêse sítio do Riacho foi que se alastrou a cultura do café, tanto no sul como no norte do Estado. Já em 1778 Goiás exportava café de seu Hôrto Botânico para Belém do Pará, via Araguaia-Tocantins, como consta de estatística mandada organizar pelo capitão general d. Francisco de Assis Mascarenhas, em 1804". Aí por 1918, o italiano João Sival organizou em Anápolis uma colônia cafeeira, que animou os lavradores vizinhos a adotarem a mesma cultura. As mudas são mandadas buscar nos cafêzais nativos da mata de São Patrício, no município de Pilar, onde "existem muitos hectares de terras ocupadas por cafêzais nativos. Esses cafêzais são encontrados ora cerrados, ora mais espaçados. As plantas da nossa rubiácea, assim abandonadas à natureza, crescem muito de maneira que as pessoas que acorrem para êsses lugares, a fim de fazer as colheitas de café, às vêzes cerimoniosamente, abatem

os troncos dêsses cafeeiros. Segundo afirmam, só na mata de São Patrício há um milhão de cafeeiros nativos". Os cafeeiros cultivados subiram a 13.200.000, ocupando o primeiro lugar o município de Anápolis.

Em Santa Catarina, o café foi introduzido em 1786 pelo próprio govêrno, que também comprava, a \$640 a libra, tôda a produção das primeiras safras, a título de estímulo. Florianópolis, Pôrto Belo, São José e Laguna foram sempre os principais centros dessa cultura. Exportava-se para o Uruguai o café catarinense, reputado pela qualidade e pelo perfume. Parece, entretanto, que o café é supersticioso, tem desconfianças da pequena propriedade e da policultura. Com o incremento da imigração, e a subdivisão das propriedades agrícolas, a cultura cafeeira decaiu. "O exportador encontra-se na contingência de reunir várias colheitas pequenas — deçuzido de cada uma o consumo próprio do colono — para organizar uma partida capaz de suportar as chamadas despesas gerais do embarque. O mercado de Florianópolis é o entreposto dêste comércio; os compradores da produção exposta nas feiras semanais que se fazem aí são conhecidos pela alcunha de "pombeiros". A atividade dêstes é admirável: em períodos de escassez de qualquer produto, saem em demanda das próprias colônias onde fazem a aquisição do que encontram." Hoje, há em Santa Catarina 3.500.000 pés de café e o próprio Instituto, incumbido de orientar o assunto, fomenta ali a produção, que devera fixar no trópico e acima dos quatrocentos metros de altitude.

Se, sintetizando a distribuição da lavoura cafeeira dos três principais Estados produtores, quisermos, ao mesmo tempo, tirar conclusões de ordem sociológica, não ficaremos muito alegres. Vejamos: No Estado de São Paulo, há 37.647 propriedades agrícolas com cafeeiros até 5.000 plantas (conservam-se as cifras da primeira edição); 20.916 até 10.000; 15.345 até 20.000; 9.146 até 50.000; 3.060 até 100.000; 1.678 até 200.000; 61 até 1.000.000; e 13 de milhão para cima. Em Minas Gerais: 38.769 propriedades até 5.000 plantas; 26.574 até 20.000; 4.701 até 50.000; 1.009 até 100.000; 798 até 500.000; 28, acima de 500.000. No Estado do Rio: 12.961 propriedades cafeieras. Então, nos três principais Estados produtores só existem 173.443 proprietários de cafêzais. Em outras palavras: o mais forte contingente de produção agrícola dêste país é fornecido por 173.443 proprietários. Donde resulta que é imensamente desproporcional no Brasil o número de proprietários rurais em relação ao de operários rurais. Isso, porque, para nós, cafeicultura é sinônimo de monocultura. Se devêssemos considerar ortodoxa essa doutrina e definitiva essa situação, teríamos de concluir, impiedosamente: é necessário abolir daqui a cafeicultura, porquanto o Brasil é um país de imigração, país de imigração tem necessidade imperiosa de fixar os imigrantes ao solo, a fixação de imigrantes ao solo só se faz pela propriedade da terra, que teria de ser multidividida — o que é contrário à cafeicultura latifundiária.

## 256 — PARTE ESPECIAL (O CAFÉ)

Somos pelos cafèzais não superiores a 20.000 plantas, por motivos sociais e pelos econòmicos.

Neste assunto, profetizar é menos arriscado do que doutrinar: em alguns anos o Brasil não será mais país essencialmente cafeicultor; o café será ainda o principal produto agrícola de exportação; mas, felizmente, não se poderá conservar o dístico: *Coffea Brasiliae Fulcrum*.

O café não pode continuar sendo *le fils unique*, a que nos vamos referir mais adiante. Com o fim da cafeicultura monocultural e oceânica, cessará o mandonismo na agricultura, a agricultura exploração.

A agricultura será profissão.

## CAPÍTULO V

### CULTURA CAFEIRA

**T**EMOS EVITADO cuidadosamente, no correr da história geral de nossa agricultura, as divagações de ordem técnica, sem dúvida muito tentadoras, mas sem oportunidade em trabalho de natureza dêste. Na parte referente ao café, porém, comporta-se capítulo referente à cultura. Não só por se tratar do produto de mais relevante importância para nós, como também por tornar mais fáceis e evidentes certas conclusões, compatíveis mesmo com estudo histórico, sem finalidades doutrinárias. Para efeito dessas conclusões, desejamos fixar, inicialmente, o seguinte conceito de Paulo Pôrto Alegre, em *Monografia do Café* alentado volume, vindo à luz em 1879, em Lisboa:

“Os cuidados concernentes à vegetação do cafêzeiro são quase os mesmos por tôda parte, e não é dêles que resultam as diferenças de qualidade que distinguem as numerosas espécies de grão que se encontram nos mercados; estas diferenças provêm simplesmente do solo e do clima onde se acha a planta, bem como, também em grande parte, do preparo e cuidado que se emprega no fruto para o secar e limpar, depois de colhido na época mais conveniente.

“Bem merecido ou não, é fato incontestável que o café árabe, conhecido geralmente pelo nome de Moca, foi sempre, e é ainda hoje tido como superior em gôsto, aroma e outras qualidades, aos de tôdas as demais procedências. Qual será, porém, a razão dessa preferência? Será ela mais a consequência da fama antigamente adquirida, que só com o correr dos tempos pode ser destruída, ou terão realmente o comércio e o consumidor razões ponderosas e muito bem fundadas para tanto? E’ o cafêzeiro árabe uma espécie distinta das outras, ou apenas uma variedade dessa espécie? Eis algumas questões, além de muitas outras, entre as quais não é fácil responder à menor, sem probabilidade de incorrer em grave êrro. O cafêzeiro árabe não constitui na verdade uma espécie própria dita, mas sim uma variedade com caracteres especiais, resultantes de circunstâncias puramente locais; estas são: a situação

dos cafêzais, a constituição normal do solo árabe, e certas condições atmosféricas, bem como a atenção e o cuidado que empregam os árabes durante o cultivo, em parte e principalmente na colheita e depois dela”.

Quanto à influência da constituição do solo na qualidade do café, muito se poderia discutir e expor, preferindo nós conduzir o leitor a *Américas*, em que versamos o assunto. Assim se fixariam os extremos da discussão: “O café é um privilégio de São Paulo, concedido pela natureza” — de Assis Brasil; e “Não há zonas de cafés bons e de cafés maus” — de Rogério de Camargo, para quem essa questão de zonas é preconceito insubsistente. Inútil dizer que nossas preferências seriam para Assis Brasil. Se não por motivo propriamente científico, ao menos de ordem patriótica: se nos convencer-mos de que o fixador por excelência do café é a terra roxa, teremos a certeza de que São Paulo será sua pátria definitiva. Se nos convencêssemos de que só do beneficiamento depende a qualidade do café, estaríamos arrasados, visto como o melhor país cafeeiro do mundo seria o povoado pelos mais caprichosos agricultores. Nunca o Brasil, incontestavelmente. E’ certo que países de condições ecológicas incomparavelmente inferiores às nossas, que países sem terra roxa produzem cafés também incomparavelmente superiores aos nossos; e que a adoção de métodos eficientes de beneficiamento tem melhorado a qualidade de cafés de zonas consideradas más. Nem por isso, entretanto, se poderá ir muito longe na conclusão. Métodos eficientes de beneficiamento podem melhorar o produto, naquilo em que as qualidades dependam do beneficiamento; nunca, porém, tornar bom o produto mau em consequência de condições ecológicas não propícias. Aí, é o caso de dizer-se: o que o berço dá, só a cova tira. E’ certo que os processos de cultura são mais ou menos os mesmos por tôda parte, e não determinam as qualidades do produto, como diz Paulo Pôrto Alegre. E’ também certo que os processos de beneficiamento influem decisivamente na determinação das qualidades. Mas, parece também incontestável que a formação do solo é fator importantíssimo, não só quanto à intensidade da produção, como na duração da vida da planta e, ainda, na qualidade. Álvaro Tavares da Cunha Melo refere isto: “O padre Araújo Marcondes, em sua conhecida monografia *O Café*, publicada em 1896, observa que os terrenos pedregosos e arenosos produzem café mais aromático que as terras roxas. Assim é que em São Sebastião do Paraíso o terreno da cidade e das chácaras adjacentes é arenoso, e produz café muito aromático, tanto que os fazendeiros trocam, para gasto, os seus cafés com o da cidade. Assim também em Santa Catarina, as terras da ilha e as dos municípios do litoral são em sua maioria arenosas, determinando muitas vês a necessidade de misturar argila colhida a distância para solidificar a chapa de rodagem das estradas e caminhos construídos nessa região”. O café aí produzido, entretanto, ganhou fama no Uruguai, onde obtinha cotações superiores às de qualquer outro.

Paulo Pôrto Alegre — que, relembremos, escreveu na segunda metade do século XIX — faz paralelo entre o café árabe e o brasileiro: “O café do Brasil não é ainda o que se chama o *artigo de lei* em tôda a acepção do têrmo. Mais tarde tocaremos neste ponto. Quanto à sua estimação sucede com êle o mesmo que com outros gêneros coloniais análogos. Se tirarmos um paralelo entre o árabe e o brasileiro, como não diverge o modo de os apreciar? De tanta fama goza o primeiro, como depreciado em alguns mercados é o segundo. A rotina ou a suas conseqüências imediatas e infalíveis, se deve em grande parte êsse descrédito, que pouco a pouco se foi lançando à conta dos produtores. Entretanto, aprofundada esta questão, se chegará, sem grande esforço, a demonstrar que, se o café brasileiro bom, não é em tudo igual ao de Moca, é certamente aquêle que lhe está mais próximo como qualidade. A analogia que existe nos climas e latitudes de ambos os países, compreendidos em limites pouco distantes entre si, deve contribuir de algum modo para a semelhança. A Arábia acha-se geográficamente entre o 12° e o 34° de latitude boreal, e o Brasil entre o 4° de latitude boreal e o 38° de latitude austral.

“Será a diferença do solo? Não, já o dissemos no capítulo antecedente. A composição química da terra do Iemen nada revela, para que se deva classificá-la como excepcional, e em ambas as regiões a temperatura média é intertropical. Nestes pontos a analogia é palpável, mas nas demais condições, mormente nas atmosféricas, não deixa de haver grande divergência entre elas e as do Brasil, e quiçá sejam essas as que porventura modifiquem a natureza do fruto. Dizemos *talvez* porque o café já foi analisado qualitativa e quantitativamente pelos químicos mais eminentes da atualidade, e qual foi o resultado dos seus trabalhos? Uma incógnita. Em cada uma das qualidades examinadas variavam as proporções da matéria oleosa, de modo tão sensível, que se torna impossível a determinação exata da quantidade dos elementos orgânicos que o compõem; e tanto assim é, que Paynen teve de proceder a um número avultado de análises quantitativas de cafés de um sem-número de procedências, para poder chegar a deduzir aproximadamente a composição normal do café. Mais adiante voltaremos a êste assunto puramente científico, quando nos referirmos às suas propriedades químicas. Trouxemos esta espécie de paralelo a pêlo, apenas para de passagem lembrar que o mérito do café não parece ser devido exclusivamente ao seu esmerado preparo, como querem alguns, nem tampouco à natureza da planta e seu cultivo, como pretendem outros, e o descrédito do brasileiro à negligência ou pouca inteligência já no modo de cultivá-lo, já na colheita e bonificação. Antes de tudo, a verdade tal qual ela é, as causas são outras e complexas, o que procuraremos demonstrar mais tarde”.

Ao tempo de Paulo Pôrto Alegre, não se dava a devida atenção ao *ph* das terras, a sua maior ou menor acidez, e a própria química



agrícola era pouco evoluída. Hoje, sabe-se que aí está tudo, e mais aqui: não é possível ter oceanos de cafèzais, plantar café de ponta a ponta de uma estrada de ferro, de ponta a ponta de um espigão: porque os solos brasileiros são em geral superácidos, ao passo que o café prefere-os mais alcalinos; porque, sendo o café planta tropical, isto é, sendo própria de regiões onde jamais será densa a demografia, e exigindo, contudo, grandes cuidados individuais, não há quem agüente cultivar cafèzais de milhares e milhares de pés, sem sacrificio do patrimônio comum no seu próprio beneficio. Em *Américas*, temos páginas sôbre isso.

Parece incontestável que a natureza do solo e os processos de beneficiamento são os únicos fatores determinantes das qualidades do café. De um lado, vemos isto: os cafèzais dão abundantemente nas terras novas, ricas em sucos nutritivos; mas, cafés inferiores desde as primeiras safras. A seguir, a produção diminui gradativamente, até à extinção dos cafeeiros, ou à decadência da lavoura. Em quase todos os países cafeicultores do mundo essa lavoura está decadente. Dentro do Brasil, vemos que ela é, digamos, circulante: muda de zona e de Estado, deixando no lugar sombras e lembranças. Por outro lado, isto: os processos de beneficiamento variam, como variam as qualidades obtidas. Temos, então, para resultados variáveis, dois fatores também variáveis: qualidade das terras e métodos de beneficiamento. O outro fator é fixo: os processos de cultura. Variam êstes de modo tão insignificante, que melhor se dirá serem invariáveis. Passando em revista os países cafeeiros, para um capítulo dêste livro, notamos identidade de processos culturais, ao menos quanto à essência da questão. Nas mais das vêzes, essa identidade envolve mesmo as condições enumeradas por von Bernegg como peculiares à cultura do café: altitude das terras; sua situação — mediterrânea ou litorânea; clima — temperatura, chuvas, ventos e tempestades; qualidade do solo. No tocante à cultura, o que se vê num país se vê nos outros, inclusive no Brasil, excetuando-se, para êste, uma coisa: os fazendeiros não têm o hábito de manter viveiros para substituição sistemática das plantas avelhantadas ou fisicamente defeituosas por qualquer motivo.

De outro lado, isto: a diferença começa a existir no momento da colheita. Em todos os países, com exceção do Brasil e da Uganda, o café cereja é catado a mão; só os grãos maduros e perfeitos. Mas, o beneficiamento tem início imediatamente a seguir. Na Uganda e no Brasil, a colheita faz-se a granel, de arrastão — maduros, verdes, defeituosos. A balaiadas despejam-se nos terreiros, para a seca, ao sol, à chuva, às intempéries, sem critério de espécie alguma. Consequência: países, onde tôdas as condições ecológicas são inferiores às do Brasil, apresentam produto muito melhor. Aliás, mesmo dentro do nosso se pode notar isto: fazendeiros caprichosos, estabelecidos em zonas de cafés ordinários, apresentam produtos melhores do que fazendeiros estabelecidos sôbre terra roxa, mas rotineiros,

escravos do empirismo inteligente, inventado por Paulo de Moraes Barros. Por que, se as terras do primeiro são incontestavelmente inferiores, e tanto que todos os cafés da região são ordinários, enquanto são bons todos os cafés da região do outro fazendeiro? Por que, se, num caso como no outro, são feitos por processos rigorosamente iguais a roçada da mata virgem ou do capoeirão, a derrubada, a queima, o alinhamento, a covagem, os talhões, a semeadura, o viveiro, a transplantação, o sombreamento das plantas jovens por meio das urupucas ou das mamoeiras, as capinas, as podas e a adubação? Porque, respondemos, do ponto de vista mediato, o mais importante na cafeicultura é o beneficiamento. São conclusivas, em tal sentido, as experiências do Serviço Técnico do Café. Em 1931, concitou êle os cafeicultores paulistas a uma experiência: enviou-lhes instruções quanto ao modo de tratar dez a vinte alqueires de café, os quais, a seguir, seriam enviados àquela repartição. As instruções:

- 1.ª) Colhêr a dedo, cuidadosamente, cêrca de 10 a 20 alqueires de cafés perfeitamente maduros. Para esta colheita, o colono poderá usar cêsto, prêso a tiracolo, a fim de que o café não caia no chão, misturando-se com possíveis cafés já estragados.
- 2.ª) Nã deixar que o café permaneça amontoado, por muito tempo, a fim de evitar tôda e qualquer possível fermentação que possa, mais tarde, prejudicar o sabor da bebida. São as fermentações, quer na roça quer no lavador ou no terreiro, que determinam, em sua maior parte, os paladares duro e Rio que depreciam, em Santos, os nossos cafés em cêrca de \$500 a 1\$000 em quilo.
- 3.ª) Proceder-se-á a uma seca lenta, mais à sombra que ao sol, a fim de que o óleo essencial e outros princípios aromáticos não se volatilizem. O óleo essencial ainda em formação, durante a seca, volatiliza-se a 40°C, segundo constatou Peckolt. A perda dos óleos, por excesso de exposição ao sol, dá ao café uma *bebida fraca*, isto é, faz com que um quilo do produto dê, apenas, para 60 ou 80 xícaras, enquanto que os cafés preparados à sombra dão cêrca de 140 e até 180 xícaras por quilo. A questão da densidade é importante neste caso. O sol é quase um inimigo do bom café. Por isso, não se deve usá-lo senão no seu mínimo necessário.
- 4.ª) Nas poucas horas em que o café deve receber o calor solar, não deixar nunca de mexê-lo bem. Não esparramá-lo em camadas nem muito finas e nem muito grossas. Usar no 1.º dia o rôdo comum. Daí por diante, o uso da grade de dente em substituição ao rôdo torna-se indispensável, para a igualação da seca. Seca-se mais rapidamente o café, revolvendo-o constante e continuamente, em lugar ventilado, que propriamente expondo-o ao sol, sem mexê-lo.

- 5.<sup>a</sup>) Quando o café da presente experiência atingir o ponto de meia seca, deve-se amontoá-lo quente, em um só monte, e cobri-lo com encerado. O encerado é imprescindível para a igualação da seca. E' éle que determina a uniformidade da massa do café amontoado e coberto, de maneira que os grãos mais secos possam roubar a umidade dos menos secos, até que se torne igualada a seca.
- 6.<sup>a</sup>) Esparramar ao sol, em seguida, o café, nos dias seguintes e mexê-lo continuamente, durante uma hora ou pouco mais e, novamente, amontoá-lo. O café deve terminar a sua seca lentamente, sob o encerado. A pressa é inimiga da boa seca. Convém, por isso, esparramar o café apenas durante o tempo necessário para que adquira calor. Se, porém, o lavrador dispuser de um barracão arejado, seria de grande conveniência terminar a seca, lentamente, à sombra, como se faz para os cafés destinados a sementes.
- 7.<sup>a</sup>) Durante a última fase da seca dever-se-ão fazer as provas, a fim de se verificar o exato *ponto* de recolher o produto. Estas provas deverão ser feitas várias vezes por dia, por meio de um canivete, cortando transversalmente o grão de café, a fim de que se possa verificar se as manchas escuras de umidade já desapareceram do seu interior. Se estas ainda persistem, depois de cortados vários grãos, deve-se continuar a operação da seca, conforme atrás ficou explicado. O ponto *exato* se conhece quando as manchas de umidade já desapareceram e quando o café se deixa cortar maciamente, embora com a sua peculiar resistência, sem se fragmentar ou quebrar-se. A côr deverá ser a *verde cana*, homogênea.
- 8.<sup>a</sup>) Beneficiar, separadamente, os cafés da presente experiência e remeter, à Secção do Café, do Departamento de Inspeção e Fomento Agrícolas, uma amostra de 5 a 20 quilos, com a discriminação do preparo a que foi sujeito.

Outra circular se expediu, solicitando o despulpamento, lavagem e enxugação de 60 litros de café cereja colhido a dedo, perfeitamente maduro: a colocação de 60 litros, colhidos simultâneamente e nas mesmas condições, em um balde, até fermentar; secar lentamente ambas as amostras à sombra.

Uma terceira circular, só a lavradores das zonas de cafés duros, pedindo 15 quilos de cafés secados na árvore, e colhidos de modo a não se misturarem com os caídos no chão.

O Serviço do Café recebeu, em consequência, cêrca de duas mil amostras, aproveitadas em experiências. As conclusões constam do livro de Rogério de Camargo, *Visando a Qualidade*, e aqui são reproduzidas, notando-se faltar entre elas uma muito importante, a mais importante: cafeicultura não pode ser atividade latifundiária,

pois é tropical e no trópico jamais haverá densidade demográfica a dar aos oceanos, que nos causam orgulho, o carinho que o café requer:

- 1.º) No primeiro caso, seca lenta, no terreiro, de cerejas colhidas perfeitamente maduras, a bebida somente se apresenta “mole” nas zonas chamadas “boas” e quando o preparo havia sido feito com todo o escrúpulo e precauções necessários para evitar prolongadas fermentações; quando omitidos êsses cuidados, as amostras procedentes mesmo da Franca, davam bebida prejudicada. Nas zonas da Sorocabana, Noroeste e Central do Brasil, tais cafés se apresentaram quase sempre como bebida caracteristicamente “dura” ou “Rio”.
- 2.º) No segundo caso, a metade da amostra despulpada apresentara sempre boa bebida, tanto na Mojiana (zona de cafés naturalmente “moles”), como nas zonas conhecidas como produtoras de cafés duros; quanto à segunda metade da amostra, não despulpada e que fermentara no balde, a bebida apresentara gosto desagradável, variando de acôrdo com o grau de fermentação e acentuando-se francamente o paladar “Duro” ou “Rio” quando a amostra procedia das zonas consideradas más.

Finalmente, no terceiro caso — cafés secos na árvore — a bebida se apresentara “dura” ou “Rio” quando as amostras provinham da Sorocabana, Noroeste e Central, e “mole”, suave, com respeito às amostras da Mojiana, Paulista e outras zonas sabidamente produtoras de cafés “moles”.

Rogério de Camargo — chefe da Seção de Café e, posteriormente, diretor do Serviço Técnico do Café, do Ministério da Agricultura — concluiu que só o despulpamento é de fato eficiente para beneficiar o café, porque evita a ação dos microrganismos das zonas más. Concluamos nós: não foi no ano de 1931 que no Estado de São Paulo — o líder mundial da cafeicultura, quanto à quantidade — se chegou ao conhecimento da necessidade de despulpar-se o café, coisa esta usual em todos os países concorrentes, inclusive nos coloniais. E somos tão atrasados no concernente ao nosso principal produto, que a Seção de Café deveu encetar intensa campanha, no sentido de demonstrar as possibilidades de adotarmos o despulpamento. No Estado de São Paulo percentagem apreciável de fazendeiros adotou. A proporção, porém, é tal que se pode afirmar: no Brasil não se despulpa o café; continua-se colhendo a granel e, em seguida, espalhando-se de qualquer modo no terreiro, para a seca ao sol; colhe-se mal o café, e expõe-se ao seu inimigo, para ser estragado, maltratado, desvalorizado. Se é certo que no Estado de São Paulo os terreiros são cimentados, na maioria, e é conhecido

o uso do encerado, para proteger o café, êste, na mais vasta extensão dos Estados cafeeiros, é esparramado em terreiros térreos, de onde só se recolhe depois de completamente sêco, depois que o sol ardente lhe matou quase tôdas as qualidades.

Para se ter idéia do quanto é importante o despulpamento, basta considerar-se a diferença de cotações na Bôlsa de New York, entre o melhor café brasileiro e o colombiano, por exemplo: cêrca de 40%. Ao mesmo tempo, enquanto os demais países vão vendendo tudo quanto produzem, o Brasil é obrigado a reter e a queimar. Mas, além do despulpamento, existe a questão da colheita. Esta deve fazer-se a mão, bago a bago, e no momento quando o café atinge o grau ótimo de maturação. Ora, como encontrar operários para catar milhões e milhões de pés de café? Como poderá fazer isso o fazendeiro que dispõe, só êle, de milhares e milhares de plantas? Impossível, absolutamente impossível. Afirme-se, portanto, que, no Brasil, a elevação do nível das qualidades de café depende de mais um fator, além dos já apontados: redução das lavouras, quer em relação ao número de cafeeiros existentes no país, quer em relação ao de cada propriedade. Possuímos, mais ou menos, 200.000 proprietários de cafêzais. O número de cafeeiros sobe a 3.049.300.000 (cifras da primeira edição). Daria a média de 15.246 cafeeiros por proprietário. Mas, no caso, não se pode jogar com a média, sabendo-se do número enorme de fazendeiros proprietários de mais de cem mil, de mais de quinhentos mil, até de mais de um milhão de plantas. Onde arranjar gente para colhêr tudo isso, se o ponto ótimo é simultâneo para todo um cafêzal e se, portanto, a colheita tem de ser feita de golpe, embora caprichosamente, grão a grão?

Há possibilidade de alguma conclusão? Sem dúvida: redução impiedosa dos cafêzais. Não, porém, impondo os mesmos ônus aos cafeicultores de zonas cafeeiras e aos de zonas não cafeeiras; mas, sim, pela extinção completa dos cafêzais mal situados. Estaremos apenas antecipando-nos à evolução, que se processará fatalmente, como se tem processado. Já não vimos essa lavoura deslocar-se do Estado do Rio para o de Minas Gerais, e do Espírito Santo, e de São Paulo? Já não a vimos deslocar-se do chamado norte paulista para a mojiana? Não tenhamos a pretensão de vê-la firmar-se na Sorocabana, e na Noroeste, por exemplo. O melhor é mesmo erradicá-la, antes que, exaurindo aquelas regiões, as transforme em pastos, depois de se haver processado a evasão das populações rurais.

Haveria grandes prejuízos. Prejuízo algum. Antes de tudo: é mais fácil e mais definitivo suprimir a causa do que viver sempre às voltas com os efeitos. E' muito mais barato liquidar cafêzais do que manter aparelhagem completa e cara, para liquidar os cafês, pelas queimas. Cafêzal extirpado não exigirá mais carpas, nem colheitas, nem beneficiamento, nem transportes para os frutos, que, a seguir, são retidos e parcialmente queimados. Ao passo que, se não se faz isso, os cafêzais continuam a fornecer, todos os anos,

insistentemente, produção para a queima e a retenção. Não devemos orgulhar-nos de possuir três bilhões de cafeeiros, mas, apenas, aquela quantidade cujos frutos realmente aproveitamos. Nem disso. Outros países conseguem o dôbro de nossas cotações. De tudo se pode concluir: nós mesmos já reduzimos a menos da metade os nossos cafèzais (eliminando-se a produção que se queima, a que se retém, e reduzindo-se a dinheiro a produção negociada pela metade dos preços obtidos nos outros países). Apenas, reduzimos à metade o múnus, e mantemos integral o ônus — o que, positivamente, não é inteligente, de maneira alguma.

A redução dos cafèzais trará estas vantagens: da metade dos hoje existentes poderemos receber maiores lucros do que com os oceanos cafeeiros atuais; liquida-se a monocultura cafeieira, grande desgraça dêste país agrícola; torna-se possível a fixação de populações rurais, pela prática da policultura, a instaurar-se nas terras desocupadas pelo café; faz-se mais econômica a produção cafeieira, porquanto a intensificação da policultura barateará os gêneros necessários ao pessoal ocupado nas lavouras; só assim haverá nas zonas rurais turmas volantes suficientemente numerosas para as colheitas de café como estas devem ser feitas, pois não é possível a fazendeiro algum manter permanentemente o pessoal só necessário à colheita bago-bago, nem que êsse pessoal permaneça inativo e sem remuneração o ano todo, para só trabalhar no momento em que a maturação dos cafèzais atinge o ponto ótimo.

O Brasil não pode ao mesmo tempo manter seus três bilhões de cafeeiros e produzir cafés finos. Porque não tem nem poderá ter — é país tropical em quatro quintos do território — operários rurais para dar à produção dêsses oceanos verdes o trato que os cafés finos requerem. E porque, embora podendo ser melhorados pelo processo de colheita e pelo despulpamento, os cafés de zonas não cafeieiras nunca serão cafés finos.

Acrescentemos a isso a necessidade, que há, de organizarmos nossa vida rural, para sairmos da miséria em que vivemos. Da organização, que nos cumpre promover, faz parte isto: distribuir racionalmente as culturas de acôrdo com a natureza das terras, para não estarmos produzindo antieconomicamente; e para aumentar nossa pauta de exportação, que é miserável. Orgulhamo-nos, ufanamo-nos com muita facilidade. O café não nos dá riqueza alguma, nem seria possível que fôsse rico um país, cuja população é rural na proporção de 75% (75% de 45.000.000 — cifra da primeira edição) enquanto sua principal riqueza agrícola é explorada em benefício apenas de 200.000 pessoas, que devem, aliás, produzir para os armazéns de retenção, para a queima e para, finalmente, vender pela metade dos preços de nossos concorrentes. Quebremos alguns preconceitos e convençamo-nos do seguinte: fazendo do café o estêio de nossa economia, seremos eternamente país de sobremesa, como somos hoje, pois nos esteamos em produto de consumo limitadíssimo, que nem

mesmo no nosso país é de uso generalizado, ou sequer intenso. *Coffea Brasiliae Fulcrum*. Conseqüência: "O mais meridional dos Estados de nossa federação representa: 240.000 quilômetros quadrados e três milhões de habitantes (4 milhões, quando se prepara a segunda edição). O Uruguai expressa-se, em relação a êsses dois valores, pelos seguintes algarismos: 186.000 quilômetros quadrados e 1.700.000 habitantes (quando se prepara a segunda edição, terá 2.500.000 habitantes). O clima de ambos é praticamente o mesmo. Os solos igualmente férteis; o subsolo rio-grandense, até agora, revelou muito maiores riquezas do que o da Banda Oriental. Fisicamente, os habitantes se equivalem. Resumindo, os algarismos atestam, em favor do Rio Grande do Sul, três enormes vantagens sôbre o Uruguai, das quais as duas primeiras serão permanentes: maior superfície territorial, maior riqueza de subsolo e maior população. Como se caracterizam ambos, em relação ao trabalho e à produção? O Rio Grande exportou, em 1922, 180.000 contos de réis. O Uruguai enviou para o exterior no mesmo ano valores que montam à importância de 1.500.000 contos (105 milhões de dólares) ou 833% mais, com uma população de 40% menos. Já se distingue a resposta de alguns, menos avisados: o Uruguai é país independente, e o Rio Grande do Sul, Estado federado. Aqui vai logo a resposta: nada disso importa, do ponto de vista da produção. Ao contrário. Os Estados, quando são inteligentemente federados, recebem, a miúdo, influxos de todo um organismo poderoso, e, não raro, propositamente focalizados, em benefício de determinadas fontes econômicas, ou de desenvolvimentos materiais onerosíssimos, que só um conjunto de Estados poderia permitir empreender e realizar rapidamente, suportando tôdas as conseqüências decorrentes. As Federações têm sido, justamente, consideradas um bem, e não um mal. Aproximamos, apenas, um dos valores que nos poderia ser mais favorável: a exportação. Que não ocorreria, se fôssemos balancear outros expoentes sociais, como o grau de analfabetismo, o sistema de transporte, de profilaxia, o regime de crédito, os valores urbanos e rurais, em relação aos quais o Uruguai tanto sobreexcede o nosso belo Estado sulino?

Mas, então, porque o Rio Grande do Sul está, em tudo, abaixo de seu vizinho, menos favorecido pela mão do Destino? A razão é óbvia: a falta de progresso da terra gaúcha, de progresso normal, de progresso comum, não de progresso mínimo, de progresso insignificante, que é o que realmente essa importante unidade da federação brasileira apresenta. Mas, não fiquem, com essa ligeira comparação necessária, magoados conosco os rio-grandenses. O Rio Grande do Sul é um dos Estados dêste infeliz Brasil, que mais realçam, no meio da inércia, a que nos votamos. Para alguns, que nada conhecem além do próprio nome, a culpa dessa carência de progresso, entre nós, deve ser atribuída à amplitude territorial, em contraposição à escassa população do país. Vamos desfazer, uma vez por tôdas, essa escusa ridícula.

O Canadá é uma vastíssima região de 9.659.000 quilômetros quadrados, habitada por 10 milhões de seres humanos. O Brasil tem menos um milhão de quilômetros quadrados e mais 30 milhões de habitantes. No entanto, o Canadá exporta doze milhões de contos, anualmente, e o Brasil fica, vergenhosamente, na casa dos três milhões. O Canadá, com uma população 300% inferior à nossa, dispersa na imensa área de sua superfície habitável, desde o Atlântico ao Pacífico, entre a extensa fronteira com os Estados Unidos até o Oceano Glacial Ártico, produz um excesso de suas necessidades correspondente a 400% da atividade brasileira. Em compensação, nós temos uma percentagem de 750% superior à canadense... em analfabetos. Os demais índices de civilização e adiantamento, revelados pela pujante nacionalidade que trabalha no extremo setentrional do Continente, são, em quase tudo, iguais aos melhores do mundo. Diante do progresso canadense, como havemos de apellidar o *progresso* brasileiro? Certo, guardamos maiores possibilidades, em quase todos os gêneros da atividade humana, do que a robusta e operosa nacionalidade, em formação, que, atualmente, mais imita o incomparável exemplo da soberba pátria de Lincoln. Mas, possibilidades, que, para serem devidamente aproveitadas, exigem milhares de cérebros de uma cultura específica rigorosamente atualizada, conduzidos por alguns espíritos de excelsa energia e vontade transfiguradas, que tomem a si a tarefa suprema de fixar as largas e perduráveis bases, sôbre cujo apoio deve repousar a construção ciclópica, que a vastidão e inexauribilidade dos nossos recursos naturais indeclinavelmente impõem."

Mais uma vez, culpa-se o homem e fala-se na inexauribilidade dos nossos recursos naturais. Deixemos, porém, continuar Nelson Dantas, que estamos transcrevendo:

"A Dinamarca é um pequeno país de 44.000 quilômetros quadrados e conta, apenas, com uma população de 3.600.000 habitantes. No entanto, tem exportado, nos últimos oito anos, uma média de cinco milhões e quatrocentos mil contos de réis (340 milhões de dólares). Com uma superfície territorial correspondente a uma décima parte do Estado do Maranhão, e menor do que Alagoas, ou mesmo do que o Espírito Santo, e com uma quantidade de habitantes inferior à metade da de Minas Gerais, aquêlê próspero país exporta 200% a mais do que o Brasil inteiro. Em relação ao nosso país, a Dinamarca representa menos de meio por cento do nosso território, e menos de 10% de nossa população: Para que estender, inútilmente, através de humilhantes paralelos, o raciocínio comparativo, entre o nosso e outros países novos, que se engrandecem normalmente, como Cuba, Argentina, Colômbia, Venezuela e, mesmo, Austrália, Nova Zelândia e África do Sul, que não dispõem ainda do direito de orientar os próprios destinos?"

Aí estão paralelos rigorosamente honestos, para aferirmos nossa grandeza, nossa riqueza. Não somos grandes, nem ricos. Ser patriota,



não é embalar, não é cultivar o ufanismo inconsciente. Ser patriota, é promover a grandeza do país, o que se deve começar pela destruição de ilusões nocivas. O café não tem feito a grandeza do Brasil, pois essa grandeza não existe. O café, *Brasiliae fulcrum*, não nos dá a quarta parte do que à Argentina dá o milho; a décima parte do que aos Estados Unidos dão as hortaliças. Café é sobremesa e o Brasil será país de sobremesa, enquanto fôr eminentemente cafeeiro. E' necessário explicar que o café só é riqueza se cultivado onde deve sê-lo e tratado como deve ser tratado. Ao mesmo tempo, não podemos ficar dependendo de um só produto, porque êsse produto ditará a legislação econômica do país, dentro do seu prisma estreito, com o sacrifício de todos os outros setores; por causa dêle, e do que dêle se espera, se descaram os demais ramos da produção agrícola, dos quais se torna mesmo difícil cuidar, visto como tudo está disposto no sentido do café; porque êle inculca nos poderes públicos e nos agricultores mentalidade inaceitável quanto à agricultura, que é profissão, nunca exploração, e que, como profissão, requer carinhos e atenções permanentes; não dá ou não deve dar fortunas súbitas e estonteantes, mas, em vez de gerar crises e problemas complicados ou insolúveis, propicia paz e tranqüilidade, dentro da *aurea medio-critas*, que é o regime ideal do grande número.

Há quem considera já extinta a ditadura do café. Em *Brasil Errado*, Martins de Almeida cantou em prosa a tomada dessa Bastilha. A página merece reproduzida:

“Desde o dia em que se descobriu entre as propriedades da árvore do café a potencialidade eleitoral, os nossos homens de estado passaram logo a encarar de frente aquêle problema... político. Foi encontrada uma fórmula felicíssima que resolvia a grave questão com excesso de solução. Isto é, a solução encontrada entupia completamente o problema. Dêste modo se fêz calar a bôca à gritante questão cafeeira durante muito tempo pelo arrolhamento. Prudente de Moraes, neto, em um interessante artigo, ao esclarecer uma idéia que desenvolve, explica: “O homem que montou por cima do cavalo e caiu do outro lado, montou demais”. O que fizeram os nossos chefes de Estado senão montarem demais no problema do café a ponto de caírem do outro lado? A melhor e mais acabada prova de que o caso da lavoura cafeeira tinha sido resolvido pelo entupimento é que estamos vendo agora os entulhos serem vomitados ao mar. Tinha de ser. O café caiu, arrastando na queda a vida nacional. A realidade brasileira veio rolando das nuvens para o chão firme, pondo o país a sangrar com tôdas as feridas abertas. O café caiu. Até a nossa astrologia cabocla já tinha previsto o acontecimento. Muito tempo antes, os profetas indígenas de esquina de rua, os oráculos botocudos de mesa de café já tinham ouvido a voz dos deuses tupiniquins anunciando a queda irremediável. A todo momento estávamos esbarrando com as explicações. Superprodução. Valorização artificial pela retenção excessiva.

Falta de expansão distributiva. Retraimento universal do consumo estrangeiro determinado pela crise mundial. Era também um sinal dos tempos modernos. A abundância, tocando em seus extremos, encontrou a penúria. O café caiu. O Brasil por sua vez caiu em si mesmo. A massa bruta dos acontecimentos materiais começou a acuar a nacionalidade em todos os cantos do país. O momento atual, o mais grave talvez que já tivemos, caminhou para nós depois de ter-se demorado muito no passado. Tão longamente preparados, os dias que vivemos trouxeram com eles uma grande soma de realidades. Quanto tempo nosso país viveu à sombra de um acontecimento que ainda estava escondido nas dobras do futuro? Quanto tempo a nossa nacionalidade esperava o dia que deveria substituir a longa véspera de uma grande certeza? O café caiu. Uma grande pressão em lugar de descer às coisas, começou a subir das coisas. Os nossos indefectíveis sebastianistas principiaram a pôr em dúvida a nacionalidade brasileira da divindade. E os indígenas zezinho do Egito começaram a se mostrar desiludidos no ciclo histórico das cheias do nilo brasileiro... Estamos em face de um momento muito forte e muito nosso que entrou na vida do país ocupando impetuosamente tôda a largura e tôda a profundidade do leito que lhe preparamos. Nas entranhas íntimas da nacionalidade se processam violentas interrogações. Não tem limites a nossa perplexidade em face das questões fundamentais que irrompem das profundezas da vida nacional escancarando suas goelas enormes. O café caiu. A derrocada baixista do nosso principal produto de exportação provocou um violento atrito entre os elementos remexidos da economia geral do país. Atrito furioso de coisas profundas que procuram um ajustamento. Até a revolução de outubro de 1930, tôda enfeitada de bandeirolas liberais, veio rolando no meio das fôrças ocultas e tumultuosas do café interno. O estado brasileiro estava todo armado sôbre um sistema econômico que se equilibrava em um pé único. Pé de café mal amparado pela muleta da intervenção desastrosa dos nossos governos... O café caiu. Creio firmemente que a queda se impunha necessariamente em benefício do próprio país. Só agora começamos a perceber que somos solicitados por todos os lados por novas e variadas fôrças produtivas em tendência para uma nova estável economia. As relações absorventes da propriedade cafeeira já estavam entravando o desenvolvimento de outras produções. Se voltarmos a nossa atenção para o nosso panorama político e administrativo que se desdobra há mais de quarenta anos, veremos os nossos chefes de Estado a cochilar displicentemente à sombra verde dos cafêzais. O país estava sofrendo há muito tempo da moléstia do café que imprimia um colorido febril e produzia uma excitação nervosa na vida do país, dando lugar a uma impressão geral de saúde econômica. A nossa máquina política estava tôda calcada nessa lavourea cafeeira que vem constituindo há muitos anos uma grande potência eleitoral. Daí a sofreguidão calculista dos nossos dirigentes em levar a efeito a proteção exagerada e artificial do café, dando

lugar necessariamente à depreciação brusca, à queda rápida, à derrocada inevitável. As outras fontes de riqueza do país sempre ficaram por aí, ao deus dará. . . Dentro dos quadros administrativos outras questões dorsais da nacionalidade podiam ficar esperneando à vontade. Quando algum problema orgânico duramente cumprido rumava do fundo da vida nacional gritando por uma solução, era imediatamente arrolhado com a bucha de um decreto inconseqüente. Dêste modo vivemos muito tempo arrolhando os nossos problemas, em lugar de procurar solucioná-los. O café caiu. Já estava tardando a carta de alforria da produção brasileira. Tivemos o nosso segundo "treze de maio" sem campanha abolicionista, sem senadores eusébios, sem princesas isabéis, sem decreto, sem banda de música. A terra ficou livre para produzir o que bem quisesse. Não estávamos há longo tempo submetidos ao regime da escravidão cafeeira? De tal modo que, em qualquer ponto do país onde um industrial montasse a sua fábrica de tecidos, um negociante abrisse a sua casa de armazém, um fazendeiro fizesse a sua plantação de cacau ou de cana-de-açúcar, um vaqueiro desenvolvesse a sua criação de gado, tinham modos de ficar permanentemente preocupados com as oscilações do mercado de café. E até hoje ainda é assim. Nós já tínhamos apurado um precipitado histórico adequado para ser aplicado em situações subseqüentes. A nossa economia monárquica estava estruturada na capacidade produtiva do braço escravo. De modo indireto, ao mesmo tempo que o país escravizava o negro, o negro escravizava o país. Uma justa aplicação de física política na nossa situação monárquica, assim como na nossa situação republicana, talvez encaminhasse o escravo para a libertação gradativa e entregasse o café à sua depreciação natural sem precipitação. Formando lado a lado em ambos os casos novas bases econômicas e incentivando novas formas de produções e outras fontes de riqueza. Mas, como sem uma sacudidela forte o brasileiro não sai do seu comodismo literário e eleitoral, foi melhor que as duas realidades históricas se apresentassem de supetão na sua brutalidade desabusada. Em 1889, o elemento servil, que agüentava no fundo das fazendas o péso morto do trono, ao cair de chôfre na liberdade, deixou a monarquia se desfazer com um simples arreganho dos quartéis da Capital Federal. Em 1930, o café, que equilibrava tôda a economia do país, se precipitando numa queda desastrosa, sai valentemente a campo, fomentando a idéia revolucionária quase em abandono. E aí está o Brasil revolido de alto a baixo. Os acontecimentos materiais tomaram de assalto as melhores posições. As coisas passaram de um momento par outro a entupir os homens. Apesar de tudo, ainda é o fundo das xícaras que está refletindo o destino do país."

As atividades da Seção de Café, transformada depois em Serviço Técnico do Café — criado pelo regime posterior a 1930, bem como o Conselho e o Departamento Nacional do Café, antecessores do Instituto Brasileiro do Café — quanto ao despoldamento e aos

processos de colheita, marcam fase histórica na cultura cafeeira do Brasil. Serão, todavia, absolutamente inúteis, se não modificarmos o regime cafeeiro, aqui imperante. E' indispensável reduzir a cafeicultura às zonas cafeeiras pròpriamente ditas. Se quisermos fazer isso por meio de leis boas, tanto melhor. De outro modo, a evolução o fará. Mais cedo ou mais tarde, chegaremos realmente àquilo de Assis Brasil:

— O café é um privilégio de São Paulo, concedido pela natureza.

