







Affonso de E. Taunay

Da Academia Brasileira

DNC

Subsidios para a Historia
do Café no Brasil Colonial

EDIÇÃO DO
DEPARTAMENTO NACIONAL DO CAFÉ

1935

Rio de Janeiro

633.73(81)(0...)
T226

I. B. C.

BIBLIOTECA

Nº. 498/62

04,04,62

RIO DE JANEIRO

Affonso de E. Taunay

da Academia Brasileira

Subsidios para a Historia do Café
no Brasil Colonial

1935

RIO DE JANEIRO

Algumas palavras de prefacio

Correspondendo a honrosa incumbencia do digno presidente do Departamento Nacional do Café, o Sr. Dr. Armando Vidal, abalançamo-nos a compendiar a historia da propagação cafeeira no Brasil, o que corresponde, como é obvio lembrar-o, a esboçar vastissimo quadro.

Assumindo a superintendencia da grande organização economico-financeira, que é o Departamento Nacional do Café, incluiu o Sr. Dr. Armando Vidal, em seu programma, uma série de iniciativas de ordem cultural, complementares de sua actuação agricola e commercial em defesa do grande, do principal esteio da economia brasileira.

Ainda ultimamente, mandando reproduzir, em volumes portateis, a tiragem feita pelo Dr. Assis Chateaubriand, a 15 de outubro de 1927, para "O Jornal", do Rio de Janeiro, reimprimindo a monumental edição commemorativa da passagem do segundo centenario da introdução do café no Brasil — escrevia o Dr. Armando Vidal ao apresentar estes livros:

"O Departamento Nacional do Café, além das funções de regularização dos mercados, a mais sensível para o publico em geral, tem uma alta finalidade cultural. Esta abrange todos os assumptos de natureza agricola, industrial e commercial do café, e, bem assim, todos os estudos economicos, legislativos e historicos sobre esse producto."

"Para attender de prompto e de fórma succinta a estes objectivos, o Departamento mantém a revista DNC e o Boletim Quinzenal DNC. Para facilitar a rapida consulta da legislação publicou a "Legislação cafeeira do Brasil", e como elemento de divulgação, acaba de editar o opusculo "O cyclo do café, da semente á chicara".

"Tres obras fundamentaes conta divulgar o Departamento Nacional do Café em breve tempo: "Historia do café no Brasil", "Anuario estatistico" e "Collecção geral da legislação cafeeira", estando as duas ultimas com a impressão adeantada."

"A systematisação historica do café, não pode ser organizada com a rapidez desejada pela vastidão e difficuldade do assumpto. Para auxiliar a execução desta obra grandiosa, necessario é reunir os

elementos esparsos existentes, para o que o Departamento se tem utilizado das paginas de sua Revista. Nestas não cabia, porém, o vasto cabedal de informações que se contém no numero especial d'"O Jornal" dedicado ao bi-centenario do café."

"O conjunto de informações ahi encontradas é de tal ordem que o Departamento Nacional do Café resolveu perpetuar-as neste volume, tornando possivel, a um grande numero de interessados, a leitura, hoje difficil, do numero esgotado de um diario."

Proseguindo na directriz que tanto lhe recommenda a elevação mental e o interesse pela cultura, pediu-nos o Dr. Armando Vidal uma exposição succinta do problema historico da propagação cafeeira no Brasil, em suas linhas geraes.

Publicada esta pequena monographia, em meados de 1934, pelo D. N. C., e em edição fartamente illustrada solicitou o Sr. Dr. Armando Vidal que della fizéssemos como que um abstract, destinado a um dos mais bellos e prestigiosos órgãos da imprensa illustrada universal *Le Figaro Illustré*.

A este resumo traduziu distincto homem de letras francez, ha muito entre nós residente, e autor da versão para o seu idioma, de varios dos nossos livros capitaes: — o Sr. Conde Maurício de Périgny.

Commette-nos agora o Sr. Dr. Armando Vidal o pesado encargo de fazer um historico do café no Brasil.

La via é lunga...

Não longa, mas longuissima. E cerra-da, a série dos obstaculos a vencer.

Immenso já se escreveu sobre o café no Brasil e fóra do Brasil. Nem por menos podia ser, tratando-se de um dos mais notaveis artigos do commercio universal e do esteio da economia brasileira.

A xeno-bibliographia, e a nacional, comprehendem verdadeira bibliotheca, onde, ao lado de monographias valiosas, occorre enorme massa de escriptos, sem valor algum, versando sobre as diversas e multiplas particularidades referentes aos problemas da industria e do commercio cafeeiros.

Em nosso paiz abundam as monographias, os estudos de toda a especie re-

lativos aos mil e um problemas do producto mestre de nossa riqueza. Nada mais natural, aliás.

