

Cafés Despulpados

Dr. A. PERRIER

Chefe da Secção de Bacteriologia Agrícola
do Instituto Agronômico

O velho método, tão comum entre nós, de preparar o café no terreiro, de sécar as cerejas ao sol, de desatender ás vantagens que o despulpamento apresenta, foi abandonado por quasi todos os paizes produtores, que o substituíram pelo preparo "por via humida". E' nosso intuito chamar a atenção dos cafeicultores para as vantagens que, nas circunstancias atuais, advêm deste modo de preparo do café.

Não se trata de inovações, pelo contrario: esses estudos referem-se a velho processo ha muitos anos applicado no Brasil e em varias partes do mundo; os beneficios, porém, que nos tem proporcionado até agora não têm sido muito superiores aos dos outros métodos de tratamento do café. A diferença de preço, em favor dos cafés despulpados, era tão pequena que muitas fazendas, aparelhadas para esse modo de preparação, o abandonaram por completo, ao passo que, em outros paizes, o método de tratamento por via humida foi sempre o preferido e é o unico empregado para obter os cafés finos designados no comércio pelo nome de café "mild", que alcançam nos mercados mundiais cotações quasi duplas das obtidas pelas melhores marcas brasileiras!

Qual a razão por que tal processo, tão generalizado entre os nossos concorrentes, acha no Brasil emprego tão pequeno?

Donde provém essa diferença frisante? Nas nossas condições mesologicas não podemos, porventura, conseguir essas qualidades superiores do café? Ha falhas na applicação do processo?

Foi para responder a essas perguntas que procurámos estudar as diversas fases sucessivas desse método de preparação do café.

O valor alimenticio do café é bem relativo. Sob o ponto de vista fisiologico, não se pode avaliar pela determinação do seu poder calorigenico, pois o papel que exerce no organismo é sobretudo o de estimulante; sob o ponto de vista comercial, seu valimento não depende da proporção dos varios elementos determinados pela analyse quimica e sim do metodo pelo qual foi colhido e preparado principalmente. Além disso, a apreciação comercial envolve alguns elementos imponderaveis que, no estado atual dos nossos conhecimentos, difficilmente podemos precisar pelos processos ordinarios dos laboratorios.

O gosto dos consumidores tambem é variavel e sujeito á adaptação; pessoas acostumadas a uma bebida ou a uma preparação culinaria determinada, acabam achando-as superiores a quaisquer outras da mesma natureza. O nosso café torrado, por exemplo, julgamo-lo excelente, enquanto consumidores europeus e americanos descobrem que sabe mais a queimado! Dos gostos e das côres não se discutem, diz o proverbio. Esse fator de monta na avaliação, influencia tambem os nossos lavia-dores; tão habituados estão com o café chamado de "terreiro" — o café preparado por via sêca — que acham naturalmente ser êle o melhor do mundo! Não devem, entretanto, guiar-se pelas suas preferencias, porque, no caso, o que impéra é a opinião dos consumidores, dos compradores. Ora, o nosso café de terreiro é por êles classificado como café de segunda categoria e o primeiro logar reservam-no para os cafés despulpados. Procuremos descobrir os motivos de tal preferencia.

*
* *

E' vulgar dizer-se que os frutos apresentam suas melhores qualidades quando maduros. Se alguns podem ser colhidos antes de maduros, deve-se sempre, porém, esperar que a maturação se complete para serem entregues ao consumo.

O mesmo se verifica com relação ao café, se bem que, nesse caso, não se aproveite o fruto inteiro e sim apenas a semente. Examinamos, pois, esse ponto de importancia primordial para a obtenção de café de ótima qualidade.

Como se pôde determinar o grau de maturação do fruto do cafeeiro?

Fisiologicamente, poucos elementos temos para responder com precisão a essa pergunta. Procurando os caracteres diferenciais entre sementes de café em diversos estados de desenvolvimento, o Dr. Beneke verificou, por meio de exames microscopicos, que o amido desaparece á medida que a maturação se completa, e que a esse hidrato de carbono se substituem os corpos graxos. O desaparecimento do amido, poderia, pois, ser tomado como indicio do estado de maturação das sementes. E' possivel que os estudos que temos em curso nos permitam ajuntar outros. Felizmente, porém, verificada a deficiencia atual dos dados de laboratorios, outras indicações fornecidas pela pratica — fonte constante de informações preciosas — nos conduzem a ponderações dignas de toda atenção.