## CAPÍTULO VI

### PROPRIEDADES DO CAFÉ

N O CAPÍTULO ANTERIOR se disse que o café é sobremesa. Como sobremesa, porém, não tem consumo generalizado. Nem no Brasil é taxativo o uso, como tal. Mesmo em São Paulo, terra do café por excelência, os restaurantes não o servem sistematicamente. Se o freguês insiste, mandam buscar no botequim mais próximo, de onde chega frio e batido, mais ou menos intragável. Pelo interior, inclusive nas zonas cafeeiras, não é assim tão fácil tomar-se um café. Nos estabelecimentos públicos das cidades, haverá sempre a caninha, haverá o sorvete; mas, raramente a rubiácea. Tomamos xicrinhas, menos da metade do que se toma em qualquer país.

O que mais impõe o café, são as propriedades químicas e fisiológicas. Graças a elas foi que se introduziu na civilização ocidental. Na França, gozou o prestígio do Rei Sol, que nêle descobriu a melhor maneira de combater o alcoolismo. “Os conselhos, as ameaças do rei, seu exemplo, de modo geral todopoderoso num Estado despótico, naufragaram contra a profundidade do mal (a embriaguez). O que Luiz XIV não pôde fazer, o café o fez pela moda, que se tornou, desde quando apareceu. Os cortesãos abandonavam os *cabarets* para correr às *boutiques*, onde se vendia a bebida da moda. Como é raro que um costume, durante alguns anos, não venha a tornar-se hábito daqueles que acompanham a voga, a nobreza de Versalhes tomava muito café e não se embriagava mais”. Até hoje, na Europa, o café serve-se nas *brasseries*, nos estabelecimentos destinados ao consumo de álcool. Porque assumiu caráter de moda ao introduzir-se na França, imaginava-se que, como tôdas as modas, o café passasse. “Racine passera comme le café”, teria dito Madame de Sevigné, ou teria forjicado e atribuído a ela o infernal Voltaire. Ou Madame de Sevigné ou Voltaire, qualquer que seja o autor da perfídia contra Racine, errou, simplesmente porque os vícios não passam, e o café constitui o hábito mais fácil de transformar-se em vício, contagioso como todos. Basta ver

o crescimento dos *Cafés* parisienses: seiscentos em 1715; mil e oitocentos em 1782.

As referências a Madame de Sevigné, a Voltaire, a Racine, mostram que o café surgiu na Europa sob a égide dos intelectuais, que lhe atribuíam propriedades extraordinárias. A êle se referiu Delille:

*Il est une liqueur, au poëte plus cher,  
Qui manquait à Virgile, et qu'adorait Voltaire,  
C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur  
Sans altérer la tête épanouit le coeur.*

Também o autor das *Poésies fugitives*, Jean François Ducis muito esperava da ingestão do café:

*Mon cher café, viens dans ma solitude  
Tous les matins m'apporter le bonheur;  
Viens m'énivrer des charmes de l'étude;  
Viens enflammer mon esprit et mon coeur.*

Êsses cantos, êsses vocativos devem ter influído muito nos destinos do café e dos *Cafés*. No Velho Mundo, êstes passaram a ser as já referidas *Universidades a Vintém*. Faziam as vêzes, igualmente, do Jardim de Academus. O fato de no mesmo estabelecimento servir-se café e álcool deu origem à boemia literária. Todo o mundo que copia Paris adotou êsses hábitos. Quem não se lembrar por si mesmo, leia em Luís Edmundo a função dos *Cafés* na vida intelectual do Rio de Janeiro. Sem irreverência, se poderia dizer que no *Café Papagaio* rebrilhou mais talento e se debateram mais questões do espírito do que no *Petit Trianon*. As tertúlias eram tão habituais, tão intensas e tão sugestivas, que muitos *garçons* de *cafés* boêmios acabaram intelectuais, perpetrando de início os seus versinhos, passando-se depois à imprensa e, não raro, daí à diplomacia... No Portugal ainda existe isso, a iniciação literária nos *Cafés*, a reunião de cada "escola" do seu *Café*, para debates de pontos de vista, e apresentação de pequenas obras-primas ainda sem editôres...

Em relação aos tempos iniciais, o café tem perdido prestígio, em todos os sentidos. Na própria pátria adotiva nenhum Voltaire e nenhum Buffon frequentaria um *Café*. Nenhum Salvandy escreveria hoje: "Não se governa contra os *Cafés*. A revolução se fêz porque êles estavam rebelados. Napoleão governou porque a glória morava nos *Cafés*. A restauração está rôta porque êles entenderam a lei de outro modo". Os *Cafés* não são mais "incubadores de revolução", como no tempo de Carlos II. Hoje, é nas associações classistas que se debatem os roteiros da política; contra estas é que não se governa hoje. Nos *Cafés*, o café foi cedendo lugar ao álcool, que êle havia antes derrotado. Nota-se mesmo que Madame de

Seigné ou Voltaire tinha razão: o café era moda. Racine não passará, mas o café tem passado. Pelo menos, evoluído, como tôdas as modas. E é pena, porque suas propriedades fisiológicas parece que não são poucas, nem de somenos. Von Bernegg assim as resume, depois de ao café denominar o “lubrificante do espírito”:

- 1.º) Pequenas quantidades aumentam a atividade espiritual. Atuam sobre o sistema central dos nervos como estimulante;
- 2.º) Estimulam a atividade dos músculos e do coração, principalmente em homens de vida sedentária e em moços;
- 3.º) Além disso, o café estimula as membranas mucosas, eleva a pressão do sangue e o calor do corpo, diminui, porém, a atividade da pele;
- 4.º) Melhora a função dos rins, e, por isso, é um esplêndido diurético;
- 5.º) Deve aumentar o  $CO_2$  respirado, porque a perda de hidratos de carbono é maior;
- 6.º) A digestão das carnes parece ser acelerada por êle; estimula as fibras dos músculos intestinais, o que pode provocar fluxo anormal do ventre e vômitos. Depois de doses grandes a segregação de ácido fosfórico é maior que após doses pequenas”.

Entretanto, o mesmo von Bernegg cita o seguinte tópico de autor holandês, cujo nome não menciona: “Que dorsos, que cabeças tinham os homens nos tempos antigos! Que côr encandece nas faces cheias dos antigos retratos! Quão arrogantes de vigor eram os braços e as pernas musculosas dos antigos holandeses! Eram hercúleos, comparados aos bobos da moda e os vilões enfeitados de hoje em dia. E de onde a decadência? Sômente do abuso do café e do chá.” Esse batavo é muito simplista. Qualquer defensor do café poderia obter-lhe: certas coisas, certos sinais de decadência, que se notam no povo holandês, como no belga, se devem exatamente ao fato de irem passando de cafêzistas a cervejistas, de irem substituindo o café pela cerveja. Há poucos anos, fêz-se na Bélgica inquérito sobre as causas de certas modificações menos lisonjeiras, notadas no povo, e apurou-se que eram devidas ao abuso da cerveja. De resto, a bebida naturalmente indicada para o inverno dos povos dos países frios, como Holanda, Bélgica, Alemanha, e dos Escandinavos, devia ser o café e não a inveterada cerveja, de que abusam nas quatro estações do ano. E’ certo que o café contém venenos, à base de piridina e álcool pirogálico. Ele próprio, porém, não é temível dêsse ponto de vista. “Veneno lento, sem dúvida — dizia Voltaire, defendendo-o — pois há cinqüenta anos que o bebo sem que tenha produzido efeito”. Durante muito mais tempo “se envenenou” Fontenelle com o café, e chegou a cem anos, exuberante de espírito e de ironia. Se, por um lado, contém matérias tóxicas, por outro a cafeína é base de vários preparados médicos; Laudarra-bilco atribui-lhe parte importante na diminuição do cretinismo

nos Alpes e, se bem nos lembramos, depois do inquerito belga, a que recentemente nos referimos, falou-se na intensificação do uso dêle no país, para contrabalançar as conseqüências do abuso da cerveja e ao mesmo tempo diminuir êsse abuso. E um médico, John Bringle, assevera que “o café, bebido imediatamente depois de ser torrado e pulverizado, em dose de uma onça por xícara, e de quarto em quarto de hora, sem leite nem açúcar, é o melhor dos paliativos contra os acessos de asma periódica”. Convenhamos, porém, em que isso seria remédio para gaúcho, apenas. Além do mais, não vale a pena fazer a apologia do café como remédio, porquanto, para poções, meia dúzia de milhares de plantas bastariam bem, ao passo que meia dúzia de países assentam nêle a base da vida econômica, sendo que, dado o caso do Brasil, êle é o esteio — *Coffea Brasiliae Fulcrum*. Menos ainda valeria cantar-lhe as propriedades mandingueiras, como o têm feito vários autores nacionais e estrangeiros. Fê-lo o poeta Sherif-Eddin-Omar ben Faredh, que lhe atribuiu febre de amor. E Hildebrando de Magalhães mostrou que também no Brasil essa febre existe: “Pois êsse café que gera a febre de amor também existe no Brasil, se não erra, nas suas abusões, a mente crédula dos nossos patrícios do interior. Suponho que é feitiçaria, generalizada em nosso país. Em Minas, pelo menos, é corrente por tôda parte, pois lá, quando se percebe algum homem de beíço caído por certa mulher, logo a esta se atribui o ter-lhe propinado o célebre “café mandingueiro”. Lá, bem como no resto da hinterlândia pátria, ninguém do povo entende a francesia *béguin*. O termo vulgar e expressivo, apesar de chulo, é o velho lusitanismo “rabicho”, acrescido do seu derivado verbal “enrabichar” que se pronomina ou não, ambos apenas abasileirados quanto à significação. Embora não recorra ao latim, “qui brave l’honnêteté”, posso afirmar que o tal filtro de amor — *horresco referens* — consiste em alguns coágulos de fluxo catamenial da própria enfeitiçante, diluídos em café bem forte e bastante açucarado...” Ou o café coado na fralda da camisa de dormir da mulher, e bebido no mesmo dia pelo homem, depois do almôço e do jantar. Cornélio Pires indica nas *Conversas ao pé do fogo*, o contraveneno, ou contra-mandinga: pegar a xícara com a mão esquerda. Depois de ligeira referência a outra mandinga muito conhecida, que consiste em dar ao homem almejado o café simultâneamente com o qual se tenha metido Santo Antônio no coador, Hildebrando de Magalhães menciona ainda outra simpatia. “Para coibir ou extinguir alguém o ódio de inimigo figadal, deve dar-lhe, numa xícara de café, cinco gôtas do caldo de dois ou três punhados de fôlhas de trevo, colhidas à beira da sepultura de pessoa conhecida e, ao servir a infusão, cumpre que invoque o nome do defunto de cujos restos se supõe ter sido alimentado o trifólio mágico. E acrescenta a superstição ser imprescindível que o indivíduo que recorrer a tal feitiço “nunca se revolte nem brigue com aquêle a quem deseja



domar". Ora, se a mandingueira consegue que o seu rancoroso contrário lhe aceite das mãos uma xícara de bom café, e, além disso, está disposto a não se revoltar contra o mesmo sujeito, e a não brigar jamais com ele — parece-nos que o trevo (mascote que a nossa gente de prol e escol tomou das crendices "chics" da Europa) colhido ou não junto a túmulos, é demais na beberagem...

Tudo isso é literatura e só pode contribuir para assegurar ao café lugar entre os vícios. Vício, aliás, que não é chique, e se deixa suplantado pelos *drinks* da moda. Do ponto de vista econômico, o que cumpre é estudar as propriedades químicas do café, no sentido de descobrir para ele novas aplicações, além da infusão, que, segundo parece, não tem mesmo outra justificativa além do hábito de ser tomada, pois nada vale como alimento. "O valor energético dêsses 100 cent. cúbicos de infuso — diz o dr. Alfredo Antônio de Andrade, referindo-se à cafeína (0,018), às matérias gordas (0,032), às substâncias protéicas solúveis (0,250), aos hidratos de carbono (1,540), às substâncias extrativas, aromáticas, empíreumáticas (0,510), etc., e às minerais fixas (0,550) do café — atinge escassamente ao humilde êsimo de 9 calorias. Mas, quem serve "uma" xícara de 50 c.c. de capacidade perfeita, participa unicamente de 4 calorias e 9 miligramas de cafeína. Os números franceses não se ajustam ao café nosso e foram determinados de pouca precisão ou deduzidos "a priori". Tão reduzido contingente de energia retira ao café o conceito de alimento". Simples catalizador, sem dúvida menos eficiente do que o álcool, que é mais chique. De resto, é interessante anotar que, quando não era o álcool, mas, sim, o café que animava os estabelecimentos públicos, os Cafés — que continuaram a assim chamar-se, mesmo depois de desbancada dentro dêles a rubiácea — eram combatidos pelas religiões, pelos moralistas e pelos higienistas, do mesmo modo como higienistas, moralistas e religiões combatem hoje o álcool. E seus apologistas teciam-lhe loas e atribuíam-lhe virtudes iguais às virtudes e às loas — a rubiácea — hoje atribuídas e tecidas ao álcool. Vinho divino, ou divino licor, é a mais freqüente designação nas poesias laudatórias. Até a desculpa dos alcoólatras, de que o álcool refresca no calor e aquece no frio, foi também muito usada pelos cafêzistas. "Muito do uso dos turcos — escreve Padberg — é uma bebida, chamada *cahue* ou *kahve* (*kahwa*), negra de côr, refrescante no verão e aquecendo no inverno, com ser um e o mesmo licor inalterado. Bebe-se a longos goles, muito quente, não durante, mas após a comida, para passatempo e entre conversas, sendo rara uma reunião em que não se tome *cahue* em abundância". Só no Brasil o café se toma às pressas, como ato autônomo, independente, valendo por si mesmo. Nas outras partes, é ato intercorrente, simultâneo; enchimento: enquanto se conversa, enquanto se passam alguns minutos de ócio, enquanto se faz o *clubman*, se toma um *café filtre*.

Acreditamos, porém, que ao café se pode dar função que o valorize mais, e faça com que deixem de ser países de sobremesa os que baseiam nêle a economia. Pela composição química, pode vir a ser matéria-prima de larga aplicação. Assim se decompõe:

Legumina, cafeína, etc. ....	10,000%
Cafeína livre .....	0,800%
Cafeína azotada .....	3,000%
Matérias gordas .....	13,000%
Glucose, dextrina, ácido vegetal indeterminado ....	15,500%
Clorogenato de potassa e de cafeína .....	5,000%
Óleo essencial concreto e insolúvel .....	0,001%
Essência aromática solúvel e de aroma suave .....	0,002%
Celulose .....	34,000%
Substâncias minerais, potassa, magnésia, cal; ácidos fosfórico, silfício, sulfúrico e cloro .....	6,697%
Água .....	12,000%
	100,000%

Desde quando passasse à categoria de matéria-prima, de modo a se industrializar a grande massa dos cafés inferiores, só ficando para infusão potável os de finas qualidades, estariam valorizados os famosos oceanos verdes de cafêzais, e a economia dos países cafeeiros. Cumpre a êsses países estimular investigações a respeito. Aqui, no Brasil, tivemos o venerando sábio Batista de Andrade, que dedicou ao estudo químico do café boa parte da vida, chegando a conclusões realmente lisonjeiras. Faltou-lhe o indispensável em tais questões: apoio oficial. Se êste houvesse surgido em momento oportuno, possivelmente teríamos o que fazer com os milhões de sacas queimadas todos os anos. Devemos cuidar disso, da promoção do café a matéria-prima, porquanto como bebida não tem grandes horizontes à frente. Países realmente consumidores, valiosos como clientes, são só os que abaixo mencionamos. A média do consumo "per capita", correspondente a cada um, e expressa em gramas, mostra o emprêgo secundário do nosso principal produto:

Dinamarca .....	7.300	} gramas anuais "per capita"
Suécia .....	7.000	
Noruega .....	5.900	
Estados Unidos .....	5.600	
Bélgica .....	5.100	
Finlândia .....	4.800	
Holanda .....	4.500	
França .....	4.000	
Suíça .....	3.300	
Irlanda .....	3.200	
Argentina .....	2.200	
Alemanha .....	2.100	
Algéria .....	1.700	
União Sul-Africana .....	1.600	
Canadá .....	1.300	
Itália .....	1.100	
Espanha .....	1.100	
Inglaterra .....	400	

Os outros países não contam. Há casos expressivos, como éste: em 1906 a Alemanha consumia 3.020 grammas anuais "per capita". Em 1926, apenas 1660. Em 1897 esse país importou do Brasil 1.015.409 sacas de sessenta quilos. Em 1927, apenas 889.732. De janeiro a setembro de 1926, o preço médio do quilo de café Santos tipo 4 foi de 40,00 cents. Em outubro de 1931, o preço médio foi de 7,80 cents. Por tudo isso se vê que, versátil, oscilante, subordinado a fatores de várias espécies, o café utilizado unicamente como bebida não pode estear a economia de um país, pois levará esse país a loucuras e cabeçadas, como tem levado o nosso, na prática de políticas valorizadoras e protetoras, que aniquilam a situação econômica geral, sem salvar a da rubiácea. Só pelas propriedades fisiológicas, o café não constitui bom negócio. Vale a pena alguma tentativa no sentido de aproveitá-lo pelas propriedades químicas.

No caso do café, a involução é útil e aconselhável: devemos ser simples fornecedores de matéria-prima. Entre as duas edições, estivemos nos Estados Unidos, e ali estudamos a fundo a questão do café solúvel. Está aí a salvação, pois só o café "in natura" serve de matéria-prima àquele; e, como matéria-prima do café solúvel, tanto vale o finíssimo como o escolha, que sabemos produzir muito bem... Em *Américas*, há páginas a respeito.

## CAPÍTULO VII

### INIMIGOS DO CAFÉ

O CAFÉ teria menos inimigos no Brasil do que nos demais países dados a seu cultivo. E se deveria isso, talvez, à circunstância de não usarmos sombreamento, como é geral naqueles outros países. Dos vegetais intercalados para produzir sombra, adviriam moléstias e pragas, pelo contágio ou em consequência mesmo da sombra. Entretanto, é o caso de apurar-se melhor se o sombreamento não contribui ao apuro das qualidades. Diz Rogério de Camargo, com a incontestável autoridade de técnico, que o sol é inimigo do café. Mas, sê-lo-á apenas no terreiro, durante a seca, ou desde as últimas fases da maturação?

Em peregrinação através os países cafeeiros, Jorge Dumont Vilarés anota a côrte de inimigos do café. No México, por exemplo, os seguintes: *Stibella flavida*, fungo que ataca as fôlhas, os frutos e os ramos novos, debilitando a árvore até à morte, e diminuindo a produção até 75%. Favorece-o a umidade. Muito divulgado. O *Cercospora coffeicola*, que produz manchas menores e mais numerosas do que o fungo anterior, e perfuma as fôlhas, embora seja prejudicial sobretudo aos frutos, que ataca até na proporção de 25%, chegando mesmo a 40% em alguns países. A *Pellicularia koleroga*, que preteja e seca as fôlhas e os galhos novos, pretejando também os grãos. O *Sphaerella coffeicola*, semelhante ao *Stibella flavida*, conquanto menos nocivo. O *Hypochochurus javanicum*, que produz manchas vermelhas nos troncos e nas ramas. O *Ozonium hepatica*, que cobre os troncos de lâminas verdes e pretas, provocando inchação e rachas da casca e, por êste modo, penetrando até ao cerne, com a inutilização de tôda a árvore. O *Dermatophora*, que faz murcharem e caírem as fôlhas, e secar a árvore tôda. O *Roselinia S. P.*, semelhante ao anterior, porém menos comum. E os parasitas vegetais e animais, sobressaindo, entre os últimos: a *Cemistoma cafeela*, a *Heterodera radicularis*, o *Pseudococcus longispinus*, o *Aleurocanthus woglumi*, etc., etc.

Von Bernegg menciona muitos inimigos do café. Entre as pragas vegetais, a *Nematospora coryli* Peglion, da Índia Britânica, de Ceilão, Java, Antilhas e Colômbia. A *Phthora vastatrix*, da América Central, que na Guatemala destrói plantações inteiras; a *Cercospora Coffeicola*, já referida. Várias *Capnodia*, inclusive a *Capnodium Brasiliense* Puttem. A *Rostalla coffeae* Zimmermann, de Java e da Jamaica, e já hoje divulgada em todos os países cafeeiros do Velho Mundo. Em Ceilão, fêz a produção cair de 698.851 sacas em 1879, a 46.920 em 1893. Na ilha de Java, de 1.017.000 sacas em 1883 a 270.617 em 1913. O autor alemão assim descreve tal parasita: "O micélio (com 6 *micra* de largura), multiplica-se não pròpriamente nas células da fôlha do cafeeiro, mas entre elas. Para dentro das células o fungo desenvolve órgãos sugadores (Haustorien). Das aberturas das fendas, do lado inferior, traspassam as hifas em cujas extremidades se apertam os uredósporos (esporos do verão), que têm a forma de rim. São vermelho-amarelados, verrugosos, são espalhados pelo vento e germinam imediatamente com bastante umidade e irradiação fraca; seu comprimento é de 30-35 *micra*. Se êles germinarem na vizinhança duma abertura de fenda, então penetram por esta no tecido da fôlha. Todo o desenvolvimento, de esporo para esporo, dura, no máximo, quatro semanas, e com isso se explica o rápido crescimento do parasita. O micélio proveniente de um esporo, deve produzir, em média, 150.000 novos esporos. Os esporos de inverno (teleutósporos) aparecem mais raramente, germinam igualmente em cima da fôlha do cafeeiro e formam um protobasídio de 4 células, das quais cada uma produz um esporo basídio, que também germina sôbre a fôlha do café. O tubo-germinador dêsses esporos, porém, não penetra na fôlha; é possível que penetre, como se observa em outros fungos fuliginosos, em outra planta de verticilios e até modele as conhecidas formas de frutas uredínicas das picnídias e aecídias, as quais, até esta data, foram em vão procuradas na *Hemileia vastatrix*."

O *Corticium vagum*, de disseminação generalizada em todos os países cafeeiros. A *Rhizoctonia spec.*, que ataca de preferência as árvores mais vigorosas, e aniquila-as. A *Pellicularia kileroga* Cooke. O *Sclerotium coffeicolum*, do Surinam e da Índia Inglêsa. O *Polyporus rubidus*, de Java e Sumatra. O *Micophomina Phaseoli*, de Uganda e de Ceilão. A *Ganoderma pseudoferreum*, de Java. O *Rigodoporus microporus*, de Java, Sumatra e do Congo Belga. A já referida *Stibella flavida*. A *Armillaria fuscipes*, de Ceilão, de Java e da África. O *Colletotrichum coffearum*, de disseminação generalizada. O *Phytophthora sp.*, do Surinam.

Pragas animais: *Tylenchus coffeae*, a pequena enguia do café, da Índia oriental e da Martinica, que ataca as raízes e a casca das plantas mais fracas, liquidando-as. *Tylenchus acuto-caudatus*, disseminado em todos os países cafeeiros tropicais. *Cephalobus brevicaudatus* e *Cephalobus longicaudatus*, que atacam as raízes. *Caconema*

*Cobb*, de disseminação generalizada, e notado no Brasil em 1878, pela primeira vez. *Tetranuchus coffeae*, de Ceilão, Java, Índia Britânica e Indochina. *Epitranichus coffeae*, da Costa Rica. *Ophistreptus rugosus*, da África ocidental francesa. *Valanga nigrocornis*, do Brasil, de Java e da Índia. *Oxya velox* F., do Taiti. *Gryllus bimaculatus*, da África e da Ásia. *Nisitrus vittatus*, de disseminação generalizada. *Pseudococcus crotonis*, do sul da Ásia. *Lecaneum viride*, de origem brasileira, disseminado na Índia, Ceilão, Ilhas de Sonda, África oriental, Madagáscar e Antilhas. *Pseudococcus deceptor*. *Ichnaspis longirostris*, do Brasil e do sul da Ásia. *Antestia cruciata* também da África oriental. *Cemistoma coffeela*, do Brasil e de Madagáscar. *Homona*, da Índia, de Ceilão, das Índias holandesas e da Indochina. *Thliptoceras octoguttale*, de disseminação generalizada. *Oreta extensa*, da África, do sul e do oeste da Ásia. *Clania variegata*, do sul e do oriente da Ásia. *Clania crameri*, da Indochina, de Java e de Ceilão. *Pagodia nekmeyeri*, da Indochina. *Belippa laleana*, de Java. *Setora nitens*, do sudoeste da Ásia. *Thosea sinensis*, da Índia, da Indochina e de Java. *Parasa lepida*, da Índia, das Índias holandesas, de Ceilão e da Indochina. *Orthocraspeda trima*, do sudoeste da Ásia. *Hyposidra talaca*, do sul da Ásia. *Cophonedes hylas*, das Ilhas de Sonda, Malaia, China, Japão, África oriental e Madagáscar. *Dasychira mendosa*, das Índias britânicas. *Orgyria postica*, das Índias britânicas, de Ceilão e de Java. *Agrotis ypsilon*, de disseminação generalizada. *Cretonotus lactineus*, de disseminação generalizada. *Spilosoma strigatum*, de disseminação generalizada. *Anomaea alboscutellata*, das Índias britânicas. *Dacus ferrugineus*, da Colômbia. *Anatrapha fraterculus*, da Colômbia. *Cilyris bonelli*, de Java. *Monohammus fistulatus*, das ilhas de Sonda. *Monohammus siericola*, da Serra Leoa, Costa do Ouro, Camerum e Congo. *Xylotrechus javanicus*, das ilhas de Sonda, Ceilão, Sul da Índia, Indochina, Filipinas e África ocidental. *Xyleborus coffea*, de Java, África oriental e Madagáscar. *Xyleborus fornicatus*, de disseminação igual ao anterior. *Xyleborus morstatti*, de Java, da África ocidental e de Sumatra. *Cryphalus hampei*, ou *Stephanoderes coffeae*, ou *Stephanoderes hampei*, originário de Uganda, denunciado em Java no ano de 1908 e constituindo, nos últimos anos, a mais temível praga nos cafézais do Brasil. *Nitocris usambica*, da África oriental. *Anthores leuconotus*, da África oriental, Congo, Natal, Transvaal, Niassa e Ovambo. *Rhinoscapha amicta*. *Opatrum depressum*. *Araecerus fasciculatus*, de disseminação generalizada. *Eurytrachelus gypaetus*. *Aegus acuminatus*. *Serica spinosa*. Diversas larvas: *Anomala viridis*, *obsoleta*, *anchoralis*. *Adoretus compressus*. *Adoretus umbrosus*. *Crematogasterreubi vastatrix*, da Índia oriental. *Iridomyx mex myrmecoidae*, do mesmo lugar. *Acropyga acutiventris*, ibidem. *Atta sexdens*, do Brasil. *Termes cumulans*, do Brasil e Índia oriental.

Tôda essa fastidiosa nominata tem ligação direta com a história do café no Brasil. Serve a demonstrar coisa importante: cuidar do

café, é como cuidar de criança; requer um mundo de atenções, de medidas preventivas, se tomarem justo no momento oportuno, para não serem ineficazes. Principalmente nos trópicos, as pragas da natureza das acima arroladas têm poder assombroso de disseminação. Para fazermos idéia aproximada a respeito, imaginemos que um *helopeltis* está em condições de reproduzir depois de três semanas de nascido e que, depois de seis, pode ter descendência de 20.000 indivíduos, e de 2.000.000 depois de nove semanas. Considere-se, mais, que o cafeeiro é planta perene, que fornece perenemente o *habitat* às pragas, ao contrário do que se dá com as plantas anuais, em cujas culturas as pragas têm de recomeçar anualmente. Nos cafèzais, o desenvolvimento das pragas é por isso mesmo progressivo. As dos cafèzais são as mais afortunadas de quantas se associam aos agricultores, porque não devem recomeçar todos os anos. Não havendo, no caso, a destruição periódica das plantações, ao fim de cada safra, e em consequência mesmo da safra, os meios de evitar a ditadura das pragas seriam os indicados por von Bernegg:

- 1) Caçar as pragas aladas, com lanternas ou rédes;
- 2) Apanhá-las por meio de engodos contendo arsênico;
- 3) Eliminar-lhes os ovos;
- 4) Inundar ou secar completamente os campos;
- 5) Cultivar os inimigos naturais, do próprio país ou importados. Ou fortificar, robustecer a planta, pelos seguintes meios:
  - 1.º) Melhorar as condições de crescimento, pela irradiação adequada, pelo arejamento, pelo abrigo contra os ventos, pela irrigação e drenagem, lavra e cobertura do solo, adubação em geral, adubação verde, etc.;
  - 2.º) Pela poda adequada;
  - 3.º) Pela eliminação e queima do material doente e atacado, conservando-se limpa a plantação;
  - 4.º) Pela desinfecção das feridas da poda;
  - 5.º) Pelo cultivo das espécies, variedades e tipos locais resistentes.

A multiplicidade de pragas, a sua formidável capacidade de proliferação, o fato da destruição das matas eliminar grande número de inimigos naturais, e os cuidados requeridos na sua perseguição, deixam deduzir, com muita segurança: o café não pode constituir cultura extensiva; no Brasil, desde os seus melhores e mais longínquos dias, adotou aspecto monocultural e latifundiário, ao ponto de, hoje, ser considerado oposto ao regime da pequena propriedade, quando, ao contrário, longe de poder ser exploração latifundiária, deve constituir, por razões de ordem natural, atividade de pequenos agricultores, que lhe dêem o carinho só possível de encontrar-se nas pessoas que se dedicam a coisa própria. No grande elenco de pragas, há pouco fastidiosamente desdobrado, umas atacam a planta, debilitando-a, tornando-a deficiente na produção, que deixa de ser

econômica, ou matando-a; outras atacam o fruto, depreciando-lhe a qualidade; outras têm irrupção de tal modo veemente, que, ou são atacadas logo no início, ou se tornam invencíveis. Tudo isso requer permanente atenção, solicitude incansável a cada árvore. Lavrador japonês de Moji das Cruzes afirmou-nos certa vez que um pé de repólho dá tanto trabalho e exige tanto cuidado quanto uma criancinha. Com o café, a coisa não é diferente. Então, para que êste pudesse ser cultivado em oceanos, que sobem e descem morros, virando espigões adiante de espigões; para que um só fazendeiro pudesse possuir 100.000, ou 500.000, ou 1.000.000 de cafeeiros, a cafeicultura teria de ser atividade dos países de maior densidade demográfica, dos países europeus, porquanto requer operariado rural numeroso. Entretanto, é cultura de países coloniais ou semicoloniais, tropicais todos, de escassa densidade demográfica. Vejamos isso, nos diversos países:

*México*: 10 habitantes por quilômetro quadrado; 3.538 pequenas propriedades cafeeiras, e apenas 96 com mais de 50.000 pés. *Guatemala*: 19,3 habitantes por quilômetro quadrado; 288 propriedades até 5.000 cafeeiros, 1.007, até 50.000, 160 até 100.000 e com 190 com mais de 100.000. *Salvador*: 38,8 habitantes por quilômetro quadrado; 1.000 propriedades produzindo mais de 50 quintais; 250 produzindo mais de 500 quintais; 180 produzindo mais de 1.000; e 75 produzindo mais de 5.000. *Honduras*: 5,2 habitantes por quilômetro quadrado; propriedades produzindo menos de 1.000 quintais, 141; produzindo mais de 1.000, 40; mais de 2.000, 28; mais de 4.000, 85. *Nicarágua*: 5,8 habitantes por quilômetro quadrado; só pequenas propriedades. *Costa Rica*: 9,5 habitantes por quilômetro quadrado; só pequenas propriedades. *Colômbia*: 4,6 habitantes por quilômetro quadrado; média de pés de café, por fazenda, 100.000 a 150.000; percentagem de cafés de primeira, 91,14%. *Venezuela*: 2,8 habitantes por quilômetro quadrado; porém, a população está concentrada em pequena parte do país, em algumas de cujas regiões a densidade demográfica atinge 70 habitantes por quilômetro quadrado; regime de grandes fazendas. *Filipinas*: 77 habitantes por milha quadrada; pequenas fazendas. *Java*: 266 habitantes por quilômetro quadrado. *Sumatra*, 24. *Celebes*, 18. *Timor*, 16. Pequenas propriedades cafeeiras. Etc., etc., etc. *Brasil*: 5 habitantes por quilômetro quadrado; 3.049.300.000 cafeeiros; fazendeiros com mais de milhão de plantas; centenas com mais de 500.000; milhares com mais de 250.000.

Uma conclusão: é fator de suma importância, na cafeicultura, a densidade demográfica, porquanto o cafeeiro requer cuidados múltiplos e permanentes; perante êsse fator, o Brasil é, de todos os países cafeeiros, o que se encontra em piores condições, desde quando consideremos simultaneamente sua baixa densidade demográfica, seu elevadíssimo número de cafeeiros e, mais, a má distribuição dêsses cafeeiros. Poderíamos também concluir que a cafei-



cultura se encontra em fase transitória, muito longe da definitiva; nenhum dos países, onde se pratica, possui o conjunto de condições ecológicas requeridas por esse gênero de atividade agrícola; as deficiências são transitóriamente supridas pela uberdade de novas terras, que se tornarão exaustas. Veremos, portanto, o que já vimos na história do café: regiões e mesmo países, que já foram cafeeiros, deixarão de sê-lo.

Outra conclusão: baseada em razões científicas, ainda buscadas na multiplicidade e na proliferação das pragas do café, impossíveis de combater-se eficientemente no regime latifundiário e monocultural; considerando-se que as pragas diminuem constantemente o potencial econômico dos cafeeiros, e inferioriza as qualidades; e que os lucros de uma exploração dependem, forçosamente, das condições econômicas da produção e dos bons preços, só possíveis se são boas as qualidades, pode-se afirmar que o Brasil produz café antieconomicamente, ruinosamente — conclusão a que se chegará com tanta maior rapidez quanto mais se considerem os milhões de sacas inutilizadas pelo fogo oficial. Os fazendeiros de café dizem-se arruinados, pedem e vão conseguindo favores, que arruinarão a economia nacional. De ruína, de degradação, porém, é a situação dos milhões de operários rurais, que laboram nos oceanos de café. Já vimos a condição das populações rurais deste país cafeeiro. Não tenhamos, portanto, escrúpulos em adotar tese nova, mas honesta, e que será defendida intransigentemente pela evolução econômica do país: havemos de largar esse ufanismo dos três bilhões de cafeeiros; esse orgulho de produzir mais de 68% dos cafés que o mundo fornece ao consumo. As pragas podem reduzir tudo isso a pouco mais de nada. O *Stephanoderes hampei* está, de resto, desempenhando silenciosamente sua função histórica, em todo o interior de São Paulo. Ele próprio já tem aqui a sua história, relativamente curta, mas extraordinariamente intensa e volumosa. A frente de batalha, que lhe facilitamos, é de tal modo rasgada, é tal a dianteira, que permitimos à sua ofensiva, tão deficiente nossa organização para a luta, e tão displicente o modo como a enfrentamos, que dificilmente poderíamos levar a melhor.

Em 1928, Artur Neiva assim se referia ao *Stephanoderes hampei*: "A broca do café constituirá um marco na história econômica de São Paulo, senão na do Brasil. Aos poucos o mal invadirá tôdas as zonas cafeeiras do Brasil, pois os meios de disseminação do inseto são múltiplos e, como a incredulidade é enorme, poucos procuram defender-se. As levas de baianos se incumbirão de transportar o inseto nas bagagens, no café de uso, para as terras de onde vieram. Minas será contaminada antes dos outros, dada a contigüidade com São Paulo, e pelo fato de tão-somente agora retomar a sua defesa, pois o serviço que a princípio organizou logo foi suspenso, a pretexto de que a broca aqui fôra extinta. Chegará também a vez do Paraná, mas aí os lavradores em sua maioria são paulistas

e acabarão por se defender enèrgicamente. O último Estado cafeeiro a ser atacado será talvez o Espírito Santo, não só porque não há o vaivém de trabalhadores que se observa entre S. Paulo e Paraná, Minas, Bahia, como também porque as autoridades estaduais de lá sempre manifestaram maior interêsse a respeito do mal, não sendo inoportuno relembrar que, de quatro governadores de Estado cafeeiros que estiveram na capital por ocasião das festas do bicentenário do cafeeiro, o único a visitar o Serviço e dar-se conta do problema da broca foi o atual presidente do Espírito Santo.”

Aqui, vale a pena interromper Artur Neiva, para racontar, com tristeza, o passado conosco mesmo, a propósito da broca no Espírito Santo. Em 1933, ou 1934, realizou-se em São Paulo grande banquete político em homenagem ao senhor Justo de Moraes. O conviva sentado a nossa frente — pois não: comparecemos, por motivos particulares, pois não somos político — era prócer expansivo, loquaz, dotado de grande capacidade de entusiasmo, possuindo, ao demais, o que os inglêses chamam *drink capacity*. Não estava ainda extinta a paixão de 1932, nem ainda se esvaíra a decepção da derrota. O irredentismo era moda. Detravam-se os Estados do Norte. Então, aquêle conviva nos contou coisas da revolução, de que não participáramos por ter passado na Europa todo o ano de 1932; e que se dera ao trabalho de conduzir ao Espírito Santo certa quantidade de café contaminado de *Stephanoderes*, espalhando-o num cafèzal capixaba. Que êle nos tenha contado isso, é rigorosamente autêntico. Não acreditamos, porém, no crime ali revelado. A julgar pelo bom coração do narrador, é o que se chama em gíria, *garganta*, conseqüente à mistura de vinhos, pois o banquete ia já no fim. Se, porém, é certo que “in vino veritas”, anote-se a informação, para explicar o possível êrro de Artur Neiva, na profecia sôbre o ingresso do *Stephanoderes* no Espírito Santo. Retomemos, agora, a citação do egrégio cientista: “E’ uma impossibilidade acabar-se com a broca ou mesmo detê-la. Há quatro anos que penso e repenso constantemente em tal problema e lisamente confesso que tudo quanto possuo na bagagem, em experiência, energia, inteligência, iniciativa, oporidade, já dei.”

Em trabalho rigorosa e estritamente científico — *Contribuição para o conhecimento da broca do Café*, publicado em 1927 pela Comissão de Estudo e Debelação da Praga Cafeeira, Manoel Lopes de Oliveira Filho diz que o *Stephanoderes hampei* foi introduzido no Brasil em 1913, com sementes então importadas para Campinas; mas só foi denunciado muito mais tarde, em maio de 1924, depois de òtimamente favorecido, na expansão, pela enorme quantidade de frutos abandonados nos cafèzais, em conseqüência às chuvas extemporâneas de 1920-1921, 1922-1923 e 1923-1924. “Nos focos onde ela mais proliferou — diz O. F. — a porcentagem de frutos atacados atingiu a 100%, tendo sido precisos até 164 litros de café em côco (sêco de terreiro) dos talhões mais infestados, para produzir uma

arrôba (15 quilos) de sementes beneficiadas da pior qualidade, quando a média geral, nesse ano, foi de 63 litros para êsse pêso.”

Quando, pois, se deu o alarme, a praga tivera já onze anos para firmar-se. De resto, o combate não se iniciou logo. Antes que a broca tomasse conhecimento da guerra contra ela, guerrearam-se entre si os diversos grupos, formados para discutir os melhores meios de debelá-la. “Muita gente — escreveu Artur Neiva — pensa às-avessas e basta a afirmação de um fato, a organização de esforços para debelar um mal para que surja imediatamente a reação e mais uma vez isso aconteceu, com a praga que atualmente devasta os cafézais. Realizou-se, sem nenhum favor, um trabalho formidável; no entanto, passados os primeiros instantes de pânico, surgiram as correntes de opinião que negavam a existência do mal, que garantiam ter havido êrro, confundindo-se a atual com uma praga que sempre existiu e de, praticamente, nenhum valor. Outros mais avisados, por mais céticos, aconselhavam o fechamento do Serviço a fim de se extinguir o mal”. O autor citado chefiou o serviço de debelação, e apontou o caminho a seguir: repasse e expurgo da colheita, pelo sulfureto de carbonô — o que, tudo, elevava de 20% o custo da produção. Tanto bastou para que os fazendeiros combatessem violentamente o plano, embora, como também afirmou Artur Neiva, o repasse nada mais seja que um aperfeiçoamento da colheita. Será interessante consignar que o argumento mais utilizado contra o repasse foi êste: não haveria braços suficientes para êle — o que nos dá razão, ao dizermos que, como monocultura latifundiária, a lavoura cafeeira é incompatível com as condições ecológicas do Brasil. A discussão acadêmica, que ora se acende em tórno aos meios de combater-se a praga, ora até em tórno da sua existência ou da sua inexistência, não durou meses: durou anos. Enquanto isso, o *Stephanoderes* — que chegou a incluir-se nas canções carnavalescas da época, de tal modo estêve na berlinda — ia-se multiplicando por todos os meios, que lhe são peculiares, silenciosamente, sem discutir... Vale a pena tomar emprestada a Oliveira Filho a exposição dêsses meios:

“Em 10 anos, a área com cêrca de 7.000 hectares, com aproximadamente 8.000.000 de cafeeiros, dos 24.700.000 que possui o Município de Campinas, foi invadida pelo *Stephanoderes hampei*, tendo-se formado focos em sucessão, ou salteados, com maior ou menor intensidade de infestação. O alastramento da praga não se dá pelo vôo largo dos insetos a grandes distâncias, mas por invasão irradiante, lenta e progressiva, com maior atividade nos mescs em que existem muitos frutos nas árvores, quando as fêmeas adultas, das gerações evoluídas nos frutos deixados em abandono nas árvores, nos troncos e no solo, emigram para os novos frutos, até os encontrarem com sementes em estado de amadurecimento, que sirvam de meio próprio para a evolução das novas gerações.

“Nos meses frios e secos (maio a agosto) há também atividade migratória; os insetos abandonam os frutos ressequidos, expostos ao sol, indo hospedar-se nos primeiros frutos que encontram no solo, à sombra, e nos das árvores. Nos utensílios da colheita (panos, sacos, peneiras, rastelos); nos mecanismos da lavoura (arados, carpi-deiras, grades, etc.), nas roupas dos trabalhadores; na terra empastada no calçado, no casco dos animais e nas rodas das carroças; nos cestos, no vime dos garrafões para transporte de água para beber, são transportados insetos e frutos infestados.

“O café colhido e conduzido em cestos ou sacos para a margem dos carreadores, onde é geralmente medido, para daí ser transportado para os terreiros, em carroças ou automóveis, e que é espalhado ocasionalmente nas ruas do cafézal e nos caminhos, se infestado, dissemina insetos, já durante o transporte, já saindo mais tarde dos frutos perdidos, onde continuaram a evolução de ovo a imago. O café roubado, vendido a moradores distantes, concorre para a disseminação.

“Dos terreiros de secagem e das tulhas onde se armazena café não expurgado, mal sêco, emigram também insetos. O transporte de café sêco em sacaria não expurgada, que serviu na colheita, para as máquinas de aluguel, geralmente distantes, pelas estradas de rodagem, é um meio de disseminação.

“Os automóveis e outros veículos de passageiros e de carga podem levar frutos infestados ou insetos, se atravessarem cafézais infestados com carreadores estreitos, roçando nas árvores, ou também na lama empastada nas rodas, nos pára-lamas e nos breques.

“Pelos resíduos do beneficiamento do café, principalmente na terra e nas partículas que vazam das peneiras das bicas de jôgo; nos frutos de pouco pêso que são expelidos pelo ventilador do café em côco; no pó e nos fragmentos de cascas lançados pelos descascadores, resíduos êstes geralmente reunidos à palha grossa como adubo, sem previamente terem sofrido fermentação prolongada, também se dá a disseminação na mesma fazenda ou em outras, se transportada para adubo, o que é comum.

“Por êsses modos é que se deu a disseminação da praga no município de Campinas, e em outros, onde existiam, em 1924, focos de infestação, máxima, média, mínima e inicial, respectivamente 50 a 100%, 30 a 50%, 10 a 30%, 1 a 10% dos frutos e raros frutos únicos, em árvores isoladas”.