“O Brasil é o café”, tal a phrase desde muito sahida dos labios de um estadista do segundo Imperio e a cada passo repetida. E hoje, decorrido quasi um seculo após a enunciação de tal axioma, pode-se dizer com toda a segurança: — O Brasil ainda é o café!

Nada mais comprobatorio de tal posição do que o desiocamento do eixo economico nacional, para o sudoeste, desde que as terras montanhosas, e portanto mui sujeitas á erosão, das velhas zonas cafeeiras, cessaram de supportar as lavouras da planta arabica.

Toda esta bibliographia brasileira encerra muitos capitulos preciosos, envolve mil e um aspectos, por vezes superiormente expostos, da historia, lacunosa, e não codificada, de um panorama de civilização que ainda apresenta trechos a pintar.

E' um ensaio de consolidação da bibliographia existente que nos abalancamos a realizar, procurando escrever uma historia da propagação da cultura cafeeira no Brasil.

Assumppto de dilatadissimas proporções, o esforço que exige apresenta-se realmente pesadissimo.

Para tanto nos valeremos dos excellentes trabalhos realizados por verdadeira legião de trabalhadores e eruditos, antigos e modernos.

Impossivel nos seria levar a cabo tão penoso labor, não fôra o soccorro de taes monographistas. Entre elles, ultimamente, avulta o dos pesquisadores e evocadores aggrupados para a publicação do notabilissimo numero de “O Jornal”, commemorativo do segundo centenario do café.

Tratando-se de um historico do café no Brasil, parece-nos indispensavel que a introdução a este trabalho compendie uma summula do que de mais autorizado se tem até hoje publicado sobre os primordios da lavoura cafeeira, no seu paiz de origem, e no Oriente, assim como os principaes episodios da introdução do uso do café nos grandes paizes occidentaes.

Delles, e cada vez mais notavel, provocou o commercio da fava de Moka a transplantação do cafeeiro á America antilhana e á Guyana de onde veio ter ao Brasil.

Paturage et labourage ce sont les deux mamelles de la France, apregoava como tanto é sabido, o grande ministro de Henrique IV, numa phrase infinitas vezes repetida. E merecendo sel-o, pois traduz a synthese de um estado economico nacional, numa época em que não havia ainda industria e, por assim dizer, apenas officios, e quando a França mal esboçara a sua politica colonial.

A mesma orientação do espirito ue Sully levou, em principios do seculo XVIII, o illustre jesuita italiano, João Antonio Andreoni — mais de seculo e meio tenazmente occulto sob o pseudonymo celebre de Antonil, desvendado pela argucia do sabio Capistrano de Abreu — a mesma orientação levou o illustre ignacino a intitular, como o fez, o seu livro, no Brasil tão famoso.

Obra tão notavel, que o governo portuguez, impressionado com a sua veracidade, lhe ordenaria rigoroso confisco e destruição, receioso de que servisse de porta voz das riquezas auríferas do Brasil perante o Universo, assim se estimulando o appetite das nações fortes e sequiosas de sólos ricos em metaes nobres.

Cultura e opulencia do Brasil por suas drogas e minas é o titulo deste tratado inestimavelmente precioso em que se descrevem as duas grandes bases de toda a economia brasileira, em principios do setecentesimo. As drogas vêm a ser o assucar e o fumo.

E as minas, as do enorme pactolo que apenas começava a ser explorado, na região do hinterland fluminense, o do Espinhaço e seus contrafortes.

E, com effeito ao Brasil, já então duas vezes secular, creara a canna de assucar. Só haviam, até fins do seculo XVIII, realmente prosperado e enriquecido os nucleos onde a graminea saccharifera vicejara, na tira do massapé de Pernambuco e na mancha do Reconcavo bahiano.

E, assim succedera até que os paulistas revelassem a enorme bolsa de ouro nativo dos vales atormentados do Espinhaço. Mas esgotada esta e as outras, muito menos opulentas de Goyaz e Matto Grosso, voltaria o assucar a ser a grande “mama” do Brasil. Até que occorresse o colapso da baixa de seu preço como consequencia das perturbações do commercio universal, creadas pela Revolução Franceza, o imperio napoleonico de que nascera a utilização do theor sachariño da beterraba.

Por todos os motivos, sobretudo os de ordem historica, é digna de reparos a injustiça enorme, praticada em 1822, quando, no escudo imperial do Brasil, recém-independente, deixou de figurar uma haste de canna. Mil direitos mais tinha á homenagem ali de que o ramo de fumo.

Só se comprehende, mesmo, esta exclusão por uma questão de ordem meramente esthetica, pelo facto de que os artistas que compuzeram tal escudo J. B. Debret e Felix Emilio Taunay entenderam que as côres do grão da rubiacea e a das flores do fumo permittiam mais feliz combinação e conjuncto menos assymétrico, motivo mais equilibrado do que se substituisse o ramo do tabaco pela haste da canna.

