

Degustando lembranças

Ritual de cuspir e sugar o líquido escuro diverte os observadores leigos

As lembranças de infância de Ednaldo Nascimento são amargas como a bebida resultante do cacau colhido ainda verde, mas as perspectivas futuras são suaves e acolhedoras como uma xícara de bourbon (tipo especial plantada em pequena escala). “Meus pais não tinham condição de me dar uma vida boa como uma criança deve ter”, diz o homem que ainda menino saía contrariado para ajudar os pais na colheita. Mas bastou conhecer as máquinas da usina de beneficiamento para começar a ganhar simpatia pelos frutos ver-

melhos e amarelos - algumas variedades amarelam quando maduras. Daí a se pegar completamente conquistado pela rubiácea, cultivada em grandes fazendas e pequenos quintais em toda a zona rural de Brejões, foi apenas o tempo de conhecê-la melhor. “Não sou preparado para trabalhar em outro segmento”, fala com um ar que deixa subentendido “nem quero”. À frente da maior usina da região, na Agribahia, Gandula - apelido dado por um tio, ele nem sabe por que - conhece todos os mandamentos para obter um café de bebida mole, o que se traduz em suave e adocicado.

Girando a sua mesa de degustação, onde um ritual de sugar e cuspir diverte olhadores leigos, Ednaldo faz o trabalho que mais lhe dá orgulho. “Hoje eu tenho um nome”, sou classificador e degustador, sou jurado nacional de degustação. Estive entre os 22 melhores do país no concurso da BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais)”, contentíssimo. Após cheirar intensamente cada uma das cumbuças, Gandula reco-

recusa os cafezais. Com sua elevada altitude - a média é de 611m - e temperatura em torno dos 21,5° C, ela oferece condições ideais para o cultivo do café arábica, mas sofre com as constantes variações do índice pluviométrico, pois a água salobra, encontrada em quase toda área, limita bastante o uso de irrigação. Quarto maior produtor do estado (o campeão é Vitória da Conquista), Brejões recebe os visitantes se anunciando como “terra do café”. Considerando que boa parte dos seus quase 18 mil habitantes têm os grãos achatados - os ovalados estão mal formados - como única forma de sobrevivência, percebe-se que não há exagero na afir-

mação. Moradoras do Km-100, Pau Ferro, e outros povoados ao redor, passam os primeiros meses do ano em tendas de palha armadas à beira da estrada pedindo uns trocados ou algo para comer e só saem de lá quando o café começa a amadurecer. Então pegam seus balaios e às 7h da manhã já estão cuidando de enchê-los de frutos maduros. Dois reais é o preço por caixa (40 litros = 3 balaios) colhida. Nos picos de amadurecimento, os mais ágeis alcançam uma produtividade de até 200 litros (42% do necessário para uma saca de grãos beneficiados) por dia. “Não colho mais que duas caixas”, é o que diz, sem lamento, dona Joselita Oliveira du-

rante o almoço, quando homens e, principalmente, mulheres se reúnem nas clareiras entre os cafezais, para esquentar a comida sobre a brasa incandescente. Descalçando as botas azuis, ela arrasta no chão as meias da mesma cor, enquanto põe na panela a carne-de-sol que vai acompanhar o feijão. Com 53 anos (a pele castigada pelo sol faz pensar em mais) e apaixonada pela bebida que inspirou poemas de Fernando Pessoa, ela não sai de casa sem seu “quente-frio”. Colhedora há 15 anos, Joselita afirma não ter do que se queixar. “Não tem nada que eu não goste. Trabalho com um povo tão educado”, exclama endossada pelo agrônomo Fernando Delmonte, responsável pelo cafezal da Agropecuária Brejões, que não saiu um só segundo do seu lado.