A experiencia mostra, com efeito, que o produto obtido de sementes vindas de cerejas, de côr vermelha escura, é o que apresenta as melhores qualidades; é com cerejas nesse estado de maturação que se produzem os tipos de cafés denominados "cafés milds" ou cafés suaves.

Nesse estado de maturação, que chamaremos, até nova ordem, estado de maturação perfeita, é que o café atinge o seu valor maximo; antes e depois suas qualidades vão declinando.

As cerejas verdes somente podem dar um café inferior. Mas as qualidades das sementes maduras, não são imutaveis; modificam-se sob a influencia de varios fatores. Se abandonamos essas cerejas perfeitamente maduras na arvore, e se as deixamos secar elas sofrerão modificações profundas e qualquer que seja o tratamento ao qual a submetemos ulteriormente, nunca fornecerão um café comparavel ao produzido pelas cerejas colhidas no estado de maturação perfeita.

Aí está uma das razões, a qual explica o motivo por que os cafés "mild" da America Central, provenientes de cerejas colhidas no estado vermelho-escuro, são os mais procurados pelos consumidores e, portanto, a razão do seu alto valor, superior a todos os outros, fato que se pode verificar pelo simples exame dos preços dos cafés de varias origens nos mercados mundiais.

Não devemos, pois, dar ouvidos com demasiada benevolencia ao que se diz e se escreve frequentemente: — que o

nosso café é tão bom como o dos nossos concorrentes, e que o fato de ser vendido por preços inferiores se deve aos intermediarios que apresentam os nossos melhores cafés sob o rotulo de "Costa Rica", da "Jamaica", da "Columbia" e deixam para a designação de "Santos" as peiores qualidades. Ha, nessa opinião, parte de verdade, mas ha tambem muito exagero. Aliás, se isso fosse de todo certo, a maior culpa dêssa desnacionalização parcial do nosso café, caberia, sobretudo, aos nossos fazendeiros, porque até agora não se interessam pela venda, nem trataram de preparar cafés estandardizados para os mercados mundiais.

Essa objeção não é, todavia, suficiente para explicar a diferença enorme de preço que existe entre as nossas melhores qualidades de café que são "cafés de terreiro", e os cafés finos da America Central, que são cafés "despolidos".

Devemos reconhecer francamente que existe entre esses dois grupos de cafés. diferenças essenciaes que se revelam imediatamente a um exame rapido. Negá-las seria pueril e insensato.

Mas essa diferença extraordinaria não deve ser atribuida, como tentaram fazê-lo acreditar os nossos concorrentes, parafraseando o que Olivier de Serres dizia do vinho, ha quasi trezentos anos atraz: "l'air, le sol et le complant sont le fondement du vignoble", a que essas qualidades excepcionais são devidas á influencia do solo, do clima, da variedade, sendo, por isso, a produção dos cafés "mild" como a dos "grande crus", apanagio de certas regiões privilegiadas!

Sem desprezar o valor dessa argumentação, e admitindo até certo ponto a influencia das zonas de produção sobre a qualidade, não podemos deixar de sublinhar o exagero deste conceito, como tambem as diferenças profundas que existem entre dois produtos tão diferentes: — o vinho e o café!

Os resultados das nossas experiencias, bem que obtidos em pequena escala, nos permitem afirmar desde já que São Paulo pode ser uma destas regiões produtoras de café "mild", pois as nossas amostras FORAM CLASSIFICADAS, por profissionais competentes da praça de Santos, COMO CAFÉS FINOS DA AMERICA CENTRAL.

Que precisamos para realizar esse milagre?

Querer.

A preparação e o beneficiamento dos cafés despulpados é a operação mais simples, mais facil que se apresenta na cultura cafeeira.

Nossos cafeicultores precisam convencer-se da veracidade desse fato para modificar o seu modo primitivo de colher e beneficiar o café.

Devem compenetrar-se de que os cafés provenientes da colheita comum, "da derraça", qualquer que seja o seu tratamento, nunca poderá apresentar as qualidades superiores dos cafés "mild" da America Central; serão sempre cafés de segunda ordem.

Encontrar-se-ão, evidentemente, nesse grupo, cafés de qualidades muito variaveis: — duros, moles, tipo Rio, tipo Santos, etc., mas sempre "cafés de terreiro".