Mas assim procedendo deixavam de respeitar a verdade historica em sua integridade e, até, a realidade dos factos, pois, em 1822, o assucar continuava a ser um genero do commercio brasileiro incomparavelmente mais importante do que o tabaco e mais vultuoso do que o proprio café.

Houvesse Antonil vivido e escripto o seu livro cento e vinte annos mais tarde, já certamente attribuiria a primazia da "cultura e opulência do Brasil" á planta do café e não á das cannas" na lavra do assucar dos engenhos reaes moentes e correntes".

Este primado, desde os principios do seculo XIX, se assignala cada vez mais absorvente e até os nossos dias, continúa avassalador, imperioso.

Quando, em 1927, por entre estrondosas festas, se celebrou o segundo centenario da introdução do cafeeiro no Brasil, via Belém do Pará, pediu-nos a Commissão Central, organizadora do grande certamen de São Paulo, um lemma para as suas publicações e cartazes. Não hesitamos em lhe propôr estas tres palavras que nos parecem traduzir a synthese economica nacional hodierna: **Café, esteio do Brasil: Coffea Brasiliæ fulcrum.**

E tivemos a grande satisfação de ver tal ponto de vista immediatamente accedido, *in totum*, pelos nossos illustres consultantes.

Com effeito, que seria o Brasil, hoje, sem o café? Onde iria procurar um succedaneo no commercio universal, artigo de tamanha valia e volume para as suas operações internacionaes no conjuncto dos negocios mundiaes? Que lhe daria pretexto para a obtenção das letras do

cambio indispensaveis á sua civilização?

Sem o café seria o Brasil uma Ançola, ou pouco mais.

Assim como na segunda metade do seculo XVIII a fugacidade dos proventos do ouro trouxe o deslocamento da capital brasileira, da Bahia para o Rio de Janeiro, enriquecido pelo commercio com as Minas Geraes, a cultura cafeeira provocou o opulento notavel do centro do Brasil em relação ás demais zonas do paiz, a principio na região fluminense e da "Matta" de Minas, depois na de São Paulo.

Para nós outros brasileiros, maxima debetur coffeae reverentia seja-nos permittido escrever a paraphrasear a famosa phrase ciceroniana.

E realmente, repitamol-o, que seria o Brasil sem o café? Que seria actualmente este enorme arcabouço sem ter, para o representar no conjuncto do commercio universal, a manipulação de um genero de valor tambem universal?

Se temos cambio, c'est toi divin café! apostrophemol-o com o famoso hemistichio delileano.

Se o paiz possui o que possui, em materia de aparelhamento e de recursos normaes: c'est toi divin café! Se não cahimos na estagnação dos paizes mineiradores do Pacifico, esgotados os recursos extractivos: C'est toi divin café!

Se acabados os dias prosperos da canna de assucar e do ouro não baixamos ás condições do atrazo de costa fronteira africana: c'est toi divin café!

E, com effeito, que seria do Brasil imperial sem o café? Que outro factor lhe poderia ter fornecido a potencia financeira de que lhe decorreu, durante decennios, a hegemonia sul-americana?

Que seria do Brasil actual sem o café? Onde arranjar substituto de seu valor para as exigencias imperiosissimas da balança do commercio, inexoravel para com os povos que não produzindo regredem?

Onde descobrir genero de igual valor monetario? De tão grande apreço e tão alta capacidade acquisitiva sob tão pequeno volume?

Que era São Paulo antes do café? Dirão os sentimentaes, a quem impressiona Euclydes da Cunha, e verberam os "fazedores de desertos" que o café arrazou a floresta e atraz de si deixou o ermo em terras fluminenses de serra acima, nas mineiras da Matta e nas do norte paulista.

Continua, em sua marcha, a esterilizar o sólo por toda a parte onde passa a sua pomicultura, formosa entre todas.

Mas não se esquegam os acerbos reparadores que se realmente despiu terrenos mal feitos e asperos, e esgotou-os temporariamente, operou admirável transmutação de valores. A selva da rubiacea deu o ouro com que se fizeram dezenas de milhares de kilometros de ferro-vias, fez surgir a civilização á face das terras onde após as fazendas vieram as cidades.

"Heri solitudo hodie civitas!" Quantas e quantas das nossas cidades fluminenses, mineiras e paulistas não poderiam adoptar como divisa este mote? E não é um surto identico o que o café está provocando, exactamente nos dias de hoje, nas zonas ruraes do noroeste paulista, do noroeste panense hontem solidão, hoje cheio de cidades!

