

O que é o especial do café? Uma análise das lógicas de uso das técnicas utilizadas na colheita do café e seu acionamento discursivo nos chamados “cafés especiais”¹

Lidia Maria Reis Torres (Unicamp/SP)

Palavras-chave: antropologia da técnica; colheita do café; corporalidades

Peço licença para antes de iniciar este texto fazer um parêntese. Acho importante ressaltar que optei por utilizar esse paper e o espaço deste congresso como um espaço aberto para colocar reflexões e ideias iniciais que ainda estão em elaboração e que possivelmente serão apresentadas de maneira mais profunda em minha dissertação de mestrado. Assim, longe de apresentar resultados e discussões teóricas, quero colocar na mesa hipóteses, situações etnográficas que me chamaram a atenção, fazendo aqui quase que um esboço sobre possíveis caminhos a serem ou não trilhados. Dito isso, prossigo.

Antes mesmo de estar em campo, nas fazendas produtoras de café no sul de Minas Gerais, me chamava a atenção a quantidade de pessoas transitando pela cidade com a *maquininha*² nos ombros ou com elas presas sobre carros e transportes coletivos que os levam para fazendas em época de safra.

A *maquininha*, nome pelo qual a população de Cabo Verde/MG se refere à derriçadeira, instrumento de trabalho motomecanizado utilizado na colheita dos grãos de café, é um dos principais instrumentos de trabalho utilizados por quem trabalha colhendo o café. Ela parece perpassar e organizar as atividades na *panha*³ mesmo quando não é utilizada por algumas pessoas. Isto porque a escolha em *panhar* ou não o café com ela, se intersecciona com outras questões que tentarei de maneira mais geral me debruçar neste texto.

“Antigamente quando começou essa história de *maquininha* tinha uns produtores que não gostavam que a gente usasse, falavam que estragava o café. Aí era só na mão mesmo [a colheita], mas hoje em dia é muito difícil fazendas não aceitarem que a gente usa”, relatou João⁴, um de meus interlocutores. Cabo Verde é uma cidade montanhosa, os cafés quase que integralmente ficam sobre relevos muito íngremes, de forma tal que a Colhedora⁵ não passa. Assim, a colheita no município é feita de forma manual, através da *maquininha* o que faz ela

¹ Trabalho apresentado na 32ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 30 de outubro e 06 de novembro de 2020.

² A partir de agora expressões locais virão grafadas em itálico.

³ Expressão local para se referir a atividade de apanhar o café.

⁴ Todos os nomes utilizados serão fictícios.

⁵ Máquina Colhedora é utilizada para fazer a colheita mecânica do café.

estar tão presente e compor de forma contundente a paisagem visual e sonora da cidade em época de *panha*.

O café é a principal atividade econômica de Cabo Verde, portanto, grande parte da população se relaciona, de maneira direta ou indireta, com a colheita. Porém, em períodos de safra, algumas fazendas de grande e médio porte, contratam *panhadores* de outras cidades e estados para trabalhar colhendo os cafés. São trabalhadores e trabalhadoras de cidades de Minas Gerais, do Paraná e da Bahia.

Durante a safra, que pode durar de 3 a 4 meses, estes trabalhadores residem nas fazendas que os contratam. Em *alojamentos*, que são grandes galpões com quartos compartilhados ou em *colônias*, pequenas casas localizadas umas ao lado das outras. Porém, apenas são contratadas mulheres *migrantes*, ou *de fora*, como são conhecidas as pessoas de outras localidades que vão trabalhar com a colheita em Cabo Verde, se estas possuírem algum tipo de vínculo familiar com os homens contratados, isto é, se forem filhas, esposas, tias ou mães destes. Digo tudo isso porque em muitos contextos etnográficos analisados isto foi fundamental para a organização do trabalho realizado na colheita do café. A organização do trabalho na colheita, por sua vez, parece ter relação direta com quais e se instrumentos de trabalho serão usados, e portanto, em como corpos se organizam espacial e laboralmente.

Dialogando com técnica da forma pela qual foi apresentada por Carlos Emanuel Sautchuk (2017) como “um conjunto de meio instrumentais e sociais, com os quais o homem realiza sua vida, produz e, ao mesmo tempo, cria espaço” (Id. *ibid.*:16), mas também com a definição de Milton Santos (2002) segundo a qual técnica é parte de um território, sendo elemento de sua constituição e de sua transformação, me pergunto quais relações são criadas, negociadas, mantidas e rompidas durante a colheita do café. Se a técnica, ou melhor dizendo aqui, se as formas pelas quais acontece o ato de apanhar o café, também diz sobre o meio social e a criação de espaços sociais, como estes espaços são criados? O que influencia ou é influenciado pela escolha de determinados instrumentos e pela conseqüente divisão de trabalho na *panha*?