Outro processo de disseminação: conduzido o inseto nos grãos de café afundados nos lavadouros, passando-se daí aos cursos d'água, que vão atravessar cafézais e fazendas, pois, ainda segundo Oliveira Filho, o *Stephanoderes* pode viver nove dias na superfície da água e até vinte e seis em terras encharcadas. Além disso as fêmeas levantam vôo, quer para fecundar-se, quer para a desova, ampliando sempre o raio de ação, afastando cada vez mais do epicentro os novos focos de disseminação.

Como se vê, a debelação da praga não seria possível, sobretudo considerando-se que, no dizer de Artur Neiva, os lavradores “esperam que o milagre seja realizado inteiramente pelo govêrno”. Esse cientista concluiu que “é uma impossibilidade acabar-se com a broca ou mesmo detê-la. Seria necessário extinguir o *Stephanoderes hampei*, “é óbvio que não se faz desaparecer uma espécie que se multiplica de maneira tão prodigiosa, com a facilidade igual à dos nossos desejos”. Principalmente quando não há compreensão por parte dos interessados, os lavradores, e quando os homens públicos são mais politiquinhos do que políticos. O assunto deveu, com efeito, ir ao Congresso, pois era mister aparelhar os técnicos com elementos indispensáveis à parte do Executivo no combate à broca. O deputado Hilário Freire apresentou o seguinte projeto de lei, em agosto de 1928:

Art. 1.º — Será interditado o embarque de café nas estradas de ferro do Estado a todo proprietário de cultura cafeeira, nos municípios infestados, que se recusar ao repasse dos cafèzais, ao expurgo do café colhido, ou a outros processos determinados pelo serviço de inspeção do Instituto Biológico de Defesa Agrícola e Animal sôbre a praga cafeeira — (*Stephanoderes hampei*, Fer.), nos têrmos da legislação em vigor.

§ único — Só se permitirá o embarque mediante autorização do serviço de inspeção.

Art. 2.º — Da recusa de autorização poderá o infrator interpor recurso, sem efeito suspensivo, dentro do prazo de oito dias, para o Secretário dos Negócios da Agricultura, Comércio e Indústria.

Art. 3.º — Logo que o infrator der cumprimento às medidas exigidas, ser-lhe-á autorizado o embarque.

Art. 4.º — Para a execução da presente lei, que entrará em vigor na data de sua publicação, abrirá o Poder Executivo os necessários créditos.

Art. 5.º — Revogam-se as disposições em contrário.

O senhor Hilário Freire deveu fazer quatro ou cinco discursos, antes que pudesse justificar e encaminhar tão simples projeto de lei, sôbre matéria já recomendada pelos técnicos. Quando o assunto chegou ao Congresso, a oposição deliberou fazer política com êle. Na Câmara Federal, um deputado opositor pronunciara discurso bravo, acusando pela introdução da broca no Brasil o próprio govêrno, isto é, o presidente do Estado e o Secretário da Agricultura à época em que o *Stephanoderes* foi denunciado: 1924. Na Câmara Estadual, outro deputado, do mesmo grupo de que o primeiro era um dos chefes — pois não; já havia pelo menos dois grupos na política paulista — foi mais longe: afirmou que o *Stephanoderes* teve aqui recepção oficial, feita pelo govêrno de 1913,

pois esse governo, por intermédio da Secretaria da Agricultura, importara para o Instituto Agronômico de Campinas sementes contaminadas. Os deputados da maioria não poderiam perder a vaza: primeiro, para defender seus chefes contra a acusação de serem responsáveis pela praga; não era possível, diziam, acusar exatamente o governo que organizou o combate à broca; depois, para atacarem rudemente o chefe opositorista que, na Câmara Federal, levantara tal acusação. O correligionário desse chefe não disse, na Câmara Estadual, que foi a própria Secretaria da Agricultura a importadora do *Stephanoderes*, em 1913?

E quem era o Secretário da Agricultura, àquela época?

Exatamente o mesmo chefe opositorista que, no Congresso Nacional, atacara o governo de 1924; o mesmo chefe opositorista, cujos correligionários com assento no Congresso Estadual levavam para o terreno político a grave questão da broca do café.

Analisados, onze anos depois, esses debates, deixam-nos grande desolação, imensa tristeza. Em vão se procura nêles um laivo de patriotismo, um sintoma de verdadeiro interesse pela lavoura, pelo bem comum. Ressuma interesse faccioso, a intenção de fazer política à custa de tudo, mesmo de problemas os mais prementes. Enquanto o *Stephanoderes* ia alargando pavorosamente o círculo de atividades, reduzindo a escolha o produto de cafézais os mais afamados, os congressistas levavam sessões e sessões em bate-bôcas incríveis, em diz-que-diz-ques de lavadeiras, perpetrando trocadilhos nefandos com os nomes dos principais digladiadores. Enquanto brigavam essas comadres, por palavras, por despejos oratórios, o público ia sabendo que, realmente, foi o Instituto Agronômico de Campinas o introdutor do *Stephanoderes*; que o governo federal permitia a entrada, pelo serviço de *Colis* postal, de sementes de café vindas de outros países infestados pela broca, sem a menor polícia sanitária; que antigo Secretário da Agricultura confundia *Stephanoderes hampei* com um *Xyleborus* qualquer e, para eximir-se de responsabilidade, como membro do governo de 1913, aumentava a culpa das autoridades brasileiras, recuando para 1902 a entrada de uma praga, cujo combate só teve início em 1924, vinte e dois anos depois.

Cumpre anotar: como muito bem disse Artur Neiva, em passagem há pouco referida, o repasse nada mais é que um aperfeiçoamento da colheita; é praticado normalmente, regularmente, invariável e sistematicamente, em todos os países cafeeiros; recomendado, entretanto, como indispensável à debelação da broca, um deputado opositorista, para ser lisonjeiro a lavradores que não estavam dispostos a aumentar de 20% as despesas de suas fazendas, não teve cerimônia em declarar que “o repasse, como medida extraordinária, desmantela os serviços normais da fazenda, perturba a boa ordem dos trabalhos agrícolas”. Grande parte dos debates rolou para este ponto: não temos braços suficientes para repassar os cafézais. Realmente, não dispomos de recursos para praticar a cafei-

cultura dentro dos oceanos de cafêzais, que espalhamos a trouxe-mouxe, principalmente em se tratando de exploração agrícola, cujos agentes diretos não são os proprietários das fazendas, mas prepostos e administradores. Jamais disporá o Brasil de elemento humano para fazer realmente cafeicultura, com os seus três bilhões de cafeeiros. Conseguirá, no máximo, produzir xaropes para os cafês finos dos outros países, e para alimentar fogueiras e atulhar armazéns reguladores. Não debelamos nem debelaremos a praga, que nos debilitará. Dir-se-á que em Java ela foi debelada. Sim, foi. Porque em Java, a densidade demográfica é de 266 habitantes por quilômetro quadrado, em oposição aos cinco do Brasil; porque, "em Java, as culturas cafeeiras não são unidas, mas entresseparadas por largas distâncias, que dificultam o contágio do mal; e porque Java tem atrás de si a metrópole: falar Java corresponde a dizer Holanda, país europeu. Entre nós, as culturas são contínuas, as propriedades cafeeiras formam quase que um manto ininterrupto, cobrindo grande área geográfica do Estado de São Paulo, e facilitando a disseminação."

A introdução do *Stephanoderes hampei* é acontecimento de suma importância na história do café em nosso país. Pelos efeitos, já produzidos, como, sobretudo, pelos futuros, pois se sabe que a broca continua devastando, já atingiu as zonas novas e não há mais esperanças de ser sitiada. Deve-se, pois, fixar de modo preciso a posição dos governos paulistas no caso, principalmente porque políticos paulistas os acusaram como responsáveis. Para tanto, permitamo-nos citação alongada de documento contemporâneo à fase aguda da campanha. Trata-se de trecho de um discurso pronunciado pelo deputado majoratório Hilário Freire, que, além de saber dizer e escrever com brilhantismo, outra coisa não faz senão tornar público solene depoimento de um cientista, em circunstância de certa gravidade. O discurso, de onde extraímos o depoimento, consta do livro *A Praga do Café no Estado de São Paulo*, e é este: "Portanto, é um absurdo incriminar as administrações de S. Paulo por êsse crime de lesa-pátria; que encontra também explicação no fato da importação privada, no fato da concorrência comercial, na ação possível de mãos criminosas, na brecha das fronteiras dos outros Estados, na falta de vigilância do serviço federal. Quando me propus averiguar essa questão, tive um momento de comoção profunda. Interessei-me por ela e não quis fazer retórica, num esforço puramente verbal, de erudição ou de literatura. Fui bater às portas do dr. Artur Neiva; fui à sede do Serviço, à rua Florisbela; estudei o seu museu estefanodérico, as suas miniaturas, as suas câmaras de expurgo, os seus gabinetes de entomologia, de parasitologia, de fitopatologia; o seu laboratório de química onde se investiga tudo o que respeita aos fungicidas, formicidas ou parasiticidas. Fui à filial de Campinas. Vi a organização dos seus serviços de fiscalização, de notificação e de inspeção. Examinei o cadastro completo e minucioso das zonas inspecionadas, os sistemas de fornecimento de sacos

de lona e formicida por preços mínimos. Vi os trabalhos do expurgo da sacaria, e o modelar museu da praga. Ali se dão instruções e conselhos a todos os interessados. Penetrei, depois, as lavouras. Vi os cafézais com as turmas de colheita seguidas das turmas de repasse. Examinei as árvores repassadas e as não repassadas. Colhi os frutos de umas e de outras. Vi os "cotilédones" atacados, em todo o horror da sua canceiração e da sua gangrena. Tomei mãos cheias de grãos com o seu interior reduzido a pó. Ouvi colonos, administradores, fazendeiros... Reconheci os insetos. Investiguei os aspectos todos do problema. Penetrei, ao lado de Artur Neiva, no seio dos cafézais, o âmago da calamidade. Era a arena da luta, o suboceano maligno, oculto, invisível, dissimulado, a vaga animal e microscópica da destruição contra a vaga vegetal da produção, debaixo da aparência invariada desse tecido de audácia e de esperança dos paulistas.

Compreendi então as proporções oceânicas da praga. Compreendi então a calamidade espantosa que se infiltrou em nossas lavouras. E, nesse momento, voltei-me para Artur Neiva e perguntei-lhe se, por aquêlê horror, que estava debaixo da roupagem frondosa dos nossos cafézais, havia qualquer responsabilidade dos governos de S. Paulo.

V. Excia. deve conhecer bem a formação mental e moral do Dr. Artur Neiva. E' de uma independência quase bárbara e quase selvagem. Acima de partidos, fora de tôdas as correntes políticas, preocupado unicamente pelo seu amor à ciência e palpitando sempre de amor à nossa Pátria, alimentando um grande ideal, que é o de dar um grande aparelhamento ao Instituto Biológico de São Paulo, para que São Paulo mantenha, em suas mãos, a hegemonia científica da América do Sul, continuando assim as glórias de Mangueiras.

A minha pergunta era incisiva. Artur Neiva mediu a resposta que me ia dar, nós dois parados numa culminância da estrada de Indaiatuba a Campinas, eminência em que êle era o generalíssimo que comandava a batalha contra aquêlê exército de milhões de inimigos ocultos debaixo das ramagens, e cujo número, para contá-lo, é preciso que se recorra aos paralelos astronômicos na aritmética das nebulosas. Artur Neiva tomou uma atitude ereta. Olhou-me com olhar penetrante, leal e retilíneo. Compreendeu o alcance da interrogação que eu lhe fazia. Cruzou os braços. E eu vi, então, senhor presidente, Artur Neiva, naquela crista, dominando a imensidade de nossos cafézais, transfigurado, com tôdas as suas glórias científicas, trazendo nas bordaduras da sua nomeada todos os galões conquistados na campanha antibubônica do Rio de Janeiro, na campanha antipalúdica do Xerém, na campanha antimalária da Noroeste, na campanha antitracomatosa e antigripal de São Paulo, com tôdas as insígnias, que êle levantou no Instituto de Bacteriologia da Argentina, nas associações científicas da Noruega, do Japão e de outras nações cultas. E êle, com a responsabilidade de generalíssimo,



em plano campo de batalha, com o seu olhar sincero e frontal, com a sua voz incisiva e firme, respondeu: “Não; absolutamente não. Posso declarar em consciência que os governos do Estado de São Paulo são inteiramente isentos de culpa, são absolutamente inocentes. Os governos do Estado, como a própria lavoura paulista, foram apenas vítimas de um êrro, voluntário, ou não, de seus técnicos.”

Merece inscrição na história o trecho reproduzido. Porque, com a introdução do *Stephanoderes hampei* começou nova fase para o café brasileiro. Onze anos depois de pronunciado o discurso, de que se extraiu tão importante depoimento, a broca continua devastando, de maneira incoercível. Não haveria exagêro em afirmar que pelo menos um têrço de nossos cafêzais está atingido. Como é geométrica a progressão, o resto vai com mais rapidez. Temos, porém, a felicidade de pensar de modo contrário ao de Artur Neiva, quando afirmou que “uma catástrofe cafeeira seria, para o Brasil, como uma picada no bulbo, isto é, a morte instantânea, em plena arrancada”. No dia em que deixar de ser país cafeeiro — e vai deixá-lo, graças à broca — o Brasil passará a ser realmente agrícola. Reafirmamos, pois, que o Brasil não tem condições para ser país cafeeiro. Como já se viu anteriormente, os dois elementos dominantes da agricultura são: o Homem e o Meio. Temos condições mesológicas. Falta-nos, porém, densidade demográfica, ao menos para a cafeicultura extensiva, como praticamos hoje.

## CAPÍTULO VIII

### INIMIGOS EXTERNOS

**N**ÃO CONSIDERAMOS pròpriamente inimigos do café brasileiro os fatôres internos que reduzem a produção e cerceiam a área cafeeira — o *Stephanoderes hampei*, por exemplo. Meros e graciosos auxiliares dos poderes públicos, que anualmente reduzem essa produção, queimando-lhe milhões de sacas; e permanentemente cerceiam a área de cultivo, proibindo novas plantações, no que erram apenas por um motivo: deveriam proibir terminante e definitivamente as plantações em zonas não cafeeiras, e deixar plantar sôbre a terra roxa.

O grande inimigo do café demora longe de nós: é o sucedâneo. Parecerá estranho, em face da definição e da causa eficiente dos sucedâneos. “Chama-se sucedâneo de um corpo, àquele que possui as qualidades essenciais, e pode substituí-lo com maior ou menor vantagem nos diversos e principais fins a que é destinado. Este têrmo era antigamente usado sòmente em linguagem médica; atualmente passou para a indústria também, e é conhecido não só na drogaria moderna, na química industrial, mas em tôdas as classes de indústrias, manufactureiras e fabris. Ele caracteriza com maior precisão o objeto do que aquêle outro têrmo, que se emprega em sentido mais genérico, isto é: *substituto*. Da carestia de certos produtos originais, e da necessidade de produção *mais barata*, procedem os sucedâneos. Antigamente, a indústria fabril limitava-se à produção de certos artigos puros, sãos, e tal e qual deveriam ser: hoje, porém, ao lado de um produto qualquer, aparece não só um, mas às vêzes uma série infinita de outros semelhantes, ou destinados a produzir o mesmo efeito ou fim: são aquêles, aos quais, em linguagem industrial, ou comercial, se dá o nome de *sucedâneos*”.

Então, o que provoca a indústria dos sucedâneos é a carência do produto genuíno, bem como a necessidade de conseguir melhores preços, dados os antieconômicos por que se obtêm êsses produtos genuínos. Assim posta a questão, perguntemos: há carência de café no consumo mundial? A ver se há, confrontando-se a procura com a oferta. A média anual do consumo mundial de café sobe

a 24.842.000 sacas de 60 quilos. A da produção eleva-se a 28.318.200. Ou seja: o mundo produz 3.476.200 sacas de café a mais do que consome. Assim, não há carência, deixando de existir um dos motivos por que surge a indústria dos sucedâneos. Pelo mesmo fato de ser a oferta maior do que a procura, os preços não podem ser elevados.

Aliás, os demais países cafeeiros vendem o total das safras. Naturalmente, porque as oferecem a preços de concorrência, inferiores aos do Brasil. A ver se assim acontece: comparemos as cotações de café brasileiro às do colombiano, principal competidor daquele. A cotação média anual para o tipo 4 Santos, no quadriênio terminado em 1936, foi de 8 7/8; para o tipo 7 Santos, 7 3/4; para o tipo 6 Rio, de 7 5/8 (New York, em cents. por libra de 454 gramas). Para o colombiano: medelin, 11,70; manizales, 11,20. Conclusão: o principal concorrente oferece a preços incomparavelmente superiores aos dos nossos, embora os nossos se produzam mais longe do principal mercado consumidor e paguem mais frete; entretanto, para eles não existe a concorrência dos sucedâneos, pois vendem tudo quanto produzem. Naturalmente, para com o Brasil ocorre a mesma coisa. Vejamos.

Em 1931, o Brasil queimou, isto é, anulou, reduziu a cinzas, a zero, 2.825.784 sacas de 60 quilos. Em 1932, mais 9.329.633. Em 1933, mais 13.687.012. Em 1934, mais 8.265.791. Em 1935, mais 1.693.112. Em 1936, até junho, mais 786.937. Total de cafés queimados pelo Brasil, até junho de 1936: 36.588.269 sacas de 60 quilos. Em junho de 1938, esse total havia quase duplicado: elevava-se a 61.971.642 sacas e atingiu a bela cifra de 82 milhões.

Aí, a lógica sente-se impotente, a capacidade de raciocínio desaparece. Compreende-se o advento da indústria de sucedâneos do café, no século XVIII, quando o produto era escasso e caríssimo. Compreende-se seu progresso em fases de conturbações políticas, quando os suprimentos eram difíceis. Mas, como compreender subsista e se incrementa, quando do produto genuíno se queimam milhões e milhões e milhões de sacas? Como compreender que os sucedâneos tomem exatamente o lugar do produto do país, cujas safras são tão abundantes que se retêm nos reguladores e se incineram em vários pontos? Do país, cuja produção está tão desvalorizada que se aniquila, não se comercia, não concorre aos mercados consumidores? Será possível produzir sucedâneos *mais baratos* do que produto genuíno tão desvalorizado? Ou se poderão produzir melhores? Deixemos a resposta ou as respostas para o capítulo apropriado. Por agora, vejamos a atuação do principal inimigo externo de nosso café.

Precisando de dinheiro para suas guerras, Frederico, o Grande, abriu luta contra a importação de certos produtos, inclusive o café. "E' abominável — disse êle — até onde se vai com o consumo do café; isso faz com que cada homem comum e camponês se acostume,

agora, à bebida. Se tal hábito fôr restringido um pouco, então a gente deverá novamente habituar-se à cerveja, e isso será para o bem de suas próprias fábricas. Visa-se, com isso, o intuito de que não saia do país tanto dinheiro para o café. Ademais, Sua Majestade Real foi, durante a mocidade, criado com sopa de cerveja, de modo que a gente poderá também ser criada com ela. E' muito mais saudável que o café”.

Químicos de nomeada foram incumbidos de arranjar sucedâneos para o café. Começaram a ser utilizadas várias sementes, inclusive de nabos e de carvalhos, de cenouras e de castanhas, até que, em 1790, surgiu pela primeira vez o que haveria de fazer mais forte concorrência ao produto genuíno: a chicória. Entretanto, também nos outros países se procuravam produtos com que enfrentar o cafêzismo, já aí incoercível, embora a produção fôsse insignificante. Paulo Pôrto Alegre apresenta na *Monografia do Café* ligeiro escôrço histórico dos diversos sucedâneos:

O azevinho, lançado no comércio por Dambourney, em 1761. As sementes de diversas rubiáceas, e as favas, em 1772. Mistura de arroz, cevada, amêndoas e açúcar, dando como resultado o *Café da Saúde*, de Frenchard, em 1785. O trigo mourisco, em 1789. O centeio, em 1795. As bolotas moídas e misturadas com manteiga, invenção da Academia de Ciências, de São Petersburgo, em 1795. A gicsta, em 1800. Em 1808, diz o autor citado, Legrand, de Bruxelas, obteve privilégio para um novo café de bolotas, preparado com estas sem o seu envólucro, maceradas durante muitos dias, sêcas e depois torradas; isso era o menos, mas êle ajuntava, a êste pó da raiz do feto macho, cravo, essência de terebintina, e fôlha de hortelã pimenta pulverizada”. Em 1810, Legrand tira patente de outra infusão tremenda: castanhas, cenouras, raiz de angélica, flôres de manjerona, casca de laranja azêda... Em 1811, o café de sementes do íris. Em 1812, de castanhas, azeitonas e beterraba; e outro: 2 quilos de trigo, 1 de melaço ou açúcar de uvas. Em 1813, outro de beterrabas sêcas, torradas, misturadas com café genuíno, na proporção de dois terços de beterraba para um de café. Em 1814, de frutos de buxo. Em 1818, de cenouras, beterraba e amêndoa, torradas e moídas. Em 1824, trigo torrado, moído e crismado com o nome de *petit café*. Em 1825, café de centeio. Em 1826, o parisiense *café des dames*, mistura de castanhas torradas e moídas, com café martinica. “Um farmacêutico alemão de Wurzburg, na Baviera, preparava com a ervilhaca espanhola (*Astragalus boeticus*, de Lineu), quatro qualidades, ou antes, de quatro modos diferentes: 1.º — ervilhaca pura. 2.º — partes iguais de ervilhaca e café; 3.º — 15 gramas de ervilhaca e 105 de café; 4.º — igualmente, 30 gramas de ervilhaca e 90 de café. Como a extração desse produto começasse a tomar proporções muito avultadas, foi nomeada nesse mesmo ano de 1826 uma comissão de peritos, para examiná-lo, e essa deu o seguinte parecer: que a ervilhaca por si só é muito

aromática para ser tomada como café; que o melhor café é aquêlê que se obtém com a mistura de café e da ervilhaca torrada; que a mistura em partes iguais era a mais própria; que a adição de um oitavo de ervilhaca no café não fazia perder nada do aroma e do gôsto dêste; que se podia misturar uma sexta parte de ervilhaca no café, no intuito de fazer alguma economia no preço do último. Em 1829, o *Café da Saúde Trindade*, de Delhoge, composição de arroz da Carolina, chicória, café moca, raiz de íris, açúcar de leite, azeite de oliveira fino... Em 1833, outra infusão de beterraba. Em 1836, café de polpa de raízes de beterraba. Em 1837, o *Café Indígena*, mistura de favas, cacau, cevada, aveia e castanhas, entrando, para aromatizar, a canela, a hortelã-pimenta e a melissa. Em 1837, ainda, mistura de aniz chinês, açafão, vulnerária, cevada torrada, favas, café martinica, guaiaco e bolota torrada. E ainda o café de cevadinha. Em 1839, café de centeio, propagado na Alemanha. Em 1841, café de bolotas, chicória e café. Em 1842, Chausson e Leduc lançam três fórmulas de sucedâneos: "1.º — 15 quilos de centeio, ao qual se ajuntavam 1.500 gramas de mel, e meio decilitro de aguardente durante o momento de torrâ-lo. 2.º — 15 quilos de beterrabas sêcas no forno, e torradas junto com 1 quilo de mel, com a adição de meio decilitro de aguardente. 3.º — 15 quilos de chicória, com 1.500 gramas de mel e um decilitro de aguardente". Esse mesmo Leduc e um Allain inventaram, mais, o café composto de 30 partes de chicória, 20 de cenouras e 50 de centeio. Em 1845, o *Café au thé*, mistura de chá, arroz e avenca. Em 1847, outra mistura de café, centeio e chicória. Em 1848, café de castanhas molhadas em água fervente do mar, antes de torradas e moídas. Em 1848, o *café dos pobres*, de restos de beterraba secos e torrados. Em 1849, mistura de café, farinha de feijão torrado, bolota, chicória, flor de farinha de trigo, e grão de bico. E assim por diante.

Entre todos os sucedâneos do café, porém, domina a chicória. Havia, de resto, motivos para admitir-se que se trata apenas de desforra, pois a chicória foi usada antes do café, e por êle desbancada. Pelo menos, serve de têrmo de comparação. Prosper Alpinus, cuja literatura sôbre o café data do século XVI, como já vimos, compara-o no gôsto à chicória. Embora von Bernegg afirme que o café de chicória só appareceu no ano de 1790, o *Mercur de France* refere experiências de 1771, segundo informa Paulo Pôrto Alegre, que reproduz o seguinte trecho: "Tomaram-se raízes de *chicória* silvestre, bem limpas e cortadas em quatro pedaços em sentido longitudinal, e collocaram-nas para secar em um fogão sôbre fôlhas de papel. Feito isso, cortaram-se essas raízes em pedaços pequenos do tamanho do grão do cafeeiro; depois foram elas moídas, fervido o pó duas ou três vêzes em água, e depois de coado, obteve-se uma bebida semelhante à do café. Esta *chicória cafeiforme* tem a mesma côr, e segundo dizem, o mesmo sabor, tanto sob a forma do pó, como no estado de infusão; sômente é preciso não tomá-la com tanto açúcar como o café".

Os progressos da chicória como sucedâneo foram enormes. Uma fábrica em 1790; 41 em 1840, com 2.500 operários. Só na Alemanha. Assim no resto da Europa. Visitando, em 1932, as torrefações da *Chicorée Pacha*, nos arredores de Bruxelas, e as plantações de chicória nas Flandres, ficamos imaginando se no Brasil haveria tão imensa e tão bem organizada torrefação de café, e tão bem cuidadas culturas cafeeiras. Não só na Europa, entretanto, isso acontece. Depois de acres referências à “patifaria européia” em tal sentido, Navarro de Andrade descreve a mesma coisa em outras partes: “Sou grande apreciador de café, e passo verdadeiros martírios nas minhas viagens, por ser quase sempre intragável a mixórdia que fornecem a bordo. Quando em 1919 regressava do Extremo Oriente ao Brasil, foi meu primeiro cuidado, ao desembarcar em África, descobrir uma casa que me vendesse uma xícara de bom café. Em Durban, hospedei-me no Marine Hotel, almocei várias vêzes no Royal, freqüentei os mais afamados restaurantes da cidade, sem ter tido nunca a ventura de saborear a nossa preciosa bebida. Em nenhum destes lugares consegui levar ao fim uma xícara, por pequena que fôsse, e eu prezo-me de ter bebido mau café por este mundo de Cristo! Nas viagens pelo interior da União Sul Africana tive a explicação do caso. Na África do Sul, como em muitíssimos países de gente branca, o café é um mito, não passando de puríssima chicória o que a população ingere sem sequer fazer caretas. Por tôda parte, nas grandes estações, de Durban a Pretória, de Johanesburgo ao Cabo, veem-se enormes anúncios neste teor:

— “Chicory Ltd. Sphinx Brand Pure Chicory. Union Brand Chicorine guaranteed pure. Grown and manufactured in South Africa Obtainable from all leading wholesale merchants in the Union”.

Em Pretória aproveitei o ensejo, ao visitar o monumental Departamento de Agricultura, para conseguir informações a respeito da chicória, importância da sua cultura, comércio, etc., o que obtive com extrema facilidade, por haver ali uma seção especial encarregada de fornecer todos os esclarecimentos às pessoas interessadas e aos numerosos cultivadores da preciosa... chicória. Até princípios de 1913, a cultura da chicória na África do Sul ocupava lugar de pequena importância, sendo o mercado suprido por grandes importações, sobretudo do norte da Europa. A partir desse ano, o seu cultivo começou a desenvolver-se consideravelmente, a ponto de tornar-se a produção de raízes suficientes para atender às necessidades locais. Nos sete primeiros meses de 1913, a importação de raízes de chicória para café atingiu o peso de 1.543.453 libras, baixando para igual período de 1917 a somente 161.686 libras. No ano completo de 1917, importaram-se 205.738 libras de peso, no valor de 6.732 esterlinos, ao passo que em 1913 a importação fôra de 2.171.357 libras, com o custo aproximado de 20.000 esterlinos.”

A queda da importação de chicória, explica Navarro de Andrade, não provém do fomento do consumo de café. Fomentou-se, isto sim, a cultura do sucedâneo. O Departamento de Agricultura distribuía folhetos educativos, e as firmas comerciais financiavam generosamente os plantadores.

O mesmo autor refere-se, em seguida, ao *postum*, que nos Estados Unidos gasta centenas de milhares de dólares na sua propaganda. “Conheço, diz, a América do Norte de lado a lado, de norte a sul; fiz muitas vêzes, em estrada de ferro, a travessia de oceano a oceano; partindo de New York, fui à parte meridional do México, e nunca tive a inefável ventura de pousar os olhos em um único cartaz ou anúncio de café brasileiro, ao passo que já os sentia fatigados de se fixarem em letreiros decantando as inigualáveis virtudes do *postum*”. Nem só nos Estados Unidos: também na Europa, sobretudo na Alemanha, onde, entretanto, a chicória é forte. Como anota Navarro de Andrade, e como é do conhecimento geral, para a propaganda dos sucedâneos é utilizada a política de defesa do café, mantida pelo govêrno brasileiro, e veementemente criticada em todos os países consumidores.

Além do mais, a chicória constitui ramo importante da agricultura em vários países europeus: Inglaterra, França, Bélgica e Alemanha — cultura simples, cujas poucas exigências a química agrícola atende com facilidade. Não conseguirá substituir completamente o *Coffea*, como ao açúcar de cana substituiu sua irmã paterna, a beterraba. Porém, fixa-lhe um limite máximo além do qual *on ne passe pas*. Os horizontes do café estão já definidos: já estão atingidos os seus cadilhos; já o estavam quando o Brasil sofreu a última crise de cafêzismo, invadindo novas zonas com cafêzais novos. E a chicória só não conquista mais terreno porque, se pode fazer as vêzes do café, mais ou menos, quanto às propriedades químicas, nada tem equivalente às fisiológicas. Nem só ela, porém, mais o *postum*, são os rivais do café. Paulo Pôrto Alegre dá uma relação de materiais usados pelos torradores, que vai entre aspas, para que se acredite com menos dificuldade, já que com facilidade não é possível acreditar:

- 1.º) Grãos cereais ou leguminosos; de ordinário são preferidos os avariados e bichados, por serem os mais econômicos.
- 2.º) O residuo esgotado do café verdadeiro ou falso, comprado aos cafés públicos e aos particulares, que é sêco e pulverizado novamente com o produto fresco.
- 3.º) Pão velho, mofado, sobejo das mesas dos hotéis, restaurantes, colégios e casas particulares, torrado ou antes meio torrado. Bolacha de marinho, avariada, torrada e pulverizada. Os trapeiros de alguns países fazem grande negócio neste gênero. Geralmente êstes farináceos são misturados ao residuo do café esgotado.

- 4.º) Raízes de beterraba, de cenouras e diversos outros despojos lignosos.
- 5.º) Pós de sêmola e aletria, coradas por um processo qualquer. Também são preferidas quando o produto fôr avariado.
- 6.º) Resíduos térreos e alterados, raízes miúdas e outros despojos, que ficam nas estufas em que são sêcas as raízes da chicória. Nada é perdido.
- 7.º) Diversas espécies de bolota de carvalho.
- 8.º) Resíduos de cervejarias, de destilações de grãos, e fábricas de açúcar de beterraba, gramíneas, ervilhaca, ervilhas, tudo pulverizado depois de torrado, e o que pior é, umedecido as mais das vêzes com água.
- 9.º) Carvão animal gasto, ou coque, que serviu na refinação de açúcar ou outra qualquer indústria semelhante.
- 10.º) Cinzas de turfa, de carvão de pedra ou coque.
- 11.º) Areia, tijolos e telhas encarnadas, moidas, e argila ocreosa (ocre encarnado).
- 12.º) Banha, manteiga rançosa, mel e melaço avariados.
- 13.º) Serradura ou pés de madeira, de pau campeche, por exemplo.
- 14.º) Fígados de cavalo, torrados e misturados com talos de couve, também torrados, e tudo finalmente moído. Esta última e famosa mistura é de invenção inglêsa, e deram-lhe o nome de *café francês*, epigrama que os franceses não terão achado, e com razão, dos mais felizes”.

No 11.º ítem, referente a areia, tijolos e telhas encarnadas, moidas, e a argila ocarosa, Paulo Pôrto Alegre consigna, em nota ao pé da página, uma informação do *Dictionnaire des substances alimentaires*, de A. Chevalier: “Uma única fábrica de Borgonha, na França, vendeu mais de 150.000 quilogramas de ocre em um ano, para uma fábrica de café de chicória”. Dever-se-ia acrescentar mais qualquer coisa: faz-se café até mesmo de café.

Além dos sucedâneos, as falsificações: misturas, tinturas e imitação. Na Inglaterra, o govêrno concedeu patente a um aparelho de fabricar grãos de café com argilas plásticas. *Incredibile dictu*. Sem falar nas falsificações do café moído, porque, aí, os próprios mercados consumidores brasileiros entram com o seu contingente. Bebemos muito milho torrado, de permeio com o café. De resto, se não usamos mais, usávamos outrora um sucedâneo: o fedegoso. Pelo menos, a nossos ouvidos ainda percute, de tempos a tempos, velha cantiga, de quando na infância escutávamos a desoras os seresteiros:

*O quanto é saboroso  
O café do fedegoso,  
Minh'alma chora triste  
Suspirando só por ti.*

Carlos Imbassaí, num artigo sôbre os sucedâneos do café, confirma o que vimos de avançar: “Existe aqui, no Brasil — diz —



uma planta da família das borragíneas — o fedegoso — cujas sementes, depois de torradas, são tomadas em infusão, como café. Abunda nos Estados do Norte, principalmente em Pernambuco. Existe muito na Bahia, no Espírito Santo e Rio de Janeiro. Apesar de vivermos na terra do café, também aqui aproveitam êste sucedâneo. Êste é muito barato, porque dá livremente em tôdas as hortas e campos. A raiz passa por ter ação terapêutica e é empregada na infecção tífica e nas doenças do fígado. E' o *heliotropium indicum* do Pará, o *tiaridium* de Pernambuco e outros Estados, a *Cassia affinis*, etc." Estamos, pois não, na terra do café, e não deveríamos admitir sucedâneos. Assim, porém, que apareça um bem bom, aderiremos logo. O que não deveria ocorrer na terra do café, está ocorrendo aqui neste Sul de São Paulo, onde a rubiácea se vende a setenta cruzeiros o quilo, um quilo que dá muito poucas xícaras de infusão.

De resto — e estamos voltando à poesia ou coisa parecida, acima transcrita de memória — precisa ser saborosíssimo o café do fedegoso, se tiver de ser tão saboroso quanto chora pela namorada o piegas do nosso folclore. Compreende-se com facilidade que sejam usados sucedâneos do café no Brasil. Somos do 8 ou do 80. Ou oceanos de cafêzais, ou cafêzal algum. Há regiões inteiras, onde a rubiácea não existe, e onde o abastecimento é difícil. Assim como em muitas, à falta de açúcar ou mesmo de rapadura, se usa a *buta*, ou seja o café sem doce, à maneira dos gaúchos — que, entretanto, o fazem por hábito apenas; e em outras, à falta do produto genuíno, se usam beberagens, havendo município paulista onde, pela manhã, a população pobre bebe cachaça, à falta de café — diz ela. Compreenda-se tenha havido apelos aos sucedâneos no século XVIII, quando, por esnobismo e outros motivos, o uso do café estava generalizado e intensificado na Europa, ao passo que ali só chegavam 20.000 toneladas, que, em grande quantidade, procediam da Ásia, devendo contornar mais da metade do Continente africano. Ou durante as guerras napoleônicas, quando o grande curso mantinha em bloqueio o Continente europeu. Não, porém, hoje, quando o principal produtor queima milhões e milhões de sacas todos os anos, e quando a oferta é muito maior do que a procura. Entretanto, a indústria do sucedâneo é pelo menos tão florescente quanto a cultura do café. Na Bélgica, que é dos nossos principais fregueses, e onde é dos maiores, "per capita", o consumo do café, êste entra em proporções iguais às da chicória: metade a metade, pelo menos entre as classes obreiras, que são os mais fortes consumidores.

Refiramos um caso ocorrido ao tempo das guerras napoleônicas, há pouco mencionadas. Napoleão proibiu a entrada na França dos *denrées coloniales*, para atingir a Inglaterra no seu comércio. Esses produtos, entretanto, conseguiam entrar, mas eram queimados os que porventura se descobriam. Entre êles figurava o café, a cujo propósito reproduz Taunay a seguinte anedota: "Já, desde muito, eram os franceses grandes bebedores de café e sentiam imenso a

privação de sua bebida predileta. Viajava Napoleão por certo recanto da França, quando pequeno acidente, ou incidente, de carro obrigou-o a deter-se numa aldeola. Enquanto esperava, dirigiu-se ao presbitério local, onde residia velho cura. Com a sem-cerimônia habitual das maneiras desabusadas, foi o vencedor de Austerlitz varejando a casa. Sentiu logo forte cheiro de café torrado. Logo depois, apanhava no quintal o vigário, em flagrante delito de contravenção à lei do Bloqueio Continental...

— Então, Sr. Padre! — interpelou-o Napoleão veementemente. Pego-o com a bôca na botijal E' assim que o Sr. respeita as leis do Império! Bravíssimo!

Mas o cura era homem de muita calma e sobretudo espírito. Assim, respondeu-lhe com a maior oportunidade:

— Mas, Sire! Que estou fazendo senão exatamente o que Vossa Majestade manda? Pois se V. M. me encontra a queimar os gêneros coloniais!

E Napoleão, grandíssimo apreciador dos *traits d'esprit*, e, êle próprio, hábil calemburista, riu-se, deixando o bom do padre saborear o seu café, conquistado graças a tão hábil sortida".

## CAPÍTULO IX

# PRODUÇÃO

**N**O PRESENTE CAPÍTULO, faremos pequeno escôrço histórico do evoluir da produção cafeeira, mundial e brasileira, a fim de mostrarem os números certa coisa mais de uma vez já insinuada, de grande valor para nós: o café é ingrato, pois chega prometedor e se vai deixando sombras e lembranças; o fato geral e histórico, no assunto, é que, em todos os países, a cultura cafeeira atinge certo ponto e, a seguir, decai, decresce; por mais paradoxal, que pareça, ela decai mesmo em fases de grandes aumentos do consumo — o que demonstra não ser o café de todo indispensável ao cafêzismo; nunca foi o Brasil o país mais beneficiado pelo aumento do consumo, ao contrário, muito embora seus cafés sejam os de mais baixa cotação — prova de que, no comércio do café, o que mais importa é a *qualidade*, aliás incompatível com as atijidades monoculturais e latifundiárias.

Desde quando nos induzam a aceitar tudo isso, os números, que vão arcabouçar o presente capítulo, estarão desculpados de sua algidez. Quereríamos, ainda, que, através de cifras, se ponderasse o quanto é temerário esteiar a economia do país em um só produto, isto é, em produto a tal ponto dominante que a situação econômica tenha de seguir tôdas as suas oscilações, por mais acentuadas que sejam. Porque a produção cafeeira se apresenta cheia de altos e baixos. Neste ponto, a história do primeiro século da produção no Haiti é bem sugestiva e explica, em grande parte, a própria história política do país insular:

ANOS	SACOS DE 60 QUILOS	ANOS	SACOS DE 60 QUILOS	ANOS	SACOS DE 60 QUILOS
1775.. .	495.399	1844.. .	363.336	1857.. .	389.093
1789.....	595.591	1845.. .	253.750	1858.. .	399.783
1791.. . .	531.250	1850.. .	296.875	1859.. .	208.396
1824.... .	341.927	1853.. .	375.333	1860....	434.744
1832.. . .	208.333	1854.. .	411.588	1868....	304.000
1835.. . .	377.754	1855.. .	287.987	1869.. .	333.333
1840.....	360.345	1856.....	388.083	1872....	433.066

Oscilações fantásticas, capazes de desconjuntar a economia de qualquer país, que a tenha esteada no café, sem outros fulcros pouco mais ou menos da mesma altura. Essa instabilidade torna o café menos apto a liderar a produção, e agrava-se por esta circunstância: fazenda de café é como estabelecimento comercial. Comerciante que monta instalações para comerciar em jóias, não pode aproveitá-las para vender outros artigos, de tal modo são especializadas. Se o fazendeiro cultivava algodão e cereais, e manifesta-se superprodução quanto a um desses artigos, é muito simples: deixa de cultivá-lo, cultivando outros, na área a êle destinada. Mas, se há superprodução de café, ou se o café por qualquer motivo não está valendo a pena, como fazer, se o cafêzal é coisa fixa, permanente, que não se pode erradicar, de que se possa cuidar num ano e não cuidar nos seguintes? Se, quanto à instabilidade, é o que se viu, quanto à elasticidade, quanto ao desdobramento no futuro, a coisa é menos brilhante ainda. De 1909/1910 a 1913/1914, o Haiti produziu, em média, 580.553 sacas por ano. Em 1923/1924: 490.038. Em 1927/1928: 685.781. Em 1928/1929, 475.927. Em 1929/1930, 572.019. Aproximação: em 1929, mais ou menos como em 1775; em 1930, mais ou menos como em 1789. A isso se chama marcar passo, ou ter um progresso mínimo. A cafeicultura produz no organismo econômico dos países os mesmos efeitos produzidos pelo café no organismo das pessoas: ilude e vicia. Como as pessoas, os países se deixam atacar pelo cafêzismo. Começam a julgar-se potentísimos, do ponto de vista econômico, quando, na realidade, estão apenas sob a influência de excitante momentâneo.

Porém, quanto ao desdobramento no futuro, o caso mais sugestivo será o da velha Taprobana do Camões, dos "barões assinalados": Ceilão, no outro século, foi o segundo produtor de café. Sua agricultura beneficia-se da proficiência dos técnicos ingleses, que lhe dão muita solicitude. Em 1837, a exportação era de 30.000 sacas; de 133.957 em 1845; de 337.527 em 1849. E foi subindo sem tropeços. Em 1877, era de 1.190.000 sacas, ou sejam 370% a mais que em 1837. "Apesar das oscilações naturais em alguns anos, o aumento em cada decênio foi gradual, e se a cultura continuar a progredir por mais 20 anos, como tem acontecido nestes últimos tempos, o Brasil terá que recear dêste concorrente, mais do que qualquer outro, nos mercados de café". De Paulo Pôrto Alegre o temor, manifestado em 1879. Por essa época, o Brasil produzia: em 1837, 751.599 sacas; em 1845, 1.458.768; em 1849, 1.786.744; em 1877, 3.765.922. Em Ceilão, portanto, a progressão era muito mais violenta. Justificavam-se os temores de Paulo Pôrto Alegre, como também o orgulho e as esperanças dos ingleses. Todavia, em 1928/1929 Ceilão produziu 667.000 sacas; apenas um pouco mais da metade que em 1877. No mesmo ano, o Brasil produziu 10.928.334 sacas.