E onde está este outro esteio da nossa economia nacional sobretudo depois que a borracha baqueou? Não é do café que o Brasil haure os seus recursos essenciaes? Já não se calcula que rendeu ao paiz perto de cincoenta milhões de cõntos de reis?

Assim com o maior espirito de justiça se celebrou em toda a extensão nacional, nas zonas cafeeiras e nas não cafeeiras, a ephemeride faustosissima e bicentenaria de maio de 1727.

E as vozes da gratidão relembrou os nomes dos benemeritos do paiz, esses precursores que alicerçaram a grandeza do Brasil agricola moderno nas sementeiras da planta arabica.

Sim, porque, irretorquivelmente, ha mais de um seculo se pode affirmar:

Coffea Brasiliæ fulerum!

Até ha bem pouco era a historia do café no Brasil a mais defeituosa.

Sobre ella não havia senão summarias indagações, desconnexas lacunosissimas, sobretudo, perdidas na massa de enorme documentação inaproveitada pela legião dos repetidores impenitentes uns dos outros, que assentaram arraias no estudo de nossos fastos.

Algumas tentativas sérias se fizeram, de longe em longe, desde os tempos em que Monsenhor Pizarro, Ayres do Casal, Sylvestre Rebello nos forneceram escasissimas notas sobre os primordios da cultura cafeeira em nossa terra.

Facto curioso: nos escriptos do primeiro brasileiro que tratou de café — Fr. José Marianno da Conceição Velloso,

nem uma unica nota occorre históriando a introdução da rubiacea no Brasil.

E, no entanto, a respeito da fava arabica imprimiu o illustre franciscano — primeiro talvez dos scientistas nascidos no Brasil e cujo valor seria absurdo querermos rememorar — dois livros assaz volumosos do seu **O fazendeiro do Brasil** sobre as excellencias do café e suas vantagens para a grande colonia portugueza.

Nada mais fez porém do que traduzir uma série de trabalhos francezes e inglezes, sem, no entanto, lhes appôr uma unica nota nacional.

Tão mal esclarecidos permaneceram, durante mais de um seculo, os fastos do café entre nós, que, nem sequer, foi o publico brasileiro informado da verdade sobre os factos da primeira apparição da rubiacea no seu paiz.

Totalmente ignoravam os nossos antigos monographistas o papel capital que, acerca do caso, representa o Pará e nem sequer parecem ter jámais ouvido falar no nome do introductor do café no Brasil: Francisco de Mello Palheta.

Nem mesmo os mais notaveis como Borges de Barros, Visconde da Pedra Branca, em 1813, Ayres do Casal em 1817, Monsenhor Pizarro em 1820, José Sylvestre Rebello em 1833, Balthasar da Silva Lisboa em 1835, Januario da Cunha Barbosa em 1842 e até o eminente botanico Francisco Freire Allemão em 1856.

Escrevendo em 1860 a sua **Monographia do cafeiro e do café** mostrava Frederico Burlamaqui, aliás homem de notavel instrucção, ignorar o que quer que fosse sobre os factos capitaes de 1727 e de seu determinador.

Assim tambem, em 1879, Paulo Porto Alegre na sua aliás excellente **Monographia do café** ou Theodor Peckolt na **Historia das plantas alimentares e de gozo do Brasil**.

E, facto curioso, tudo provinha da falta de pesquisa, aliás facillima, desde que já em 1847 publicara a **Revista do Instituto Historico Brasileiro a Viagem e visita em o bispado do Grão Pará**, em 1762 e 1763, do bispo D. Fr. João de São José Queiroz.

Se os autores nacionaes revelam tal insciencia, que esperar dos estrangeiros?

Já, em 1910, imprimindo-se o quarto tomo do **Livro do centenario**, trouxe outro desenvolvimento, em materia de dados para o historico do café, a pequena memoria de Moura Brasil alli inserta. Verdade é que tivera inspirador do mais alto

quilate: Capistrano de Abreu, íntimo amigo do autor.

Em 1915 divulgou Manoel Barata preciosos informes compendiando documentação nova, variada e abundante, em sua memoria: **A antiga produção e exportação do Pará.**

Final a occurencia do segundo centenario do café, em 1927, promoveu notavel recrudescencia da inspecção dos factos cafeeiros, cabendo enorme parte desse conjuncto á do esclarecimento dos factos dos primeiros annos.

Com a confecção do numero especial do **O Jornal**, tentamen verdadeiramente notavel, ensejo houve para que se escrevessem numerosas memorias de cunho historico muitas dellas realmente valiosos.

No meio dessa enorme contribuição representada pelas mil paginas dos dous alentados tomos, editados pelo Departamento Nacional do Café, quanta cousa valiosa!