A outra face

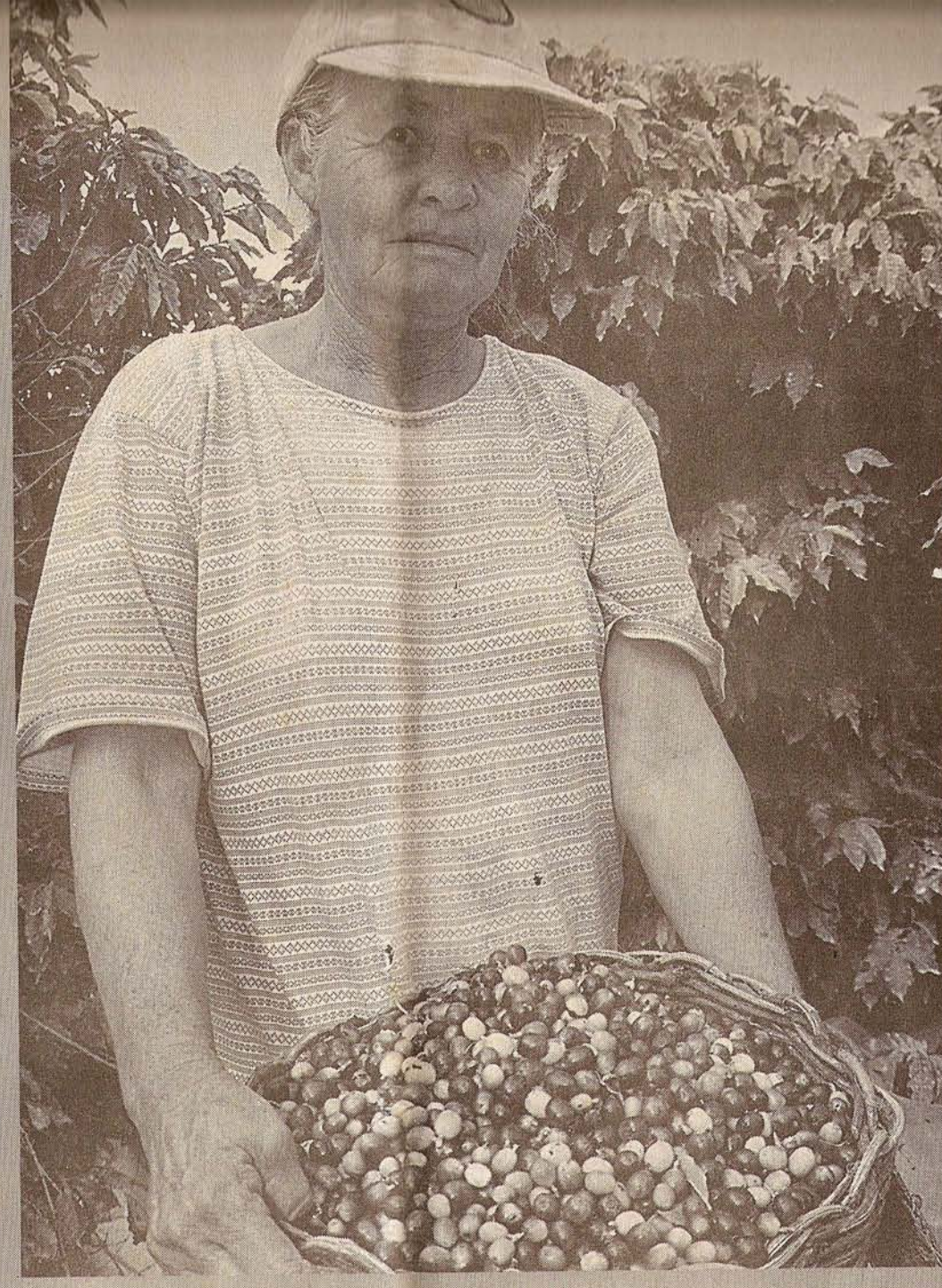
A colheita, contudo, não é panacéia para todos os males - para o português Luís Almeida ela está sendo apenas a coroação da sua falência. Encantado com a produtividade recorde dos cafés irrigados do oeste do estado (onde a Secretaria de Agricultura, Seagri, já investiu cerca de R\$ 30 milhões na promoção de infra-estrutura), ele vendeu a fazenda para comprar outra em Barreiras. No entanto, não foi pago. Depois de uma longa batalha pela reintegração de posse, o cafeicultor tomou empréstimos para reviver o café, que “estava a perecer”. Era 1998, o mercado estava aquecido pela baixa oferta causada pela geadas de 97, mas desde então o preço do café só fez cair. “Foi a maior asneira que fiz na vida”, diz definindo a decisão de investir na lavoura de café.