Dir-se-á que isso não é culpa pròpriamente do café; que o fato se deve à política agrária dos ingleses, que não quiseram desenvolver

a cafeicultura. Ficamos, porém, no mesmo ponto. Os ingleses não compreendem esta coisa: produzir para queimar; convenceram-se bem cedo de que não é possível estar a economia de um país em artigo de sobremesa; que a monocultura é a desgraça dos países agrícolas. E fizeram o contrário do que fizemos nós. Não só eles: todos os demais: Em 1850, o Brasil produzia 2.550.000 sacas de café; os outros países, 2.345.000. A média do quadriênio 1932/36, foi: 19.343.000 para o Brasil e 8.975.250 para os demais países. Enquanto os outros multiplicaram por 4 a produção de 1850, o Brasil multiplicou por 8, mais ou menos. Enquanto os outros fizeram marcha à ré, diversificando a pauta da produção agrícola, o Brasil firmou-se na orientação monocultural. Essa tendência fica bem expressa na seguinte estatística de Paulo Pôrto Alegre, podendo-se, aliás, notar que suas cifras não coincidem rigorosamente com as do Instituto do Café do Estado de São Paulo, nem as do Departamento Nacional do Café, que se prolonga através do Instituto Brasileiro do Café — o que explica o fato de em alguns passos dêste trabalho figurarem determinadas cifras para determinados anos, e em outros cifras diferentes para aquêles mesmos anos:

ANOS	SACAS	ANOS	SACAS	ANOS	SACAS	ANOS	SACAS
1800	13	1830	484.222	1846	1.849.833	1862	2.819.656
1812	12	1831	549.427	1847	2.009.343	1863	1.652.259
1813	17	1832	586.791	1848	2.093.369	1864	1.811.929
1817	66.985	1833	687.139	1849	1.786.744	1865	3.197.164
1818	64.321	1834	689.561	1850	1.644.648	1866	2.368.652
1819	88.304	1835	791.394	1851	2.498.995	1867	3.255.980
1820	97.498	1836	849.900	1852	2.333.839	1868	3.772.999
1821	93.048	1837	751.599	1853	2.055.441	1869	3.139.789
1822	97.981	1838	974.142	1854	2.434.084	1870	2.704.742
1823	95.333	1839	1.009.723	1855	2.858.107	1871	3.884.826
1824	99.822	1840	1.037.981	1856	2.560.016	1872	2.460.351
1825	101.410	1841	1.258.892	1857	2.570.480	1873	2.433.709
1826	105.873	1842	1.410.998	1858	2.230.759	1874	2.673.281
1827	280.321	1843	1.426.938	1859	2.485.384	1875	3.152.200
1828	349.587	1844	1.509.317	1860	2.825.157	1876	3.765.922
1829	398.200	1845	1.458.768	1861	2.533.534	—	—

Daqui para diante, fixemos apenas as médias anuais, quadriênio por quadriênio:

Do quadriênio terminado em 1880 .....	5.785.000
Do quadriênio terminado em 1884 .....	5.706.000
Do quadriênio terminado em 1888 .....	5.220.000
Do quadriênio terminado em 1892 .....	5.960.000
Do quadriênio terminado em 1896 .....	5.670.000
Do quadriênio terminado em 1900 .....	9.218.000
Do quadriênio terminado em 1904 .....	13.108.250
Do quadriênio terminado em 1908 .....	13.603.500
Do quadriênio terminado em 1912 .....	13.474.000

Do quadriênio terminado em 1916 .....	14.609.750
Do quadriênio terminado em 1920 .....	12.261.750
Do quadriênio terminado em 1924 .....	14.012.750
Do quadriênio terminado em 1928 .....	17.492.250
Do quadriênio terminado em 1932 .....	21.883.000
Do quadriênio terminado em 1936 .....	19.343.000

Andamento da produção em todos os demais países, dando-se apenas o algarismo que exprime, em milhões, a média anual correspondente as quadriênios acima: 3 — 4 — 4 — 4 — 4 — 4 — 4 — 3 — 4 — 4 — 6 — 7 — 8 — 8. Demonstra a formidável estabilidade da produção mundial, considerada isoladamente da do Brasil. Isso, porém, não infirma nossa acusação ao café, de versátil. Se, no panorama, a coisa assim se manifesta, no pormenor se dá o contrário. Nesse longo período, aí fixado, houve trocas de lugar entre os países produtores, deslocamentos, substituições; novos concorrentes; concorrentes que abandonaram a liça. No cenário mundial, ocorreu o mesmo que vem ocorrendo no cenário brasileiro e que, de resto, terá continuação.

Se quisermos insistir no assunto quanto ao cenário mundial, poderemos fixar ainda a situação de dois grandes produtores, além dos já fixados. Façamos, então, para com Java e Colômbia, o que foi feito para com o Haiti e Ceilão. Anotemos, inicialmente, que Java pertence aos holandeses, que aí exercem atividades agrícolas dentro da melhor orientação, desde os tempos do governador Van der Bosch. No meado do século XIX, já havia ali, em franca produção, cerca de 224.000.000 de cafeeiros, ou seja pouco menos do que existe hoje em tôdas as Índias holandesas. A produção, que era de 307.698 sacas de 60 quilos em 1825, subiu gradativamente até 1840, quando atingiu a cifra de 1.476.150, passando a decair até 1846, em que, na escala descendente, atingiu a cifra de 691.950 sacas. Daí para diante, começou a oscilar entre 422.918 e 1.313.790 sacas. Em 1876, era de 458.321, ou seja menos que em 1834. E não deixou mais de cair. Em 1839, só a ilha de Java produziu 858.472 sacas, ao passo que em 1932 foi apenas a 812.420 a produção total de tôdas as Índias holandesas reunidas — Java, Madura, Sumatra, Riomo-Linga, Banca, Biliton, Bornéu, Celebes, Molucas, Timor, Bali-Lombock e Nova Guiné. Em 1935, as Índias holandesas produziram 1.381.367 sacas, um pouco menos que só a ilha de Java produzira em 1844.

Por que teriam recuado também os holandeses? Pelos motivos existentes e alegados quanto aos ingleses. Ponderar-se-á: a cultura cafeeira não impede outras; quer no Brasil, quer nos demais países, ela ocupa área insignificante em comparação à total. Ponderar-se-á, mais ainda: quer no Brasil, quer nos demais países, as regiões onde se cultiva o café são mais prósperas do que as outras. E responder-se-á: a cultura cafeeira impede outras, pelo menos em quantidades ponderáveis do ponto de vista econômico. E' ela que fixa a popu-

lação, isto é, determina a distribuição demográfica. Depois do ciclo do ouro, o centro-sul não devolveu à anteriormente próspera região agrícola da Bahia e Pernambuco os milhões de braços, que havia roubado; porque o café os absorveu todos. E até hoje o café puxa braços de Pernambuco e Bahia, e de outras partes do Brasil. Èle é miragem para os campônios, do mesmo modo como o é para os estadistas. Pois é a lavoura cafeeira que inculca mentalidade, que orienta a política econômica e a rural. Assim como o café é derivativo para o individuo, a cafeicultura o é para os governos, que voam sobre êle, para gozarem os efeitos imediatos, o instantâneo hedonismo propiciado por todos os vícios. Permitida, tolerada pelo café, nossa política econômica só nos deixa exportar café, e muito pouco mais. O resto, é para consumo interno. Quando não importamos cereais para comer nas fazendas cafeeiras. Responder-se-á, mais ainda: não dê a ninguém motivos de orgulho a prosperidade maior nas regiões cafeeiras do que nas outras do mesmo país. Em muitos casos, essa prosperidade cafeeira é responsável pelo retardamento notado nas outras partes, às quais roubou os braços, as atenções dos poderes públicos, os traçados naturais das estradas de ferro e de rodagem. Sempre, à prosperidade cafeeira se deve o immediatismo, que caracteriza os atos, atitudes e diretrizes de nossos homens públicos. Sempre, o café se vai, deixando a desolação. Sombras e lembranças. Nunca a região de São João Marcos imaginou que invejaria, um dia, a de Itabapoana. Jamais o chamado Norte paulista pressupôs que a Noroeste lhe roubasse a opulência e os próprios filhos.

Agora, caso de novo país cafeeiro, que surge tardiamente, e conquista posições. A produção cafeeira mundial já era a seguinte, e a Colômbia ainda não se considerava país produtor:

	MILHÕES DE QUILOS
Brasil.....	345
Java.....	61
Ceilão.....	24
Haiti.....	21
Venezuela.....	19
Cuba e Pôrto Rico.....	15
Sumatra.....	8
Costa Rica.....	3,5
Oriente.....	2,5
Antilhas inglesas.....	4,5
Antilhas francesas e holandesas	2,5
Filipinas.....	1,5
África e outros países.....	4,5
<b>T O T A L.....</b>	<b>512</b>

Tendo-se introduzido o café na Colômbia cerca de cem anos depois da sistematização de sua cultura no Brasil, em 1890 aquele país produzia 18.000.000 de quilos, ou sejam 300.000 sacas. A produção mundial já era de 8.430.000 sacas, e a do Brasil de 4.260.000. Dezesseis anos depois, a produção colombiana já era duas vèzes maior, e foi crescendo, como se verá da seguinte estatística de Jorge Dumont Vilares:

ANOS	QUILOS	SACOS DE 62,5 QUILOS	SACOS DE 60 QUILOS
1906..	37.856.562	605.705	630.942
1907..	33.831.250	541.300	563.854
1908..	36.118.850	577.900	601.980
1909..	42.084.375	673.350	701.406
1910..	33.937.500	543.000	565.625
1911..	37.600.000	601.600	626.666
1912..	55.550.000	888.800	925.833
1913...	60.950.000	972.000	1.015.833
1914....	42.087.500	683.000	711.458
1915..	67.125.000	1.074.000	1.118.750
1916..	72.062.500	1.153.000	1.201.041
1917..	75.000.000	1.200.000	1.250.000
1918..	62.500.000	1.000.000	1.041.666
1919..	87.500.000	1.400.000	1.458.333
1920..	93.750.000	1.500.000	1.562.500
1921..	112.500.000	1.800.000	1.875.000
1922...	106.250.000	1.700.000	1.770.833
1923....	100.000.000	1.600.000	1.666.666

As estatísticas de von Bernegg são um tanto diferentes. A partir de 1923, último ano atingido pelas informações de Jorge Dumont Vilares, assim evoluiu a produção colombiana: entre 2.300.000 e 2.700.000 sacas de 60 quilos de 1924/25 a 1926/27; de 4 milhões de 1927/28 a 1936/37. Como se vê, há certa discricção, tanto mais para notar-se quanto mais progressivas têm sido as cotações do café na Colômbia. Embora lucrando muito mais que o Brasil com a cultura da rubiácea, ela soube conter-se, ao contrário de nós, que, estimulados pelos preços que considerávamos bons, fizemos a broa muito maior do que a bôca do fôrno: estendemos frente cafeeira excessivamente ampla, tão ampla que, no combate aí travado, jamais seremos capazes de vencer todos os inimigos da qualidade. Pode-se considerar que a cafeicultura atingiu o cume da montanha, na Colômbia: estacionou. Por quê? Porque os lavradores colombianos não se dariam ao luxo de cultivar café em zonas não cafeeiras. A área ali ocupada pelos cafêzais está desde muito circumscrita. Aqui, depois de tomadas tôdas as regiões apropriadas, ainda cobrimos outras, incomparavelmente maiores, cujas safras vieram desmoralizar o produto, pela péssima qualidade, além de desvalorizá-lo pela superprodução.



Agora, vejamos um pouco o evoluir da produção cafeeira dentro do Brasil. Desde a sistematização da cafeicultura no país, esta só soube crescer sem o senso da medida. Houve quem lhe prognosticasse o fim, o extermínio. Em 1877, W. Bransin profetizou isso na "Societ/ of Arts", de Londres, alegando a favor de seu ponto de vista a circunstância da agricultura brasileira depender totalmente do braço escravo, que um dia haveria de desaparecer. Desapareceu realmente o braço escravo. Mas, não se foi com êle a cafeicultura. E' verdade que, na *Formação Histórica do Brasil*, Calógeras afirma que "a colheita de café rendeu apenas 60% do que teria naturalmente dado" — o que as estatísticas não confirmam. Nas que inserimos, páginas atrás, e que são do Departamento Nacional do Café e do Instituto do Café do Estado de São Paulo, ao menos presumivelmente certas, se vê como a geadada de 1918 teve mais influência no café do que a Abolição. Uma e outra, aliás, produziram apenas os efeitos passageiros. Nem a epidemia do cólera de 1855, nem a Guerra do Paraguai, nem a Grande Guerra, nada disso exerceu influência. Mal comparando: como o câncer bem situado no tecido humano, as manchas verdes dos cafézais continuaram sempre a espriar-se, a tomar os lugares das matas virgens, a comer as reservas humosas das terras novas, insensíveis a causas circunstanciais e externas.

E' certo que nem sempre, nunca no mesmo lugar. Depois de devoradas as possibilidades locais, depois de reduzidas a pastos as terras onde se instalara, levanta acampamento, com as riquezas produzidas, e com o elemento humano que atuara como agente, deixando sombras e lembranças. Vimos o Maranhão liderar a produção cafeeira, para a seguir desaparecer do número das províncias tidas como tal. O Amazonas exportava 91.000 quilos em 1830, para cair a 510 em 1871 e a zero logo depois. A província fluminense entrou no século XIX exportando 40 arrôbas de café ou sejam 10 sacas. Já em 1838 produzia 2.497.638 arrôbas, ou sejam cerca de 624.410 sacas; em 1840, já subia a produção a 1.847.135 sacas. Daqui para diante, vamos por médias anuais de quadriênios, para ser menos fastidioso:

Do quadriênio terminado em 1884 .....	4.066.000
Do terminado em 1888 .....	3.354.750
Do terminado em 1892 .....	3.178.000
Do terminado em 1896 .....	2.668.750
Do terminado em 1900 .....	3.582.750
Do terminado em 1904 .....	1.264.000
Do terminado em 1908 .....	989.000
Do terminado em 1912 .....	801.500
Do terminado em 1916 .....	852.500
Do terminado em 1920 .....	809.250
Do terminado em 1924 .....	941.250
Do terminado em 1928 .....	1.052.000
Do terminado em 1932 .....	995.750
Do terminado em 1936 .....	913.750

Então, em 1936 o Estado do Rio produziu pouco menos da metade do que a província do Rio de Janeiro em 1840. Quando, em 1884, a média anual do quadriênio era de 4.066.000 sacas para a província fluminense, para a de São Paulo era de 1.640.250. E, em 1936, quando para o Estado do Rio essa média é de 913.750, para o de São Paulo sobe a 13.040.000. E' o caso de São Paulo orgulhar-se? E' o caso do Estado do Rio resmungar o *hodie mihi, cras tibi?* E' o caso de, mais uma vez, considerarmos o quanto é transitória a prosperidade propiciada por êste produto, que emigra depois de haver devorado a produtividade do solo; o quanto é inconsistente a riqueza por êle criada; o quanto é efêmero tudo quanto de bom se lhe atribui, pois nem mesmo fixador de populações é, desde quando se considere isso do ponto de vista mais distante. Se, hoje, atrai massas e despoeva outras regiões, em benefício daquelas que no momento o hospedam, amanhã deixa em dificuldades essas massas, que, depois de perdidas tôdas as esperanças, depois de nada mais aguardar das terras, onde se haviam localizado, e que o café transformou em pastos, largam tudo e vão procurá-lo de novo. E' por isso que, aqui, invertemos a ordem natural da evolução econômica: regredimos da agricultura ao pastoreio. Estado do Rio, o chamado Norte de São Paulo...

No Estado de Minas, houve migrações internas: troca de lugares entre municípios cafeeiros. Mas, em história geral, seria excessivo descer tão pormenorizadamente. Em relação, porém, à produção cafeeira nacional, o de Minas tem sido o Estado onde maior equilíbrio se nota. Em 1839, a produção era de 15.870 arrôbas; ou sejam 3.967 sacas de 60 quilos. Em 1842, de 263.980; em 1847, de 746.901; em 1850, de 854.425 — tudo conforme informações de Nicolau Moreira, pois as estatísticas do Departamento Nacional do Café só se referem a Minas, quanto ao período iniciado com o século XX. Temos, entretanto, outro recurso para concluir que, até então, a coisa se processava com equilíbrio notável: é pelo valor oficial das exportações. Em 1890, foi de 40.900 contos; em 1891, de 87.056; em 1893 a 1899, oscilou entre 100 e 143 mil contos. No século presente, a média anual da produção mineira de café jamais desceu da casa dos 2 milhões de sacas; nem o limite mínimo foi além de 2.177.250, correspondente ao quadriênio terminado em 1912. E não chegou a atingir a casa dos quatro milhões, no sentido da ascensão; o limite máximo foi de 3.590.750, correspondente ao quadriênio terminado em 1932.

No Espírito Santo, não se nota o mesmo equilíbrio, bem pelo contrário. Em 1839, a produção foi de 112 sacas, e caiu nos anos seguintes. Em 1847, foi de 28.848 sacas; atingiu a casa das 30 mil em 1854; 44.390 em 1858; a casa das 50 mil em 1860; das 80 mil em 1861; das 90 mil em 1866; em 1869, 131.396; em 1870, 150.080; em 1871, 197.057. Informações de Paulo Porto Alegre. No século presente, a ascensão não deixou de firmar-se:

No quadriênio terminado em 1904 .....	399.000
No terminado em 1908 .....	419.500
No terminado em 1912 .....	314.000
No terminado em 1916 .....	538.500
No terminado em 1920 .....	484.250
No terminado em 1924 .....	629.000
No terminado em 1928 .....	899.000
No terminado em 1932 .....	1.406.750
No terminado em 1936 .....	1.323.750

Relativamente à área cultivada e à população, é o Espírito Santo o Estado mais cafeeiro do Brasil. O que lhe vai ocorrer, se não souber corrigir a tempo o erro, em que incidiu, será qualquer coisa bem mais grave do que aconteceu ao Estado do Rio de Janeiro.

O caso mais característico, porém, é o de São Paulo. Pelas informações de Paulo Pôrto Alegre, o pôrto de Santos exportou 15.000 arrôbas de café em 1839; apenas 4.000 em 1840 e 900 em 1841. Entretanto, o autor, já citado, das *Breves considerações sobre a cultura do cafeeiro*, Nicolau Moreira, dá informações diferentes, e aqui se reproduzem (em arrôbas):

1839 .....	15.870	1845 .....	218.993
1840 .....	22.220	1846 .....	239.000
1841 .....	22.094	1847 .....	251.256
1842 .....	4.571	1848 .....	245.199
1843 .....	897	1849 .....	142.468
1844 .....	110.025		

Incomparavelmente menos do que Minas Gerais. Quando, em 1840, São Paulo produzia 22.220 arrôbas, a província do Rio de Janeiro alcançava quase 1.850.000 sacas, ou sejam cêrca de . . . 7.400.000 arrôbas, ou, ainda, 333 vêzes mais. Dever-se-á notar que, no presente trabalho, consideramos a produção econômica, isto é, a que se exporta, a que deixa lastro-ouro; e que, antigamente, devido à falta e deficiência dos meios de transporte, Santos não era pôrto de Mato Grosso, Goiás, Sul de Minas e Norte do Paraná, como hoje.

Tomemos, agora, os quadros estatísticos do Departamento Nacional do Café, e acompanhemos a evolução cafeeira paulista, mencionando apenas as médias anuais, por quadriênio:

No quadriênio terminado em 1884 .....	1.640.250
No terminado em 1888 .....	1.865.750
No terminado em 1892 .....	2.782.250
No terminado em 1896 .....	3.001.750
No terminado em 1900 .....	5.635.250
No terminado em 1904 .....	8.219.000
No terminado em 1908 .....	9.251.000
No terminado em 1912 .....	10.016.500
No terminado em 1916 .....	10.365.250

No terminado em 1920 .....	8.389.000
No terminado em 1924 .....	8.966.250
No terminado em 1928 .....	11.784.750
No terminado em 1932 .....	15.010.750
No terminado em 1936 .....	13.040.000

As estatísticas permitiriam deduzir que, do ponto de vista da produção, o fato histórico mais importante na cafeicultura paulista foi a geadada de 1918, único que conseguiu modificar o ritmo produtor. Para o período compreendido entre os informes de Nicolau Moreira e as estatísticas do Departamento Nacional do Café, temos as cifras de Paulo Pôrto Alegre, por triênios: 58.362.356 quilos de julho de 1861 a 1864; 64.458.365, de julho de 1864 a junho de 1867; 101.004.662, de julho de 1867 a junho de 1870; 93.733.613, de julho de 1870 a junho de 1873.

São Paulo, porém, está livre do que ocorreu ao Estado do Rio e outras regiões do mundo, onde se cultivou café. Porque, repetindo ainda Assis Brasil, poderemos dizer que "O café é um privilégio de São Paulo, concedido pela natureza". A algumas regiões paulistas acontecerá, sem dúvida, o que já aconteceu à da Central do Brasil. Porém, a terra roxa fixará aqui os "oceanos verdes", não nas proporções que os tem hoje, mas nas que o consumo mundial requer.

De comentários constantes dêste e de capítulos anteriores, se poderia deduzir sermos contra o café. Em hipótese alguma o somos. Somos, isto sim, contra a monocultura cafeeira, como o seríamos contra qualquer outra. Somos contra a desorganização da produção — essa desorganização, que nos leva a fazer umas regiões do país matarem outras, umas desmoralizarem a produção das outras. Somos contra o cafézinho econômico, que faz abandonar outros ramos da agricultura, obriga a importar gêneros alimentícios para trabalhadores agrícolas, força os limites agrológicos dentro do país e os limites do consumo no exterior. Tudo, quanto nos permitimos dizer nesses comentários, já foi dito em bela página, só possível de escrever-se por diplomata de raça, ao mesmo tempo que homem de muito espírito. Na monumental edição de *O Jornal*, comemorativa do chamado bicentenário do café, o embaixador Alexandre Conty, então representante da França no nosso país, escreveu artigo, que valeria por si só a edição. Nada se publicou melhor, durante os meses de laudes à "preciosa rubiácea". E Conty teve o tato suficiente para escrever sobre o café, sem lhe grafar uma só vez o nome. . . Esse artigo não deve ser traduzido, tão encantador é o seu francês. Nem resumido, porque tudo nêle tem muita expressão. E' coisa para ler-se meditando, para compreender-se o que não está escrito. O título é aquêlê referido no capítulo anterior: *Le fils unique*. O texto, o que se segue:

"Dans les pays où l'on chante les Vêpres (il y a bien longtemps, me semble-t-il, que je n'ai habité pareil pays) on repète un psaume

qui débute, par ces mots: "laudate pueri Dominum", et s'achève par ce verset: "...Qui habitare facit sterilem in domo, matrem filiorum lactentem". Mon paroissien traduit ainsi: "Louez le Seigneur, vous qui êtes ses serviteurs... le Seigneur qui donne à celle qui était stérile la joie de se voir mère de plusieurs enfants"... Filiorum est au pluriel. Faut-il donc plusieurs enfants pour qu'il y ait joie? Le psalmiste passe sous silence la mère d'un fils unique. C'est que, si le sort de la femme stérile est pénible, le bonheur est précaire de celle qui n'a qu'un enfant. Si la mère n'a qu'un fils unique, parce qu'elle ne peut faire autrement, il faut la plaindre. Si elle ne veut pas faire autrement, il faut même la blâmer.

Dans ma petite patrie, où se trouve Chinon (petite ville, grand renom) on rencontre des dignes prêtres dont les propos, par le bon sens, la verdeur et la truculence, évoquent la tradition de Rabelais et rejouiraient fort Ronald de Carvalho. "Une fille qui attrape un enfant sans le faire express, disait feu le curé de Troo (Loire et Cher) est, à mes yeux, moins coupable qu'une femme mariée qui fait exprès de n'en plus avoir".

Vous avez, monsieur Assis Chateaubriand, visité récemment la mère d'un fils unique. Elle vous est apparue les traits ravagés, ses beaux gestes en ruine.

*Et le sein tout meurtri d'avoir tant allaité.  
Elle fait un repos de sa stérilité.*

Elle a trop allaité son seul enfant, qui n'a pas laissé à d'autres une part de substance, de nourriture et de vie.

Sur cet enfant allaité se sont concentrés tous les soins, tout le dévouement et l'amour maternel. C'est surtout aux mères des fils uniques que peuvent s'adresser les vers du délicat poète Dorcain:

*Mères, vous aimez trop ces pauvres, petits homes,  
Qu'en souriant vous apaisez.  
A ces fils qui seront faibles, comme nous sommes,  
Ne prodiguez pas vos baisers!  
S'ils sentent chaque soir, sur leur bouche ingénue  
Votre souffle calme frémir,  
Sans le parfum aimé d'une haleine connue,  
Ils ne pourront plus s'endormir.  
Mères, vous les pressez avec inquiétude  
En les berçant sur vos genoux;  
Ils se rappelleront cette douce habitude,  
Quand ils ne seront plus à vous.*

Le fils unique est migrateur. Vous l'avez dit, je crois, Monsieur Chateaubriand.

Quelles précautions n'a-t-on pas prises, pourtant, pour l'élever et le préserver? La moindre de ses indispositions produisait chez lui

l'agitation et la terreur. On a chassé avec ignominie de la maison un serviteur soupçonné, à tort, d'y avoir introduit un microbe capable d'altérer cette précieuse santé. Si la croissance était trop lente, on tremblait; si l'enfant poussait trop vite, on s'affolait. Et je n'insistrai pas sur les remèdes qu'on infligeait à ses intestins, tantôt accélérés et tantôt ralentis.

Il n'est question que de Lui dans la correspondance de famille. — C'est Lui! C'est toujours Lui! Il n'a recueilli qu'indulgence, sourire, admiration complaisante, disons le mot, encouragements, le jour où il a débauché "la boniche à maman" et quand il a séduit la fille du voisin.

Malheur aux amis qui ne lui ouvrent pas largement leur porte et ne goûtent pas les mérites comme il convient. Riches ou pauvres, tous doivent l'aimer et faire pour lui des frais, sous peine de s'exposer à la froideur et même aux rancunes de la mère qui, d'ailleurs, n'en est pas sans motifs orgueilleuse. Il n'est pas de sacrifice que cette mère ne consente pour introduire et faire dignement figurer partout son rejeton: car le fils unique est un objet de luxe, un être d'élite mis au monde pour charmer et agrémenter la vie, et non pas de la race vulgaire et grossière dont on fait les ouvriers et les manoeuvres, destinés aux rudes travaux dits de première nécessité.

Mais, ainsi élevé, soigné, choyé, favorisé et poussé dans le monde, le fils unique peut causer parfois de cruelles déceptions à sa mère.

Heureuse femme féconde qui se voit mère de plusieurs enfants!

Página admirável, admiravelmente profunda, justa, sábia.  
Página, que não se comenta.

Que se relê.

## CAPÍTULO X

### VARIETADES E TIPOS

A FAMÍLIA é NUMEROSA, grande a parentela. Mesmo quando não quiséssemos admitir que um ramo é brasileiro, de Goiás, teríamos de aceitar que nem todos são naturalizados; há brasileiros natos. Em Minas Gerais, descobriu-se uma variedade de cafeeiro que deixa em dificuldades Lineu, e Müller, e De Candolle. Seu retrato está nas *Narrativas e Memórias*, de Alvaro da Silveira:

“Recebi há tempos alguns frutos e ramos floridos de um cafeeiro que causava estranheza pelos seus caracteres carpológicos certamente fora do comum. Em vez de duas sementes, como se dá com os frutos do cafeeiro vulgar, os que me foram enviados apresentam a anormalidade de ter 4, 5, 6, 7 e até 10 sementes, bem desenvolvidas e conformadas. Secionando transversalmente um fruto, reconhece-se facilmente pertencer cada semente a um lóculo ovarino, contrariamente ao que se encontra escrito em todos os livros de botânica sistemática (pelo menos naqueles que conheço e que tratam do assunto) onde se refere, entre os caracteres diagnósticos do gênero *Coffea*, o de ser bilocular o ovário, tendo cada lóculo apenas um óvulo. O exame das outras partes do cafeeiro de que falo, mostra, todavia, tratar-se de uma planta não só do gênero *Coffea*, como até da espécie *arabica* Linn., bastante conhecida entre nós”.

O cafeeiro, cujos frutos foram mandados ao naturalista montanhês, não é único: em Rio Branco, outros exemplares avultam no meio dos cafêzais, salientando-se pela altura e pela grande produtividade. De resto, no *Hortus Fluminensis*, também Barbosa Rodrigues refere variedades de 5 e de 10 grãos. No caso referido por Alvaro da Silveira, como nos de Barbosa Rodrigues, porém, trata-se apenas dos extravagantes da família. As variedades, com que o Brasil contribui para a flora cafeeira, são:

Na seção *Coffea*: *Coffea eriantha* (Gardna); *Coffea jasminoides* (Cham.); *Coffea parquioides* (Cham.); *Coffea magnoliaefolia* (Cham.).

Na seção *Hornia*: *Coffea floribunda* (Mart.).

Na seção *Pancrasia*: *Coffea major* (Cham.); *Coffea minor* (Cham.); *Coffea viburnioides* (Cham.); *Coffea gardenioides* (Cham.); *Coffea Parvifolia* (Cham.); *Coffea brasiliensis* (Walp.); e *Coffea nodosa* (Cham.).

Na espécie *Coffea arabica*, von Bernegg indica variedades autênticas brasileiras: *Coffea arabica* var. *amarella* Froehner, descoberto em 1871, na região paulista de Botucatu, e que, de tôdas as brasileiras, é a que necessita de menos calor. Foi introduzido na Índia inglêsa com o nome de *golden drop coffee* — café gôta de ouro. *Coffea arabica* var. *maragogipe* Froehner, descoberto em 1870 na região baiana que lhe dá o nome, mais ou menos com as qualidades do *libéria*. Desenvolveu-se muito sua cultura na Venezuela, entre 400 e 1.200 metros de altitude. É o mais resistente ao sol, que se diz inimigo do café, cultura tropical. Boa qualidade, produção fraca. *Coffea arabica* var. *nacional* ou *comum*, e mais resistente às doenças. Segundo Luís Pereira Barreto, o que aqui chamamos *bourbon*, não passa de variedade local, híbrido do *Coffea Nacional* com o *Coffea mystifolia*. Assim como o nosso *moca* — isto é, os grãos menores e redondos, catados nas cumeeiras dos cafeeiros — nunca foi *moca*, embora viva do renome dêle. O verdadeiro *moca* é peculiar ao solo árabe. “Ao café *moca* — diz von Bernegg — não acontece outra coisa que ao conhaque, ao madeira, aos charutos de Havana e ao azeite de oliva: encontram-se e são fabricados em tôda parte, de modo que o produto vendido sob o nome de *moca* muitas vêzes nunca viu o país, cujo nome traz”. Pequena vantagem que o Brasil procura tirar. Também, muito café bebido na Europa jamais soube o que seja um cafeeiro. Não levemos a mal, portanto, o que diz von Bernegg: “A maior parte do café *moca* procede, provavelmente, do Brasil, onde são catados, expressamente para esta marca, os grãos menores e redondos. Este falso café vive da celebridade do verdadeiro *moca*”.

Disso não sabia o senhor Lindolfo Color, quando, ministro interino da Agricultura. Em tal qualidade, presidiu em São Paulo a Segunda Conferência Cafeeira Mundial, sugerida trinta anos antes, em Washington, pelo senhor Assis Brasil, e realizada quando este era Ministro da Agricultura, mas se achava em missão diplomática na Argentina e não queria largar o cargo para este não ser empolgado pelo vice-rei do Norte, o major Távora. Foi como substituto que o então titular do Trabalho presidiu a Conferência. E, perante grandes autoridades no assunto, perante eminentes técnicos, sugeriu que se transplantassem os cafeeiros *moca* das regiões velhas para as novas, para a Alta Paulista, a Noroeste e a Sorocabana...

Pouco antes, tinha havido outras formidáveis gargalhadas, por causa da *gaffe* também feita por técnico em assuntos cafeeiros. Descera em São Paulo, a caminho do Rio, o representante do Paraná no antigo Conselho Nacional do Café. Os repórteres espe-



raram-no na estação da Sorocabana e provocaram-no, de acôrdo com a praxe. Sua Excelência contava com isso, e trazia bem afiado o improviso. Afirmou intenções, de, naquele órgão técnico, bater-se denodadamente pela solução de todos os problemas cafeeiros. Estava convencido — e cheio de razão, neste ponto — de que o problema do café nacional era um só: qualidade; o Brasil devia passar a ser produtor de cafés finos, pois há sempre clientes para bons produtos. O entusiasmo dos repórteres cresceu ainda, subiu verticalmente, quando Sua Excelência lhes afirmou que São Paulo poderia resolver para o Brasil êsse problema, em um só ano. Sim, acrescentou; tudo quanto parte de São Paulo é õtımamente recebido no Brasil todo; logo, todos os cafeicultores brasileiros seguiriam o exemplo dos paulistas, se êstes tomassem a deliberação de não plantar cafés *escolhas*...

Porém, o *moca* do titular interino da Agricultura, e os *escolhas* do representante paranaense, não chegam bem a ser variedades locais, sendo apenas "variações" sôbre o assunto. Nossas variedades são apenas as já mencionadas. De tódas, a que mais se internacionalizou foi a *maragogipe*. Jorge Dumont Vilares assinala-a no México, dando melhor do que o *bourbon*, nas terras altas. Na Guatemala, foi experimentada, mas sem sucesso. A mesma coisa no Salvador, e ainda em Nicarágua e Costa Rica. Na Venezuela, ao contrário, firmou-se em fazendas importantes. Em Java, estudando as diversas variedades de *Coffea*, o professor J. S. Cramer assinalou os resultados referentes à *maragogipe*; variedade bem distinta, côr mais clara, fôlhas convexas, grandes, beiras crêspas. Cerejas grandes até 20 mm de comprimento e largas. O melhor café como gôsto e aroma. Produz pouco e, por isso, é pouco plantado em Java. Descoberto na Bahia, Brasil (*Maragogipe*); os frutos custam a amadurecer e a produção é pequena. Pouco resistente a moléstias criptogâmicas. Na Índia, encontra-se pouco o *maragogipe*, mas é comum o nosso *botucatu*, sob o nome de *golden drop*.

Se, em vez de considerar variedades botânicas, anotarmos tipos comerciais, encontraremos algumas coisas interessantes. Atualmente, todo o café brasileiro concorre aos mercados de consumo sob estas únicas denominações, que, está-se vendo, são sintéticas, conglobam várias procedências e qualidades: Santos tipo 4 e Santos tipo 7; Rio tipo 6 e Rio tipo 7. Hoje, portanto, só dois portos de embarque conseguem dar nome de procedência a nossos cafés. Não foi sempre assim. No século XIX, êsse nosso produto chegava ao consumo externo assim classificado:

- Primeira qualidade: *Rio*;
- Segunda qualidade: *Santos*;
- Terceira qualidade: *Bahia*;
- Quarta qualidade: *Ceará*.

O café Ceará, entretanto, quase não era conhecido e conche-gava-se sob a égide do Bahia, que a América do Norte também desconhecia, tendo cotação apenas na Holanda. O Havre era o pórtico de desemboque, na Europa, de ordinárrimos cafés de Caiena e de outras procedências, os quais ali recebiam nomes dos produtos brasileiros. Praticava-se na Inglaterra — estamos baseados em Paulo Pôrto Alegre, neste ponto — o que se devera ter conservado até hoje: só havia cafés Brasil, desde quando procedessem daqui. Nessa época, “em regra geral o café brasileiro não representa ainda um tipo bem distinto e característico, quer na natureza do grão, quer no seu preparo, que impossibilite a confusão com seus similares. Dêsse inconveniente, em parte remediável, provém a facilidade leviana com a qual o comércio fraudulento o adultera, adicionando-lhe certas qualidades inferiores e depreciadas de outras procedências, resultando daí não pequeno prejuízo para a reputação do gênero brasileiro. Para êsses abusos, tão comuns no comércio, não faltam corretivos, e a não cessarem completamente, repetir-se-ão, pelo menos com freqüência, enquanto os mais interessados no assunto, os fazendeiros, não empregarem todos os seus esforços para coibir eficazmente tão grande mal”.

Internamente, havia outras qualidades, determinadas pela situação topográfica dos cafêzais: *serra acima*, e *serra abaixo*; ou pelo processo de beneficiamento: *lavado* e *sêco*. Era o Rio de Janeiro o maior centro cafêzista, o regulamentador do comércio cafeeiro. Dessa época é o grupamento da multiplicidade de produtos, provindos de terras, variedades botânicas, processos de culturas e tratamentos dispaes, em *qualidades* assim denominadas: superior, primeira boa, primeira regular, primeira ordinária; segunda boa, segunda ordinária. Os mercados de consumo, por sua vez, grupam nossos cafés da melhor maneira que podem, dada a falta de padronização, de tipificação;

No *Havre*: Rio muito ordinário; Rio ordinário; Rio bom ordinário; Rio fino ordinário; Rio lavado ordinário até bom; Rio fino; Bahia não lavado; Bahia lavado; Santos ordinário a bom ordinário; Santos fino ordinário.

Em *Londres*: Brasil bom ordinário e lavado; Brasil bom ordinário; Brasil ordinário.

Em *Amsterdão*: Brasil ordinário baixo; Brasil real e bom ordinário; Brasil fino.

Em *Antuérpia*: os cafés brasileiros são grupados de acôrdo com a coloração.

As grandes qualidades da época: o Rio *serra acima* e o Santos *café de máquina*. Paulo Pôrto Alegre assim descreve os caracteres do café brasileiro, ao tempo: “como dissemos, as tantas variedades comerciais dos cafés do Brasil não são originadas por caracteres

distintivos de cada sorte; antes, pelo contrário, não têm qualidades físicas tão salientes, que se torne fácil a distinção entre as diversas sortes, razão pela qual daremos os caracteres essenciais e comuns a todos. Em geral, o grão é assaz grosso, de tamanho regular, as côres variam entre o verde, amarelado, mais cinzento do que verde, e cinzento escuro (chumbado); o das águas, é de forma irregular, e côr amarelo-esbranquiçada; em algumas sortes de S. Paulo e Rio de Janeiro, o grão é enrolado ou ovóide, semelhante ao de Moca (café abortado). As qualidades lavadas conservam parte da película, que tem uma côr parda brilhante, enquanto que as inferiores e ordinárias não são películas, e mostram um matiz térreo, pintado de um marmoreado prêto. O gôsto e aroma de todos é bem pronunciado e forte”.

Hoje, tôda a produção brasileira é grupada em nove tipos. Para a classificação nessa escala, influi o número de defeitos encontráveis em uma libra, ou 453 gramas, como se segue:

TIPOS	NÚMERO DE DEFEITOS	TIPOS	NÚMERO DE DEFEITOS
1 .....	0	6 .....	118
2 .....	6	7 .....	200
3 .....	13	8 .....	450
4 .....	30	9 .....	850
5 .....	58		

A esta corresponde a da Bôlsa de New York. Se tivermos em vista a equivalência de defeitos, veremos como é grande a tolerância, tão prejudicial à reputação de nossos cafés. Um defeito: 3 pergaminhos, ou 3 pequenas cascas, ou 3 pequenas pedrinhas, ou 3 pauzinhos; 5 grãos não maduros, ou 5 estragados; ou 5 quebrados; 2 grãos ocos; 1 grão prêto, ou uma pedrinha, ou 1 pedaço de pau, ou 1 casca grande ou 1 caroço estranho. Assim, em 453 gramas de café brasileiro pode haver 90 pedrinhas, ou 150 grãos estragados, ou 30 caroços estranhos, e êsse café ainda ser considerado tipo básico de nossa exportação, isto é, tipo 4. Seria por isso, e por outros motivos semelhantes, que, segundo von Bernegg, “como *mild* (Mole) alguns classificam todos os cafés produzidos fora do Brasil”. E que, nos grandes mercados, assim se cotam nossos melhores cafés, em relação aos outros, de outras procedências:

Guatemala extra .....	31,00
Salvador extra .....	30,50
Salvador A .....	27,25
Guatemala prima .....	25,71
Colômbia .....	25,33
Santos fancy .....	24,97

Trata-se de preços para 1932, ano em que o café Santos caiu até 7,50 por quilo. E assim temos que, se alguns países cafeeiros produzem no século XX as mesmas quantidades que produziam cem anos antes, o Brasil alcança, em 1932, as mais baixas cotações desde 1848.

As qualidades do café, determinantes das cotações e que, conforme são apuradas ou aniquiladas, fazem com que êle seja realmente o *divine liqueur* dos poetas ou não tenha sequer o valor dos bons sucedâneos, dependem do grau da maturação no momento da colheita — coisa bem difícil de fixar-se quando, à maneira dos guerreiros, que, enfrentando os adversários, arrasam tudo quanto encontram pela frente — homens e mulheres, velhos e crianças, válidos e inválidos — os cafeicultores soltam colonos nos cafèzais e mandam raspar tudo, só deixando os galhos; da seca, que tem igualmente o ponto ótimo impossível de determinar-se, se há oceanos de cafés colhidos, espalhados no terreiro; e do tempo decorrido entre a colheita e a entrega ao consumo. Para nós, o caso não é muito fácil, ao menos enquanto soffrermos de cafèzismo, isto é, enquanto tivermos a mania de produzir por produzir, mesmo para queimar.

## CAPÍTULO XI

# COMÉRCIO

JÁ REFERIMOS algumas chegadas de café brasileiro a Lisboa. Quantidades mínimas, que nem sequer justificavam o ato quase pragmático no govêrno português, de decretar medidas protecionistas a favor dêle. A verdade é que o comércio brasileiro de café só pode mesmo considerar-se como existindo bem depois da chegada de D. João VI ao Brasil, e conseqüente abertura dos portos. Essa franquia portuária não deve considerar-se como absoluta. Por muito tempo, iríamos ser mais ou menos tutelados do comércio inglês, iríamos ser mais ou menos colônia inglesa. Era através de Londres que o Brasil fazia câmbio com os demais países europeus, inclusive a França. “Causava espécie, diz Horace Say, na sua *História das relações comerciais entre a França e o Brasil*, não haver letras de câmbio sacadas de Paris e Londres, sobre o Brasil, quando elas abundavam neste país, contra aquelas praças. A primeira vista, pareceria que, no encontro de contas, as operações se saldariam pelas somas devidas ao Brasil, porém, não se operava nenhum transporte de numerário, a compensar a chamada balança de comércio.

“Um fabricante de Manchester manda mercadorias para o Rio de Janeiro. A única operação que tinha em vista era obter o melhor preço para essa mercadoria, e reembolsar-se sem necessidade de especular com o açúcar ou o café, produzidos pelo Brasil. Além disso, o comerciante de Londres, que precisava receber o café para entreter comércio com a Bélgica ou com a Alemanha, não poderia conhecer simultâneamente os artigos de Birmingham ou Manchester, que mais conviessem aos brasileiros”. Sacava, então, contra um corretor fluminense, uma letra pagável em Londres. “Assim, explica Taunay, o consignatário que vendera ao Rio de Janeiro as mercadorias enviadas pelo fabricante de Manchester, empregava o produto da venda para obter a letra que o comprador de café estava encarregado de sacar para o negociante de Londres, e, destarte mandava esta letra de câmbio ao fabricante. O café tornava-se, portanto, o recibo fornecido pelo Brasil para a mercadoria fabricada e recebida da Europa”.

Decaíra, chegara quase ao deperecimento a exportação de açúcar, aniquilado pelo ciclo do ouro. Andava longe o ciclo do couro. A farinha de mandioca perdera muito valor comercial. O café tinha grande procura na Europa. Passou a ser base de comércio externo. Infelizmente, entendeu-se que haveria de ser o único artigo base. Foi grande o incremento recebido pela cafeicultura, como já vimos no capítulo apropriado. Em boa parte, deveu-se isso à política alfandegária de favorecimento às exportações brasileiras, praticada pela Inglaterra, que já previa, ao mesmo tempo, o vitorioso movimento de independência e a grande importância que a então colônia assumiria, tornando-se, em futuro próximo, mais interessante do que a metrópole, do ponto de vista comercial. “Novos mercados, novos meios de transporte, estimulavam a produção — escreve Calógeras, na *Formação Histórica do Brasil*. O café já tendia a constituir-se indústria basilar da América portuguesa, juntamente com o açúcar, os couros e as peles, o tabaco e algum algodão. Em 1822, as exportações de tais mercadorias eram, em péso, de 24.318.304 libras de café, 45.644.000 libras de açúcar, e 5.208.000 libras de algodão. Decaíra muito a indústria mineradora, embora ainda houvesse alguma atividade na exploração”. O câmbio, porém, caía, o que não era de todo mau a país que iniciava política de exportação.