Abre-a a documentada monographia de Basilio de Magalhães **Quem era Francisco de Mello Palheta** onde, o douto historiadador aproveitou os ricos subsidios esparsos de Capistrano, Rio Branco, Rodolpho Garcia, Barata, etc. e outros elementos oriundos do proprio esforço.

Do grande trabalhador a quem se deve este estudo de grande valia ainda recolheu a obra duas outras contribuições de largo e valoroso tomo: **Bibliographia brasileira e estrangeira sobre o café no Brasil e As lendas em torno da lavoura do café.**

Seu filho e discipulo, Hildebrando de Magalhães, galhardamente lhe acompanhou os passos, publicando uma "monographia", reimpressa em 1934, sob o titulo perfeitamente cabivel de **Historia do Café**, excellent trabalho sob todos os pontos de vista.

São estas as memorias basicas da edição de "**O Jornal**", onde se contém enorme copia de artigos historicos, varios delles excellentes mas de muito menor tomo, comtudo, do que os dos dois eruditos acima citados.

Além deste material bibliographico, hoje reunido na edição do Departamento Nacional do Café, grande copia de outros elementos existe em livros, periodicos e publicações de hemeroteca, assignalados na resenha intensa e utilissima, mas ainda forçosamente lacunosa, de Basilio de Magalhães.

Os elementos regionaes avultam sobre-

tudo, como é de esperar, nas grandes regiões cafeieras do paiz. Taes as obras dos Padres Ferreira de Aguiar e Antonio Caetano da Fonseca, do Barão de Paty do Alferes, Nicolau J. Moreira, Carlos Augusto Taunay, Antonio da Silveira Caldeira, Agostinho Rodrigues da Cunha, Moreira de Azevedo, F. P. Lacerda Werneck, Persio Pacheco e Silva, Padre Araujo Marcondes, Corrêa de Mello, Sylvio F. Rangel, Augusto C. da Silva Telles, Augusto F. Ramos, Lourenço Granato, etc., e de muitos outros nomes da hoje colossal bibliographia cafeiera.

Assim, ha immenso onde respigar, e numa documentação do melhor quilate. E é deveras de se lastimar que em publicação official como essa que, em 1929, fez imprimir o governo do Estado de Minas Geraes, para commemorar o segundo centenario do cafeiro no Brasil, vejamos apparecer, como base para a historia da introdução do café no paiz, um romance pseudo-historico filiado á escola notabilizada pelos processos do mestre humorista Mendes Fradique.

Já que o estudô por nós emprehendido teve de tomar as dimensões pedidas pela vastidão e a importancia do assumpto, entendemos que se tornava absolutamente imprescindivel precedel-o por um apanhado da historia geral do café, até a implantação definitiva da rubiacea em nossa terra.

Para tanto nos valem os sobretudo de duas obras realmente notaveis.

E' a primeira a monumental monographia de William H. Ukers, o **All about coffee**, publicada em 1922, obra que representa uma summula de esforços realmente prodigiosos, tentamen que por vezes parece dever escapar á capacidade constructiva de um só homem.

E' a segunda incomparavelmente menor como porte, e o seu programma annuncia, aliás, versar sobre campo muito mais reduzido do que o livro do escriptor yankee.

Referimo-nos á memoria **Ensaio critico-historico sobre o café e investigação etymologica do nome**, da autoria do Dr. Jorge Augusto Padberg Drenkpoi, ao nosso Museu Nacional.

Surge nas paginas do volume III do **Boletim do Museu Nacional do Rio de Janeiro**, tomo este impresso no Rio de Janeiro, em 1927, e destinado tambem a commemorar o segundo centenario da transplantação da rubiacea ao solo brasileiro.

Representa esta monographia uma synthese obtida á custa de notavel labor. E ficará certamente como uma das melhores contribuições da bibliographia universal do café.

Deu-se o Dr. Padberg ao trabalho do vultuoso e incansavel cotejo e verificação das fontes documentaes e das opiniões dos mais celebres e autorizados monographistas que estudaram a historia do café.

E a sua critica se exerce cerrada, com exigente apuro da verdade.

De ambos estes autores muito teremos que nos valer para o estabelecimento de nossos capitulos iniciaes.

Pena é que Ukers se tenha deixado arastar a escolher para a sua excellente obra tão immodesto título: **Tudo o que ha sobre o café! All about coffee!**

Nem se comprehende tal deslise, tal sacrificio á vangloria!

Deixou-se o nosso autor empolgar pelo inebriamento perigoso do exegi monumentum horaciano, deficientemente aliçerçado nas paginas de muitos de seus capitulos.