O fato é real. Porque não nos rendemos á evidencia? Apesar das baixas cotações dos nossos cafés, os consumidores continuam a absorver toda a produção dos outros paises, procurando em nossos estoques apenas o necessario para completar o que lhes falta.

E' sabido, pois foi afirmado solenemente em São Paulo, no ultimo Congresso Internacional de Café, que os nossos concorrentes não sofrem do mal da superprodução que nos asfixia e que, no caso do café, interessa apenas o Brasil!

Dessa situação resalta um ensinamento importantissimo, que certamente os nossos fazendeiros não deixarão de aproveitar. Os cafeicultores paulistas não são obrigados a colher somente o café sêco ou a fazer a "derraça" que reúne cerejas verdes, maduras e sêcas; podem, tambem, como os da Columbia, da Costa Rica, de São Salvador, do Mexico e da Venezuela, colher somente as cerejas bem maduras, despulpá-las, secá-las racionalmente e produzir alguns milhões de sacas deste café suave, cuja procura é tão grande nos mercados mundiais!

Mas devemos deixar bem claro que, para conseguir esse objetivo, é indispensavel que a preparação do café despulpado seja feita com o maior cuidado, colhendo-se somente cerejas vermelhas bem maduras.

Já vimos preparações de cafés despulpados em que se en-

contravam juntas, cerejas sêcas, cerejas de diversos estados de maturação, estacionando 2, 3, ou 4 dias, num tanque com agua para igualar o café e para amolecer os grãos sêcos e facilitar a sua passagem no despoldador !

Com materia prima tão heterogenea — parte alterada parte incompletamente madura — nunca se poderá cogitar de obter produtos de superior qualidade. Assim consegue-se um café despoldado comum, que somente dará pequeno aumento de preço, o qual mal pagará o excesso de despezas de colheita. Nesse processo, as cerejas sêcas, verdes, imaturas, devem ser rigorosamente eliminadas e beneficiadas separadamente. E' a condição, "sine qua non" do êxito.

*
**

Como devemos tratar as cerejas no estado de perfeita maturação para obter um café fino, um café "mild" ?

Já indicamos uma solução : — a do despoldamento. Será, porém, a unica ? Não poderíamos sécar essas cerejas maduras no terreiro exposto ao sol, em camadas espessas ? Nessas condições produzem-se, invariavelmente, varias fermentações prejudiciais ; além disso, a sécagem é vagarosa — e a ação muito prolongada do sol altera profundamente o produto : — produz-se, assim, "café de terreiro".

Tem-se aconselhado tambem, muitas vezes, sécar á sombra as cerejas maduras, dispondo-as em prateleiras superpostas num rancho, por exemplo, o que evitaria a ação nociva do sol.

Nesse caso, para evitar as fermentações e o desenvolvimento dos mofos, é preciso dispor das cerejas em camadas muito pouco espessas, o que exige aumento de material e de despezas. Mas não se limitam aí os inconvenientes desse processo.

Na cereja de café madura, a semente representa apenas os tres quintos do volume total, pois, sempre guiado pelo mesmo espirito economico, convém naturalmente eliminar a parte externa do fruto que os botanicos chamam de mesocarpo ; é pois necessario despoldar o café, o que permite economia de dois quintos do material a empregar.

Demais uma outra vantagem evidente e importantissima

do despulpamento, é diminuir consideravelmente a duração da sécação. O mesocarpo contém, com efeito, grande quantidade de assucar — 12 % e mais — que, perdendo humidade durante a operação, se transforma em mel higroscopico, capaz de dificultar o fim da séca. Suprimida essa parte pelo despulpamento, e tomando-se o cuidado de sécar cafés despulpados, bem limpos e bem enxutos, a duração da sécação fica reduzida a um terço do tempo que seria necessario para as cerejas inteiras.

Esses fatores todos contribuem harmonicamente para reduzir as despesas de instalações, evitar as fermentações prejudiciais e facilitar a sécação.

Resulta, claramente, de todas essas considerações, que a unica solução logica, economica e pratica está no despulpamento.

*
* *

As cerejas colhidas com os maiores cuidados devem, pois, ser despulpadas imediatamente, no mesmo dia da colheita e os despulpadores trabalharão de noite, se for necessario, para evitar as fermentações, em geral prejudiciais á qualidade do café.