De 1810 a 1818, o café ainda figurava na pauta de exportação nortista; o Pará enviava à Europa de 1.000 a 5.000 arrôbas por ano, isto é, 10.000 a menos do que em 1773. À época, a exportação paraense de cacau ultrapassava as 100.000 arrôbas, chegando a aproximar-se das 200.000. A de arroz excedia a essa última cifra e a de algodão era superior a 10.000. Nessa altura, o café já assumia papel importante na exportação fluminense: a 680.000 arrôbas de açúcar, no valor de 1.360:000\$000; a 320.000 arrôbas de algodão, valendo 2.560:000\$000; e a 512.000 couros, num valor de 614:000\$000, correspondiam 298.999 arrôbas de café, a 2\$400, num valor total de 687:597\$600. Como valor específico, era o mais interessante. Do ponto de vista fiscal, já se vislumbrava o que poderia vir a ser o novo produto, comparando-se as cifras da arrecadação dos direitos de exportação:

Algodão .....	55:200\$000
Café .....	37:671\$872
Açúcar .....	29:920\$000
Couros .....	22:528\$000

“Enquanto a Bahia e Pernambuco só a custo conseguiam manter o nível de seu comércio — escreve Say — o Rio crescia de ano para ano, em importância e atividade. Sua população aumentava rapidamente e seu pôrto era cada vez mais procurado pelos navios de todos os pavilhões”. Em importância, crescia também, de ano para ano, o café. Já vimos, em outra parte, certos pulos das

cotações. Na época, a que nos estamos referindo, a coisa se processava assim: 2\$400 a arrôba, em 1817; em 1826 já subira o preço a 6\$800, e o frenesi, com que todo mundo plantava café, não causava grandes quedas nos preços, que logo a seguir voltavam às culminâncias anteriores. A procura superava a oferta e o término das guerras napoleônicas deu à Europa certa sensação de prosperidade, refletida sobre nós. Por outro lado, nossas importações subiam quase verticalmente, permitindo a intensificação do intercâmbio; importáramos 3.777.000 cruzados em 1808, e importamos 8.594.000 no ano seguinte. A abertura dos portos imantou para cá os exportadores estrangeiros, e forçou o aumento das produções, com que deveríamos encher o outro prato da balança. Ficou bem provado que a colônia era pujante e só não produzia muito mais devido às leis coercitivas da metrópole. Em 1818, já exportávamos 24.115.000 cruzados, e em 1816 chegáramos a importar 25.760.000. Era o progresso aos pulos, com grandes saldos de balança a nosso favor, graças, em grande parte, à diversidade notada na pauta dos artigos exportáveis. Na considerável massa desses artigos, o café começava a avultar: 5.643 sacas em 1818, segundo Taunay; 9.432 em 1819; 22.435 em 1820. Os navios norte-americanos aqui aportavam, quase exclusivamente em busca do café. “Contudo, diz Calógeras, um sintoma grave estava aparecendo, quanto à má administração econômica da terra: a queda das cotações cambiais. Já em 1822, havia caído a taxa de 47 d, queda tanto mais significativa, quanto na segunda década do século ascendera a 70 d. A vida comercial achava-se mais ou menos equilibrada em tórno de 8.500 contos no lado das importações, e aproximadamente outro tanto no lado das exportações. A causa dominante da desconfiança assim revelada no mercado monetário residia nos receios infundidos pela política do govêrno”.

Isso nada era, ao lado do que ia representar para Portugal a próxima independência do Brasil, que, manietado de todos os modos, lhe fornecia mais de 80% dos artigos, com que concorria ao comércio internacional. Até aí, porém, a contribuição do café não era brilhante. Simonsen diz que a exportação cafeeira só se tornou importante a partir de 1816. Daí até ao ano da independência, teríamos exportado 2.600.000 arrôbas. Assim, pois, e ainda conforme opina o autor da *História Económica do Brasil*, o comércio cafeeiro pertence ao período de nossa vida independente. E' o que demonstram as estatísticas. Estas, infelizmente, não são abundantes, nem completas, nem muito acordes entre si. Se o Rio é o mais importante pôrto cafeeiro, as estatísticas se referem sobretudo às exportações fluminenses; se Santos arrebatava a supremacia, os dados estatísticos passam a ocupar-se mais das safras paulistas. Todavia, e apesar de faltarem censos gerais, é possível a reconstituição do movimento cafeeiro do Brasil, de modo quase completo. A Associação Comercial do Rio, por exemplo, apresenta o quadro do café saído daquele

pôrto, de 1800 a 1882. Praticamente, alcança os primórdios de nossas exportações. O que fica para trás, já se mostra mais ou menos sintetizado nas páginas anteriores, dêste mesmo capítulo. E' este o quadro:

ANOS	SACAS	ANOS	SACAS	ANOS	SACAS	ANOS	SACAS
1800	10	1832	478.950	1849	1.459.968	1866	1.934.896
1813	12	1833	561.692	1850	1.343.484	1867	2.659.753
1817	63.986	1834	560.759	1851	2.040.405	1868	2.265.185
1818	74.247	1835	647.438	1852	1.906.472	1869	2.564.975
1819	73.314	1836	715.893	1853	1.638.210	1870	2.209.456
1820	97.500	1837	607.095	1854	1.988.197	1871	2.357.961
1821	105.386	1838	766.696	1855	2.408.256	1872	2.011.098
1822	152.048	1839	880.324	1856	2.098.312	1873	1.984.760
1823	185.000	1840	1.068.418	1857	2.099.780	1874	2.644.995
1824	224.000	1841	1.028.368	1858	1.830.438	1875	3.190.010
1825	183.136	1842	1.152.608	1859	2.030.266	1876	2.787.501
1826	260.000	1843	1.165.631	1860	2.127.219	1877	2.847.756
1827	350.000	1844	1.232.935	1861	2.069.627	1878	2.914.420
1828	364.147	1845	1.191.641	1862	1.485.220	1879	3.587.217
1829	375.107	1846	1.511.096	1863	1.350.109	1880	3.513.368
1830	391.785	1847	1.641.560	1864	1.480.134	1881	4.461.801
1831	448.240	1848	1.710.715	1865	1.801.952	1882	4.200.590

Todo o lapso de tempo alcançado por essa estatística é ainda do período em que o comércio não estava regulamentado, e todos os seus pormenores serviam de assunto a intermináveis discussões. Aliás, ainda em 1895 o Ministro da Viação, Antônio Olinto dos Santos Pires, pedia sugestões sobre a matéria. A Associação Comercial do Rio de Janeiro forneceu as suas, em cinco itens, cuja reprodução não é oportuna. O contrário ocorre com o seguinte officio, da mesma entidade ao mesmo ministro, e digno de figurar na história do comércio cafeeiro: "A Associação Comercial do Rio de Janeiro, não podendo ser indiferente à crise aguda que conturba atualmente a lavoura de café, principal fonte de nossa riqueza pública e poderoso elemento de prosperidade comercial desta praça, vem perante V. Excia. respeitosamente solicitar sua benéfica intervenção em prol de medidas equitativas e lógicas, que muito atenuarão a sorte precária dos lavradores daquele ramo de cultura, e também de todos os que, intimamente ligados por estreitos vínculos mercantis, fatalmente acompanham os seus destinos.

Deixando de parte as causas remotas e complexas, que tem determinado a situação quase angustiosa da lavoura e da anomalia que ora se manifesta, na relação entre o mercado do nosso principal produto de exportação e o mercado de câmbio, e também não podendo pretender que as múltiplas e refletidas medidas, que poderão conjurar antigos e variados desacertos, possam ser tomados administrativamente e de chôfre, vem a Associação Comercial impe-



trar somente os alvitres que na emergência atual mais pronta e facilmente podem ser esposados por V. Excia., com eficaz e imediato benefício para os legítimos e respeitáveis interesses, que esta Associação aqui procura defender.

Lavradores e comerciantes, interessados na cultura e negociações do café, tomaram desde data longínqua para base de seus cálculos e operações, o valor de uma libra esterlina como valor aproximado de uma arrôba de café de regular qualidade. Foi esta relação de dependência que inspirou, para avolumar as rendas líquidas das estradas de ferro, a providência tomada em 1892, que autorizou a cobrança do frete do café em função da taxa cambial. Diante, porém, do fato que estamos presenciando, de descer o preço do café de regular qualidade a 14\$000 a arrôba, quando o câmbio se mantém frouxamente à taxa de 9 dinheiros por mil réis, isto é, quando o valor de uma libra esterlina corresponde quase ao valor de duas arrôbas de café, parece estar provada incontestavelmente a existência de uma grave e perigosa anomalia no nosso meio econômico, ou proclamada evidentemente a falsidade da lei que se supunha presidir à relação entre o ouro e o café. Ora, seja como fôr, o que é da mais clamorosa injustiça, da mais cruel iniquidade, é manter-se na atualidade a providência tomada em 1892, asfixiando-se com ela a lavoura, e os que estão mercantilmente unidos.

Em substancioso e bem elaborado artigo, publicado na gazetilha do *Jornal do Comércio* de 15 do corrente, está numericamente provado que o frete cobrado hoje nas estradas de ferro, pela tarifa em função cambial, corresponde ao duplo do que era cobrado quando foi adotada a tarifa móvel, por isso deixamos de aduzir demonstrações aritméticas, que muito alongariam esta representação, e pedimos a benévola atenção de V. Excia. para aquêlê criterioso artigo, que esta Associação se honraria de subscrever. Presume esta Associação que não excede da alçada do governo resolver sobre o assunto, e neste caso espera da dedicação de V. Excia. pelo bem público favorável acolhimento às ponderações que respeitadamente oferece.

Um outro ponto que esta Associação tem necessidade de ferir, por ser também iníquo, e até atentatório dos direitos dos lavradores, é o modo por que se calcula a base para a cobrança dos impostos estaduais sobre o café. Essa base ou pauta como se denomina nas repartições fiscaes, é sempre determinada sobre o valor acima do preço do mercado, o que é ilegal e prejudicial aos lavradores, que se não merecem favores devem ao menos ter direitos à justiça. Ainda na semana que hoje finda, a pauta que vigorou para a cobrança dos 11% do impôsto estadual de exportação, foi de 1\$070 por quilograma, correspondente ao preço de 15\$750 a arrôba do café, como seja atualmente o preço médio de tal produto de 14\$000, segue-se que houve um excesso de 117 réis na fixação da pauta, que deveria ser tão-somente de 953 réis, que é o valor

correspondente ao preço médio de 14\$000, do que resulta que os lavradores pagaram na semana corrente o impôsto de 12,27% sôbre o valor venal do café, em vez de 11% que lhes exige a lei". Etc.

O officio fixa bastante da história do comércio cafeeiro. E mostra como as angústias dos cafeeiros são tão velhas quanto a tendência monocultural imprimida a êsse ramo da produção agrícola. Por outro lado, prova como os comerciantes defendiam como sua a causa dos lavradores.

Quanto às exportações, via-Santos, em Alberto Sales, autor de *A Pátria Paulista*, se encontram algumas estatísticas. Anotemos que, até ao ano de 1873, as sacas eram de 5 arrôbas, passando a 4 daí para diante:

1850 .....	92.608	}	1868 .....	507.348	}
1851 .....	81.045		1869 .....	582.640	
1852 .....	73.720		1870 .....	437.580	
1853 .....	99.859		1871 .....	404.605	
1854 .....	165.487		1872 .....	443.210	
1855 .....	154.169		1873 .....	665.945	
1856 .....	151.597		1874 .....	826.426	
1857 .....	159.712		1875 .....	744.997	
1858 .....	182.793		1876 .....	628.898	
1859 .....	291.696		1877 .....	998.952	
1860 .....	256.356		1878 .....	1.210.164	
1861 .....	287.245		1879 .....	1.042.139	
1862 .....	283.778		1880 .....	1.204.328	
1863 .....	212.853	1881 .....	1.534.486		
1864 .....	328.126	1882 .....	1.837.846		
1865 .....	255.146	1883 .....	1.929.029		
1866 .....	222.732	1884 .....	2.165.116		
1867 .....	423.819	1885 .....	1.657.176		

Alberto Sales considera muito incompletos êsses dados. No último ano, de 1885, o valor oficial do café exportado por Santos foi de 36.139:203\$241, sendo que nos dois anteriores fôra de mais de dez mil contos acima de tal quantia. Pela época, o consumo mundial subia a 9.189.000 sacas.

Outra estatística parcial, refere-se ao café fluminense, desde o ano de 1889 e, além do número de sacas, dá o valor oficial, a importância do impôsto arrecadado pelo Estado, a taxa média do câmbio, o valor médio de 15 quilos de café e a percentagem do impôsto estadual.

A primeira estatística referente à exportação global de café brasileiro — não desta ou daquela parte — é de 1871, e deve-se à

## 326 — PARTE ESPECIAL (O CAFÉ)

Associação Comercial do Rio de Janeiro. E' muito pormenorizada: portos de destino, trimestre por trimestre, e totais:

PORTOS	JANEIRO A MARÇO	ABRIL A JUNHO	JULHO A SETEMBRO	OUTUBRO A DEZEMBRO	TOTAL
Antuérpia.....	25.423	9.644	8 536	2 381	45 984
Báltico.....	3.627	2.134	—	2.150	7.911
Baltimore.....	1.200	8.933	7.705	1.562	19.400
Bordeaux.....	7.987	7.043	4.507	113	19.650
Buenos Aires.....	250	323	200	—	773
Cabo B. Esperança	5.175	4.662	4.918	5.000	19.755
Califórnia.....	1.945	—	—	—	1.954
Canal.....	54.529	85.321	65.176	40.283	245.309
Cristiânia.....	—	2.769	—	—	2.769
Copenhague.....	5.400	—	2.400	3.500	11.300
Drontheim.....	—	2.350	5.920	—	8.270
Estados Unidos...	341.481	329.548	243.128	339.383	1.153.540
Falmouth.....	—	3.634	—	—	3.634
Finlândia.....	4.332	2.700	—	—	7.032
Friederickshaw...	—	2.400	—	—	2.400
Galveston.....	2.400	—	2.692	3.000	8.092
Génova.....	—	1.245	1.362	—	3.607
Gibraltar.....	21.807	18.366	19.440	3.000	52.613
Glasgow.....	429	—	—	—	429
Hamburgo.....	16.710	19.044	15.909	5.237	56.900
Hampton Roads..	6.614	2.000	12.821	9.886	31.321
Havre.....	507	31.999	13.108	3.398	49.012
Islândia.....	—	—	—	4.219	4.219
Lisboa, a ordens..	14.800	17.612	39.117	8.263	79.792
Liverpool.....	15.248	6.324	2.805	6.160	30.537
Londres.....	41.219	13.696	5.010	105	59.030
Marseille.....	16.322	36.706	14.935	8.808	76.771
Mediterrâneo....	23.506	1.823	13.950	16.242	55.521
Mobile.....	9.060	2.790	12.911	3.700	28.461
Montevideu.....	—	639	—	—	639
Nova Orleans.....	6.576	—	10.673	4.001	21.250
Nova York.....	10.386	21.731	28.164	22.854	83.134
Paris.....	—	—	2.082	—	2.082
Pôrto.....	1.704	—	400	—	2.104
Rio da Prata....	438	1.027	1.057	515	3.037
Sand-hook.....	4.000	—	4.200	—	8.200
Schill-Islands...	10.625	—	25.701	—	36.326
Southampton....	3.436	465	3.960	1.948	9.809
Trieste.....	—	4.204	—	—	4.204
Valparaíso.....	229	—	—	—	229
Pará.....	—	2.000	—	—	2.000
Pernambuco.....	1.690	1.042	—	—	2.732
Rio Grande.....	—	—	—	200	200
Diversos.....	23.695	26.732	17.333	18.318	86.038
TOTALS....	682.750	570.906	590.119	514.262	2.358.001

Os Estados Unidos já eram nosso grande cliente. A França estava bem longe de ser o segundo. O Norte já recebia café do Sul, para onde emigrara de lá. O Continente americano mandava café

para o Continente negro, pátria do *Coffea*. A Associação Comercial continuava a sublinhar para os poderes públicos os transtornos causados ao café pela política cambial. E já se notava desequilíbrio entre a produção e o consumo do grande produto. “Dilata-se todos os dias a cultura desse artigo, não só no Brasil como em outros países, e, assim como já aconteceu ao açúcar, surge, agora, em vários pontos, uma séria concorrência àquele produto brasileiro. Esse fato deve estimular a inteligência e a solicitude dos nossos lavradores, do comércio e dos poderes públicos do país, para que tão grande elemento de riqueza nacional não venha a ser por forma tal abalado que ponha em risco de grande abatimento o nosso comércio”.

Para o século presente, sintetizemos o movimento das exportações. Em vez de mencioná-las fastidiosamente, ano por ano, mencionemos apenas o total de cada quadriênio, seguido do valor em mil-réis papel, em libra esterlina, e do valor médio de saca, em réis — tudo de acôrdo com dados da Diretoria de Estatística Econômica e Financeira do Tesouro Nacional:

QUATRIÊNIO	SACAS	VALORES		VALOR MÉDIO POR SACAS
		Mil réis	Libras	
1901/1904.....	50.869.003	1.331:026\$066	83.340.141	33\$616
1905/1908.....	53.125.000	1.565:130\$998	100.634.693	29\$499
1909/1912.....	49.942.539	2.224:263\$401	147.130.868	45\$739
1913/1916.....	54.637.716	2.261:067\$678	129.250.815	41\$669
1917/1920.....	42.527.092	2.880:405\$851	167.524.103	64\$570
1921/1924.....	53.733.212	7.567:431\$081	197.846.889	138\$453
1925/1928.....	56.229.940	10.663:786\$126	275.963.755	190\$212
1929/1932.....	59.355.340	8.738:768\$032	168.827.971	148\$928
1933/1936.....	59.120.485	8.555:440\$443	82.867.688	145\$019

Foi em 1924 e 1925 que se acentuou a valorização. Foi aí que se obtiveram excelentes cotações. Foi aí que todo mundo começou a plantar café, sem a menor consideração para com a lei da oferta e da procura, e sem a menor obediência ao princípio, que manda subordinar a produção ao consumo. Foi aí que começou a nossa desgraça. A tragédia, porém, vinha sendo urdida há longos anos. Não foi por falta de aviso que nos deixamos envolver nos males consequentes ao depercimento do café. No retrospecto do *Jornal do Comércio*, correspondente ao ano de 1881, já se lia coisa assim, incisiva, bem argumentada, claríssima:

“A baixa do valor do café em 1881, significa, na proporção em que se deu, a diminuição da nossa força de aquisição em mais de um quinto. Embora a quantidade do gênero que enviamos aos mercados estrangeiros fôsse muito maior do que a do ano anterior, a renda da exportação na alfândega do Rio de Janeiro foi inferior à do ano de 1880, consequência necessária dos preços baixos.

O consumo do café não tem se alargado proporcionalmente à produção dos diversos países. Por muito tempo teve o Brasil quase o exclusivo fornecimento de café ao mundo. Os preços altamente remunerados que obtinha o café, despertaram naturalmente a atenção dos diversos países onde a natureza oferecia condição para a cultura do precioso grão. Estabeleceu-se a concorrência e desde logo tivemos desvantagens, porque novos produtores porfiavam por exceder-nos no preparo do artigo, o que aliás lhes era fácil por ser pequena a quantidade a beneficiar, enquanto nós descansávamos na força produtiva do solo, ou mal podíamos cuidar com apuro de colheitas avultadas. A pouco e pouco foi-se formando e generalizando a opinião de que o café brasileiro era inferior em qualidade aos de outras procedências. Muitos interessados nesse comércio sabiam o contrário, mas essa opinião servia-lhes de base para os preços que nos ofereciam, ao passo que a ignorância dos consumidores, quanto a êste ponto, permitia ao comerciante estrangeiro vender o nosso gênero com a denominação das sortes mais acreditadas.

Mais tarde, o que acontecera no exterior reproduziu-se no interior do país. A cultura do café tornou-se o único emprêgo, ou pelo menos a única ambição do lavrador brasileiro; onde o clima e o solo não eram excessivamente desfavoráveis, plantou-se café. Destarte a produção assumiu vastíssimas proporções. O consumo, contido em seu desenvolvimento natural pelos preços altos, ainda elevados pelos pesados direitos de entrada nos mercados da Europa, não acompanhou o alargamento da produção. Acresce às causas apontadas que a vida não tem, nos últimos anos, corrido fácil para as classes mais numerosas da população nos países consumidores, em consequência das crises da indústria e da consequente diminuição de salários. Pela tabela seguinte, organizada sobre dados das melhores estatísticas oficiais, vê-se qual a produção e consumo geral do café. As quantidades são expressas em toneladas de mil quilogramas.

O excesso da produção sobre o consumo é, pois, de 90.000 toneladas, ou de 1.500.000 sacas de 60 quilos. Exposta assim a situação, é inútil dizer que ela reclama a mais séria atenção, não só do comércio, como também dos poderes públicos, porque se trata da riqueza do país. Há talvez neste fato da rápida diminuição do valor do único produto nosso um aviso que não deve ser desprezado. Se a redução dos preços continuar, dia virá em que a cultura do café deixará de ser remuneradora; os lavradores abandoná-la-ão, e o país terá de passar por uma tremenda crise, porque não cuida de outro produto, nem a indústria fabril é favorável em seu desenvolvimento. Já não exportamos anil nem algodão; o açúcar apenas agora parece querer de novo viver; o fumo de Minas já vai sendo abandonado. O que nos restará se em tempo não cuidarmos de garantir a existência nacional?"

Está dito tudo. Se, hoje, o café constitui para nós um problema, é porque nós mesmos arquitetamos êsse problema, talvez esperançados

PRODUÇÃO	TONELADAS	CONSUMO	TONELADAS
Rio de Janeiro..	320.000	Estados Unidos.....	179.200
Santos.....	80.000	Califórnia..	4.400
Bahia.....	4.000	Alemanha.....	112.600
Ceilão.....	25.000	Hamburgo..	4.000
Malabar, Manilha..	25.000	França.....	56.800
Java.....	75.000	Áustria.....	37.000
Padang.....	9.000	Holanda.....	30.000
Macassar.....	9.000	Bélgica.....	24.000
Haiti.....	25.000	Suécia, Noruega.....	22.000
Jamaica.....	5.000	Inglaterra.....	20.700
Pôrto Rico.....	10.000	Turquia.....	20.000
Laguaira, Maracaibo..	30.000	Itália.....	16.000
Guatemala, Costa Rica.	30.000	Suíça.....	11.000
Diversos.....	14.000	Espanha, Portugal..	10.000
<b>TOTAL.....</b>	<b>660.000</b>	Rússia.....	10.000
		Grécia.....	1.000
		Cabo, Rio da Prata.	3.300
		Diversos.....	8.000
		<b>TOTAL.....</b>	<b>570.000</b>

de que as leis econômicas fôssem derogadas em nosso favor. Em 1881, a Associação Comercial do Rio de Janeiro previra as aflições de hoje. Em 1904, clamou de modo igual perante os poderes públicos, expondo que a crise cafeeira tinha razões muito claras: o desmedido fomento da produção, embora em descompasso com o consumo. Em 1893, a produção brasileira subia apenas a 4.307.000 sacas, que se vendiam a 17\$000 por dez quilos; cotação por 50 quilos, no Havre: 98,75. Em 1901, essa produção subira a 15.522.000 sacas, que se vendiam a 4\$000 os 10 quilos; cotação por 50 quilos, no Havre: 33,75. E não era só o Brasil que forçava as possibilidades do consumo. Os dados abaixo, referentes à produção e ao consumo mundiais, mostrarão como se agravava aceleradamente o problema:

Em 1893/1894, a produção geral de 15.500.000 sacas, contra 10.325.000 do consumo, também geral. Em 1898/1899, a produção crescera de 3.350.000 sacas, em referência a 1893/1894; e o consumo, que, naquele ano, já era inferior à produção em 5.175.000 sacas, só cresceu em 2.275.000, agravando o desequilíbrio. Este, contudo, se agravaria mais ainda, e sempre mais. Ainda em referência a 1893/1894, no ano de 1901/1902 a produção crescera de 10.600.000 sacas, e o consumo de 3.375.000 apenas. Vê-se, portanto, que o problema cafeeiro foi fabricado, sólidamente construído a martelo; tem bases firmes no passado.



O comércio do café já é assunto do Brasil independente, diz Simonsen. Poder-se-ia até afirmar que só teve gênese em 1835. Antes, a média anual das exportações não atingia 600.000 sacas, não justificando organização à parte do comércio exportador comum. Conquanto não tenha surgido como hoje se apresenta, deve-se convir em que o mecanismo desse comércio não se alterou profundamente, desde a origem a nossos dias. Nasceu, de resto, defeituoso, com uma roda a menos e, por isso, vem claudicando através de atribulada existência. O café é produto de longo ciclo; todavia, o cafeicultor jamais teve crédito agrícola, sendo realmente espantoso que, mesmo assim, se venha arrastando essa engrenagem com transtornos e acidentes, que não são poucos, nem sem importância, mas que deveriam ser mais numerosos e mais graves.

Do início do funcionamento, até ao fim do século passado, o comércio cafeeiro articulava-se do seguinte modo: comissário, ensacador e exportador. Este último levava a melhor, porque, sendo escassas as fontes de informações e mais escassos ainda os meios de divulgá-las, somente êle conhecia as tendências dos mercados externos, servindo-se desta circunstância para especulações rendosas. O ensacador desempenhava funções hoje atribuídas ao exportador: comprava ao comissário, manipulava, classificava e vendia. Classificação, para efeitos dos mercados exportadores: fino, superior, 1.<sup>a</sup> boa, 1.<sup>a</sup> regular, 1.<sup>a</sup> ordinária; 2.<sup>a</sup> boa, 2.<sup>a</sup> regular, 2.<sup>a</sup> ordinária e escolha.

Se o exportador especulava, nem por isso o ensacador era de todo indefeso. Praticava em larga escala a política de retenção, para evitar as baixas. Para poder resistir, aliava-se ao comissário e conseguia juntos os créditos bancários precisos para os adiantamentos aos fazendeiros. A primeira pessoa a montar casa de tal natureza no Rio de Janeiro, foi o conde da Estrêla, em 1835. Essas casas funcionavam permanentemente. O caixeiro era tudo: ia às estações ferroviárias receber o fazendeiro, para acomodá-lo nos altos do estabelecimento, como hóspede de honra; para guiá-lo nos misteres que devia desempenhar na côrte; atendia ao movimento de compras e vendas, e mantinha em ordem a escrituração, aliás muito simples: livro manuscrito a lápis, com duas colunas de lançamentos — *levou* e *trousse*, isto é, fulano levou tantas sacas de café e trouxe tal importância em dinheiro.

O comissário teve sempre papel importante. Prescindiu invariavelmente das leis comerciais: foi sempre, constantemente honesto. O conde de Avelar, primeiro presidente do Centro de Comércio de Café do Rio de Janeiro, faz-lhe a apologia: "o comissário não era tão-somente um intermediário entre o ensacador e o produtor. As suas relações com êste tinham um cunho acentuadamente patriarcal, porque poderíamos dizer que os vínculos que o prendiam ao fazendeiro não eram apenas laços de natureza mercantil, de alugador de capitais e de vendedor da mercadoria dêste ao ensacador, senão

liames muito mais profundos. O comissário exercia uma espécie de tutela amiga dos interesses do fazendeiro. Dava-lhe recursos com que trabalhar; fornecia-lhe dinheiro para aumentar as plantações, comprar mais escravos; porém, ao mesmo tempo chamava a si um certo contróle da vida do fazendeiro, permitindo-se aconselhá-lo, para não se exceder em gastos inúteis, em despesas supérfluas ou em cometimentos temerários, superiores às próprias forças.

No tempo da monarquia, veio ao Rio uma missão belga, de importadores de café. Procurou o Centro do Comércio e Indústria, e, entre outros pontos, que os seus membros desejavam esclarecer, estava o da barateza do café do Brasil. Era uma questão que de perto os interessava. Donde vinha a possibilidade de o Brasil poder exportar café em condições tão razoáveis? Desejavam saber como era o mecanismo bancário para o financiamento das colheitas; e, quando lhes foi dito que eram os comissários que de mais recursos aparelhavam os produtores, certo êstes homens, estudando as relações entre o capital e o trabalho, na lavoura e no comércio de café, no Brasil, não deixaram de levar para a sua pátria uma experiência interessante da organização comissária desta terra.

Não exagero, dizendo que a grande lavoura de café do Brasil foi feita pelo comércio comissário do Rio e Santos. Em um país sem crédito agrícola, como esperar que os bancos pudessem financiar a produção no interior, dando-lhe os recursos que, inspirados o mais das vêzes no coeficiente pessoal, lhe forneciam os comissários? Esses homens, dada a relatividade do meio, e do tempo, realizavam prodígios no desenvolvimento da lavoura cafeeira do Brasil.

Havia uma afinidade muito íntima entre o lavrador e o comissário. O fazendeiro que mandava o filho para estudar na côrte, não só o recomendava ao seu comissário senão que êste lhe dava quarto e mesa em seu escritório na cidade, se o rapaz vinha cursar uma Escola Superior. Conheço várias figuras importantes do meio político brasileiro que estudaram aqui, morando nos escritórios dos comissários de café, que eram situados nas ruas Municipal, Beneditinos e São Bento”.

Chegou a haver, no Rio de Janeiro, cêrca de 200 comissários. Pode-se afirmar que essa proliferação de intermediários constituiu a única salvação do lavrador, sem crédito agrícola para financiar a entressafra e, sobretudo, para arranjar-se nos casos de acidentes meteorológicos ou dos muitos outros, a que está sujeita a lavoura cafeeira. Vivendo de comprar a safra do fazendeiro, para vendê-la ao ensacador, ao comissário era de mister assegurar-se freguesia. Quanto a esta, a mais importante não era a de ensacador, mas a de fazendeiros. Cumpria, então, ter presos êstes últimos, pelo liame das dívidas. Financiá-los, era garantir que suas safras lhes seriam vendidas. Por êsse meio, os comissários novos só podiam transigir com fazendeiros também novos, porque os outros não tinham liberdade de escolher intermediários: estavam presos ao seu. De resto,



o comissário emprestava sem garantias. Nem lhe valiam as hipotecárias, porquanto a legislação era muito defeituosa. Aos defeitos, que então a inçavam, talvez se deva a idiossincrasia, ainda hoje subsistente, contra a hipoteca. Enquanto que nos Estados Unidos esta é operação comum, banal, é mesmo um dos meios de multiplicar recursos econômicos, no Brasil ser devedor hipotecário é coisa mais ou menos igual a insolável, arrebitado, arruinado.

Com o desenvolvimento do comércio cafeeiro, o internacionalismo apoderou-se d'ele. Os distribuidores nos grandes centros de consumo estabeleceriam aqui agentes compradores, que passaram a atuar como exportadores, mas intervindo diretamente nas operações internas, chegando mesmo aos terreiros dos lavradores. Esse passo da evolução no comércio de café fêz desaparecer a classe dos ensacadores, e reduziu de muito o prestígio dos comissários, que sentiram a necessidade de organizar-se. Em 1901, fundaram o Centro do Comércio de Café do Rio de Janeiro, para ação conjunta em tudo quanto não feria a liberdade de ação industrial, e dizia mais respeito aos interesses coletivos da classe. Arregimentaram logo os fundos necessários à construção de sede própria, a mesma onde até hoje funciona o Centro. Organizaram o serviço de estatísticas, e criaram o *Boletim Diário*, para divulgar informações sôbre o movimento cafeeiro da véspera. A seguir, o *Boletim Mensal*, com o movimento estatístico a respeito de: entradas gerais no Rio e em Santos; embarques gerais no Rio e saídas em Santos; entregas reais totais do mundo; exportação do Rio por exportadores e destinos; estoques no Rio e em Santos; suprimento visível no mundo; posição estatística do café no mundo; cotações do disponível e câmbio no Rio; cotações do café a t'ermo na Bôlsa do Rio; cotações do café a t'ermo na Bôlsa de Santos; cotações do café a t'ermo na Bôlsa de New York.

Os comissários de café anteciparam-se aos poderes públicos na organização do comércio cafeeiro, e forçaram quase tôda a legislação hoje existente a respeito. Em 1887, houve entre elles e a Associação Comercial do Rio de Janeiro um choque de atribuições. Efetuavam operações de bôlsa sôbre café. A Junta mandou cessar essas operações, e officiou ao Ministério da Justiça, pedindo aprovação para seu procedimento. Em janeiro do ano seguinte, o Ministério respondeu, dizendo que "bem procedeu a Junta Comercial, mandando cessar as operações da bôlsa intitulada de café, visto que aos corretores de mercadorias não é lícito efetuarem na bôlsa negociações sôbre qualquer mercadoria e nem criar por ato próprio e sem autorização legal uma bôlsa de café para transações por meio de pregão". Vamos ver que só muito mais tarde o govêrno criaria essa bôlsa, que já em 1887 as necessidades do comércio exigiam. O próprio regulamento da Junta dos Corretores só foi decretado em 1898, no govêrno de Prudente de Moraes (a Junta fôra criada pelo art. 34 do decreto número 806, de 26 de julho de 1851). Pelo regulamento,

passou a compor-se de quatro membros, eleitos por maioria de votos, dois pertencentes à classe de mercadorias e dois à de navios, excluídos os corretores de fundos públicos. Em 1905, no governo Rodrigues Alves, foi alterada a tabela das comissões devidas aos corretores de mercadorias e de navios, a qual vigorava desde 1882. De acôrdo com as modificações, o comprador e o vendedor passaram a pagar ao corretor, cada um, \$100 por saca. A Bôlsa de Corretores só foi criada em 1910, no governo Nilo Peçanha, tendo sido o regulamento alterado profundamente no governo Hermes da Fonseca, em 1911. Em 1926, govêrno Artur Bernardes, foi dado regulamento à arrecadação e fiscalização do impôsto sôbre operações a têrmo, passando a onerar o café \$300 por saca (para o açúcar, \$150 por saca; para o algodão: \$003 por quilo. O decreto número 5.378, de 1927 (particularidade dêsse decreto: traz a assinatura do sr. Washington Luís, como presidente da República, e a do sr. Getúlio Vargas, como Ministro da Fazenda) autorizou o govêrno a regular o comércio de café entre os portos do Brasil e os do exterior, como entre os dos diversos Estados, estabelecendo, por medida de caráter permanente ou temporário, as limitações julgadas convenientes ao interêsse público.

O decreto número 18.796, de 1929, deu novo regulamento à Bôlsa de Mercadorias do Distrito Federal. Diz o art. 8.º:

“Os tipos oficiais das mercadorias negociadas em Bôlsa são os seguintes: a) para os negócios de café, tipo 7 da Bôlsa do Rio de Janeiro, organizado entre a Junta e o Centro do Comércio de Café do Rio de Janeiro, e classificado de acôrdo com a tabela de defeitos anexa a êste regulamento”.

A tabela é muito pormenorizada, e só interessaria a técnicos. De resto, no capítulo X já consta a relação da equivalência de defeitos.

O decreto número 19.834, de 1929, aprovou o projeto de ampliação dos carregadores mecânicos para embarque de café, no pôrto de Santos, serviço êsse orçado em 444 contos de réis. Em 1930, o decreto número 19.318 proibiu em todo o país, sob pena de multa apreensão e inutilização, o transporte, o comércio e a exportação de café inferior ao tipo 8, bem como a venda, exposição ou entrega ao consumo público, sob qualquer forma, de café em grão, ou em pó, que não se encontre em estado de perfeita conservação e absoluta pureza.

O Quinto Convênio dos Estados Cafeeiros fixou do seguinte modo os estoques máximos de café disponível nos diversos portos nacionais: 1.200.000 sacas para Santos; 340.000 para o Rio de Janeiro; 20.000 para Niterói; 150.000 para Vitória; 50.000 sacas, cada, para Paranaguá, Bahia e Recife. Para os demais portos, o máximo permitido para o estoque disponível seria equivalente a vinte vêzes a quota diária estabelecida para o mesmo.

Em 1931, foram alterados os serviços das operações a termo sobre café na Bôlsa do Rio de Janeiro e estabelecidos os tipos de cafés negociáveis. O contrato a termo passou a denominar-se "Contrato A", e a unidade de negócio passou a ser de 500 sacas, elevado a quatro o número de amostras, não se permitindo qualquer amostra inferior a 125 sacas. Criou-se o "Contrato 5", tendo por base o tipo 6, com a tolerância, nas entregas, de mais ou menos 15 pontos, podendo entrar na composição das séries — de 500 sacas cada uma — café de tipo 5 e admitindo-se, na organização das mesmas séries, 10 amostras, no máximo, nenhuma das quais inferiores a 10 sacas. Os tipos negociáveis em Bôlsa passaram a ser de 3 a 8. A oscilação máxima por 10 quilos, em cada pregão, foi fixada em \$500. Reduziram-se a quatro os meses de pauta. Poucos meses depois, no mesmo ano de 1931, foi proibido o comércio, exportação e transporte de café inferior ao tipo 8 — o que já estava feito pelo decreto número 19.318, de 1930. De acôrdo com a classificação de tipos, êsse tipo 8 pode ter 360 defeitos em 360 gramas.

Em 1934, foi assinado convênio entre as companhias de vapôres e as firmas exportadoras de café, regulando armazenagens, transportes e fretes. A partir do mesmo ano, a regularização e fiscalização do embarque e transporte de café pelas estradas de ferro ficaram sendo atribuição privativa do Departamento Nacional do Café. Ainda no mesmo ano foi proibida a exportação de cafés tipos 2, 3, 5 e 6 contendo impurezas, como paus, pedras, torrões e cascas.

As legislações estaduais sobre comércio de café são mais antigas que a federal. Desde 1836 a província do Rio de Janeiro, então governada por Paulino José Soares de Sousa, legisla sobre barreiras e registros, e sobre guias de café. Em 1851, foram suprimidos os registros do Paraíba, Rio Prêto, Sapucaia, Mar de Espanha, Flôres e Pôrto Novo do Cunha — o que veio favorecer enormemente o comércio de café. Em 1892, foram restabelecidos os registros para verificação de café.

Na província de São Paulo, alguns tributos dificultavam o comércio cafeeiro. Vemos, por exemplo, em 1854, o presidente Jozino do Nascimento Silva criar, pelo espaço de 5 anos, o impôsto de \$300 sobre cada arrôba de café produzido no município de Bananal e dali exportado, para se construir a matriz e lhe comprar as alfaias, aplicando-se o resto na construção de um chafariz. O produto da arrecadação devia ser entregue ao tesoureiro da Irmandade do Senhor Bom Jesus do Livramento da Cidade do Bananal. Êsse impôsto foi abolido em 1858, pelo presidente José Joaquim Fernandes Tôrres. As municipalidades também lançavam impostos sobre o café, por meio de posturas. Em 1856, vemos decreto provincial revogando postura de Pindamonhangaba, que lançara o impôsto de \$020 sobre a arrôba de café exportado do município. Em 1886, o barão de Parnaíba lançou sobre o café exportado do município da Capital o impôsto de \$030 por 15 quilos, para "o sustento da iluminação e mercado".

Em 1911, o govêrno Albuquerque Lins criou em Santos a Câmara Sindical de Corretores de Café, para a verificação dos preços de café; o estabelecimento da base real em que tiverem sido feitas as operações do dia; afixação das cotações; verificação da quantidade de café vendido; organização do estoque, mediante a estatística diária das entradas e saídas, e determinação dos tipos de café que servirão nas operações efetuadas na Bôlsa de Café. Referem-se, outrossim, ao comércio cafeeiro, os reiterados decretos sôbre propaganda no estrangeiro — todos sem valor algum, devido ao modo como foram executados. Os apadrinhados escolhidos para essas missões de propaganda conseguiram apenas aumentar o consumo do champanha, em Paris.

Em 1914 — lei número 1.416, de 14 de julho — foi criada em Santos a Bôlsa Oficial de Café, no govêrno do senhor Carlos Augusto Pereira Guimarães, vice-presidente em exercício. Embora a Câmara Sindical de Corretores de Café já estivesse criada desde 1911, o novo decreto tornou a criá-la, e dá-lhe a direção da Bôlsa, competindo-lhe: organizar o regimento da Bôlsa; fixar a cotação oficial nas operações de café disponível e a têrmo, à vista das notas dos corretores; prestar informações à Junta Comercial sôbre os pedidos de matrícula de corretores; nomear a comissão de peritos incumbidos de fazerem as avaliações e classificações de café e de fixarem as diferenças, prejuizos e bonificações, nas operações de café, realizadas na Bôlsa; determinar os tipos de café; verificar o estoque e organizar estatísticas; impor aos corretores as penas de advertência, multa, suspensão e propor à Junta Comercial a destituição nos casos regulamentares; examinar freqüentemente os livros dos corretores; fiscalizar a exata e fiel execução das leis, regulamentos e instruções do govêrno, referentes à Bôlsa de Café e ao seu funcionamento; resolver, quando solicitada, as questões e divergências entre corretores; dar parecer ao govêrno sôbre tudo quanto interessar à Bôlsa e aos corretores de café; registrar os usos e costumes da praça, votando resoluções em que fiquem êles consignados, os quais serão comunicadas à Junta Comercial. Pelo mesmo decreto se instituiu o juízo arbitral para resolver tôdas as questões oriundas das operações realizadas na Bôlsa. Na regulamentação da lei instituidora da Bôlsa e da Câmara Sindical de Corretores, há capítulo referente aos prepostos; embora seja pessoal a função de corretor, cada um poderia ter até três prepostos de sua nomeação e aprovação da Câmara Sindical.

O regulamento para as operações de café a têrmo, na Caixa de Liquidação, só foi aprovado no govêrno Altino Arantes, em 1917. Isso, e outros fatos referentes à legislação sôbre o comércio cafeeiro, mostram como só nos nossos dias êste vem tomando forma, vai abandonando o "empirismo inteligente" que também na lavoura cafeeira foi anotado pelo senhor Paulo de Moraes Barros.

O governo Washington Luís modificou o regulamento da Bolsa Oficial de Café; três vezes, aliás: em 1920, em abril e em julho de 1923. Por essa última reforma, as operações de compra e venda a termo passaram a só poder realizar-se na Bolsa de Café, durante as reuniões oficiais, efetuadas duas vezes por dia, todos os dias úteis. No ano seguinte, no mesmo governo, houve ainda aditamento ao regulamento tantas vezes modificado, o que, entretanto, não impediu que só em 1934 viesse êle a receber forma definitiva, depois de mais uma reforma no governo Júlio Prestes e mais uma no governo João Alberto Lins de Barros. Isso, positivamente, não é evoluir: é apalpar, é administrar por palpite. De resto, criado o Instituto de Café êste ficou sendo o mais importante órgão incumbido do assunto, diminuindo a importância da Bolsa.

As leis e decretos sobre entradas de café nos portos e sobre retenção, refletem-se, evidentemente, no comércio cafeeiro; as referências a elas, entretanto, ficam melhor situadas na parte onde se tratará de política do café. Como se disse atrás, o atual regulamento da Bolsa foi dado pelo governo Armando de Sales Oliveira, em 1934. Três objetivos: centralizar e sistematizar as operações do Comércio de Café; estabelecer as normas reguladoras de tais operações, para maior validade e segurança; apurar, registrar e divulgar, dia a dia, os preços correntes e a situação do mercado. Para as operações a termo, passaram a ser fixadas cotações até nove meses, abrangendo dois tipos: tipo 4, denominado Contrato A; e tipo 5, denominado Contrato B. Para base do café disponível, foi tomado o preço pelo qual se pode negociar o tipo 4 *mole* — base esta, dada, nos dias em que funcionar a Bolsa, por um representante da Secretaria da Fazenda, à vista de informações escritas que, sobre preços e estado do mercado, diariamente lhe serão fornecidas por uma comissão mista de comerciantes e corretores de café, composta de quatro membros, e escolhida, cada quatro meses, pelo Secretário da Fazenda.

Em Minas Gerais, desde 1836 o comércio de café começou a ser afetado pela legislação fiscal. Já vimos, em outra passagem, o longo dissídio entre as províncias do Rio de Janeiro e a de Minas, sobre a repartição das taxas cobradas sobre cafés exportados pela província montanhosa e passando pela marítima. Com o correr do tempo, os impostos mineiros de exportação chegaram a perturbar acentuadamente o comércio de café. Também o governo mineiro assinou decretos e gerou leis de fomento dêsse comércio, por meio de propaganda no estrangeiro. Como no caso paulista, o resultado prático foi absolutamente nulo.

Quanto aos impostos sobre café exportado, no Paraná ocorreram as mesmas coisas referidas para Minas Gerais. Ainda em 1904, um lei sujeitava ao imposto de 11% *ad valorem* o café exportado pelo norte do Estado. No ano seguinte, êsse imposto foi reduzido a 4% *ad valorem*. Em 1925, outra lei determinou que os cafés

de tipo 1 a 7 exportados do Estado, quando destinados ao pôrto de Santos, pagariam o impôsto de 4% e 20%, *ad valorem*, adicionais, tomando-se por base a pauta oficial da praça de Santos.

A legislação brasileira sôbre Bôlsas de café, corresponde a estrangeira, sôbre o mesmo assunto, nos países distribuidores do produto. Em Hamburgo, o Café Santos Prime, Contrato a Termo Um de Hamburgo é a base de determinação de tôdas as entregas destinadas à liquidação do contrato, servindo de base à determinação de valores os tipos: extra-fino, fino, superior e tipo limite. Anualmente são estabelecidos os tipos, ou mantidos os anteriores; estabelecidas ou mantidas as diferenças de preços entre êsses tipos; estabelecido ou mantido o limite da capacidade de consumo.