A organização do trabalho na colheita

Há diferentes formas de realizar a colheita do café. Em cada fazenda, em cada *turma*⁶, há diferentes formas de se organizar e *panhar* o café. Não há apenas um modo de realização da atividade e não é o objetivo deste texto generalizar as formas de colheita ou defini-la de antemão. Aqui, irei discorrer sobre os principais modos de atividade que apareceram para

⁶ Grupo de pessoas que vão juntos e se dividem entre corredores de cafezais.

mim durante trabalhos de campo que, como toda pesquisa, está situado em contextos e tempos específicos.

Principalmente em grandes e médias fazendas, a *panha* é realizada em duplas. Quase sempre, as duplas são formadas por afinidades e escolhe-se para trabalhar junto alguém com quem se tenha vínculo mais íntimo, sendo amigos ou familiares, a título de exemplo, entre cônjuges e/ou entre pais e filhos. Na colheita, as atividades realizadas consistem em primeiro apanhar os grãos de café de forma manual ou com a *maquininha*, depois recolher aqueles que caem sobre o *pano* que fica estendido próximo aos pés dos cafezais. E, posteriormente, colocar todos estes grãos em *sacas* ou *latões* que ao fim da jornada de trabalho são contabilizados pela fazenda para a remuneração dos trabalhadores. Nessa última etapa descrita cada fazenda realiza de uma forma, porém, é comum e geral a ordem de primeiro *panhar* e depois *puxar o pano*.

As negociações sobre qual pessoa da dupla *panhará* ou qual irá *puxar o pano* passam por outros fatores. Claro, há duplas que fazem todas as etapas conjuntamente, há pessoas que preferem trabalhar sozinhas, mas frequentemente ouvi relatos, especialmente das mulheres que eram de outras cidades e estados, que me contaram que preferiam ficar *puxando pano* do que trabalhar com a *maquininha*. Isto porque, segundo elas, depois elas precisariam cuidar das atividades domésticas e dos filhos, e elas evitavam a *maquininha* por ser pesada e *doer o corpo*, dificultando ou impossibilitando a realização de suas outras atividades que estavam para além do espaço da colheita.

A dor no corpo discursivamente aparece de forma frequente. É afim de evitar maiores dores corporais que algumas mulheres, por exemplo, evitam trabalhar com a *maquininha*, que *preferem trabalhar puxando o pano*. “Doi o corpo também, mas aí doi mais o joelho, as costas. A *maquininha* doi muito o braço, doi o corpo inteiro”, segundo Raíssa, que há 5 anos saiu de Varzelândia, norte de Minas Gerais para ir para a colheita do café em Cabo Verde, no sul de Minas Gerais, junto à seu marido e seus dois filhos.

Mas também há aquelas que me disseram que preferem trabalhar com a *maquininha*. E que me contaram que diferentes marcas da derriçadeira, têm diferentes pesos e possivelmente também influenciariam na produtividade do trabalho. As mais leves, teriam menor produtividade; as mais pesadas, ao contrário, teriam maior produtividade. Elas disseram que a maioria dos homens preferem as mais pesadas, mas que elas *não ficam muito pra trás não*. “Eu uso a mais leve e mesmo assim panho quase igual meu marido, ele fica 1 ou 2 latões na frente só. Mas as vezes eu até consigo passar ele”, contou Beatriz, interlocutora caboverdense

que também me disse que mesmo sendo da mesma *turma* que seu marido, prefere *panhar sozinha*, porque não tem *enchecção de saco* e tem *maior autonomia*.

Vanilda, que há 10 anos saiu da Bahia para trabalhar em Cabo Verde e nunca mais voltou para sua cidade natal, também me contou que desde que se separou de seu marido prefere trabalhar sozinha, que o trabalho *rende* muito mais porque não têm brigas e ela pode fazer tudo *do jeito dela*. Ela disse que trabalha com a *maquininha* mais pesada e que ela sempre termina muito rápido seu trabalho, entre uma conversa e outra, ela me contou rindo, que algumas vezes seus companheiros de turma pedem pra ela ajudá-los em alguma das atividades, *ajudando com o pano* por exemplo, mas que ela não gosta muito de interações e as vezes finge que não terminou suas coisas e faz mais devagar só pra não ter que ir ajudá-los quando termina seu trabalho.