O café despulpado é, em seguida, abandonado em montes, num tanque, durante 10 a 12 horas; depois é lavado em agua limpa, utilizando-se de preferencia um batedor para eliminar da maneira mais completa possivel, a materia mucilaginoso que fica aderente ao pergaminho e cuja presença seria não somente obstaculo á sécação como tambem favoreceria a multiplicação de numerosos fungos e microorganismos, cujo desenvolvimento exagerado, nesta fase da preparação do café, produziria alterações muito prejudiciais ao seu valor comercial. Por esse motivo, achamos oportuno salientar que essa lavagem do café despulpado deve ser efetuada com o maior esmero.

Devemos abrir aqui breve parentesis.

São essas fermentações do café despulpado uteis ou nocivas á qualidade do produto?

Fizemos a respeito uma serie de experiencias rigorosamente conduzidas, cujos principais resultados são os seguintes:

A fermentação do café despulpado não é necessaria para dar ao café o seu caracter sui-generis; as amostras de que se eliminou mecanicamente a camada mucilaginoso, foram sempre

classificadas em primeiro lugar. Vieram colocar-se imediatamente depois, com os mesmos característicos e as mesmas qualidades, as que fermentaram poucas horas.

Esses resultados mostram que a fermentação do café despulpado, pouco prolongada, não é prejudicial á qualidade do café. O fato de, em todos os paizes da America Central, onde se obtêm as melhores qualidades de café "mild" do mercado mundial, serem os cafés despulpados submetidos ao processo da fermentação, justifica plenamente a nossa opinião a respeito.

Mas ha fermentações e fermentações.

A fermentação do café despulpado não é simples como a alcoolica, a lática ou a acética. O fenomeno da solubilização da camada mucilaginosa aderente ao pergaminho é o resultado de um processo de solubilização das materias pétricas do mesocarpo devido á ação da petinase que existe nos frutos. Os princípios imediatos que constituem a camada mucilaginosa sofrem fermentações variadas cocomitantes, que podem ser grandemente prejudiciais.

As experiencias que fizemos mostram que, quando essas fermentações se prolongam por demais, exercem ação nociva sobre a côr, sobre o cheiro do café e tambem sobre a bebida resultante. Essas fermentações do café despulpado poderiam, pois, perfeitamente ser dispensadas, se existissem meios mecanicos eficientes para eliminar facilmente e completamente a camada mucilaginosa que ainda reveste o pergaminho, á saída do despulpador. Infelizmente a maior parte dos aparelhos conhecidos não realiza esse desideratum, e isso explica a razão por que deixámos ainda no processo de preparação do café por via humida, a fásé da fermentação.

Convem, entretanto, assinalar que o novo despulpador "Raceng" construido pela firma Fried Krupp, de Magdeburg (Allemanha), faz o despulpamento, a eliminação da mucilagem e a lavagem subsequente, no mesmo aparelho e numa só operação.

A supressão dos tanques de fermentação, a facilidade do trabalho, a economia de agua e de mão de obra que resultam de sua applicação, são altamente apreciaveis.

Esse aparelho, ainda desconhecido no Brasil, foi experi-

mentado com exito em 1930 na Africa — no Congo Belga ; e nas plantações de Mweka — na Asia : nas Ilhas Neerlandezas.

Livre da substancia mucilaginosa, o café é levado ao terreiro para enxugar. E' necessario eliminar, o mais rapidamente possivel, a agua que o molha externamente. Emprega-se, ás vezes, para esse fim, centrifugas mecanicas. A operação realiza-se tambem facilmente no terreiro, deixando-se apenas o café exposto ao sol, durante algumas horas — de preferencia as menos quentes do dia — sendo, durante esse tempo, constantemente mexido, para evitar a evaporação da agua. Fóra dessas operações, o café deve ser amontoado e coberto.

Uma vez sêco o café exteriormente, convem sécar tambem a semente. Essa operação, a mais importante de todas, deve ser realizada com o maximo cuidado, evitando-se, tanto quanto possivel, a ação direta do sol durante as horas mais quentes do dia, ação por demais violenta, que prejudica grandemente o produto, determinando séca desigual, fazendo rachar a tunica protetora da semente — o pergaminho — e descorando a fava.

Se a séca se efetua no terreiro, é preciso agir com prudencia, removendo o café frequentemente e guardando-o amontoado e coberto, para evitar a ação nociva do sol, nas horas mais quentes do dia, e durante a noite, para obstar a influencia da humidade.

E' mister, nesse periodo da preparação do café, evitar a ação da humidade e, sobretudo, as chuvas. Daí a necessidade de cobrir o café com encerados no terreiro, ou de recolhê-lo debaixo de ranchos, fixos ou moveis, como se pratica correntemente em varios paises da America Central.