Os Estados Unidos possuem, desde 1885, a Bôlsa de Café da Cidade de New York, para "fornecer, regulamentar e manter um edificio apropriado, sala ou salas para a compra de cafés e outros artigos semelhantes, na cidade de New York (conhecemos, de visita pormenorizada, o *edificio apropriado*, belo e espaçoso, como não possuímos aqui, primeiro país produtor); liquidar controvérsias entre seus membros; inculcar e estabelecer princípios justos e eqüitativos no comércio; estabelecer e manter uniformidade em suas regras, regulamentos e usos; adotar padrões de classificação; adquirir, conservar e divulgar informações comerciais úteis e valiosas; e, em geral, promover o comércio acima referido na cidade de New York, desenvolvê-lo e aumentar as facilidades com as quais possa êle conduzir-se". Em 1916, êsse importante órgão passou a chamar-se Bôlsa de Café e Açúcar de New York, Incorporada. Sua Comissão de Classificação exerce a inspeção dos classificadores de café e faz ao Conselho de Diretores as recomendações julgadas úteis à melhoria de classificação da Bôlsa. A Comissão de Cotação de Café Disponível estabelece todos os dias úteis, às 14 horas, pelo voto da maioria, as cotações a vista, líquidas, para o dia, do tipo 7 de café disponível. Contrato A, tipo 7 de café disponível, Contrato L, descrição Santos, tipo 4 de café disponível, contrato D, café disponível, tipo colombiano, Contrato H.

Em 1934, o regulamento da Bôlsa foi modificado.

No Havre, que é o grande pôrto francês do café, em 1901 a Câmara de Comércio tomou algumas deliberações, ratificando, como uso da praça, certos hábitos entre os corretores — coisas sem oportunidade de reproduzir-se, e sem maior expressão histórica, para registro. Os negócios de café a termo foram regulamentados em 1930, com algumas modificações introduzidas em 1931. A base para a diferença entre os tipos é o *Santos good*. Para cima: extra prime, prime, superior; para baixo: regular e low regular. Os cafés Paranaguá recebem-se em igualdade de condições com o Santos.

Quanto aos transportes, os cafés brasileiros são, naturalmente, os que maiores fretes pagam entre os portos de origem e os do

principal país consumidor, que são os Estados Unidos. E são também os mais onerados de impostos no próprio país produtor, o que dificulta enormemente o comércio, colocando-os em condições inferiores de concorrência. Sobre todos recai o impôsto federal de 12\$800 por saca exportada, mais Cr\$ 10,00, para sustento do Instituto Brasileiro do Café. Além disso, há mais os seguintes tributos estaduais:

*Bahia:* 1,25%, de vendas mercantis; 8% *ad valorem*, impôsto de exportação; 10% dívida externa; 5% empréstimo de unificação; redução de 30% para os cafés finos, tipos 2, 3, e 4; 2,5% *ad valorem*, taxa de estatística; \$200 por sacas, conseqüente ao convênio cafeeiro. Há ainda taxas municipais, até 4%.

*Paraná:* 4\$800, taxa-ouro; 4\$200 de impôsto; 1,25% vendas mercantis; e mais \$600 por saca, para os cafés exportados por outros portos que não o de Paranaguá.

*Minas Gerais:* 4% *ad valorem*; 1,25% vendas e consignações; 4\$000 taxa de serviço.

*Pernambuco:* 1,25%, vendas mercantis; \$005 por quilo, taxa de exportação; \$010 por quilo, taxa de estatística; \$600 por saca, taxa municipal; 5% *ad valorem*.

*Rio de Janeiro:* 1\$000, taxa de defesa; 5% *ad valorem*, 1,25%, vendas mercantis.

*Santa Catarina:* 2,5% para o interior e 3% para o exterior, quanto ao café em pó; 7,5% para o interior e 8% para o exterior, quanto ao café chumbado; 20% para o exterior e 10% para o interior, quanto ao café em casca.

*São Paulo:* 2\$000, taxa-ouro; 1,25%, vendas mercantis.

*Espírito Santo:* 1,25%, vendas mercantis; 10% *ad valorem*; 5\$000 taxa-ouro; \$400 por saca, taxa rodoviária, \$200 por saca, taxa da Santa Casa, \$200 por saca, taxa de classificação; \$100 por saca, taxa da Prefeitura.

Além de tudo isso, os pesadíssimos impostos de entrada, nos países importadores, dos quais somente os Estados Unidos, a Holanda, a Irlanda e Malta não taxam a importação de café.

## CAPÍTULO XII

### POLÍTICA DO CAFÉ

**N**O ESTUDO DA POLÍTICA oficial cafeeira, cumpre distinguir. A parte fiscal, constante de abundantíssima e reiterada legislação, não pode figurar precisamente no meio dos atos que marcam a orientação dessa política, visto como foi sempre inspirada pela necessidade de produzir receitas e cobrir deficits. Gera-se no imediatismo, caracterizador de tôda a política econômica de todos os tempos. O caso é igual ao das tarifas aduaneiras, cujo sentido deixou de ser protecionista, para ser eminentemente de renda. Os governos brasileiros encontraram e adotaram dois meios de alimentar as precisões do erário público: escorar nas alfândegas os produtos de importação, e escorchá-los naquela passagem obrigatória; e fazer a mesma coisa contra o café, que também não acha outra saída senão aquelas fôrças caudinas. Convenhamos em que isso não honra muito nossos estadistas, que, pela lei do menor esforço, foram prescindindo de criar outras fontes de riqueza.

Quanto à política do café, pròpriamente dita, e sem considerar os obstáculos criados pelo fisco, deveria ter havido duas fases: a do fomento, até chegar-se ao ponto ótimo, até quando atingíssemos a quantidade possível de ser produzida de acôrdo com as exigências dos mercados consumidores, sem, por outro lado, forçar as possibilidades dêsse mercados: e o do cerceamento, a partir do ponto em que passássemos a produzir por produzir, sem considerar tais exigências, nem tais possibilidades. Porém, até firmar-se a atual, já longa e, aliás, definitiva crise cafeeira — pois nos permitimos considerá-la assim — ficamos na primeira parte, do fomento, tão elogiável até àquele ponto, quanto condenável dali para diante.

Começou cedo o estímulo oficial à cafeicultura no Brasil. Em 1731, D. João V fez publicar provisão, isentando o café de impôsto, por doze anos. E' êste o documento: "Para Alexandre de Sousa Freire — recomendando-lhe a cultura do café e canela. D. João, etc. faço saber a vós Alexandre de Sousa Freire, governador e capitão



general do Estado do Maranhão, que se viu o que respondestes em carta de 16 de maio do ano passado e ordem que vos foi sobre a propagação da planta da canela, e considerando o quanto será conveniente que nos meus domínios se adiante não só a cultura da mesma canela, mas também a do café, do que há notícia se tem dado princípio, a qual poderá ser grande utilidade, assim a êsses povos como à fazenda real: sou servido conceder-lhes por resolução de 28 do presente mês e ano, em consulta do meu conselho ultramarino, a liberdade de que êstes dois gêneros não paguem direitos alguns dentro de doze anos; ordenando-vos ponhais todo o cuidado e atividade em que se aumentem e estabeleçam as ditas culturas; o que vos ei por muito recomendado. El rei Nosso Senhor o mandou, etc. Lisboa, 30 de julho de 1731” (mais de ano: efeito da burocracia centralizadora).

Tendo tido início de cumprimento em 1734, a isenção vigorou até 1746, e prorrogada no ano seguinte, “porque os suplicantes têm cuidado da cultura dêstes gêneros sem embargo de que não têm conseguido pela pobreza, em que se acha aquêlê Estado, principalmente por não ter tido grande comércio do café”. Foram concedidos outros doze anos. Em 1788, houve nova prorrogação, por mais dez anos.

Era, porém, artificial a cultura cafeeira no Norte, onde jamais encontraria condições próprias. Continuou a dar prejuízos, apesar das isenções. Em 1739, os produtores requereram proibição de entrada de café estrangeiro no reino. Não seria razoável atendê-los, porquanto as safras eram insignificantes. O rei respondeu, em 4 de maio de 1741, que “me pareceu dizer-vos por resolução de 30 de abril dêste presente ano, tomada em consulta do meu Conselho Ultramarino, que aumentando-se a cultura do café, a remessa dêle para o reino, em quantidade suficiente, terei atenção ao vosso requerimento”. A promessa foi cumprida em 1743.

Desde a primeira metade do século XIX — deixando por fora os favores iguais ao já referido, propiciados a Francisco de Melo Palhêta, no século XVIII — são freqüentes as concessões a particulares, para melhoramentos na cafeicultura. Os estímulos davam-se ora por meio de privilégios, ora pelo das isenções. Em 1850, o imperador concedeu privilégio exclusivo a Roberto Ripper de Castro, por dez anos, “para o fabrico de uma máquina de sua invenção, pela qual e por meio da fôrça de dois homens, se consegue descascar, abanar e brunir oitenta arrôbas de café em dez horas”. E em 1883 foi concedida autorização para organizar-se a Companhia Auxiliadora da Lavoura do Café. Já na república, o Governô Provisório propiciou favores pecuniários e transporte gratuito nas estradas de ferro ao material destinado a vinte engenhos centrais para beneficiar café, nos Estados de Minas Gerais, São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo.

A política do café, entretanto, caracteriza-se mais pela omissão de boas leis, referentes a processos de beneficiamento, do que pelas leis — boas ou más — referentes à produção. Enquanto crescia no mundo o cafêzismo, enquanto a procura era maior do que a oferta, fomos plantando o mais possível, produzindo por produzir; e os governos, em vez de orientar êsse ramo importantíssimo da economia nacional, foram simplesmente arrecadando a parte de sócio leonino, incapazes de prever o que andava ao alcance de qualquer visão esclarecida ou prudente. Tributava, onerava; às vêzes, tomava providências agravadoras do mal. E' o caso de várias leis estaduais, de fomento à produção cafeeira, quando já era acentuado o desequilíbrio entre o consumo e a produção, quando os excessos de safras já se acumulavam. Os sistemas irracionais e antieconômicos de produzir, aliados à desorganização geral de nosso sistema econômico, há muitas décadas tornaram ruínosa a cafeicultura. Em *O Império Brasileiro*, Oliveira Lima relembra afirmativa de Carvalho Mourão: no último decênio do regime monárquico, das 733 fazendas de café, 726 estavam hipotecadas. Nem as leis protetoras e de fomento, ditas no regime colonial, conseguiram fazer vingar a cafeicultura no Norte; nem as leis paliativas e temporizadoras de hoje conseguirão pôr cõbro à situação dos cafeicultores do Sul. Se, na região setentrional, o café não vingou por culpa do Meio, na meridional a culpa do Homem o atirou à ruína. No século presente intensificou-se a legislação salvadora; começaram os convênios; enfim, os homens públicos, tangidos pela grita dos lavradores, trataram de jugular as conseqüências dos erros passados, da imprevidência. Têm tido coragem até de praticar violências arrasadoras, em nome dos interesses da produção e da economia nacionais; mas lhes tem faltado sempre a de ajustar a cultura do café a nossas possibilidades demográficas e às do consumo, por meio de medidas radicais e racionais, embora também violentas. Os lavradores, entretanto, aceitariam, pois aceitaram a incineração dos resultados de seus trabalhos — a coisa mais dolorosa possível de impor-se a quem sofreu para produzir. Basta analisar serenamente as causas do mal, para notar-se que a medicação não tem sido apropriada. "A principal causa das crises da lavoura — escreve Augusto Ramos — reside na depressão dos preços, no mercado, depressão que, embora de ação irregular, com certa freqüência se faz sentir. A seu turno, a depressão de preços tem sua causa: o predomínio no cenário comercial, da oferta sôbre a procura do produto, predomínio proveniente da fraqueza financeira dos produtores em relação ao volume das colheitas. Vejamos como as coisas se passam.

O cafeeiro é uma planta vivaz e só depois de 4 anos de idade é que praticamente produz colheitas. Se, no mercado, por alguns anos seguidos, 4 ou 5, por exemplo — permanecem altas as cotações, os produtores — digamos, os fazendeiros — aumentam suas áreas cultivadas, sem que, durante todo êsse tempo, uns dos outros, se aperce-

bam, sôbre tal aumento, ou reflitam sôbre suas possíveis conseqüências. O tempo vai assim correndo até que, com geral surpresa, surgem de tôda a parte da zona cafeeira, colheitas anormais, que durante vários anos crescem sucessivamente, alarmando os mercados e deprimindo as cotações. O produto das vendas já então não cobre o custo da produção, e tôda a lavoura se endivida com os seus comissários, com os seus parentes e amigos e afinal com o próprio pessoal trabalhador das fazendas, cujo trabalho entra em desorganização, com sacrifício da disciplina e das indispensáveis operações culturais. Diante de tão difícil situação — que fazer? Os que só superficialmente conhecem a questão, apelam para o aumento do consumo e para a propaganda.

E' caminho errado. São necessários mais de 30 anos para que dobre o consumo do café no mundo, o que quer dizer que o aumento mundial por ano não alcança talvez 2%. Nos Estados Unidos, onde o café entra isento de impostos, onde existem fortíssimas organizações comerciais que buscam todos os dias avolumar sua clientela, o ritmo do crescimento do consumo pouco se afasta dos mesmos limites. Não há dinheiro nem processos capazes de alterar semelhante estado de coisas. O mesmo se dá com outros produtos, como o chá, por exemplo, o qual, possuindo uma organização modelar de propaganda, ainda assim tem menos que a do café a percentagem de aumento anual, de seu consumo. E' certo que a propaganda pode aumentar o consumo do café e por isso não deve ser descurada; mas a experiência demonstra, de modo insofismável, que tal aumento é sempre insignificante. Não é de um dia para outro que se consegue levar quem quer que seja a alterar para mais ou para menos a sua razão costumeira de café ou de chá: o hábito não consente. E' da natureza das coisas. Pois bem, que remédio se poderia esperar de um aumento de consumo não excedente a 2% ao ano, para o alívio de uma produção a crescer desabaladamente na escala de 10%, de 15% ou ainda maior? Em pouco tempo, em uma situação dessas, o mundo se vê abarrotado de café e imobilizadas as somas enormes que êle tiver custado e que deve valer. De ano para ano as coisas se agravam, porque, ao lado da baixa constante das cotações, a produção dos novos cafeeiros longe de diminuir, vai crescendo até 7 ou 8 anos de idade, que é sua idade de máxima produção, máxima que vários anos se mantém daí em diante, embora com alternativas peculiares à cultura cafeeira, na qual o cafêzal adulto que fornece uma colheita anormalmente volumosa, redu-la mais ou menos proporcionalmente no ano seguinte — e às vêzes durante dois anos consecutivos”.

Entretanto, foi exclusivamente à propaganda que recorreram os poderes públicos quando começaram a intervir oficialmente nos negócios cafeeiros. Isso ocorreu pela primeira vez em 1896, quando ainda havia muito tempo a evitar as proporções do mal, que nos acabou assoberbando. Nesse ano, os Estados de São Paulo, Minas

Gerai, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Bahia promoveram o Convênio de Petrópolis, a debaterem o problema cafeeiro e tomarem resoluções práticas no sentido da solução. A então capital fluminense acorreram: representando Minas Gerais, o conselheiro Afonso Pena, futuro presidente da República; representando São Paulo, dr. Jorge Miranda e senador Lacerda Franco; representando a Bahia, dr. Francisco de Carvalho Aragão; o Espírito Santo, comendador Urbano de Faria. O Rio de Janeiro representou-se pelo secretário das Finanças, Aníbal Teixeira de Carvalho. Foram assumidos os seguintes compromissos, por cinco anos (a partir de fins de 1896):

- 1.º) A propaganda do café na Europa, Ásia e América será feita por uma comissão de cinco membros, nomeando cada Estado um d'elles, com sede na Capital Federal, cabendo a presidência ao representante do Estado de São Paulo. Esta comissão se denominará — comissão propagadora do café brasileiro.
- 2.º) Os Estados acordantes delegam plenos poderes à comissão, à qual incumbe: *a)* escolher o melhor sistema de propaganda do café, e executá-lo; *b)* promover perante os poderes públicos a adoção de medidas que possam interessar ao comércio e à lavoura de café; *c)* nomear e demittir todo o pessoal necessário à propaganda, determinar-lhe atribuições e fixar-lhe os respectivos vencimentos. (Note-se: a comissão podia demittir todo o pessoal necessário à propaganda); *d)* apresentar anualmente aos governos dos Estados acordantes um relatório dos serviços e da aplicação dos fundos que lhe forem entregues; *e)* promover entre os agricultores e comerciantes auxílios no sentido de facilitar a iniciativa dos Estados.
- 3.º) Para a instalação e custeio do serviço de propaganda, os Estados acordantes concorrerão no primeiro ano com a quantia de réis 2.000:000\$000 e nos subseqüentes com a quantia de 1.000:000\$000 anualmente e na seguinte proporção: São Paulo com 40%, Rio de Janeiro e Minas Gerais com 20% cada um e Espírito Santo e Bahia com 10% cada um. Depois do primeiro ano, o Estado que se julgar prejudicado pela diminuição de sua produção poderá pedir a revisão d'este cálculo.
- 4.º) Os membros da comissão a que se refere a cláusula primeira serão nomeados dentro de quinze dias depois de aprovado o presente convênio por todos os Congressos dos Estados acordantes. A referida comissão entrará em exercício dentro de trinta dias depois de nomeado o seu último membro.
- 5.º) Instalada a comissão, oficiará aos governos dos Estados acordantes e estes imediatamente farão depositar no Banco da República do Brasil, à disposição da mesma comissão, metade da cota a que se refere a cláusula 3.ª. As demais cotas serão depositadas no mesmo banco, à medida que forem requisitadas pela comissão.

- 6.º) Terminado o prazo do presente convênio ou da sua prorrogação, os bens adquiridos pela comissão serão vendidos e, depois de pagas as despesas, o produto líquido será rateado entre os Estados acordantes, na proporção estabelecida na cláusula 3.ª.
- 7.º) Cada um dos governos dos Estados acordantes comunicará aos dos demais a aprovação do presente convênio pelos respectivos Congressos Legislativos”.

Para convencer-nos da inanidade das resoluções do Convênio de Petrópolis, não é mister argumentar, nem meditar. Basta voltar páginas, até ao Capítulo X, onde se encontram algumas cifras referentes ao desproporcional aumento da produção em referência ao do consumo, exatamente no período em que vigoravam os compromissos dos Estados cafeeiros. O consumo cresceu apenas nas proporções normais, lentamente, enquanto a produção deu saltos inacreditáveis. Sabe-se, aliás, que o Convênio de Petrópolis ficou famoso por suas conseqüências. Deu origem às *embaixadas do ouro*: as pessoas que, escolhidas pelo critério do nepotismo, foram designadas para a propaganda do café no exterior, fizeram quartel general em Paris, preferentemente em Montmartre, e gastaram bulhentemente as contribuições creditadas à Comissão de Propaganda do Café Brasileiro — as quais, naqueles tempos eram mui consideráveis. A baixa de preços, que se acentuara desastrosamente no ano mesmo do Convênio, prolongou-se até 1910, coisa absolutamente razoável, porquanto as cotações eram determinadas pelo desequilíbrio entre o consumo e a produção, desequilíbrio que não cessava de crescer: o consumo ia subindo vagarosamente, nos seus 2 e 3% cada ano, e a produção a 30%.

Enquanto fomentavam ou permitiam o aniquilamento do valor da produção, pela abertura irrestrita de novos cafêzais, que já invadiam zonas desprovidas de condições naturais para a cafeicultura, os poderes públicos deram início à política de valorização, isto é, começaram a acentuar medidas tendentes a evitar que causas lógicas tivessem efeitos lógicos, a destruir a correlação entre premissas e ilações, e desfazer efeitos, embora agravando as causas; procurando, enfim, derrogar as leis econômicas naturais. De tôdas as medidas adotadas, apenas uma era ortodoxa: a proibição de novos cafêzais. Lançada a idéia em 1901, e debatida na imprensa, converteu-se em lei no ano seguinte, mas só influiria no equilíbrio estatístico quatro ou cinco anos além, porquanto só aí começariam a fornecer safras os cafêzais que se plantassem. Nem aí, aliás, o efeito foi importante, visto como cada ano milhões de cafêzais começavam a apresentar as primeiras cargas, que elevavam alarmantemente a produção global, cada vez mais desproporcionada com o consumo, para o qual ainda havia imensos estoques, acumulados desde 1897.

Cuidou-se também de estabilizar o câmbio, isto é, impedir que subisse, como era previsível, porquanto “ao produtor só podia interessar preço do café em moeda nacional, porque era nessa moeda que êle pagava tôdas as despesas de produção e solvia tôdas as dívidas que o sobrecarregavam e que eram poucas, provenientes dos adiantamentos que lhes haviam consentido os seus comissários, para cobrir os déficits acumulados nos penosos anos decorridos desde o começo da crise. Ora, sendo vendido *em ouro*, no estrangeiro, todo o café exportado, acontecia que, transformado em moeda nacional (papel moeda) a quantia resultante era tanto menor quanto mais elevada a taxa cambial. Mas essa taxa era a consequência da preponderância da oferta sôbre a procura do ouro, ou vice-versa, no mercado; e tanto mais se elevaria quanto mais abundante se mostrasse o precioso metal, daí resultando proporcional depressão nas cotações do café no mercado interno”. Era, então, preciso prender o câmbio, forçando as tendências naturais dos mercados. Não importa, se se trata de aquietar o *fils unique*, a cujos caprichos a família tôda deve subordinar-se... Para estabilizar o câmbio, criou-se a Caixa de Conversão, tomando-se por base a taxa de 15 *pence* por mil réis. O governo paulista fez mais: começou a retirar do mercado os excessos, por sua conta, *warrantando* o café adquirido para retenção, e obtendo empréstimo de 15 milhões, garantir-lhe a valorização. Minas e Estado do Rio faltaram à promessa de fazer coisa igual. Então, São Paulo elevou a taxa, de 3 para 5 francos. Começou aquêle martírio do café, tão bem dramatizado por Paulo Prado. “O exíguos recursos de que dispunha o governo tornaram indispensável o apoio financeiro da União: a Caixa de Conversão completou o auxílio, permitindo, sem alta ruínosa do câmbio, a importação dos grandes capitais de que necessitava o plano valorizador. Este foi executado em larga escala. O governo de São Paulo chegou a possuir mais de 11 milhões de sacas, cuja liquidação se fez aos poucos, em 10 anos, com tôdas as cautelas”. O fato de não se terem apocado mais ainda os preços, em consequência às medidas oficiais, justificará o que essa intervenção custou aos lavradores? Não, absolutamente. Tratava-se de meros paliativos, deixando bem plantadas as raízes do mal, que afloraria em seguida, como aflorou, abrindo frondes sôbre a economia nacional, abafando-a. Para simples efeitos passageiros, onerou-se a lavoura cafeeira com taxas que, de 1906 a 1926, renderam cêrca de um bilhão de francos-ouro, saídos dessa mesma lavoura.

E' da época, e figura como episódio central na política de valorização, o famoso Convênio de Taubaté, cidade onde se encontraram, acompanhados de secretários, os presidentes de São Paulo, Rio de Janeiro, e Minas Gerais — Jorge Tibiriçá, Nilo Peçanha e Francisco de Sales, em fevereiro de 1906. Foram as seguintes as obrigações assumidas pelos signatários, que criaram na oportunidade uma comissão executiva, com sede na Paulicéia:

- 1.º) Durante o prazo que fôr conveniente, os Estados contratantes obrigaram-se a manter nos mercados nacionais o preço mínimo de cinqüenta e cinco a sessenta e cinco francos em ouro ou moeda corrente do país, ao câmbio do dia, por saca de 90 quilos de café tipo sete americano, no primeiro ano; êste preço mínimo poderá ser posteriormente elevado até o máximo de setenta francos, conforme as conveniências do mercado. Para as qualidades superiores, segundo a mesma classificação americana, os preços indicados serão aumentados proporcionalmente nos mesmos períodos.
- 2.º) Procurar-se dificultar a exportação de cafés inferiores ao tipo 7 e favorecer o seu consumo no país.
- 3.º) Os Estados contratantes obrigam-se a organizar e manter um serviço regular e permanente de propaganda do café, com o fim de aumentar o consumo, quer pelo desenvolvimento dos atuais mercados, quer pela abertura e conquista de novos, quer pela defesa contra as fraudes e falsificações.
- 4.º) Procurariam tipificar o café nacional, quando julgassem oportuno, criando bôlsas ou câmaras sindicais.
- 5.º) Facultariam aos produtores meios de melhorar a produção.
- 6.º) Os governos contratantes obrigam-se a criar uma sobretaxa de três francos, sujeita a aumento ou diminuição, por saca de café que fôr exportada por qualquer de seus Estados, bem assim a manter leis que nêles dificultem, por impostos suficientemente elevados, o aumento das áreas de terrenos cultivados com café nos seus territórios, pelo prazo de dois anos, que poderá ser prorrogado por mútuo acôrdo.

O Estado de São Paulo ficou autorizado a negociar empréstimo externo, a ser pago com o produto da sobretaxa. Já vimos que os Estados de Minas e do Rio de Janeiro não criaram a taxa de três francos, tendo sido São Paulo obrigado a majorar a sua, de três para cinco. De resto, os resultados dêsse Convênio foram inteiramente nulos. Na Câmara dos Deputados paulista, o deputado Veiga Filho teceu-lhe os mais rasgados elogios, e a política oficial consagrou-o. Dêle, porém, escreveria Calógeras, mais tarde: "A produção de gênero de largo consumo precisa ser permanentemente amparada, sem prejuízo dos cofres públicos, para se manter e triunfar no mercado mundial. Mas é tarefa exclusivamente comercial, apenas indiretamente esteada nos recursos gerais da nação. Ora, o plano do Convênio de Taubaté era excepcional. Sua renovação para cada crise valeria por entronizar a especulação oficial, e não teria a base larga e segura de um regime contínuo de amparo, nem de colaboração de todos os interessados. Tudo se substituíra por uma gestão indiferente e desperdiçada, como é a do elemento político e administrativo. E' preciso que o Brasil se convença, e a isto estamos

presenciando em escala ascendente, de que o govêrno é o pior, o mais caro e o mais incômodo dos protetores”.

Dramatizando o martírio do café, escreveu Paulo Prado, referindo-se ao Convênio de Taubaté: “A valorização de 1906 extinguiu-se: o café pagou tôdas as despesas. O impôsto, porém, ficou. Outras valorizações oficiais se sucederam, com maior ou menor êxito. Uma chegou a proporcionar ao Estado, e à União um lucro partilhado de 120.000 contos. Outras foram meras intervenções passageiras em mercados frouxos, com tendência para maior baixa. O café continuava a pagar. Quando as próprias condições técnicas dificultavam a alta forçada, o câmbio prestava-se à aparência illusória dos altos preços em papel desvalorizado. Velho sistema que o Brasil conhece desde os tempos coloniais, quando no século XVII se valorizava o açúcar com a quebra da moeda.”

Afinal, era o *fils unique* desorganizando a casa, deixando em segundo plano os outros membros da família — os demais ramos das atividades agrícolas — e sendo êle mesmo estragado pelos pais. De resto, Alexandre Conty não quis incluir na sua página de antologia outra peculiaridade da vida dos filhos únicos: o desfrutamento, por parte dos amigos e companheiros das benesses paternas: a *baratinha*, sempre cheia de colegas aproveitadores que gozam os passeios sem trabalho de conduzir e sem pagar a gasolina; nas *brasseries*, e nos lugares amáveis, todos participam das consumações, a título de camaradagem, à custa dêle. Filho único do Brasil, o café brasileiro repartiu com o estrangeiro os lucros da política de valorização. Apenas, o estrangeiro levou a melhor, porque não participava do ônus dessa política. Foi o Brasil que, opondo o artifício aos sãos princípios da economia, forçou os preços do café, e provocou o desenvolvimento da cafeicultura nos países concorrentes. Não há uma só providência, aqui tomada, que tenha dado resultados eficientes, e a prova que se encontra nas estatísticas: reduzidíssimo aumento de consumo, aliás em benefício do café estrangeiro: exageradíssimo aumento da produção; e rebaixamento das cotações. Pode-se avançar um pouco mais: não há uma só providência, aqui tomada, que não tenha beneficiado enormemente os outros produtores, acarretando-nos, ao par de melhorias transitórias, a agravação do mal. Nem foram praticadas as boas medidas tomadas pelos poderes públicos, e notadas ora numa cláusula de convênio, ora num artigo de lei. Não são nossas as afirmações: são das estatísticas, que mostram insofismavelmente a permanência dos males, para cujo combate se veio onerando persistentemente o produtor.

Desde o início da política de valorização, nunca mais deixaram de ocorrer atos “protetores”, ora do govêrno federal, ora dos estaduais. “Entretanto — como diria Paulo Prado — para o café, continua o martírio”; porque, como afirmou Francisco Malta, antigo Secretário da Fazenda de São Paulo, as crises agrícolas e comerciais resolvem-se naturalmente, pelo equilíbrio dos elementos que concorreram para



criá-las, não havendo poder humano capaz de ampará-las; seguirão seu curso fatal, até que fatores favoráveis surjam de novo pelo influxo das leis a que elas estão sujeitas”. Em vez de criar esses fatores favoráveis, nossos homens públicos nunca mais abandonaram a política da valorização, e esqueceram-se dos outros ramos agrícolas. A solução do problema cafeeiro não resolveria a questão econômica brasileira, mesmo porque esta não encontrará chave enquanto imaginarmos possível estear num produto de nossa economia, enquanto acreditarmos possível manter os oceanos cafeeiros de hoje. Nem nossas dificuldades — aquelas, contra as quais se reagia em 1896, em 1906, e daí para cá tinham como causa única o baixo preço do café; eram, antes, “o resultado da nossa obstinação confiante demais na rotina até aqui batida, que nada cria, nada substitui, nada reúne e acrescenta, e não alarga os horizontes da atividade comercial pelo aumento das permutas com a variedade dos produtos, sem destruir uns, mas iniciando e desenvolvendo a exploração de outros. E’ esse o motivo que concorre para que a baixa do café repercuta mais sensivelmente na vida nacional, causando o estertor das tempestades, que na sua impetuosidade devastam o comércio e a própria lavoura, infundem a tristeza e o desespêro”. Nada se firma num só esteio. Se *Coffea, Brasiliae Fulcrum*, se o café é o fulcro do Brasil, o Brasil deve arranjar outro esteio, ou outros, para equilibrar-se. O outro: O governo, ou melhor, o Estado, que tem de assumir papel preponderante, que tem de hipertrofiar-se, transformar-se em Providência, e entrar decisivamente no caminho das intervenções, embora, como afirmou Calógeras, há pouco relembrado, seja o pior, o mais caro e mais incômodo dos protetores.

Manifestada, como se disse, ora por um ora por outro ato isolado dos poderes públicos, a intervenção oficial acabou sistematizando-se e tornando-se permanente. No governo Epitácio Pessoa, a crise do café assumira proporções alarmantes, isto é, havia crescido rigorosamente no ritmo natural, de acôrdo com a fôrça das causas originais, e, considerando-se que nunca se praticaram as medidas tendentes a subordinar a produção ao consumo. O presidente da República incumbiu o conde Alexandre Siciliano de estudar um plano de valorização. Surgiu o Instituto de Defesa Permanente do Café, criado por decreto número 4.548, de 19 de junho de 1922, para os seguintes fins:

- 1.º) Empréstimos aos interessados, mediante condições, prazos e juros módicos determinados pelo Conselho e garantia de Café, depositado em armazéns gerais ou armazéns oficiais da União ou dos Estados.
- 2.º) Compra de café para retirada provisória do mercado, quando o Conselho julgar oportuna para a regularização da oferta.
- 3.º) Serviço de informação e propaganda do café para aumento do consumo e repressão das falsificações.

Dotou-se o novo órgão com fundo de 300 mil contos de réis. Constituído pelos lucros que se apurassem na liquidação do estoque; pelos lucros líquidos de outras operações de defesa do café pelas operações de crédito internas ou externas, se o Poder Executivo as obtivesse em condições favoráveis de prazo e juros; pela emissão de papel-moeda para completar o fundo de defesa, ficando o Poder Executivo expressamente autorizado a realizá-la.

Feito isso, diz Paulo Prado, declarou-se resolvida a crise, tôdas as crises. E, “como era preciso salvar a lavoura, imaginou-se logo a criação de um novo tributo, o de 1\$000 ouro, por saca remetida para Santos”. Continua êle a contar os resultados da nova providência: “O café pagava, pagava, pagava. Paga. Até junho dêste ano — compreenda-se 1927 — o novo impôsto forneceu ao Instituto a importância de 61.000 contos, não contando o café ainda armazenado nos Reguladores. Com essa garantia, o estrangeiro nos emprestou 10 milhões de libras que se converteram em 200.000 contos mas que já valem 420.000 pela desvalorização da moeda. Um pequeno prejuizo, para começar, de 120.000 contos, e que, afinal, terá de pagar o fazendeiro, que é sempre a vítima”.

Em 1924, no governo Carlos de Campos, criou-se o Instituto Paulista da Defesa Permanente do Café com as seguintes finalidades: regularização das entradas de café no pôrto de Santos, pela limitação dos transportes, de acôrdo com o regulamento aprovado pelas emprêsas ferroviárias do Estado; e celebração de convênio com os demais Estados cafeeiros, para que êstes votassem igualmente a taxa de viação do valor até de 1\$000 por saca de café, destinada a garantir um empréstimo, para constituição do fundo da defesa permanente do café. A defesa consistiria ainda: em empréstimos aos interessados, mediante condições de quantum, prazo e juros determinados pelo Conselho, com garantia de café depositado nos armazéns reguladores do Estado; na compra de café no mercado de Santos e em qualquer outro mercado interno, para retirada provisória, sempre que se julgasse necessária à regularização da oferta; em serviço de informação, estatística e propaganda do café para aumento de consumo e repressão das falsificações.

O empréstimo de 10 milhões de libras esterlinas fêz-se um ano depois.

Em 1925, também o Estado do Rio criou o seu Serviço de Defesa do Café, aliás extinto em 1933. Minas Gerais criou serviço igual em 1925, e o Instituto Mineiro do Café em 1931, com um fundo de vinte mil contos de réis, mais ou menos nas bases do órgão federal e do paulista.

Nunca deixou, entretanto, de crescer o martírio do café. A tortura da desvalorização, à da falta de colocação, somou-se o suplício do fogo. O produtor brasileiro começou a produzir para queimar. Esta foi uma das funções atribuídas ao Conselho Nacional do Café, novo órgão protetor, surgido de mais um convênio entre os Estados

Cafeeiros, celebrado na capital paulista, em setembro de 1930, um mês antes da revolução. Compareceram a êsse convênio o Secretário da Fazenda do Estado de São Paulo, A. C. de Sales Júnior, que era também presidente do Instituto do Café; Antônio Joaquim de Melo, Secretário das Finanças do Estado do Rio, e presidente do Instituto de Fomento e Economia Agrícola; Jacques Dias Maciel, delegado de Minas Gerais e presidente do Instituto Mineiro de Defesa do Café; Abner Mourão, delegado do Espírito Santo; Teodomiro Santiago, delegado de Minas Gerais, Audifax Aguiar, diretor do Serviço de Defesa do Café e delegado do Espírito Santo, Salomão Dantas, delegado da Bahia, Antônio da Costa Ribeiro, delegado de Pernambuco e Luís Guedes de Amorim, delegado de Goiás, Lizímaco Costa, Secretário da Fazenda do Paraná, Artur da Costa, Secretário da Fazenda e da Agricultura de Santa Catarina. As deliberações tomadas foram tôdas no sentido de regular entradas de cafés nos portos de exportação. Deliberou-se, outrossim, solicitar a cooperação do governo federal para a efetivação, em todo o território nacional, de algumas providências julgadas essenciais à defesa do café. O § 3.º do art. 11 do decreto número 20.003 de maio de 1931 reconheceu oficialmente o Conselho Nacional do Café, criado pelo convênio dos Estados cafeeiros para executar suas deliberações, ratificou-lhe os atos anteriores, definindo-lhe atribuições, que era a prática de tôdas as medidas de valorização e defesa, inclusive regulamentação de entradas e arrecadação de taxas. Pouco mais tarde, o governo transferiu-lhe o serviço de liberação de café. Em 1933, êsse órgão foi extinto, criando-se ao mesmo tempo o Departamento Nacional do Café. Simples mudança de nome, e ligeiras modificações internas. Sucessivas alterações de regulamentos e novas atribuições transferiram ao D. N. C. grande soma de poderes sôbre a cultura e o comércio cafeeiros, submetidos ao regime da economia dirigida. Depois, acabou-se com o D. N. C. Anos depois, criou-se o Instituto Brasileiro do Café. Mas, não se tome como desejo de solucionar crises essa sucessão de órgãos: é como mudar de vidro, deixando dentro sempre a mesma mezinha.

Sempre se esqueceu o principal: medidas capazes de resolver definitivamente o problema, as quais podem sintetizar-se com muita facilidade: a) subordinar a produção ao consumo, coisa dependente exclusivamente do Brasil, porquanto só êle tem de sacrificar parte das culturas; b) melhorar as qualidades. Isso seria tanto mais fácil quanto mais certo que a redução das áreas cafeiras já representaria grande passo no sentido da melhoria do produto. Em primeiro lugar, porque se suprimiriam, naturalmente, os cafêzais das zonas impróprias a essa cultura; impróprias, sim, embora generosas nas cargas dos cafêzais, porquanto são ordinários seus cafés. A seguir, porque, em áreas mais limitadas, teríamos maiores possibilidades de lutar contra as pragas e disporíamos de braços suficientes a beneficiar o produto como êste requer. Temos visto as verbas imensas

atribuídas aos diversos serviços intervencionistas, desde a criação do Instituto de Defesa Permanente, com o fundo de 300 mil contos de réis (o próprio Banco do Brasil tinha então o capital de 100 mil contos). Imaginem-se todos êsses dinheiros aplicados em indenizações parciais aos cafeicultores das zonas sem condições ecológicas apropriadas à cafeicultura, pelos cafézais que êles, por lei, fôssem obrigados a extirpar. Duas conseqüências: reduzir-se-ia a produção, em vez de reduzir-se o produto, como se faz mediante a queima das safras; ao mesmo tempo, eliminavam-se fontes permanentes de cafés ordinários; em vez de despesas anuais para produzir e queimar, com uma só se tenderia muito mais rapidamente ao equilíbrio estatístico; e, com o dinheiro das indenizações parciais, se proporcionaria aos cafeicultores o capital necessário ao início de outros ramos de atividade agrícola, para diversificar-se a pauta de exportação.

Repetimos que, para condenar tudo quanto se tem feito, para dizer que tudo está literalmente errado, não precisamos usar palavras nossas. Falem as estatísticas. O problema é equilibrar produção e consumo e, conseqüentemente, evitar o aviltamento das cotações. Que temos conseguido, em tal sentido? Em 1932, por exemplo, o Brasil produziu 16.500.000 sacas; o consumo mundial recebeu, nesse ano, 22.318.000 sacas. Em 1937, o Brasil produziu 22.271.000 sacas e o consumo mundial recebeu 23.394.000. O aumento de exportações, correspondente ao do consumo, beneficiou quase só os demais países produtores. Por outro lado, o preço médio em cents. por libra de 454 gramas, que em 1925 fôra de 22,30, que em 1930 fôra de 21,30, etc., em 1932 era de 9,10 e em 1937 desceu a 8,90. Já vimos os milhões de sacas que queimamos. Quanto aos milhões, que estancamos, em 1931 escrevia em seu relatório o Ministro da Fazenda, senhor José Maria Whitaker, que êsse estoque impedia, "como uma muralha de barragem, a livre saída da produção dêsse Estado — São Paulo. Atrás da muralha debatia-se a lavoura na situação terrível de não poder vender o seu produto, que só chegaria a Santos depois de dois anos e meio de retenção, nem levantar sôbre êle qualquer quantia, que os particulares lhe negavam e os institutos oficiais já lhes não podiam fornecer. Em conseqüência dessa situação cessaram de ser pagos regularmente os próprios colonos e, como, com isso, não recebessem os comerciantes do interior o que já lhes tinham adiantado, deixaram, por seu turno, de pagar aos atacadistas e importadores, refletindo-se, naturalmente, tais dificuldades nas indústrias, que ficaram inteiramente paralisadas". Posteriormente, a situação agravou-se muito mais ainda, a ponto de os fazendeiros não poderem sequer aparecer nas fazendas, tal a situação de constrangimento ali existente para êles.

Até 1932, entretanto, o govêrno já havia comprado, para retirar do mercado, 37.572.714 sacas de café, despendendo 2.359.957:648\$000. Mais de dois milhões de contos de réis. No exercício financeiro seguinte, já haviam sido retiradas do mercado 49.524.514 sacas,

das quais 23.592.949 foram incineradas. Imagine-se aquela importância enorme aplicada na verdadeira solução do problema. Imagine-se que, mesmo sem tornar compulsória a extirpação de cafèzais, mas apenas aumentando as exigências quanto às qualidades exportáveis, o govêrno applicasse a metade daquela importância a financiar a pequena lavoura, por meio de boa organização cooperativista. Estaria hoje resolvido o problema econômico brasileiro. Imagine-se aquela importância atribuída a um órgão de assistência e defesa nas bases do Instituto do Cacau, da Bahia, e entregue a homens como Inácio Tosta Filho, para fazer-se o que se fêz em benefício do cacau. Infelizmente, no sentido do aperfeiçoamento do produto, as únicas realizações foram a criação do Serviço Técnico do Café e a montagem de usinas de beneficiamento, aliás distribuídas sem critério algum, pontecendo zonas sem café, e escasseando em zonas cafeeiras. Nada se fêz, por exemplo, no sentido de descobrir outras applicações para o produto. O velho Batista de Andrade mourejou inútilmente no laboratório, extraindo produtos químicos do café, pois os poderes públicos, que gastavam milhões de contos para queimar, não puderam financiar a industrialização de suas conclusões práticas, embora soubessem e pudessem contratar os serviços de um trampolineiro estrangeiro, que nos ilaqueou vergonhosamente.

Que tem feito o poder público para beneficiar o produto? — pergunta Paulo Prado, primeiro presidente do Conselho Nacional do Café no regime revolucionário. E responde: “Não resolveu nenhum dos problemas atinentes à questão do café; estancou a corrente imigratória que fornecia braços às lavouras (Paulo Prado era filho de Antônio Prado); pouco cuidou dos estudos agrícolas indispensáveis a uma cultura inteligente; não conseguiu baratear fretes, sendo as emprêsas oficiais as de transporte mais caro; nunca se ocupou a sério do crédito agrícola; desprezou, salvo um ou outro esforço intermitente, com recursos insuficientes, a qualquer plano de propaganda; combateu, por temor de perigos políticos, a organização de associações de lavradores, base da prosperidade dos grandes países agrícolas; nunca cogitou de promover a melhoria de nossos tipos; mandou fechar, para assim dizer, a Bôlsa de Santos, converteu num deserto a poderosa praça dêste mercado, orgulho do comércio nacional”.

Depois de Paulo Prado haver escrito isso, agravaram-se ainda alguns dos erros ali apontados, e procurou-se mitigar alguns outros. Entre 1937 e 1938, por exemplo, conseguiu-se incrementar a exportação, que subiu de cêrca de cinco milhões de sacas, num período em que os países concorrentes perdiam terreno. Insinuou-se a campanha dos cafés finos. Entretanto, quanto a isso cumpre não nos impressionarmos muito pelas campanhas momentâneas que se acendem e se apagam como santelmos. A ação há de ser sistematizada, persistente. Repitamos, aliás, que essas campanhas só parcialmente poderão produzir efeito. Não há proporção entre a densidade demográfica brasileira e a extensão de nossos cafèzais. Por mais conven-

cidos que estivermos da necessidade de produzir cafés finos, não conseguiremos, se tivermos de colher e beneficiar os frutos de três bilhões de árvores. De resto, não vale a pena cuidar carinhosamente de tudo isso, porquanto boa parte teria mesmo de ir para o fogo, uma vez que a oferta é bem maior do que a procura.

Nas bases, em que está lançada, a lavoura cafeeira não pode viver por si mesma, sendo-lhe imprescindível a proteção do pior, o mais caro e o mais incômodo dos protetores, coisa muito temerária, que a expõe às oscilações, riscos e incertezas caracterizadores dos regimes políticos em países na fase do nosso — o que é fatal para qualquer organização econômica.