Vanilda, Beatriz e a imensa maioria de meus outros interlocutores disseram tomar remédios para dor muscular, independente das atividades que realizam na colheita. O cansaço corporal é um fato. Porém, tanto as negociações que perpassam as divisões de trabalho quanto muitas das socializações que acontecem na colheitam parecem estar em diálogo justamente com os limites deste corpo, quais dores serão mais suportáveis, dados os espaços outros que circularão. Ou quais dores são superadas para a construção do espaço social que, por exemplo, as mulheres querem criar tendo independência e autonomia sobre eles.

Se são contextos anteriores, como atividades domésticas, ou se é a preferência por trabalhar sozinhas, que modulam as divisões e socializações que acontecem durante o trabalho na colheita, me parece que as técnicas utilizadas na colheita, que se relacionam com os instrumentos técnicos para a realização da atividade, e os contextos que tangenciam os e as apanhadoras de café parecem ser coproduzidos, sendo mutuamente transformados. E isso fica claro se fizermos uma abordagem processual (Mura, 2011) e um entendimento das técnicas a partir de suas lógicas e práticas de uso.

Se no caso da colheita as técnicas são operadas por um corpo. Este nunca é um corpo sozinho sem intersecções. Se se tira o contexto, nada sobra. Há regionalidades, gênero, geração que se interseccionam ali. Se é verdade que as técnicas também marcam um corpo, o oposto também é verdadeiro, e um corpo também influencia as técnicas.

Atualmente, portanto, na etapa posterior da colheita do café, nas vendas dos cafés tidos como especiais, muito têm se falado e buscado uma possível diferenciação do produto justamente pelas técnicas utilizadas em sua produção. Falarei sobre isso, também de maneira muito resumida, no próximo tópico.

O mercado de cafés especiais

De acordo com a Metodologia de Avaliação Sensorial da SCA (Specialty Coffee Association), café especial é todo aquele que atinge, no mínimo, 80 pontos na escala de pontuação da metodologia (que vai até 100), sendo avaliados os seguintes atributos: fragrância/aroma, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, sabor, acidez, corpo, finalização, harmonia, conceito final.

Porém, segundo a Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA), para o cafeicultor requerer o Selo de Qualidade BSCA para seu produto, o primeiro passo é sua propriedade estar certificada, isto é, a propriedade precisa estar em conformidade com padrões ambientais, sociais e econômicos avaliados pela Associação. Apenas depois de certificada a propriedade, o café pode ser avaliado e possivelmente cotado como especial.

Porém, em algumas entrevistas realizadas com produtores de cafés especiais, e também analisando cafeterias e espaços de torras desses cafés, não foram poucas as vezes em que eles me disseram que o especial do café era o aroma, o sabor, as pontuações, mas também e principalmente, as relações envolvidas ali, de afeto, amizade e proximidade entre as pessoas que produzem, as pessoas que torram, que vendem e àquelas que consomem os cafés.

Muitos produtores de cafés especiais me revelaram vontades de criar espaços em suas fazendas, para o turismo, para que as pessoas conheçam e se aproximem do que é produzido, “como o que acontece por exemplo em muitas vinícolas”, me contou Luan, produtor de café especial de Cabo Verde, “diferente do que a vida inteira a gente produziu, que as pessoas não pensam sobre o que fazem, e sobre aquilo que consomem”, completa ele.

Júlia Dias Escobar Brussi (2017), pesquisando rendeiras e designers do Ceará destaca um outro viés da produção de rendas para além do viés econômico, buscando ressaltar analiticamente a forma com que relações se estabelecem a partir da elaboração de rendas. Como descreve Brussi (2017), “o importante para elas é fazer a renda, atividade pela qual se dizem viciadas: ‘Hoje eu me sinto viciada, eu sou viciada. Faço qualquer coisa de renda, sacudindo meus bilros tá tudo bem!’” (id.,ibid.:98).

Com discurso parecido, muitos produtores de cafés especiais dizem que o fazem pelo prazer da atividade em si, pelos novos tipos de relações e de proximidade que é possível ter com as pessoas que consomem seus cafés, que vendem, que torram e, portanto, que ao produzir cafés especiais, produziram um novo tipo de relação com o café em si. Ainda que a maioria deles também produzam cafés tradicionais, eles disseram que o que transformou sua relação com o trabalho e com o modo de fazer o trabalho, foi quando começaram a produzir e vender cafés especiais.