Um dos caracteristicos exteriores dos cafés finos suaves, um dos elementos de sua apreciação comercial — é a sua côr verde-azulada, uniforme, firme.

Para conseguir essa côr, a séca deve ser lenta e regular. O café despolpado, exposto diretamente ao sol durante as horas mais quentes do dia, séca rapidamente demais ; o pergaminho racha-se com facilidade, expondo a fava á ação descorante do sol, o que se reflete, muitas vezes, no produto final, pela desigualdade da coloração, que o comercio traduz pela designação de "café pintado". O mesmo se observa igualmente

com os cafés de terreiro quando não se tomam as necessarias precauções contra a ação excessivamente energica da luz solar direta.

Como se vê, essa operação constitue um ponto delicadissimo do beneficiamento e merece a maior atenção dos nossos cafeicultores.

Vimos que, durante a séca no terreiro, o café deve ser amontoado e coberto durante um certo periodo, sendo removido quasi constantemente o resto do tempo, para se obter a uniformidade desejada.

Essas operações exigem certas despezas de mão de obra ; seria talvez mais economico e mais seguro combinar a séca no terreiro durante os dois ou tres primeiros dias, com a séca á sombra no ultimo periodo, em ranchos especialmente organizados para esse fim. A economia de mão de obra, a segurança quasi absoluta de se obter o café fino, de côr firme uniforme, que resulta dessa pratica, compensam largamente a pequena despeza de instalação que esse processo acarreta. Os resultados que obtivemos com esse sistêma, em nossas experiencias, foram sempre excelentes.

Em geral, a duração da sécagem do café despolpado em nosso clima, não vae além de 8 a 10 dias na sombra.

Nas zonas chuvosas é aconselhavel o uso de um sécador para ultimar a sécagem. Apesar de não termos experiencias pessoais, a sécagem artificial é geralmente dada como inferior á sécagem lenta e natural, á qual nos referimos.

O teor normal da humidade das favas, depois da sécagem varia de 10 a 11 %; nesse estado pode ser recolhido á tulha, á espera de beneficiamento.

Tais são as principais medidas que se devem tomar para a obtenção de um tipo de café "mild" de bôa côr, de bom cheiro, e de bôa torração — que dá bebida fina — café de que a procura é atualmente tão grande dos mercados mundiais.

VAMOS RESUMIR O QUE DISSEMOS, pela seguinte fórma :

- 1) — Colher unicamente cerejas bem maduras, de côr vermelha-escura ;
- 2) — Eliminar as cerejas imaturas ou sêcas, que por acaso se

- achem misturadas com as primeiras, para beneficiá-las separadamente ;
- 3) — Despolpar imediatamente após a colheita ;
 - 4) — Deixar o café despolpado fermentar em montes durante 10 ou 12 horas — quando o proprio despolpador não elimina a mucilagem ;
 - 5) — Lavar o café fermentado para eliminar toda a materia mucilaginosa aderente ao pergaminho, usando, tanto quanto possivel, um batedor ;
 - 6) — Eliminar a agua que molha as sementes exteriormente removendo, constantemente, no terreiro, o café ;
 - 7) — Sécar as sementes enxutas com o maximo cuidado. No terreiro deixa-se o café exposto ao sol somente durante algumas horas por dia, amontoado e coberto durante as horas mais quentes e durante a noite. O café deve ser mexido constantemente. Num rancho coberto com folhas de zinco, o café deve ser distribuido por prateleiras moveis ;
 - 8) — Evitar a humidade e sobretudo a chuva ;
 - 9) — A séca termina quando as favas apresentam teôr de humidade de 10,5 a 11 0/0, o que se verifica ordinariamente pela facilidade com que se deixa ainda cortar por um canivete ou pelos dentes ;
 - 10) — As aguas de despolpamento devem ser purificadas ; não podem ser despejadas nos rios antes de passar por um pequeno filtro de depuração.

Não insistimos sobre o beneficiamento, propriamente dito, do café, pois essa operação, é, em geral, bem praticada entre nós. Lembraremos apenas a necessidade da classificação e seleção perfeita dos grãos, para se obterem tipos homogeneos em côr, dimensão e humidade, o que tem uma importancia consideravel para o aspecto, para a torração e, conseqüentemente, para o valor comercial do café.