Devemos também desbastar nossa mentalidade a respeito do que nos tem dado e do que nos pode dar o café, e mesmo a respeito do que somos. “Ao café — disse emérito presidente paulista, o senhor Júlio Prestes — devemos o que somos. Sem êle não teríamos a nossa independência política, não poderíamos sonhar com a nossa emancipação econômica, nem nunca teríamos podido criar a pátria maravilhosa de que nos orgulhamos”. Incrível exagêro, crasso erro histórico, que, infelizmente, mancham a mentalidade da maioria dos brasileiros. Não devemos ao café a independência política. Esta foi conquistada em 1822, ano em que o Brasil exportou 45 milhões de libras de açúcar, contra 24 de café. De 1800 ao ano da independência, o Brasil exportara apenas 414.455 sacas de café, o que não poderia determinar o movimento político de 1822, nem mesmo influir nêle, encorajando-o ou dando-lhe recursos. Repitamos Simonsen: o comércio cafeeiro só começou a ficar importante em 1816, quando, dizemos nós, já estavam elaboradas tôdas as causas originais da independência política.

Quanto à independência econômica, não a recebemos do café. Por simples motivo: não a temos, ainda hoje. Nunca a receberíamos de produto monocultural. Ainda hoje, quando, graças sobretudo aos esforços iniciais do governo Júlio Prestes, já criamos mais produtos agrícolas a exportar, o grande pêso de nossa exportação é o café. Temos para êle um principal cliente — os Estados Unidos. Bastaria que êsse país taxasse fortemente a entrada de nosso café, apenas tão fortemente quanto nós taxamos aqui os seus automóveis e vários de seus produtos para que estivéssemos arruinados. No dia quando pretendessem de nós qualquer coisa condizente com soberania nacional e não conseguissem por meios diplomáticos, os Estados Unidos não precisariam enviar-nos belonaves, nem guerrear-nos: bastaria guerrearrem nosso café.

Ao café — disse Júlio Prestes — devemos o que somos. E que somos, economicamente? Muito pouco. Os fazendeiros, os cafeicultores, vivem a clamar, a confessar insolvência, a provocar a comisseração dos poderes públicos, a pleitear jubileus. Devemos crer que são honestos e, portanto, estão exhibindo situação real. O operariado rural, a grande massa agrária, que constitui 75% da população do país, essa vive na miséria, com teor de vida aviltante, com a

capacidade aquisitiva de tal modo reduzida, que não consegue sequer absorver a produção de nossa incipientíssima indústria, ao ponto de pretender esta que esteja produzindo mais tecidos do que os exigidos pelas necessidades nacionais, que a nudez nacional.

“Foi êle — diz ainda Júlio Prestes — que prendeu o homem à terra; que deteve a caminhada das bandeiras; que criou o lar farto e feliz dos brasileiros; que conquistou o sertão para a civilização, levando uma igreja a cada povoado que se abria e auxiliando a conquista das almas para Deus; que nacionalizou os estrangeiros; que fêz o lavrador honesto, bom e forte; que abriu as iniciativas criadoras; que galvanizou nas crises, as energias capazes de desfalecer; que encorajou os governos; e é êle ainda hoje o elo que prende à disciplina o nosso trabalho, o nosso progresso, fazendo a nossa civilização”.

Nada menos histórico. Não foi o café que prendeu o homem à terra. Foi êle, ao contrário, o continuador daquilo, que a mineração havia iniciado; o desequilíbrio demográfico brasileiro, dando como consequência o desequilíbrio político. E’ ainda êle que despovoou regiões inteiras do país. Como poderia o café haver detido a caminhada das bandeiras, se estas se processaram inicialmente no objetivo da preia de índios e, a seguir, à busca de ouro e pedras, e se, quando teve realmente início a cafeicultura, quando o café começou a influir realmente na economia nacional — a data de Simonsen; 1816 — a escravatura vermelha era coisa de longa data extinta, e estava encerrado o ciclo do ouro? Onde criou o café o lar farto dos brasileiros, se o lar dos brasileiros não é farto, é miserável, se no lar dos brasileiros morrem anualmente, milhões e milhões de criancinhas, por falta ou impropriedade de alimentação; se em mais de 50% dos lares brasileiros quase todos são enfermos e ninguém conhece médico nem farmacêutico? Qual foi o sertão conquistado pelo café? O da Alta Paulista, o da Sorocabana, o da Noroeste? Mas, a civilização — não confundir com o simples progresso, com o progresso mínimo — que aí existe, existia do lado de lá dêsses mesmos sertões. Sem café, o Ceará varejou todos os seus rincões e São Paulo teria feito coisa igual. Não foi o café, tampouco, que nacionalizou os estrangeiros. País de imigração, por uma só maneira conseguiríamos nacionalizar as grandes massas migratórias, que recebíamos, identificando-as com a terra, pela propriedade e pela posse dessa terra. Não se conhece outro meio. Sendo latifundiário, o café impediu que o imigrante se tornasse proprietário, descoroçoou-o da vida rural, espantou-o para as cidades, onde veio mercadejar, deturpando a única política imigratória, consentânea com os altos interesses nacionais.

Honesto, bom e forte, o lavrador brasileiro sempre o fôra. Honesto, bom e forte, não é só o lavrador brasileiro, mesmo aquêles que não conhecem café nem na xícara.

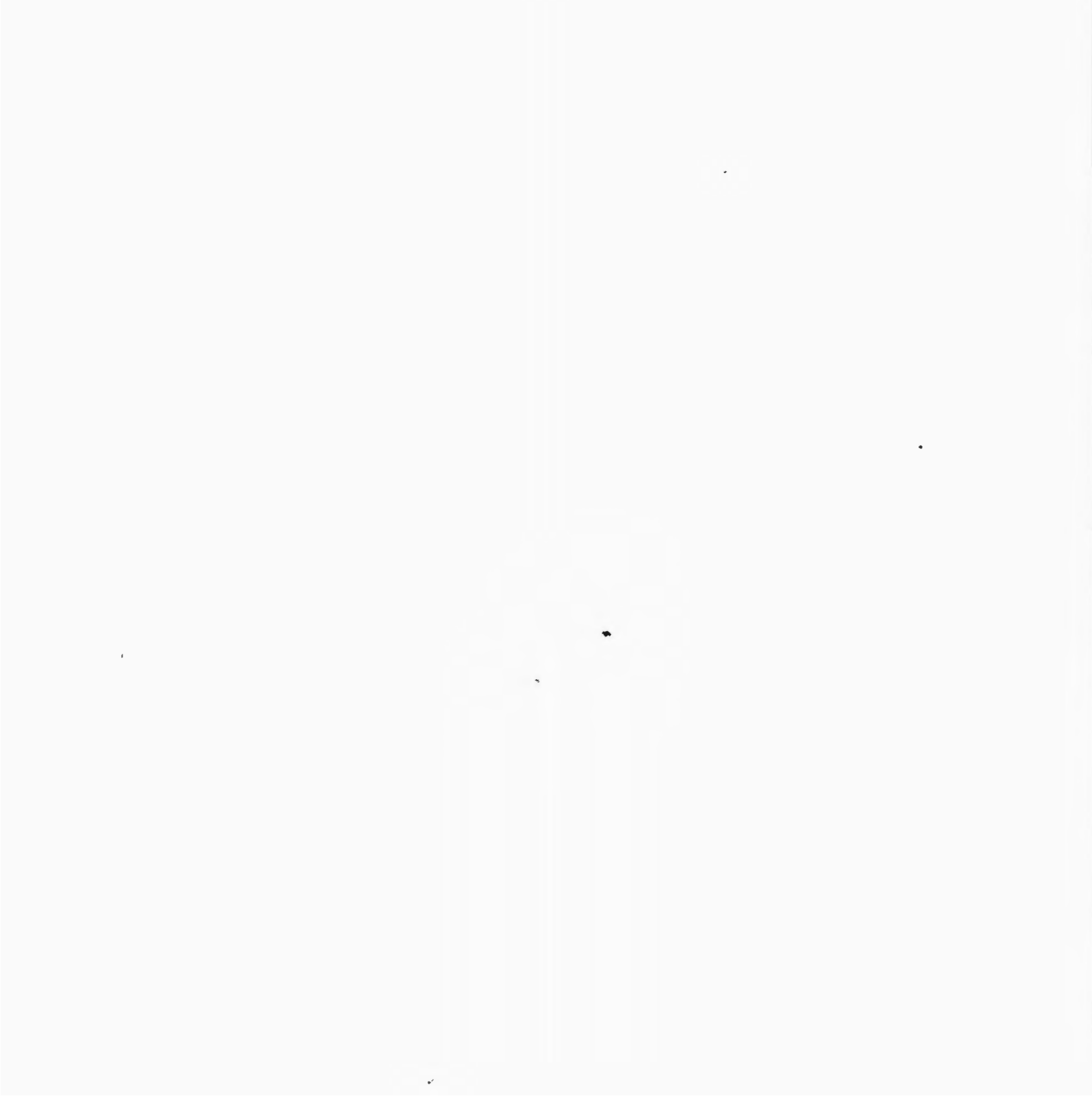
O que disse o emérito presidente paulista, corresponde à mentalidade geral, e cumpre ser reformado. Para o nosso bem e para o bem do café.



**PARTE FINAL**







## CAPÍTULO I

### O VALOR DA PRODUÇÃO

Só o COMÉRCIO valoriza a produção. O velho aforisma de Turgot: *pas d'échange, pas de valeur*. Isso, considerando-se que, do ponto de vista econômico, só vale o que entra no intercâmbio. Quanto à ordem interna, é a capacidade aquisitiva dos consumidores que determina o valor da produção. Para que, ao mesmo tempo, compreendamos certos preços, referentes aos primeiros períodos da vida colonial, e não estranhemos se fixassem tão baixo, vale a pena conhecer o nível da capacidade aquisitiva — o que se alcança pela exposição dos ordenados e vencimentos. Ainda para ponto de comparação, para ver-se o apoucado valor das coisas, recordemo-nos de que em 1573 Manoel Pereira Coutinho cedeu por 400\$000 anuais todos os direitos sobre a capitania da Bahia, de que era donatário, como sucessor do pai, que a Paraguaçu aniquilara. Quando, em 1597, Afonso Sardinha e o filho descobriram ouro nas serras Jaguamimbaba e Jaraguá; ouro, prata e ferro na de Biraçoiaba — Sorocaba — Dom Francisco de Souza mandou da Bahia um administrador das minas, com o ordenado anual de 100\$000. Para tôdas as despesas, êsse administrador recebeu 189\$700 no período compreendido entre 13 de maio de 1589 e janeiro de 1599. Em 1608, eram os seguintes os ordenados do pessoal de administração das minas, conforme nos relata Pedro Taques, nas Informações sobre as minas de S. Paulo:

- 1 tesoureiro com o ordenado de 120\$ por ano.
- 2 mineiros de ouro cada um com ordenado de 240\$ rs.
- 1 mineiro de ouro de bétas com ordenado de 240\$ rs.
- 2 ditos de prata cada um com ordenado de 240\$ rs.
- 1 dito de esmeraldas com ordenado de 240\$ rs.
- 1 dito de salitre com ordenado de 200\$ rs.
- 1 dito de pérolas com ordenado de 240\$ rs.
- 2 ditos de ferro com ordenado de 160\$ rs.
- 1 ensaiador com ordenado de 240\$ rs.

Esses, os ordenados principescos da época, pois os titulares acima equivaliam, no tempo e na sociedade de então, aos ingleses ou ameri-

canos, que, hoje, e no nosso meio, vencem em libras e dólares. E ganhavam de 10\$000 a 20\$000 por mês. Ainda em 1677, o próprio d. Rodrigo de Castelo Branco foi nomeado provedor e administrador geral das minas, com o ordenado de 60\$000 por mês. Aliás, os governadores gerais do Brasil venciam 1:200\$000 por ano, só passando a ganhar 4:800\$000 a partir do marquês de Anjeja, em 1714.

Por aí se calcule o que poderiam valer os produtos agrícolas consumidos no país. Em 1637, um quartilho de aguardente valia em Pernambuco 1 florim e 75; um quartilho de azeite, 2,5; 100 libras de queijo, 43; uma barrica de carne, 80 ; 100 libras de farinha, 13. Em 1640, vigoravam ali os seguintes preços, para alguns artigos de consumo:

A R T I G O S	PREÇOS (florins)
1 pão.....	0,20
1 libra de carne.....	0,30
1 libra de toucinho.....	0,40
1 libra de queijo.....	0,40
1 libra de manteiga.....	1,00
1 quarta de feijão.....	0,15
1 quarta de ervilhas.....	0,15
1 quarta de cevadinha.....	0,25
1 libra de farinha de trigo.....	0,25
1 alqueire de farinha.....	1,50
1 quartilho de azeite.....	1,50

Informações de Hermann Wätjen, em *O Domínio Colonial Holandês no Brasil*.

Em 1756, o preço da carne verde na Bahia foi fixado em \$340 a arrôba, sendo que \$160 correspondiam à majoração do impôsto conseqüente à destruição de Lisboa, que o Brasil deveria reconstruir. Ao mesmo tempo, foi determinado "que se passem igualmente as ordens necessárias, para tôdas as vilas da capitania, para que nelas se não dê maior preço à dita carne, que o de 400 rs. por arrôba, e só, no caso que no dito gênero se imponha algum impôsto para satisfação da parte, que lhe toca pagar para esta contribuição, a poderão acrescentar até o preço de 480 rs., por arrôba, não excedendo nunca a mais pelo dano, e prejuízo irreparável que do contrário resultará, não só ao bem público, como também a satisfação da grande quantia, que esta capital, como cabeça, e parte principal dêste Estado, se obriga a pagar para a mesma contribuição."

No fim do século XVIII e no começo do XIX, o preço do café oscilava entre 2\$400 e 3\$200 a arrôba. Em 1805, atingiu pela primeira vez o preço de 4\$000.

No Norte, João Brígido informa sôbre preços, ordenados, soldos e salários, em 1800. Um couro de boi valia \$640; um de veado, \$200;

a canada de azeite de mamona, 1\$150; o alqueire de farinha, 1\$000; de milho, 1\$600. O alqueire de milho valia mais do que o de farinha. Por quê? Porque a mão de obra não contava, e um alqueire de milho rende mais de um de farinha. Um cavalo de carga custava entre 10\$000 e 14\$000. Em 1802, o preço da farinha subiu a 1\$600, 1\$920 e 2\$240. Os ordenados e salários eram reduzidos. O secretário da Câmara de Fortaleza ganhava 20\$000 por ano; o alcaide, 8\$000; o escrivão, 6\$000; o porteiro dos auditórios, 6\$000, o assessor da câmara, \$640, 1\$000 ou 1\$600 por sessão. O tesoureiro da fazenda, 400\$000 por ano; o procurador da coroa, 30\$000; o escriturário contador, 240\$000; praticante de número, 120\$000; primeiro e segundo supranumerários, 100\$000; tesoureiro dos miúdos, 50\$000; escrivão dos miúdos, 20\$000; porteiro, 150\$000; contínuo, 100\$000; escrivão dos feitos, 50\$000; e solicitador, 50\$000. O governador tinha o sôldo anual de 1:600\$000; o ajudante de ordens, 240\$000; o secretário, 240\$000; o sargento-mor de milícias, 312\$000; seu ajudante, 144\$000. O capitão de infantaria, 19\$700 por mês; tenente, 11\$000; alferes, 10\$000; cirurgião-mor, 30\$000; capelão, 10\$000; sargento, 2\$560; furriel, 1\$600; soldado, 1\$280; tambor, 2\$400. O administrador das obras do quartel e fortaleza (um tenente) recebia 1\$000 por dia; o mestre de carpinteiros, \$640; oficial de carpinteiro, \$480; mestre pedreiro, \$400; servente, \$160.

Na primeira viagem ao Brasil, Saint-Hilaire anotou alguns preços. Em 1819, compravam-se bois a 4\$000 no Rio Grande do Sul, para revenderem a 7\$000 no Rio de Janeiro. No Triângulo Mineiro, o preço era de 4\$800. Têrmo de comparação: um negro jovem custava 150\$000. O alqueire de milho custava 6 ou 7 oitavas de ouro; de farinha, 10 oitavas, um porco, 80 oitavas; uma vaca, 2 libras. O toicinho, a 1\$800 a arrôba; o açúcar, a 1\$500; a carne fresca, a \$600; a carne sêca, a 1\$500. Ainda para têrmo de comparação: “O vinho é aqui horrivelmente caro — diz Saint-Hilaire; não é vendido a menos de 1\$500 a garrafa”. O algodão pagava-se a 3\$000 a arrôba, ao lavrador. No Espírito Santo, a farinha custava 4 ou 5 patacas o alqueire. O apanhado de cebolas era comprado por \$080 aos lavradores e vendido a \$320 na capital. O açúcar branco vendia-se a 2\$000 a arrôba. “Não é sempre em numerário que se fazem as compras; não é nada raro os negociantes fornecerem mercadorias em troca dos produtos da região. Vende-se comumente, por uma pataca e meia a duas, o alqueire de arroz em casca, por duas patacas o alqueire de milho, por duas a três o de farinha de mandioca. O algodão, que durante muito tempo se vendia por duas patacas a arrôba, ao tempo de minha viagem foi elevado a três patacas, por compradores estrangeiros”. O feijão valia 5 patacas o alqueire.

Mais ou menos pela mesma época, na Bahia a quarta de farinha valia 2\$500; a carne verde, 1\$000 a libra; uma galinha, 9\$000, e a dúzia de ovos, \$960 — preços exorbitantes, referidos por Góis

Calmon na *Vida Económico-Financeira da Bahia*. Motivos: a situação política e o “odioso vexame de dinheirosos, mas não humanos monopolistas e atravessadores e regatões de gêneros de primeira necessidade”. No tempo da febre do ouro, os preços haviam atingido alturas incríveis, conforme se vê nas informações de Antonil, que Simonsen cita, ao mesmo tempo que estabelece a equivalência entre os valores dados em pagamento:

Um boi .....	100	} oitavas ou	10:000\$000	} atuais
60 espigas de milho.....	30		3:000\$000	
Uma galinha .....	3		300\$000	
Um queijo flamengo .....	16		1:600\$000	
Uma arrôba de açúcar .....	32		3:200\$000	
Um barrilote de aguardente	100		10:000\$000	
Um barrilote de vinho ....	200		20:000\$000	
Um cavalo andador .....	260		26:000\$000	

No ciclo do café, voltou a acontecer essa coisa incrível, a inacreditável alta dos artigos primários, gêneros do país, porque se repetiu o erro observado no do ouro, e que caracteriza a mentalidade brasileira: todos se dedicam ao que está dando mais no momento, com exclusão do resto. A consequência é o encarecimento do custo da produção, pelo elevadíssimo preço por que se importa de outras regiões a alimentação dos obreiros. Basta aparecerem concorrentes nos mercados de consumo, para que nosso produto se torne invendável, devido às condições antieconômicas da produção. E' o fim daquele ciclo. “A imperiosidade do abastecimento das minas — diz Taunay — provocou no sul do Brasil enorme alta nos preços da vida e de tal nos ficam flagrantes e eloqüentes provas nos documentos paulistas. Os livros da mordomia do Mosteiro de S. Bento, em S. Paulo, por exemplo, revelam altas enormes entre 1690 e 1700, nos primeiros anos de mineração, como por exemplo as do feijão (220%), do açúcar (30%), do tocinho e vinagre (500%), do milho (1.300%), etc. “Em 1701 a Câmara de S. Paulo tomava providências contra o possível esfomeamento do distrito paulistano, atendendo ao “grande bramo que ia pelo Povo constrangido da necessidade”. A carne-de-vaca subia, sempre e sempre, e em pouco tempo ascendera a arrôba de 240 rs. a 640 rs. A farinha, de 640 rs. por alqueire, em 1711, atingia em 1709, 3.200 rs. Os mesmos fenômenos de alta descompassada traduzem os documentos fluminenses. E as queixas do Norte revelam que o mal-estar econômico se estendia a todo o Brasil com o encarecimento da vida”.

Nesse período, o Brasil era importador de gêneros de primeira necessidade, e o foi por muito tempo, até curar-se inteiramente da desorganização agrária consequente ao ciclo do ouro. Ainda em 1918, segundo Balbi, importamos milhares de contos de réis de produtos agrícolas.

A exportação valorizou e incrementou a produção agrícola. Logo no século do descobrimento, produzimos cerca de 300.000 arrô-

bas de açúcar por ano. No século seguinte, dobramos essa produção, que nos rendia 300.000 cruzados. Segundo Simonsen, o açúcar valia \$300 a arrôba no começo do século XVI, antes, portanto, do início de nossa colonização; em fins desse mesmo século, valia seis vezes mais; e sete vezes mais nos meados do século XVIII. Por essa época, exportávamos cerca de 700 contos de réis, soma para a qual o algodão, a 7\$500, entrava com mais de 400 contos, e o arroz com 176, a \$550. Em fins do século XVIII e começos do XIX, a Bahia exportava intensamente, para a Europa, Costa d'Africa, Goa e Prata. Pequena síntese de suas exportações, figurando as cifras na seguinte ordem: anos a que corresponde o movimento, número de embarcações saídas e total dos valores correspondentes aos artigos exportados para aquêles destinos:

1798 .... 280 .... 3.144:457\$360	1805 .... 351 .... 3.942:872\$005
1799 .... 328 .... 5.315:244\$430	1806 .... 388 .... 3.647:850\$189
1800 .... 268 .... 3.514:544\$170	1807 .... 353 .... 3.499:384\$242
1801 .... 283 .... 3.422:886\$200	1808 .... 285 .... 1.418:338\$025
1802 .... 282 .... 3.066:658\$225	1809 .... 380 .... 2.817:079\$270
1803 .... 262 .... 3.384:250\$625	1810 .... 396 .... 3.329:232\$410
1804 .... 276 .... 3.481:693\$595	

Em 1796, o Maranhão exportara 845:906\$800 contos de algodão; 171:504\$460 de arroz; 520\$560 de polvilho; 6:800\$000 de cacau, fumo, gengibre, café e cêra; 28:677\$300 de couros e peles. Nos anos de 1796, 1797 e 1798, segundo Martius, o preço do algodão oscilou entre 4\$500 e 5\$900 por arrôba, assim indo até 1805. Em 1812, tinha caído a 2\$700. O arroz valia \$600 a arrôba — tudo isso no Maranhão. De 1812 a 1821, essa província exportou os seguintes valores, aqui expressos em médias qüinquenais:

PORTOS DE DESTINO	MÉDIA DOS PRIMEIROS CINCO ANOS	MÉDIA DOS ÚLTIMOS CINCO ANOS
Lisboa.....	695:249\$183	976:971\$161
Pôrto.....	153:138\$735	237:200\$188
Inglaterra.....	1.102:068\$000	1.681:157\$307
França.....	—	166:368\$485
Total, incluindo outros países	2.004:279\$664	3.080:604\$297
Número de navios.....	98	143

No ano de 1817, a Bahia exportou 1.200.000 arrôbas de açúcar, valendo 2:400\$000; 28.928 sacas de algodão, valendo 1.283:680\$000; 240.000 arrôbas de fumo escolha, valendo 218:000\$000 e 80.000 arrôbas de fumo em fôlha, valendo 112:000\$000; 30.000 peças de couros, valendo 66:000\$000; 80.000 arrôbas de arroz valendo 32:000\$000; e 10.000 arrôbas de café, valendo 55:000\$000.

Nesse mesmo ano, o Rio de Janeiro exportou 680.000 arrôbas de açúcar, valendo 1.360 contos; 320.000 arrôbas de algodão, valendo 2.560 contos; 412.000 couros de boi, valendo 614 contos; cêrca de 80.000 quintais de fumo, valendo 180 contos; 298.999 arrôbas de café, valendo 687:597\$600.

Em 1813 a capitania de São Paulo exportou açúcar, aguardente, azeite de peixe, farinha de trigo, milho, feijão, arroz, toicinho, conservas de doces, queijos, mate, fumo, café, anil, couros, cal, polvilho, algodão bruto, tecidos listados de algodão, fio de algodão, amarras de imbé, porcos e gado vacum, num valor total de 666:142\$840, com destino a Lisboa, Pôrto, Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco, Rio Grande e Rio da Prata.

Em 1812, a capitania de Santa Catarina exportou 248:476\$700 de aguardente, algodão, alho, arroz, açúcar, corda de imbé, café, cânhamo, couros, fava, farinha de mandioca, feijões, polvilho, linho, melado, amendoim, milho, peixes, cebola, cevada, tabaco e trigo.

No Pará, as exportações de cacau, arroz, café e algodão seguiram êste ritmo: 1780 — 304:240\$114; em 1784, 280:796\$804; em 1789 — 80:919\$800; em 1794 — 707:807\$996; em 1796 — 15:311\$000; em 1800 — 521:714\$200; em 1802 — 269:128\$175; em 1808 — 66:667\$400; em 1810 — 85:888\$300; em 1811 — 243:999\$320; em 1813 — 246:312\$600; em 1814 — 451:855\$320; em 1813 — 246:312\$600; em 1815 — 522:972\$800; em 1816 — 421:855\$800; em 1817 — 1.791:171\$500; em 1818 — 504:850\$645.

Em 1819, o Amazonas exportava anualmente 170:958\$000 de tabaco, salsaparrilha, café, cravo, cacau, peixe, manteiga de tartaruga, mixira, copaíba, piaçava, anil, quina, breu, estôpa, carajuru, castanhas, algodão. Simonsen, que de momento para outro se fez nossa grande autoridade em assuntos de história econômica brasileira, sintetiza da seguinte maneira as exportações rurais na fase colonial:

Açúcar .....	£ 300.000.000
Couros .....	£ 15.000.000
Fumo .....	£ 12.000.000
Algodão .....	£ 12.000.000
Arroz .....	£ 4.500.000
Café .....	£ 4.000.000
Cacau, especiarias e drogas .....	£ 3.500.000
	<hr/>
	£ 351.000.000

Mesmo, portanto, no período de vida nacional que abrange o ciclo do pau-brasil e do ouro, foram as atividades agropastoris que forneceram o maior contingente à economia brasileira. O pau-brasil só rendeu 15 milhões de libras; o ouro e os diamantes, 170 milhões, ou seja um total de 185 milhões de libras, contra 351.000.000 da agricultura. Durante quase todo o período colonial, Bahia, Pernam-

buco e Rio de Janeiro eram as províncias que mais exportavam, que escoravam as despesas gerais da colônia, com seu labor agrícola intenso, aruinado afinal pela migração de braços para o Sul.

Da Independência à República, nas cifras mais expressivas. Em 1800, exportávamos 11.800 toneladas de algodão; a média anual manteve-se no dôbro dessa cifra até 1865; subimos a 45.000 toneladas em 1870 e a 78.000 em 1874. Do ano de 1829 ao de 1849, exportávamos em média anual 3.000 toneladas de cacau. Depois, e até 1887, essa média elevou-se a 4.200 toneladas. Em 1818, exportávamos 181.000 arrôbas de fumo. Em 1860, elevamos a média anual a 6.609 toneladas; a 13.276 em 1870 e a 17.000 em 1872. Em 1886, só a Bahia exportava 22.500 toneladas. Já vimos pormenorizadamente o surto do café.

No ano da República, exportávamos 255.778:576\$000 de produtos rurais. Em 1900 bastante mais: 850.338:835\$000. Em 1910, ano fraco, inferior ao anterior e ao seguinte: 939.411:449\$000. Em 1920, quase o dôbro: 1.752.411:000\$000. Nesse ano, recensearam-se 648.152 estabelecimentos rurais, cobrindo área de 175.104.675 hectares, valendo 10.568.008:619\$000, sendo 78,8% correspondentes às terras, 18,1% às benfeitorias e 3,1% a maquinismos e instrumentos agrícolas, demonstrando nosso grau de atraso na mecanização da agricultura. Em 1950, o número de estabelecimentos rurais subia a 2.064.527, ocupando área de 233.705.474 hectares, valendo Cr\$ 155.995.492.000,00, sendo 8% tomados com lavouras, 46% com pastagens, 24,1% com matas e 14,4% com terras incultas. Considerando-se apenas a área ocupada com pés em produção, o país possuía, em 1954, 6.005 hectares de terras cultivadas, produzindo 249.704.000 frutos de abacate, no valor de 153.023.000 cruzeiros; 15.790 hectares em abacaxi, produzindo 112.015.000 frutos, no valor de 276.065.000 crs.; 77.798 hectares em agave produzindo 65.638 toneladas, no valor de 232.828.000 crs.; 27.029 com alfafa, produzindo 212.177 toneladas, no valor de 301.578.000 crs.; . . . 2.497.185 com algodão, produzindo 395.229 toneladas de pluma e 395.229 de caroço, no valor de 8 e 1 bilhões, respectivamente; 9.002 com alho, produzindo 19.797 toneladas, no valor de . . . 298.485.000 crs.; 139 com amendoim, produzindo 168 mil toneladas, no valor de 669.958.000 crs.; 2 milhões com arroz, produzindo 3 milhões de toneladas, valendo 15 bilhões de crs.; 17 mil com aveia produzindo 12 mil toneladas, valendo 38 milhões; 141 mil com bananas, produzindo 198 milhões de cachos, valendo 3 bilhões de crs.; 107 mil com batata-doce, produzindo 958 mil toneladas, no valor de 930 milhões de crs.; 165 mil com batata inglesa, produzindo 815 mil toneladas, no valor de 2.712 bilhões de crs.; 353 mil com cacau, produzindo 163 milhões de toneladas, no valor de 4 milhões de crs.; 3.000.585 com café, produzindo 1.036.987 toneladas, no valor de 29.796.864.000 crs.; 1 milhão com a cana-de-açúcar, produzindo 40 milhões de toneladas, no valor de 6.374.170.000,00 crs.; 1.100 com caqui, produzindo 81 milhões de frutos, valendo 21 milhões de crs.;



23,70 com castanha estrangeira, produzindo 19 toneladas no valor de 239 mil crs.; 30 mil com cebola, produzindo 140 mil toneladas, no valor de 781 milhões de crs.; 27.668 com centeio, produzindo 18 mil toneladas, valendo 63 milhões de crs.; 32.921 com cevada, produzindo 29 mil toneladas, no valor de 103 milhões de crs.; 5.413 com chá da Índia, produzindo 718 toneladas, no valor de 20 milhões de crs.; 57.485 com o côco da Bahia, produzindo 267 milhões de côcos, no valor de 587 milhões de crs.; 97 mil com fava, produzindo 41 mil toneladas, no valor de 119 milhões; 2 milhões com feijão, produzindo 1.544.228 toneladas, no valor de ..... 4.895.966.000,00 crs.; 68 mil com soja, produzindo 117 mil toneladas, no valor de 266 milhões de crs.; 1.745 com figo, produzindo 234 milhões de frutos, no valor de 49 milhões de crs.; 184 mil de fumo em fôlha, produzindo 147 mil toneladas, no valor de 1 bilhão de crs.; 22 mil com a juta, produzindo 23 mil toneladas, no valor de 140 milhões de crs.; 76 mil com laranja, produzindo 6 bilhões de frutos, no valor de 1 bilhão de crs.; 5 mil com limões, produzindo 423 milhões de frutos, no valor de 78 milhões de crs.; 2 mil com maçãs, produzindo 80 milhões de frutos, no valor de 47 milhões de crs.; 213 mil com mamona, produzindo 170 mil toneladas, no valor de 380 milhões de crs.; 1.101.898 com mandioca, produzindo 14 milhões, no valor de 6 bilhões de crs.; 34 mil com manga, produzindo 2 bilhões de frutos, no valor de 360 milhões de crs.; 4 mil com marmelos, produzindo 110 milhões de frutos, no valor de 58 milhões de crs.; 4 mil com melão, produzindo 3 mil toneladas, no valor de 12 milhões de crs.; 6 milhões com milho, produzindo 8 milhões de toneladas, no valor de 12 bilhões de crs.; 521 com nozes, produzindo 254 toneladas, no valor de 3 milhões de crs.; 3 mil com pêra, produzindo 224 milhões de frutos, valendo 45 milhões de crs.; 7 mil com pêssigo, produzindo 413 milhões de frutos, no valor de 105 milhões de crs.; 946 com pimenta-do-reino, produzindo 857 toneladas, no valor de 93 milhões de crs.; 11 mil com tangerina, produzindo 1 bilhão de frutos, no valor de 200 milhões de crs.; 23 mil com tomates, produzindo 256 mil toneladas, no valor de 843 milhões de crs.; 1 milhão com trigo, produzindo 871 toneladas, no valor de 4 bilhões; 5 mil com tunque, produzindo 6 mil toneladas, no valor de 12 milhões de crs.; e 45 mil com uva, produzindo 302 mil toneladas, no valor de 912 milhões de crs. A par, 58 milhões de bovinos, 7 de eqüinos, 2 de asininos, 3 de muares, 33 de suínos, 17 de ovinos e 9 de caprinos; 25 mil toneladas de lã, no valor de 1 bilhão de crs.; 5 mil de mel de abelha, no valor de 52 milhões de crs.; 900 toneladas de cêra de abelha, no valor de 21 milhões de crs.; e 1.046 toneladas de casulos, no valor de 44 milhões de crs.

Quanto à mecanização e aos instrumentos de trabalho, ou seja quanto ao valor das propriedades: as terras valem ..... Cr\$ 121.104.700.000,00, as construções Cr\$ 22.666.734.000,00, os veículos e animais de trabalho, Cr\$ 8.815.937.000,00; as máquinas

e instrumentos agrários, Cr\$ 1.807.389.000,00; e outras máquinas, Cr\$ 1.600.732.000,00.

A produção agropastoril era avaliada em cerca de ..... 10.500.000:000\$, assim distribuída pelos Estados:

Minas Gerais ....	2.339.343:359\$000	Ceará .....	200.068:989\$000
Rio Grande do Sul	2.085.827:451\$000	Espírito Santo ....	186.357:912\$000
São Paulo .....	1.915.346:803\$000	Alagoas .....	175.397:255\$000
Bahia .....	748.648:934\$000	Pará .....	166.375:149\$000
Pernambuco .....	464.410:829\$000	Piauí .....	165.763:039\$000
Rio de Janeiro ..	410.357:453\$000	Maranhão .....	141.951:644\$000
Goiás .....	333.209:625\$000	Sergipe .....	122.677:886\$000
Paraná .....	278.880:606\$000	R. G. do Norte ...	106.001:510\$000
Santa Catarina ..	227.692:075\$000	Amazonas .....	47.128:413\$000
Mato Grosso .....	223.221:553\$000	Acre .....	16.038:127\$000
Paraíba .....	208.063:989\$000	Distrito Fedral ...	15.510:661\$000

A maior parcela cabe à pecuária. Quanto aos ramos da agricultura, o café entrou com o contingente de 24,9%; o milho, com 24,3%; o algodão com 16,1%; o arroz com 10,1%; a cana-de-açúcar com 8,5%; o feijão com 6,2%; o fumo com 2,7%; a mandioca com 2,1%; o cacau com 1,9%; a batata inglesa com 1,1%; o trigo com 1,1%; o côco com 0,7% e a mamona com 0,3%. Havia grande tendência para intensificar-se a lavoura cafeeira nos Estados de São Paulo, Paraná, Minas Gerais, Rio de Janeiro, Espírito Santo e Bahia.

Em 1924, o valor da produção agrícola — com exclusão da pecuária — já era cerca de três milhões de contos superior ao de 1920. Quase triplicara a produção cafeeira, e entraram produtos que antes não eram ponderáveis: o vinho e o côco babaçu. Cumpre anotar que ainda não saímos da fase dos couros, que já foi brilhante. Em 1924, êles figuraram como nosso segundo produto agropastoril de exportação, com valor correspondente a 103.290 contos de réis. Seguiram-se o açúcar, o algodão e as oleaginosas. De 1913 a 1924, nossas exportações agrícolas decresceram, se delas excluirmos o café. Os algarismos demonstram que se acentuou a monomania cafeeira, e cresceu o descaso pela policultura; que íamos perdendo nos demais ramos da produção pelo menos tanto quanto ganhávamos no café:

ANOS	QUANTIDADES EM TONELADAS		
	Café	Outros produtos	Total
1913.....	796.000	586.000	1.382.000
1919.....	778.000	1.130.000	1.908.000
1920.....	692.000	1.409.000	2.101.000
1921.....	742.000	1.177.000	1.919.000
1922.....	760.000	1.362.000	2.122.000
1923.....	868.000	1.361.000	2.229.000
1924.....	854.000	981.000	1.835.000

O que, porém, importa, é o valor e não a quantidade da produção. Cumpre, assim, alinhar os valores correspondentes a essas parcelas, para se verificar a queda. Poder-se-á, ao mesmo tempo, observar a instabilidade, as oscilações, suficientes para explicarem sozinhas certas dificuldades financeiras, que sobre nós às vezes recaem:

ANOS	VALOR EM LIBRAS		
	<i>Café</i>	<i>Outros produtos</i>	<i>Total</i>
1913.....	40.779.000	24.672.000	65.451.000
1919.....	72.607.000	57.478.000	130.085.000
1920.....	52.822.000	54.699.000	107.521.000
1921.....	34.094.000	23.893.000	58.587.000
1922.....	44.242.000	24.336.000	68.578.000
1923.....	47.078.000	26.106.000	73.184.000
1924.....	71.833.000	23.270.000	95.103.000

Entre 1913 e 1924, nossos preços em ouro caíram de quase 50%, produzindo igual redução em nossas safras exportáveis. Quer as oscilações de quantidade, quer as depressões cambiais nos acompanham até aos anos mais próximos. Em 1929, exportamos produtos agropastoris no valor aproximado de 95 milhões de libras esterlinas; descemos a 66 milhões em 1930, a 50 milhões em 1931, a 37 em 1932 e a 36 no ano seguinte. O café que exportamos em 1923 valeu 2.125 contos de réis. O que exportamos em 1933 valeu apenas 1.800 contos. Por outro lado, o valor médio, por tonelada, de nossa exportação agropastoril caiu de 1:913\$000 e em 1928 a 1:476\$000 em 1933. Pode-se, então, repetir Artur Tórres Filho: "No Brasil a produção não cresce na medida do desenvolvimento demográfico, e esse estado de atrofia econômica pode ser levado à conta de dificuldades na livre circulação dos produtos agrícolas em seu território". Pode-se ainda repeti-lo quando diz, em *Expansão Econômica do Brasil*, que "A prosperidade nacional está a depender, na hora presente, do aumento e da maior diversidade da nossa produção agrícola, tanto para o consumo interno como para as exportações. Acontece conosco o que também se dá com a República Argentina, que, no dizer do ilustre economista A. Tonquist, sendo "uma Nação devedora, não pode aspirar a uma balança de pagamento *ativo*, ou melhor, equilibrado, até que a balança comercial apresente importantes dados favoráveis". Se quisermos demonstrar a tese de que a nossa capacidade produtiva não tem crescido, oscilando sempre em extremos que evidenciam debilidade econômica, teríamos de estudar o volume físico da produção agrícola e seu valor, o volume das mercadorias transportadas nas estradas de ferro e outras vias de comunicação. Não se

pode duvidar existir paralelismo entre a capacidade econômica e a capacidade financeira do país. Frustrar esse equilíbrio, que deverá existir sempre, será de conseqüências funestas para a nação, que só a custo de muito esforço de tôdas as administrações (estaduais e municipais) em perfeita harmonia com o Governo Federal será capaz de nos encaminhar para uma política verdadeiramente construtiva”.

Se analisarmos a produção agrícola do último quinquênio, deduziremos já se ir operando a diversidade, a que se refere Artur Torres Filho. Da análise do volume físico dessa produção exportada, se verificará que vamos progredindo. Fixemos os primeiros trimestres desse quinquênio:

A N O S	CAFÉ	OUTROS PRODUTOS	TOTAL
1934 em relação a 1933	+ 5 %	+ 9 %	+ 7 %
1935 " " " 1934	- 10 %	+ 61 %	+ 28 %
1936 " " " 1935	+ 3 %	+ 24 %	+ 17 %
1937 " " " 1936	- 13 %	+ 13 %	+ 5 %
1938 " " " 1937	+ 40 %	+ 12 %	+ 19 %

Já vimos na parte geral os principais reforços trazidos a nossa pauta de produtos agropecuários exportáveis, entre os quais o algodão comparece brilhantemente. Se, porém, quisermos pormenorizar, confrontando o primeiro semestre de 1938 com o de 1937, veremos que o milho aumentou de 101,28%; o cacau, 166%; as castanhas com casca, 101%; a lã, 92%; o café, 40%; etc. Infelizmente, de 1937 para 1938 só subiram os preços-ouro das carnes frigorificadas, do fumo e das carnes em conserva. Quanto ao mais, as depressões foram até 54%. Os preços do café quebraram de 39%; do algodão em rama, 37%; dos couros e peles, 29%; do cacau, 30%; das laranjas, 25%; do milho, 22%; das castanhas, 54%; da erva-mate, 21%.

E' inegável que, em parte, essas oscilações de preços, essas variações de quantidades são determinadas por fatores vários, inconfrontáveis. Mas, não é menos certo que, na maior parte, as determina aquela coisa, que caracteriza nossas atividades agropastoris: falta de organização. E' tão impossível a economia industrial desorganizada, que o fato não se conhece, nem mesmo no Brasil. Entretanto, economia agrícola sem organização é coisa mais incompreensível ainda, e mais funesta, pelo bom motivo seguinte: devido ao fato de se exercerem as atividades agropastoris por infinita quantidade de agentes, dispersados pelas grotas, os resultados de seus esforços se anulam desde quando não exista amplo e fortíssimo sistema coordenador, que os valorize — devendo-se entender aí por “valorizar” não a elevação do valor, mas a própria criação do valor,

inexistente se a organização não existe. Isso ocorre no Brasil. O que realmente se apura de nossos labôres rurais, nada vale, se comparado aos sacrifícios, que custa; aos esforços, que exige; às possibilidades do meio; ao que não se aproveita e às nossas necessidades, para atender compromissos, para conquistar nível razoável de vida e para anexarmos um pouco mais de civilização ao progresso, embora mínimo, que da evolução geral nos tem advindo — necessidades, que só das atividades agropastoris poderão receber recursos.

## CAPÍTULO II

### A MARCHA PARA O OESTE

**A** PRIMEIRA MARCHA para Oeste: as bandeiras de preia. O litoral necessitava de braços. Mandou buscá-los ao interior, onde existiam nas tabas dos ameríndios. Vimos como foi nefasta essa primeira marcha longitudinal. Nefasta, pelo modo como se realizou, porquanto poderia ter sido felicíssima, poderia mesmo ter tornado dispensável o tráfico negreiro; ter incorporado à civilização a totalidade das populações aborígenes.

A segunda marcha para o Oeste: imantada pelo açúcar, que levou a pecuária, levou o trigo, a agricultura européia, o negro e o colono. O litoral necessitava de lastro, para encher as frotas, aqui aportadas, ávidas de traficâncias. E o interior, generosamente, encheu os navios, que deveriam ir encher o estômago da Europa.

O litoral recorreu sempre ao interior. Nos últimos anos, surgiu novo movimento para lá. Foi o ruralismo, nascido em São Paulo, no govêrno Armando de Sales Oliveira, e espicaçado pelo Secretário da Agricultura, Luís Pisa Sobrinho. O Brasil sempre teve o hábito de acolher e adotar tudo de bom, que parte de São Paulo. Acolheu e adotou o novo centripetismo, que, devido a um discurso do Presidente da República, recebeu o nome de *marcha para o Oeste*. Foi no limiar do ano de 1938 que, saudando os brasileiros à meia-noite, o presidente pronunciou estas palavras: "A civilização brasileira, mercê dos fatores geográficos, estendeu-se no sentido da longitude, ocupando o vasto litoral, onde se localizam os centros principais de atividade, riqueza e vida. Mais do que uma simples imagem, é uma realidade urgente e necessária galgar a montanha, transpor os planaltos e expandir-nos no sentido das latitudes. Retomando a trilha dos pioneiros que plantaram no coração do Continente, em vigorosa e épica arremetida, os marcos das fronteiras territoriais, precisamos de novo suprimir obstáculos, encurtar distâncias, abrir caminhos e estender as fronteiras econômicas, consolidando, definitivamente, os alicerces da nação.

O verdadeiro sentido de brasilidade é a marcha para o Oeste. No século XVIII, de lá jorrou o caudal de ouro que transbordou na Europa e fêz da América o Continente das cobiças e tentativas aventurosas. E lá teremos de ir buscar: dos vales férteis e vastos, o produto das culturas variadas e fartas; das entranhas da terra, o metal com que forjar os instrumentos da nossa defesa e do nosso progresso industrial. Para tanto, empenharemos tôdas as energias disponíveis. Não será, certamente, obra de uma geração, mas é a que tem de ser feita, e ao seu início queremos, por isso, consagrar o melhor dos nossos esforços”.