Alguns também salientam que a escolha dos cafés depois de colhido para a composição dos lotes que serão vendidos, é feito de forma totalmente manual, e muitas vezes de forma pessoal pelos próprios produtores. Este processo de *catação manual* também pode ser visto em algumas embalagens, e nas páginas dos produtores de cafés especiais, como se esta aproximação do corpo, do *cuidado*, do *pensar sobre o que é feito*, fosse algo que agregasse e que diferenciasse os produtos que serão por eles vendidos.

Luan, conta que “antes de produzir café especial, nem sabia o que eu plantava, eu colocava tudo na cooperativa e eles vendiam, torravam. Hoje eu faço tudo, eu seleciono o café, eu acompanho a torra, escolho a embalagem, conheço meus compradores. Agora eu faço, porque amo. Nunca foi só pelo café”.

Mas, se na fase do pós colheita, parece estar crescendo a valorização por um café que demora mais tempo para ser vendido, porque tantas vezes é escolhido de maneira manual e há uma exaltação dos cuidados de pessoas específicas, àquelas que produzem estes cafés, para a composição do produto. E se há uma aproximação e criação de vínculos entre produtores e consumidores. Na etapa da colheita do café em si, na *panha*, entretanto, pouca coisa parece ter mudado, ou muda de maneira muito tímida. Ainda são poucos os interesses ou a exaltação discursiva por parte do mercado e por parte de muitos produtores em relação à àqueles que são responsáveis por levar o grão de café até eles.

Referências Bibliográficas

BOURDIEU, P.. *A distinção*. São Paulo: Edusp. 2007

BRUSSI, J. D. E.. *Fazendo renda em casa e 'no curso': aprendizagem na prática*. Revista Equatorial: Revista do programa dos alunos de pós graduação em Antropologia Social, v. 6, p. 114-144, 2019a.

_____. *The Sound of Technique: Gesture, rhythm and form in bobbin lacing in the Brazilian Northeast*. Vibrant (Florianópolis), v. 16, p. 1-20, 2019b.

_____. Dos traços dos designers às linhas das rendeiras: os percursos de uma transformação. In: SAUTCHUK, C. E. (Org.). *Técnica e transformação: perspectivas antropológicas*. 1ed. Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017, v. 1

DEBORTOLI, J. A. O. ; SAUTCHUK, C. E. *Técnica, corpo e arte: aproximações entre antropologia e motricidade*. Licere (Centro de Estudos de Lazer e Recreação. Online), v. 16, p. 21, 2013.

INGOLD, Tim. *Da transmissão de representações à educação da atenção*. Educação v. 33, n. 1, 2010.

_____. *Andando na prancha: meditações sobre um processo de habilidade*. In: estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição/Tim Ingold; tradução de Fábio Creder.—Petrópolis, RJ: Vozes, 95-110. 2015

MAUSS, M. *As técnicas do corpo*. Sociologia e Antropologia. Cosac Naify. 2003

MURA, Fabio. *De sujeitos e objetos: um ensaio crítico de Antropologia da Técnica e da Tecnologia*. Horizontes Antropológicos (UFRGS. Impresso), v. 36, p. 95-125, 2011

RIBEIRO, G. L. *Tecnotopia versus Tecnofobia. O Mal-Estar no Século XXI*. Humanidades em Revista, Brasília, v. 45, p. 76-87, 1999.

SANTOS, Milton. *A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção*. Edusp, 2002.

SAUTCHUK, C. E.; SAUTCHUK, J. M. M. . *Enfrentando poetas, perseguindo peixes: sobre etnografias e engajamentos*. Mana (UFRJ. Impresso), v. 20, p. 575-602, 2014a.

SAUTCHUK, C. E.. *Aprendizagem como gênese: prática, skill e individuação*. Horizontes Antropológicos (UFRGS. Impresso), v. 21, p. 109-139, 2015.

SAUTCHUK, C. E.. BERT, Jean-François. « *Les techniques du corps* » de Marcel Mauss. Dossier critique. (resenha). Horizontes Antropológicos (Online), v. 20, p. 424-426, 2014b.

SAUTCHUK, C. E.. *O que a rede nos ensina sobre o pescador?*. Revista Coletiva, v. 01, p. 6, 2010.

SAUTCHUK, C. E. (Org.). *Técnica e transformação: perspectivas antropológicas*. 1ed.Rio de Janeiro: ABA Publicações, 2017, v. 1