Apesar do titulo immodestissimo, repitamol-o, apresenta a obra de Ukers — tão importante e tão cheia de capitulos primorosos — a parte brasileira por assim dizer insignificante. Permite gravissima arguição a se lhe exprobar. **All about coffee... excepting in Brazil** é sub-titulo que se lhe pode inculcar. Pretender historiar tudo o que ha sobre cate desleixando, como se desleixou, a contribuição brasileira, é coisa simplesmente clamorosa.

Começa referta de erros palmares sobre os primordios da historia do café em nosso paiz, por uma série de informes que se filia inteiramente á nossa famosa **Historia do Brasil pelo método confuso**.

Principia por affirmar que os primeiros cafeeiros vieram para o Brasil em 1723, "anno em que se mallograram por completo as tentativas para a plantação de mudas vindas da Guyana Franceza, de Cayenna para o Pará.

Facto pasmoso para quem declara saber tudo quanto ha sobre o café: ignorava o nosso autor, já em 1922, até o nome de Francisco de Mello Palheta!

E tratando de assumpto capital como este, da introdução da rubiacca, na região onde mais tarde viria a tomar o immenso surto que sabemos, a ponto de ser

a quasi monopolizadora, por assim dizer, do seu commercio, e a fornecedora maxima dos mercados mundiaes da tava arábica, contenta-se Ukers em consagrar a tão importante facto meia duzia de linhas summarias e... apinhadas de erros.

Julga-se desobrigado, apresentando esta insignificante série de dados, muitos delles errados, erradissimos.

"Em 1760 João Alberto Castello Branco trouxe para o Rio de Janeiro um cafeeiro de Gôa, India Portugueza.

Correram logo noticias de que o solo e o clima do Brasil eram especialmente propicios á cultura da planta.

Molke, monge belga, fez presente de varias sementes de café ao mosteiro dos capuchinhos do Rio de Janeiro, em 1774. Mais tarde, o bispo do Rio, Joaquim Bruno (sic!), tornou-se o patrono de tal lavoura e instigou-lhe a propagação no Rio, Miñas (sic!), Espirito Santo e São Paulo."

E nada mais!

No fim do volume e no capitulo consagrado á chronologia do café, se diz que o tal Molke trouxe as sementes de Surinam, assim como se affirma que entre 1770 e 1773 encetou-se a plantação do cafesal simultaneamente no Rio de Janeiro, S. Paulo e Minas!

Nenhuma palavra se refere a Joao Hopman, ao Marquez do Lavradio. Nem uma rectificação occorre do nome do nosso bispo D. José Joaquim Justiniano de Mascarenhas Castello Branco, simplificado para "bishop Joachim Bruno" (sic!). E' realmente pasmoso este des caso pelas coisas do Brasil, por parte do prestante escriptor, a quem se deve tao grande massa de preciosos informes em tão numerosos capitulos!

E' preciso ainda frizar quanto a sua bibliographia brasileira é pobre, pobrissima, chegando a ser indigente quanto á parte historica. Basta dizer que W. Ukers ignora os nossos livros antigos e essenciaes, como por exemplo os de Burlamaqui e Paulo Porto Alegre, e as memorias do Freire Allemão, Barão de Paty do Alferes, Padre Fonseca, os depoimentos dos viajantes de maior e menor importancia, etc., etc.

A respeito do Brasil contentou-se Ukers em reproduzir a insignificancia dos conceitos de Francis B. Thurber, em seu **Coffee from plantation to cup**, livro já quasi quadragenario, quando se publicou

o "All about coffee", pois foi impresso em Nova York no anno de 1881.

Já o nosso celebrado ophthalmologo Moura Brasil rectificara cabalmente os erros grosseiros de Thurber.

Aliás, diz este, por exemplo, que Moike, "belga emprehendedor", levou em 1774 mudas de café do Maranhão para o Rio, plantando-as no seu jardim particular, perto do convento da Ajuda.

E Ukers lendo per summa capita este informe de Thurber, ou delle copiando, transformou o belga em monge!, quando, diz-nos Moura Brasil, escudado em Vieira Fazenda, era o homem fazendeiro na Tijuca, e tudo quanto havia de mais secular, jamais constando que algum dia houvesse sido ecclesiastico!

Sobre a obra de Ukers emitta o Dr. Padberg Drenkpol o seguinte juizo: "Monumental, fornece varios dados novos. Grande o merecimento de seu autor por ter colligido muitissimas noticias valiosas, tambem, para a historia do café sobretudo no dominio da lingua ingleza.

Sob mais de um ponto de vista é indubitavelmente a mais rica que sobre o café se publicou".

Extranha porém "certa insuficiencia scientifica que ignora ou desaproveita varias das melhores fontes, deploravel falta de critica, que compila cegamente citações de segunda mão sem verificar o seu valor.