Nem só fatôres geográficos deram à civilização brasileira o sentido longitudinal. A inexistência do Direito Internacional deixava vigorar, quando o Brasil ingressou na comunidade das nações, o *jus primi occupantis*. Era dono quem chegasse primeiro. Então, cada qual tratava de ocupar o que encontrasse. Como já vimos, à época a Europa atravessava período de expansionismo náutico, e várias e reiteradas expedições cruzavam o Atlântico. Tendo ocupado primeiro o Brasil, Portugal precisava cuidar de que não viessem outros contestar-lhe os direitos. Era necessário ocupar. Com exclusão de São Vicente, cuja fundação teve objetivo colonizador, quase tôdas as demais cidades foram instaladas pelo espírito de posse: marcos, indicando que a terra já tinha dono. Mesmo assim, porém, eram poucas e débeis as intenções de outros países, no sentido de respeitar o que Portugal chamava propriedade sua. O rei de França não dava valor ao Tratado de Tordesilhas, porque, segundo dizia, ignorava a cláusula testamentária, em virtude da qual Adão legara o novo mundo aos reis de Portugal e de Espanha, excluindo-o da herança.

A necessidade de comprovar a posse foi, pois, o primeiro motivo determinante do caráter litorâneo de nossa civilização. O segundo foi o referido Tratado de Tordesilhas, cujas linhas passavam não se sabia bem por onde, mas que, entretanto, cumpria respeitadas pelo Portugal. Então, nada de profundezas latitudinais. O Sul todo foi prejudicado por isso, porquanto se imaginava que a inflexão litorânea atingisse ali a linha daquele tratado.

Mais tarde, surgiu outro motivo: o índio. Este recebera sempre bem o ádvena. Invariavelmente. Em Pôrto Seguro poderia ter destrôado os de Pedro Álvares Cabral, pois era bem mais numeroso. Em várias outras oportunidades, também. Todavia, os depoimentos são unânimes: compreendeu o imperativo de se deixar envolver pela civilização, que chegava, e o fêz boamente. Só recuou, só se tornou infenso, só se transformou em inimigo, depois de haver recebido provas irretorquíveis de que não era a civilização a inspiradora dos gestos do ádvena; ou ao menos de que, pelas amostras, a civilização dos intrusos era mais desumana do que a dêles, bárbaros. Então, fêz-se inimigo, repeliu, guerreou, combateu. Os fortins, construídos para resistir o invasor externo, e que deram origem às cidades lito-

râneas, passaram a servir também como pontos de referência, na defesa contra as investidas do aborígine. E isso contribuiu para fixar na orla atlântica a civilização nascente.

Ainda outro motivo: as próprias doações de terras aos donatários eram medidas só longitudinalmente: cem léguas, cinquenta léguas de costa, único sentido em que era possível demarcar. Quanto à profundidade, o que desse, até onde algum outro gritasse que ali já tinha gente.

Enfim, o grande, o irremovível motivo: como escreveu o historiógrafo Frei Vicente do Salvador, o português foi sempre amigo de bispar por cima, de arranhar o que encontrava mais à mão, o que desse menos trabalho. Nunca foi elemento de penetração. Esta, aliás, não seria de todo fácil no começo. O Brasil era, exclusivamente, colônia de exploração: tratava-se apenas de arrancar daqui o máximo possível, e exportar, para vender na Europa. Faltando, como faltavam, os animais de transporte, o meio expedito era estabelecer no litoral mesmo as atividades produtoras.

Sem referências ao mêdo pânico, que os portugueses tinham de fabulosos monstros, que a imaginação de alguns teria visto aí pelo interior. Nem ao sistema orográfico, que, em certo ponto do território, murou no litoral as primeiras tentativas de colonização.

O discurso presidencial deu origem à campanha intitulada "A marcha para o Oeste". O Departamento de Propaganda mandou fazer cartazes coloridos, onde figura o presidente dominando o mapa do Brasil, e fazendo amplo gesto, de fora para dentro, do litoral para o interior. Correndo atrás desse gesto, caminhos de ferro, caminhões, etc. O mote pegou, substituindo o "Movimento Ruralista", até aí de grande consumo na linguagem dos que debatemos nossos magnos assuntos. Uma coisa, portanto, é igual a outra.

Estará muito bem. Cumpre, todavia, considerar um pouco. O Oeste só pode encher os comboios e os caminhões, que acompanham o gesto presidencial, se, antes, lhe derem o de que necessita. Na investida inicial para lá, só se pretendeu explorá-lo. Reagiu, e os resultados falharam. Foi catastrófica a primeira marcha para o Oeste. A infelicidade, com que se levou a efeito, teve conseqüências históricas, influiu decisivamente na formação da mentalidade brasileira.

A segunda. Os penetradores levaram mudas de cana. E mandaram açúcar, muito açúcar, um mundo de riquezas. A pequena contribuição ida do litoral foi devolvida multiplicadamente e nunca mais o interior deixou de pagá-la, de retribuí-la com benesses opimas. Nada se tira do nada. Do pouco, porém, que se sói mandar ao sertão, êste sabe tirar e devolver riquezas.

Agora, que novas necessidades acossam o litoral, êste rasga gesto para a montanha, e anuncia a terceira. O interior necessita, realmente, da visita. Antes, porém, de cumular de generosidades os visitantes, exigirá prestação de contas anteriores. Tem dado demais,



nada têm recebido. E' mesmo o momento de sustar a marcha para leste, essa marcha incessante, que nunca parou; e prossegue ainda agora, resistindo o gesto presidencial. Como é a marcha para Leste.

A grande maioria dos proprietários rurais não tem capacidade para explorar as terras de modo racional e lucrativo. Vai vivendo nelas, aproveitando da produção rotineira apenas aquela parte possível de vender-se ao consumo municipal, também restrito. Como já vimos, ao estudar as condições da vida rural, falta tudo ao homem do campo, que assiste ao próprio deperhecimento da família. Seu trabalho é delimitado pela inutilidade da luta, pois não tem valor o que excede as restritas possibilidades de consumo local. Sendo ainda considerado como atividade possível de exercitar-se isoladamente, a agricultura é empírica e não propicia razoáveis condições de vida. E' comum, em pequenas cidades do interior, verem-se as ruas cheias de ociosos — incluindo-se no número dêles as pessoas que, por estar exercendo algum expediente, ou vegetando em cima de balcãozinho, à espera de fregueses para a insignificante quantidade de bugigangas espalhadas nas prateleiras da venda, pensam estarem trabalhando, estarem sendo eficientes ou, longe de pensar isso, matam conscientemente o tempo, que não podem ocupar de modo mais útil — os campos vizinhos ao abandono, sem trabalho de cultura. Comumente se diz que são latifúndios, à espera de valorização e que os proprietários não querem vender a preços de terras rurais, aguardando o alastramento da cidade, para vender como terrenos urbanos. Assim é, de fato; mas, não é só assim. Comumente, também, aqui e ali se vêem choupanas, ondê habitam os donos das áreas circunstantes; pequenos proprietários. Todavia, é o mesmo o aspecto de não utilização da terra, da grande como da pequena propriedade. Desta, porque o dono não tem capacidade para explorá-la, para torná-la útil, em seu benefício e no da coletividade, pois não basta ter nascido na roça e herdado uns alqueires de terra, para ser agricultor.

De léguas a léguas, no meio dessas terras deficientemente exploradas, uma cidade, onde se instalam coletorias para arrecadação de impostos, filiais de bancos e sucursais da Caixa Econômica. Todo o dinheiro, que os exatores do fisco arrecadam; tôdas as somas, que se depositam nas filiais dos bancos ou nas sucursais da Caixa Econômica, tudo é imediatamente encaminhado para as capitais dos Estados, onde delegados fiscais, ou outras filiais de bancos, sobretudo do Banco do Brasil, tocam tudo para o Rio de Janeiro. Então, a riqueza, o dinheiro está marchando para Leste.

No Rio de Janeiro, na Paulicéia e em outras urbes. Constroem-se cidades. E' certo que se encontram taperas e casas em ruínas, onde, vinte, trinta e cinqüenta anos antes, havia fazendas florescentes. Mas, é também certo que, onde há seis meses ou um ano eram vielas coloniais, se alinham hoje arranha-céus modernos. E' também certo que as cidades principais mudam de aspecto quase instantânea-

mente, com ruas novas, bairros novos, edificações novas substituindo edificações anteriores, ainda não antigas. Estamos edificando civilização urbanista. Possuímos cidades encantadoras, em absoluto contraste com a situação das zonas rurais. Os particulares edificam. O governo edifica. Palácios para ministérios, palácios para repartições burocráticas, palácios para escritórios. Ar condicionado, conforto, comodidade. Onde se arranja dinheiro para tudo isso? Nos bancos. Ou na Caixa Econômica. Ou nos Institutos de Aposentadorias e Pensões. Então, é dinheiro que se drena do interior, é o dinheiro que marcha para Leste. Exatamente isso. Arranha-céus de Copacabana e Centro paulista — dinheiros da Caixa Econômica amealhados mil-réis a mil-réis no interior, nas zonas rurais. Palácios, para ministérios e para repartições burocráticas — dinheiros de Institutos disso e daquilo, arrecadados no país inteiro, e aplicados em financiamentos para fins imobiliários nas capitais. Em país falto de meio circulante, transforma-se em cimento armado o dinheiro.

Nos campos, a desolação. Nas cidades, o esplendor. Enganar-se-ia quem imaginasse imbecil o camponês. E' tocar para as cidades, onde a miséria ao menos é dourada. Então, as populações rurais seguem o rumo dos dinheiros por lá arrecadados: marcham para Leste. As estradas não funcionam no sentido do gesto presidencial, mas em função contrária: de lá para cá, do interior para o litoral, transportam o produtor, não a produção. As principais urbes brasileiras crescem assombrosamente. Constroem-se nelas dezenas de casas por dia, mas não há casas para alugar, de tal modo a procura é maior do que a oferta. Contemplando o gráfico do crescimento das populações urbanas, ficamos orgulhosos e antecipamos cálculos, prevendo o dia quando nossas grandes cidades serão iguais às maiores de outros países, temperados. Ora, todo mundo sabe que não são os habitantes hedonistas das avenidas os mais prolíferos; são os do campo. Porque, entretanto, crescem de tal modo as populações urbanas? De duas maneiras: com a incorporação dos estrangeiros, que vieram para os labores agrícolas, mas não puderam adaptar-se às precárias condições de vida rural; e com os próprios camponeses, atraídos pela miséria dourada das ruas, ao mesmo tempo que tangidos pela miséria infosismável do campo.

Dizem os franceses que *nous brûlons les étapes*: há regiões até onde não se pode chegar de automóvel, mas aonde se vai de avião; praticamos o urbanismo elevado à quintessência, e deixamos os campos em situação igual à dos primórdios; entre a cidade bem cuidada e a serra abandonada, ou melhor, deslizando entre boas cidades e companhias desamparadas, fazemos correr *pullmans* excelentes, e automóveis de classe. Para que não houvesse a marcha demográfica para Leste, só se as mulheres não fôssem românticas, e os homens práticos. Mas, as mulheres são românticas, e querem ver o manancial, o viveiro dos príncipes encantados, que passam em viaturas de luxo pela frente de suas taperas. Os bordéis andam

cheios das que já usam meias de sêda, embora não saibam ainda pisar de salto alto; das que já pintam as unhas, embora ainda palitem com elas os dentes; das que já não se coram de vergonha, embora já se avermelhem de *rouge*. Mas, os homens são práticos, e já perceberam que nos campos só conseguirão vegetar; que só nas cidades há condições de vida; que pouco adianta produzir, ao passo que adianta muito especular com o fruto do trabalho alheio. Tudo, então, para Leste, a aumentar o número de consumidores, em detrimento do de produtores; a agravar a questão social; a aprender os mansos campônios a reclamar e a protestar com o operariado estrangeiro das fábricas. Que fiquem apenas os Jacques Bonhommes.

Entre a cidade e a serra formou-se o plano inclinado. Descer é mais fácil do que subir. Todos descem. Se as cidades se tornam cada vez melhores, e cada vez mais penosos os campos, e se dêstes evadem populações para aquelas, não vão médicos penar a vida rural, sem confôrto, em troca de qualquer coisa, pois os habitantes não têm com que lhes pagar os trabalhos profissionais. Não vão submeter-se à penosa vida rural as professôras, criadas e educadas no hedonismo urbano, e conhecedoras, por ouvir dizer, do que as espera na campanha. Ainda bem, pois o autor da *Crise Brasileira de Educação*, Sud Menucci, entende que essa alfabetização levada dos grandes centros está despovoando as roças: “disseminação das escolas rurais — diz êle — já nos levou a verificar êste assombro: estamos furtando da lavoura, por meio do ensino oficial, aquilo com que de mais sólido poderá ela contar para o seu desenvolvimento. As classes primárias transformaram-se em polvos sugadores de energia rural, porque envenenam a alma dos filhos dos nossos lavradores, criando-lhes no íntimo a enganosa e perigosa miragem da cidade. O analfabeto, em vez de ser um auxiliar, um amparo, um sustentador da lavoura, virou um tóxico poderosíssimo e violento. Levamos às regiões do campo uma organização escolar que está profundamente, visceralmente eivada do preconceito urbanista. São simples escolas de cidade implantadas ou enxertadas à fôrça em núcleos rurais. Trazem, apesar do vistoso aparato cultural com que se apresentam, uma irracionada animosidade contra tudo o que relembra o trabalho dos campos, resíduo ainda da campanha abolicionista, e que transpõe ao desdém superior e absoluto com que as escolas ignoram os labôres rurais. Tudo nelas conspira contra o menino incauto que o meio lhe entrega... para perdê-lo. Os lavradores, com êsse instinto de conservação que jaz no fundo da espécie, pressentiram-no imediatamente e opuseram-lhe uma guerra tenaz e contínua, como só as sabe fazer a sua proverbial testarudez”.

Não é assim tão fácil administrar a coisa pública no Brasil. Aqui, não são possíveis campanhas unilaterais, porque se complicaram muito os problemas. Como se vê dos conceitos de Sud Menucci, a própria alfabetização pode vir a ser um mal. De resto, na introdução ao *Tratado Brasileiro de Cooperativismo* foi dito

que a nossa desorganização trava a evolução brasileira ao ponto de forçar-nos a condenar as mais sagradas aquisições sociais, obrigando-nos à involução — palavra, que a Sociologia desconhece. O Presidente da República fala, por exemplo, na necessidade de encurtar distâncias, abrir caminhos. Ora, isso pode vir a ser uma desgraça, pode acelerar a descida pelo plano inclinado, pode acabar despejando maiores contingentes da roça desprezada dentro das cidades catitas. Talvez seja necessário conduzir antes, aos centros rurais, os elementos fixadores das populações. Alberto Tôrres já tinha êsses mesmos temores, ora aqui manifestados. Escreve, em *A Organização Nacional*: “E’ menos exato dizer-se ainda que o progresso das populações do interior depende de estradas de ferro, coisa que se não dá senão quando as estradas se destinam a ligar localidades e populações prósperas e florescentes, a salvo dos riscos que pode causar uma excitação súbita do regime das trocas. Enquanto as localidades representam, como entre nós, núcleos de populações esparsas, sem progresso, normal e equilibrado, na expansão dos povos pelo território, como no caso do Rio de Janeiro, e de tôdas as nossas grandes cidades com foros e pretensões de civilização, que avizinham regiões quase incultas, habitadas não por gente pobre e laboriosa, mas por bandos miseráveis de vadios, entre bárbaros e selvagens — as estradas de ferro atuam como causas de ruína, facilitando o êxodo das populações para os grandes centros, o esgôto da terra, o consumo de produtos voluptuários e frívolos, a criação de hábitos, costumes, ambições e estímulos, contrários à estabilidade, ao trabalho, à vida serena e sóbria no pequeno torrão cultivado. As estradas de ferro não entrelaçam as populações do interior, umas com as outras; não formam rédes de relações recíprocas, movimentando a circulação interna: são vias de drenagem e de atração de povos e de riquezas, para as praças comerciais, para as capitais, para os portos, para os centros de negócios e de luxo. O interior não passa, no regime de inflação comercial, que elas criam, de um mosaico de zonas de produções para exportação; salvo minguadas culturas de poucos gêneros de consumo, e as precárias indústrias estritamente necessárias para manter a vida dos que aí fazem a extração da seiva da terra e a sangria de suas riquezas, estas regiões não vêem crescer, nem desenvolver-se, nada do que forma a base da vitalidade de um povo. Nos países novos e vastos, como o nosso, o objetivo político deve consistir em criar populações econômicas, com o estabelecimento de indivíduos e de famílias que produzam, tanto quanto possível, para a sua alimentação, trocando os excessos e os produtos naturais da região. As estradas de ferro opõem-se ao primeiro dêstes fins e não realizam o segundo, senão quanto às trocas internacionais: só há verdadeiro intercâmbio, dentro do país, entre os povos de produção exportável e os empórios de exportação”.

Não se podem, naturalmente, condenar as conquistas do progresso e da civilização. Ninguém, depois de ler Sud Menucci e

Alberto Tôrres, iria concluir que da nossa política social-econômica se vão abolir a alfabetização e os meios de comunicação. O que cumpre, antes de tudo, e com muita sabedoria, é estabelecer a hierarquia de nossas necessidades e, portanto, de nossos empreendimentos no sentido de prover a elas. Na campanha da marcha para o Oeste, teria sido indispensável ver bem por onde começar, porque a inversão da ordem das coisas pode ter conseqüências contraproducentes. A nosso ver, o que antes de tudo se deveria ter providenciado era isto: sustar a marcha para Leste. Como? Levando às zonas rurais os fixadores demográficos. Por que meios? Dois, os principais: saneamento e crédito. Seguidos de outro, muito importante: indústrias rurais.

Fazendo a vida econômica depender mais do homem do que das leis físicas, e dizendo que tanto vale o homem quanto a terra, Bukle apenas aplicou à agricultura velho apotegma, desde prístinas eras incorporado à filosofia: o homem é a medida de tôdas as coisas. *O homo mensura*. Se, pois, devemos valorizar nossa agricultura — não há dúvidas, quanto a isso — temos de melhorar o homem, medida de tôdas as coisas, e que, no Brasil, é rural na proporção de 75% da população global. Em livro anterior — *Aspectos fundamentais da vida rural brasileira* — rapidamente esgotado e que não se reeditar, demonstrou-se como, se o saneamento rural é de todo indispensável e premente, nem por isso é problema só de governos. Grande demais para levar-se a efeito só pelo poder público — foi ali escrito. E' dêsses que, ou se realizam mediante a cooperação de todos os interessados — poder público e povo — ou não se realizam. Só vemos um caminho, aquêle seguido pela Iugoslávia: cooperativas sanitárias. Dessas associações disse a obra de proteção à infância sérvia (americana): "Ce mouvement... ne constituera pas seulement une nouvelle époque en Serbie: il servira de modèle pour la création de mouvements semblables dans d'autres pays". Essas cooperativas visam melhorar a habitação, a alimentação e propiciar assistência médica aos camponeses. Seu iniciador, Mihailo Avramovic, conta que 72% das habitações eram baixas, estreitas ou úmidas; 12% sem vidraças, com janelas tapadas por pedaços de papel, e 30% sem iluminação artificial. Mobiliário: 382 dos habitantes não tinham camas; 20% não possuíam mesas, nem cadeiras. Alimentação: 37% da população não comiam carne; 95% das residências não tinham água potável. Educação: 31% da população apenas sabiam ler; 92% não possuíam um único livro, e 97% só compravam jornais muito irregularmente. Assistência médica: 88% desconheciam os cuidados médicos. "D'après les déclarations des paysans eux-mêmes, la moitié de leurs enfants meurent". A quase totalidade dos médicos — 80% — habitando nas cidades. Na campanha, um para 12.000 habitantes. M. Colombain, diretor do Service de la Coopération, do Bureau International du Travail, expõe a situação, em trabalho divulgado pela revista

désse Bureau: “En d'autres termes, qui sont ceux d'un proverbe national, “Si quelqu'un est gravement malade, prépare le cerge et attend qui des deux arrivera le premier: le médecin ou la mort”. Comment le médecin viendrait-il? Par quels moyens obtenir que les paysans, malgré leur faiblesse économique, encore accrue par la baisse des prix agricoles, puissent assurer des conditions d'existence normales aux médecins dont ils ont besoin parmi eux? Il est superflue d'insister sur tous les autres caractères par lesquels le problème sanitaire rural se distingue du problème sanitaire urbain; différences dans l'aisance des budgets municipaux, dans l'organisation de la voirie, dans toutes les conditions de la vie matérielle, individuelle et collective, et par conséquent aussi dans les habitudes physiques e psychiques qui y sont associées”.

O problema tinha de ser atacado por estes aspectos: a) medicina curativa; b) medicina preventiva e social, quanto à hygiene, quanto ao combate às moléstias infecciosas e às sociais; c) saneamento rural. Providências necessárias — quase tôdas dependentes do poder público, incapaz de realizá-las na proporção desejável: a) fixação de médicos nas zonas rurais, embora a manutenção dêles não pudesse ser garantida pela clientela pobre, que iam ter; b) distribuição de medicamentos e de artigos de hygiene; c) educação sanitária da população; d) trabalhos de saneamento, drenagens, adução d'água, etc. Para a realização de obra tão ingente e tão imprescindível, uniram esforços o poder público e as entidades filantrópicas. Mesmo assim, verificou-se imediatamente sua inviabilidade. E concluiu-se que o desiderato só seria atingido se a prebenda se apoiasse na própria população, especialmente organizada para tal fim, visto como “les règles d'hygiène ont difficilement une efficacité durable si elles sont imposées par pure contrainte, si elles ne rencontrent la compréhension, le consentement et même la collaboration des intéressés.” Quanto a esta conclusão, que não pode deixar de ser considerada no Brasil, encontramos para ela precioso endosso em Victor Heiser, no livro *A odisséia de um médico americano*, boa parte do qual é dedicada às obras de saneamento nas Filipinas, onde os Estados Unidos começaram exatamente pela valorização do homem, quer por princípio de humanidade, quer por interesse econômico, visto como não se deveria esperar muito de população enfermiça. Não houve uma só grande campanha, contra qualquer epidemia, que houvesse dispensado a estreita colaboração dos locais. Antes de conseguir-se essa colaboração, trabalhava-se em pura perda; conseguida ela, o êxito estava assegurado. Entretanto, nem só nas Filipinas assim ocorria. Mais tarde, Victor Heiser passou a trabalhar com a Fundação Rockefeller nos próprios Estados Unidos, onde a coisa não se processou de maneira diferente. Refere-nos, por exemplo, a luta contra a verminose nos Estados do Sul. Tudo contra. Todos contra. Até médicos. Abriram-se dispensários rurais, para exame e tratamento gratuitos. Mas, ninguém queria servir-se. Desconfiança e

hostilidade. Até quando, induzida a população a colaborar naquela obra, os resultados não tardaram. “Quando os convertidos viam os resultados, perguntavam, na sua simplicidade:

— Não podem livrar-nos de outras doenças?

E os médicos da comissão respondiam:

— Vocês mesmos terão de fazer primeiro alguma coisa para isso.

— Que será?

— Manter seu departamento local de saúde.

— E é só isso?

— Sim, porque dêsse modo vocês serão auxiliados para controlar outras doenças, também evitáveis.

Até aqui, um serviço de saúde no sul constava principalmente de um escritório estatístico, onde homens sem nenhum treino de medicina profilática podiam encontrar um refúgio político. Apenas duzentos e cinqüenta mil dólares eram destinados anualmente para fins de saúde, para todos os doze Estados do Sul — e assim mesmo, dados com relutância. Agora, porém, o menos letrado lavrador que paga imposto da sua pequena propriedade, pode verificar por si mesmo que aquêles magros tostões lhe voltaram às mãos em enorme soma de bem-estar. E pela primeira vez na história do saneamento do Sul, era o dinheiro oferecido espontâneamente. Os serviços de saúde pareciam brotar na esteira da Comissão Sanitária. E o êxito sugeriu idéias de planos que, a custo relativamente baixo, interessavam fundamentalmente à raça humana. A esta hora, as despesas dos próprios Estados aumentaram para dois e meio milhões de dólares — isto é, dez vêzes mais do que eram no comêço. O próprio Rockefeller estava contente. E comentava:

— “Parece que isto deu bom resultado. Agora sei o que vou fazer com o meu dinheiro. Ganhei-o no mundo, e nêle hei de gastá-lo. E’ preciso interessar as pessoas nas suas doenças.”

Voltemos agora à Iugoslávia. Era mister a adesão dos interessados, ou segundo Elihu Root: o grande problema, para quantos querem melhorar as condições de vida da humanidade, é saber como induzir a humanidade a tentar melhorar-se a si mesma. Aconteceu que o principal estudioso do assunto era Mihailo Avramovic, chefe do cooperativismo iugoslavo. Foi, por isso, muito fácil apelar para a solução cooperativista, que encerra simultâneamente o princípio do auxílio recíproco e do auxílio a si mesmo. E assim surgiu em 1921 o cooperativismo sanitário, com possibilidades de ação mais elástica do que a ação oficial, delimitando zonas de atividades, ajustando funções às necessidades peculiares ao meio, às possibilidades de cada uma, etc. Sobretudo, como escreveu M. Colombain, “l’organisation coopérative permettait en outre au mouvement sanitaire de trouver ses bases financières, bases inévitablement modestes, mais auxquelles l’esprit coopératif devait suppléer. En raison de la pauvreté des campagnes, surtout en numéraires il importait aussi

que les institutions à créer fussent établies sur des bases simples et économiques, que les soins médicaux, les produits pharmaceutiques, les articles d'hygiène, tout en satisfaisant aux besoins individuels et collectifs des membres, pussent être obtenus au plus bas prix possible. Ce but pouvait être atteint d'autant plus aisément que la société coopérative ne recherche pas le profit".

Em 1921, 21 de novembro: a primeira cooperativa sanitária. No ano seguinte: a primeira central. Em 1923, 13 cooperativas, com 5.049 associados. Em 1934: 114 sociedades, com 270.000 associados, com 6 milhões de dinares de recursos próprios e 2.671.508 dinares emprestados. Tornou-se possível a manutenção de postos sanitários, bem simples, compostos de um médico, às vezes uma enfermeira e, às vezes ainda, uma parteira. O pagamento a qualquer desses profissionais não depende da capacidade econômica do cliente: é com a cooperativa, e se decompõe em duas partes: a) parte fixa, cujo montante e gradual aumento é previsto pelo estatuto que rege as relações entre a cooperativa central e as regionais; b) parte invariável, proporcional ao número de associados da cooperativa, aos exames feitos, e é fixada pela administração da regional.

Em 1928, as cooperativas sanitárias deram início à construção de casas de saúde, que em 1934 já eram 14, uma das quais custou um milhão de dinares. As moléstias sociais foram atacadas de rijo e a população aprendeu a preocupar-se com a higiene, pelo menos tanto quanto com a economia doméstica. O poder público prestigia o movimento moralmente e com subvenções.

*Síntese:* a organização das cooperativas sanitárias faz com que, transformando-se em agente de ação, o povo tenha o interesse despertado para o magno assunto, o que é grande caminho andado, visto como nada ou muito pouco se pode conseguir em benefício de quem não está interessado na consecução. De acordo com o bom princípio, filho da lógica, só se deve auxiliar quem está por si mesmo tentando alguma coisa; se o próprio povo meteu mãos à obra de higiene rural, ao poder público se torna mais fácil remover esse problema para o primeiro plano de cogitações. Se na zona rural a propiciação de remédios e preparados profiláticos é exercida por sociedades cooperativas, o uso desses remédios e desses preparados se torna mais possível ao povo pobre do que nas condições atuais, sabendo-se, como se sabe, que o comércio de drogas constitui hoje um dos mais rápidos meios de enriquecimento. Enfim, cada sociedade cooperativa sanitária é órgão de ligação entre o camponês e o poder público, para os financiamentos, para os auxílios, que de outro modo não seriam praticáveis. Por mais hospitais, que edifique, o poder público estará apenas arranhando o problema; estará, talvez, apenas engrossando os motivos, que já existem, de se preferirem as cidades aos campos. Em zonas rurais onde jamais se ergueria hospital ou posto de higiene e saneamento, será todavia possível e fácil exercer-se a benéfica atuação oficial, desde quando haja ali



uma boa cooperativa sanitária, para imantar as atenções do poder público e mostrar-lhe que deve ir ao encontro dos que já estão agindo pelas próprias mãos. Dessa ação conjunta resultará que os campos se tornam mais vivíveis, tornando-se menos necessária a evasão, dêles para as avenidas; e decrescerá a média da mortalidade, intensificando-se, ao mesmo tempo, a densidade demográfica.

Quanto ao crédito agrícola. Parece que houve da parte do governo a intenção de começar por êle a marcha para o Oeste. Em tal sentido, foram simultâneamente publicados dois decretos-leis: um, sôbre emissão de letras hipotecárias; outro, sôbre penhor agrícola. O primeiro autorizou o Banco do Brasil a emitir pela Carteira de Crédito Agrícola e Industrial letras hipotecárias a fim de efetuar empréstimos a agricultores para pagamento da referida espécie de dívidas contraídas até 31 de dezembro de 1937, e garantidas por hipotecas. Letras ao portador, de 100\$000, 200\$000, 1:000\$000 e 5:000\$000, ao prazo máximo de vinte anos. Diz o artigo 2.º que "os empréstimos serão efetuados aos devedores que se ajustarem com os respectivos credores para o pagamento em letras hipotecárias, pelo valor par e sem interferência de corretor até a importância de 75% dos bens imóveis que constituem a garantia, avaliados pelo Banco do Brasil segundo o critério do seu valor venal, e das condições da sua exploração e rendimento". O segundo estatui que "A preferência que resultar da prioridade de inscrição hipotecária, ainda que em execução a hipoteca, não prejudicará o penhor rural, constituído em garantia de operações da Carteira de Crédito Agrícola e Industrial do Banco do Brasil", "não podendo anular-se o penhor rural contratado com essa carteira como ato em fraude de credores, ou de execução, porque, antes de sua constituição, tenham sido protestados títulos do devedor".

Como se vê, são medidas objetivas, sem o indispensável caráter preventivo. De aplicação restrita. Basta a circunstância de exigir-se avaliação pelo Banco do Brasil, para concluir-se que fica por fora a imensa maioria dos lavradores. A própria Carteira de Crédito Agrícola e Industrial, aí referida, não tem as características essenciais do crédito agrícola. Suas operações realizam-se por meio de contrato e mediante penhor rural, mercantil, fiança ou hipoteca. Os empréstimos a agricultores fazem-se para aquisição de fertilizantes e para custeio, nas seguintes bases: até um têtço do valor em que fôr estimada a safra imediatamente seguinte à realização da operação, ao prazo máximo de um ano, e mediante as garantias há pouco referidas. Fazem-se, mais, para aquisição de animais de serviço para os trabalhos rurais, até 40% do custo real, "salvo quando outras garantias especiais forem oferecidas, respeitada, porém, em qualquer dos casos, a limitação de um têtço do valor em que fôr estimada a safra imediatamente seguinte à realização da operação". Mesmo prazo e mesmas garantias que no caso anterior. Fazem-se ainda: para aquisição de máquinas agrícolas, na proporção de 40%

do custo real, ao prazo máximo de dois anos, e garantias como nos casos anteriores.

Aos criadores, os empréstimos fazem-se: para custeio, até um terço do valor estimativo da safra seguinte; para aquisição de gado destinado à criação e melhoria de rebanhos, e de animais de serviço, até 40% do custo real; para aquisição de reprodutores, até 40% do custo real. Neste caso, prazo máximo de dois anos; nos outros, de um. Em todos, a garantia é como nos casos de empréstimos a agricultores.

Ainda aí — mesmo sem referências às restrições criadas nos regulamentos a essas leis, e que praticamente as anulam — falta o carácter de generalização. Não é com o licenciamento de algumas farmácias a mais que se jugulam males ao mesmo tempo endêmicos e epidêmicos. As soluções que adotarmos terão de abranger os milhões e milhões de rurais, que sofrem a vida agrícola, em vez de alcançar apenas alguns milhares. Ainda aqui, a matéria escapa às possibilidades do poder público, que só deve entrar para auxiliar a quem já esteja fazendo alguma coisa, ou para dar o impulso inicial. Francisco Malta escreveu em 1900 que, “se em vez de pedir ao Estado a formação do crédito agrícola, cada um dos lavradores subscresse quantias mínimas de 500\$000 a 5:000\$000, já estaria estabelecido um dos bancos com capital de movimento, com garantia de juros de 7%, dos quais cogita a lei recentemente promulgada”. E pergunta: “Não seria isso mais prático, mais eficaz? A fundação de um desses institutos não acarretaria a fundação de outros de que trata a mesma lei? O crédito agrícola só tem sido útil, conforme um inquérito feito por Georges Michel, nos países em que êle é manuseado pelos interessados e ainda por êstes organizado. Onde êle obedece a outro mecanismo é logo transformado em campo de exploração da qual é vítima o agricultor. No nosso país, como já vimos, é isso justamente o que tem acontecido. O lavrador é sempre o explorado pelos bancos intermediários favorecidos pelos governos”. Isso, quanto ao grande inconveniente para o lavrador. Mas, o crédito agrícola oficial apresenta inconvenientes também para os próprios órgãos incumbidos de distribuí-lo. O “Bureau International du Travail” divulgou importante estudo de C. F. Strickland, sob o título definidor de *La valeur constructive de la société coopérative dans les pays peu développés ou d'industrialisation récente*. Aí encontramos o trecho seguinte:

“On peut penser que le gouvernement devrait aider le paysan par des prêts, octroyés soit directement, soit par ses propres moyens. En fait, les gouvernements se sont présentés dans le passé à leurs administrés ruraux comme des agents puissants, parfois même généreux, mais rarement comme des alliés économiques rationnels. Aussi le paysan ne se sent-il tenu à aucune obligation morale d'assister une institution d'Etat en remboursant les prêts qui lui ont été consentis; il ne s'acquitte que lorsqu'il est et parce qu'il est contraint de le

faire. Accorder de multiples petites sommes à de multiples petits fermiers sur une telle base constitue une entreprise onéreuse, semée de difficultés; et les mauvaises dettes sont nombreuses. A cet égard, l'exemple classique est celui de l'ancienne Banque agricole d'Égypte, qui accordait des prêts individuels à des paysans à travers toute l'Égypte et ne pouvait rentrer dans ses fonds que par la saisie et la vente de leurs biens, sur une telle échelle qu'elle fut tenue par le gouvernement comme contraire à l'intérêt public. Les avances aux paysans furent alors rendues quasi impossibles par l'introduction de la loi dite des cinq feddans". Ao contrário, os exemplos da Índia, do Japão, das Filipinas, etc., mostram a possibilidade de generalização do crédito agrícola não oficial, e como ele cria *le sens d'obligation sociale*, porque, "là où l'endettement prévaut et où l'économie marchande n'a pénétré que récemment les villages, l'effort moral qu'implique le remboursement d'une dette à une société coopérative — qui ne peut invoquer les pouvoirs d'un gouvernement et applique un taux d'intérêt plus bas que l'usurier, avide, lui aussi, de recouvrer ses avances — est la seule force éducative capable de développer la probité du paysan et de le mettre véritablement sur la voie de l'épargne et du progrès" — conforme escreveu ainda Strickland.

Na questão do crédito agrícola, nossa situação é quase paradoxal. Por um lado, seria ridículo prelecionar os lavradores, a mostrar-lhes a imprescindível necessidade desse instituto, porquanto seria o mesmo que demonstrar ao extraviado no Saara a necessidade de beber avantajado copo de água geladinha. Por outro seria inútil querer arrancar deles o numerário preciso aos fundos do instituto, porquanto não possuem economias, não dispõem de sobras: o povo brasileiro, que em 75% do total se constitui de rurais, não tem uma terceira teta a mungir-se: está exausto. Entretanto, ficou mais ou menos mostrado que seria erro e inutilidade dar caráter oficial ao crédito agrícola, com administração e fundos oficiais — o que é ainda impossível, visto como o poder público não dispõe de recursos para tanto e, sendo suas gestões naturalmente caras, a administração oficial do crédito agrícola opõe-se a uma das principais características do instituto — o juro módico, para cuja obtenção uma das condições é a administração barata. O problema, entretanto, não é insolúvel, nem chega mesmo a ser de solução muito difícil. Como no caso do saneamento, da higiene rural, há de fazer-se a aliança entre o povo interessado e o poder público. Quando diretor do Departamento de Assistência ao Cooperativismo, aventamos fórmula para São Paulo, a qual é aplicável ao país todo, e perfeitamente exequível:

Considerando-se que uma das características do imposto é que ele beneficie o meio que o fornece, e considerando-se que não pode deixar de ter conseqüências funestas — as funestas conseqüências de todas as injustiças graves — este fato de o país inteiro contribuir para o bem-estar apenas de alguns centros mais populosos, o governo

determina: a) que 50% das contribuições dos Institutos de Aposentadorias e Pensões e demais órgãos de previdência social sejam recolhidos aos estabelecimentos estaduais de crédito oficial ou officioso, nas Capitais dos Estados, em vez de se recolherem às agências do Banco do Brasil e encaminhados ao Rio de Janeiro; b) Os depósitos feitos em sucursais regionais rurais de Caixas Econômicas serão recolhidos a agências regionais, também rurais; c) os governos estaduais comprometem-se a financiar cooperativas de crédito agrícola e carteiras de crédito de cooperativas de produção com importâncias até ao montante dos depósitos referidos no item a, acrescido das disponibilidades técnicas referidas no item b; d) êsses financiamentos não podem ser superiores ao dôbro do capital realizado pelas cooperativas e se farão por intermédio das federações, com sede nas capitais dos Estados.

E' certo que os rurais não dispõem dos fundos necessários ao estabelecimento do crédito agrícola. É, porém, igualmente certo que, se sua contribuição acarreta a do poder público, para completá-la e dar-lhe eficiência, farão todos os sacrifícios a fim de não faltarem com ela. Dir-se-ia que, de tal modo, os fundos dos Institutos de Aposentadorias e Pensões e outros de Previdência Social iriam ter aplicações aleatórias. Não iriam. Êsses órgãos não financiariam as cooperativas de crédito. As operações seriam entre elas e os bancos oficiais ou officiosos. O fato de se recolherem a êstes últimos 50% das contribuições mensais daqueles é só para um fim: para se reforçarem as disponibilidades bancárias e tornar-lhes possíveis os financiamentos. No mais, os Institutos seriam simples depositantes, com todos os direitos inerentes. Suas contribuições visam assegurar o futuro das classes trabalhadoras. Mas nem por isso deixam de ser aplicadas a financiar edificações majestosas. Uma das maiores obras de previdência, possíveis neste país, é o desdobramento da produção, no presente, para que amanhã não sejamos tão pobres quanto hoje. Para que tenhamos um amanhã.

Quem fala em crédito agrícola, pressupõe organização amplíssima, capaz de envolver os milhões de rurais, que mourejam em todos os recantos do território nacional, e grande maioria dos quais ignora inteiramente a existência da Carteira de Crédito Agrícola do Banco do Brasil. Para aplicar-se o crédito a todos êsses milhões, indispensável se torna o aparelhamento, igualmente amplo, penetrante, bem dotado de vasos capilares. São as cooperativas, controlando associados individuais e facilmente controláveis pelos estabelecimentos centrais. O crédito rural é necessário em tôda parte, em tôda a extensão do território brasileiro. O estabelecimento oficial, que se fundasse para praticá-lo, teria, entretanto, capacidade restritíssima de expansão, limitando-se, quando muito, às capitais dos Estados, e alguma cidade importante. Ao passo que não há município onde não seja possível estabelecer-se uma sociedade cooperativa. Por que não se fundam essas sociedades? Porque só os recursos

locais não bastam para dar-lhes eficiência, resultando inúteis os sacrifícios feitos para fundá-las. Garanta-se, porém, o complemento acima referido, e ver-se-á.

Temos ainda de referir-nos a terceiro meio de fixar o homem no campo: as indústrias rurais. O Brasil tinha dois processos de industrializar-se: escolhendo a pequena indústria de transformação dos produtos agrícolas e, portanto, com grande capacidade de generalização por todo o território nacional: ou a grande indústria, que polariza nas cidades principais as riquezas e a própria população. Escolheu o último. Como não temos densidade demográfica para dar braços à grande indústria, esta vai buscá-los nas zonas rurais, que se despovoam. Superprotegida, pode pagar salários jamais imagináveis na agricultura. Ao passo que a pequena indústria de transformação valoriza os produtos do campo, fixa neste as populações, cujo teor de vida logo se eleva, e distribui de modo mais generalizado a riqueza. A indústria dos lacticínios, por exemplo, deveria ser muito desenvolvida no Brasil. Ao menos tanto quanto no Uruguai. Desenvolvida, entretanto, é a importação de produtos lácticos e até de leites, ao mesmo tempo que nossos rebanhos se desvalorizam, pela nenhuma possibilidade de aproveitamento das ordenhas diárias. Coisa igual quanto às frutas, quanto às féculas, etc. Lembrando Alberto Tôrres, diremos que só têm valor os produtos possíveis de ser transportados aos entrepostos do comércio exterior. No Brasil, só conhecemos neste assunto uma exceção: a dos chazeiros no litoral sul de São Paulo, que industrializam nos próprios chazais a totalidade das safras, às vèzes em modestas fábricas instaladas à sombra dos restos de florestas.

As indústrias rurais não têm apenas a vantagem de dar aplicação aos produtos agrícolas locais: dão trabalho e ganho aos habitantes, aos quais a evasão deixa de ser necessária; e tornam dispensáveis certas importações. Se as possuíssemos, não necessitaríamos de importar lacticínios, nem compotas, nem farinhas. Mas, aqui, como no caso do crédito, e como no do saneamento, soçobra o esforço individual isolado. A união de esforços tem de ser a base de qualquer realização. Porque tudo isso não passa de medidas solucionadoras dos chamados problemas de transição. “Dans les pays — principalement en Asie, en Afrique, en Amérique du Sud et en Amérique Centrale — où il existe une importante population indigène rurale qui continue de travailler le sol dans le seul dessein de couvrir ses propres besoins — escreve Strickland, autor do trabalho já citado — doit s’ouvrir au mouvement coopératif un champ d’action plus vaste que là ou s’est déjà implantée une économie capitaliste. La substitution d’un régime plus voisin de ceux de l’Europe et de l’Amérique du Nord aux anciens systèmes économiques et sociaux peut être plus ou moins souhaitable. Sur ce point, hommes d’État, commerçants et indigènes ont des conceptions différentes, mais les uns comme les autres s’accordent de façon à peu près générale à

reconnaitre le caractère inévitable de l'évolution vers l'économie occidentale”.

Todo homem de Estado que já compulsou, no Brasil, os problemas administrativos, estará bem convencido de que não há aqui obra para governos apenas, pois todos seriam impotentes. Todos terão sentido aquilo de Elihu Root, neste mesmo capítulo lembrado: para o erguimento dêste bom povo, é preciso, antes de tudo, interessá-lo no seu próprio erguimento. E todos haverão também notado que é muito pouco o que, individualmente, êsse povo pode dar como contribuição. A união solidária, como meio de valorização do individuo, e como único meio de criar órgãos coletivos auxiliares da ação oficial, deve ser, aqui, o ponto de partida.

Esta *História Geral da Agricultura Brasileira*, que se tentou esboçar e a cuja última página ora chegamos — *post tantos tantos que labores* — escolheu, como episódio final, do período por ela abrangido, a marcha para o Oeste. Saindo um pouco da parte propriamente histórica, e ingressando outro tanto na crítica, procuramos mostrar os perigos de têrmos novo avanço para Leste, desde quando não se concertem providências iniciais. E caímos em conclusão envolvente: a imprescindibilidade da organização da vida rural, único meio de realizar-se o necessário. E' bem provável, parece mesmo certo, que nas esferas oficiais se pense do mesmo modo. Foi reformada a legislação cooperativa, no sentido preconizado pelos mais competentes técnicos. Temos, hoje, um estatuto cooperativista, que, se não perfeito, é muito bom, e basta às nossas precisões do momento. Alentado, prestigiado e indefesso movimento cooperativo deveria ser, pois, o início da marcha para o Oeste, a qual, como afirmou seu criador, não é obra de uma só geração.

Não é, realmente. Porém, o início, as mais prementes etapas, devem ser para já.

Para a nossa geração.