Obrigado a demitir parte dos seus funcionários - “perguntei quem queria ir embora, ninguém quis, então fiz um sorteio”, o por-



A colheita, contudo, não é panacéia para todos os males – para o português Luís Almenda ela está sendo apenas a coroação de sua falência. Encantado com a produtividade de recorde dos cafés irrigados do oeste do estado (onde a Secretaria de Agricultura Seagri, já investiu cerca de R\$ 30 milhões em promoção de infra-estrutura), ele vendeu sua fazenda para comprar outra em Barreiras. No entanto, não foi pago. Depois de uma longa batalha pela reintegração de posse, o produtor feicultor tomou empréstimos para reviver o café, que “estava a perecer”. Era 1998, o mercado estava aquecido pela baixa oferta causada pela geada de 97, mas desde então o preço do café só fez cair. “Foi a maior asneira que fiz na vida”, diz definindo a decisão de investir na lavoura de café.

Obrigado a demitir parte dos seus funcionários – “perguntei quem queria ir embora ninguém quis, então fiz um sorteio” –, o português dá ares de tragicomédia à sua história e diz que se não conseguir vender as terras só lhe resta a morte lenta. Com sua produção já consolidada, mas sem dinheiro para adubar, Luís Almenda não pode ser beneficiado pelo Agrinvest – programa concedido para incentivar novas plantações, através do qual a Seagri arca com 50% dos encargos decorrentes de empréstimos até o início da produção –, e não tem como pagar as parcelas de R\$12 mil que lhe batem à porta. Sem esperança, pouco lhe importa se o legislativo baiano, tentando aumentar o consumo de 600 mil sacas anuais, acabou de aprovar a inclusão do café na merenda escolar. O seu café mirrado, pela falta de chuva e cuidados, ele precisa de 97 caixas para produzir uma saca de café (o normal seriam 10 caixas). “Não há o que fazer”, sentencia o português de 67 anos, enquanto toma o fezinho que mandou buscar em casa (há cerca de um quilômetro dali) para servir à equipe de reportagem.



Joselita Oliveira: 'Não colho mais que duas caixas'

patia pelos frutos vermelhos e amarelos - algumas variedades amarelam quando maduras. Daí a se pegar completamente conquistado pela rubiácea, cultivada em grandes fazendas e pequenos quintais em toda a zona rural de Brejões, foi apenas o tempo de conhecê-la melhor. “Não estou preparado para trabalhar em outro segmento”, fala com um ar que deixa subentendido “nem quero”. À frente da maior usina da região, na Agribahia, Gandula – apelidado por um tio, ele nem sabe por que – conhece todos os mandamentos para obter um café de bebida mole, o que se traduz em sabor suave e adocicado.

Girando a sua mesa de degustação, onde um ritual de sugar e cuspir diverte olhares leigos, Ednaldo faz o trabalho que mais o enche de orgulho. “Hoje eu tenho um nome, sou classificador e degustador, sou júri nacional de degustação. Estive entre os 22 melhores do país no concurso da BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais)”, conta entusiasmado. Após cheirar intensamente cada uma das cumbrucas, Gandula recolhe porções do líquido sobrenadante – as amostras são preparadas por infusão e sem coar – e as deixa acariciar suas papilas gustativas, sem jamais engolir. Sim, exatamente como fazem os requintados provadores de vinho. Senhor absoluto na decisão do destino de cada lote experimentado, o homem de 41 anos usa seu paladar treinado para identificar pequenos detalhes. Se o sabor é levemente adstringente, o veredicto é bebida dura - boa para o mercado interno -, mas se acaso o gosto tem um quê de remédio e o cheiro lembra o iodo, têm-se riado ou rió como resultado - tipo desprezado nos conceitos de qualidade, mas bastante apreciado no Oriente Médio.

Vida no cafezal

Parte do embrião da cultura cafeeira na Bahia, iniciada timidamente em 1770, Brejões já nasceu cercada pela folhagem verde