Assim se repetem incongruencias e inexactidões que desde muito alteram a historia do café, contribuindo a imponencia exterior da obra ainda mais para a desastrosa propagação dellas..

Arguições serias, muito serias mēsimo as que o douto teuto brasileiro faz ao All about coffee, demonstrando que o seu autor não conhece bastante os trabalhos capitaes, essenciaes, de Silvestre de Sacy, sobre a parte da antiguidade arabica do café, nem o estudo magistral de Carlos Ritter "assombro de erudição e solidez".

Assim tambem quanto á parte brasileira em suas "valiosas monographias".

Concluindo os numerosos e severos reparos escreve Padberg-Drenkpol a prometter que ainda daria varios exemplos da inexactidão da obra:

Tudo isso, com inumeras exactidões menores, denota infelizmente que o pomposo livro de Ukers não satisfaz ás exigencias scientificas e deve ser aproveitado com muita cautela."

Parece-nos aspera esta apreciação. Tal a immensa somma de trabalho exigida pela confecção de tão avultada memoria que muito lhe deve ser reievado.

E tal o acervo nela accumulado que factamente não poderia deixar de alli ter havido infiltração de deslises e erros.

Verdade é que a critica de Padberg versa sobre pontos essenciaes.

A parte brasileira da obra corresponde positivamente ao mais injustificado descaso.

E' aliás antigo veso esta capitula diminutio attribuido ao nosso paiz pelos historiographos do café. Assim, escrevendo em 1895 o seu aliás valioso ensaio: *Le Caféier et le café, monographie historique scientifique et commerciale de cette rubiacée*, disse E'delestan Jardin Maseri, uma serie de pavorosos disparates sobre a introdução da fava arabica no Brasil.

Appareceram os primeiros cafeeiros aqui em 1775, graças a um padre franciscano. Mas só em 1815 é que um belga chamado Moka (provavelmente alcuinha, observa o autor), começou a plantar cafesaes regulares.

Aliás manda a justiça dizer que Jardim se abonou nas affirmações da *Roma Coloniale*, num numero de 1853.

Tal a ignorancia deste autor, que escrevendo em 1895, ainda trata o Brasil de "vasto imperio", fala da "Provincia do Rio de Janeiro, colloca Linhares em Minas Geraes, etc., etc.

Poderia ser muito peor... Embora haja o All about coffee sido impresso antes de 1927, data em que houve verdadeiro renascimento da historia cafeeira, poderia Ukers contudo pelo menos ter se valido dos trabalhos de Freire Allemão, Burlamaqui, Paulo Porto Alegre, Moura Brasil, etc.

Isto lhe era imposto pela imponencia do titulo da monographia: All about coffee!

Assim a verberarmos tamanha desenvoltura epigraphica ajuntemos ao All about coffee, um sub-titulo, o exceptis non excipiendis relativo pelo menos ás cousas do Brasil, paizinho de somenos importancia em materia de cultura cafeeira.

Annuncia-se para breve uma segunda edição do All about coffee. Assim traga rectificações exigidas pela opinião publica brasileira.

Mas de tal edição tivemos ultimamente uma mostra de mau prenuncio no numero de janeiro do reputado magazine de

universal divulgação, editado pelo Sr. Ukers; Tea and coffee.

A parte consagrada pelo Dr. Padberg á introdução do Café no Brasil é bem trabalhada mas resumida. Refere-se quasi unicamente á trasplantação da rubiacea no Pará em 1727.

Como verão os nossos leitores, deixando de lado a parte da Introdução Geral, procurámos, nos capitulos consagrados ao Brasil, lançar mão dos recursos da mais vasta bibliographia ao nosso alcance.

Conbe-nos sempre a felicidade de acrescentar notas ineditas aos subsidios dos antigos autores. Assim, até mesmo em relação á exhaustiva monographia de Basilio de Magalhães relativa a Francisco de Mello Palheta. Conseguimos acfescela com elementos de nossa propria pesquisa e da indicação do douto Rodolpho Garcia.

Arduo trabalho tivemos colligindo dados que nesta obra se compendiam. E nossa permanencia em São Paulo, onde as brasilianas publicas são muito pobres, difficultaria immenso o nosso trabalho não fóra a generosa hospitalidade que em sua livraria opulenta de assumptos patrios nos concedeu o amigo Yan de Almeida Prado o joven, erudito e brilhante autor d'Os primeiros povoadores do Brasil.

Adminiculos informativos inestimavelmente preciosos ouvemos de Rodolpho Garcia, de D. Lucla F. Lahmeyer, do secretario da presidencia do D. N. C., Sr. Dr. Alberto Carlos de Araujo Guimarães. Assim tambem do Sr. Eurico Penteado, director de publicidade do D. N. C., quanto á contribuição iconographica de que dispõe o Departamento.

A todos estes amigos, serviçaes e generosos, os nossos mais effusivos agradecimentos.

Abriendo a sua prestantissima obra disserta W. Ukers sobre o papel do café no conjuncto do commercio universal, o de approximador dos povos.

Na sua marcha ininterrupta, produziu a Civilisação tres bebidas não alcoolicas importantes, observa o autor americano: o extracto das folhas de chá, o das sementes do cacau e o das sementes do café.

Uma quarta poderia addir-se a esta lista, sem commetter grande injustiça, o extracto das folhas do matte, muito em-

bora, nem de longe, haja ainda paridade entre a importancia do commercio, por assim dizer sul-americano da ilieinea e o trafico universal movimentador dos productos decorrentes das grandes lavou-ras da theacea, da rubiacea e da byttne-reacea.

Muito notavel superioridade sobre os seus congeneres levã o da thea sinensis, quanto ao volume do consummo. Torna-se desnecessario lembrar-lhe a vastidão dos mercados asiatico e europeu.

Vem em segunda plana o do café, cada vez mais difatado, com as quotas de consumo universal a subir, dia a dia, pelo alargamento dos mercados e por emquanto como que confinado ao mundo occidental e, ainda assim, sobretudo, ás terras da vertente atlantica.

O campo do cacau embora dia a dia mais importante, e em rapida e notavel dilatação, está muito abaixo dos dois primeiros.

Entretanto, affirmava Ukers em 1922 com a sua autoridade de especialista: sob o ponto de vista do commercio internacional o volume dos negocios do café tem importancia incomparavelmente maior do que a das outras bebidas pelo facto de ser a fava abyssinia importada, para paizes não productores, duas vezes mais do que succede ao chá.

Facto interessante o seguinte: a delimitação das areas occupadas pelos povos que dão preferencia ao chá e ao café.

Mantem-se os consumidores geralmente persistentes em seus habitos.

Pequenas as conquistas realizadas por uma das decocções sobre a outra.

Chins e japonezes, russos e inglezes, mantêm-se fieis ao uso do chá, norte-americanos, holandezes, francezes, escandinavos ao do café.

O cacau, mais disseminado em sua distribuição universal, ainda não offerece séria competição aos rivaes pelo facto de não ter como mercado favorito uma fracção compacta da Humanidade.

Verdadeiro hymno tece Ukers ás virtudes do café, genero de primeira necessidade humana; "corolario da energia e da efficiencia humanas, bebida democratica, favorita dos homens e das mulheres "que faz o Mundo vibrar pelo emprego da intelligencia e dos musculos braçaes, o mais grato dos lubrificantes da machina humana e fonte das mais deliciosas sensações gustativas.

No mello millenio de sua carreira innumerous entraves foram oppostos a este alimento liquido, presente da religião á

Humanidade dignificado pela sciencia medica, apesar do muito que o combateram as superstições e os preconceitos religiosos e pseudo-scientificos”.

Tentaram aniquilal-o feroz opposição politica, estupidas restricções injustissimas, irritantes direitos alfandegarios.

Mas de todos estes obstaculos triumphou porque é dos maiores alimentos universaes de poupança. Nenhum simillar lhe leva a palma em materia de sabor e reconforto, rapida actuação physiologica e psychologica decorrentes do aroma e do gosto.

Incute a sensação do bem estar, a homens e mulheres e a mais brilhante comprovação tiveram as suas virtudes por occasião da Guerra Mundial de 1914-1918.

Em 1919, proclamava um general do exercito dos Estados Unidos, de tres factores nutrientes decorrera a victorla dos Alliados: pão, toucinho e café.

Tão convicto panegyrista se mostra o autor yankee que chega a proclamar arroubado: “na resenha dos symbolos da confraternização dos povos, representa o café o mais conspicuo papel salvando a democracia mundial!”

E, num surto de idealismo, affirma que a nova era, oriunda da Paz de Versailles e da Conferencia de Washington deviam certamente basear-se na temperança e no self-control: exigindo a democracia a rectidão da vida e a clareza do pensamento.

Ora, para tal desideratum havia maravilhosos estimulantes no café, no chá e no chocolate, bebidas promovedoras da vida racional pelo augmento do conforto e da alegria.

Indubitavel se torna que do café não se deve abusar, como ninguem pode fazel-o em relação ás melhores coisas deste mundo. Havia mesmo individuos soffrendo de idiosyncrasia cafeica. Mas em proporção minima, no conjunto do genero humano.

O genio da especulação pretendia porém valer-se desta disposição de uns tantos hypocondriacos e dos anaphylatisados da cafeina.

E explorava-se a credulidade de taes suggestionaveis impingindo-lhes os succedaneos, collecção pittoresca, assim denominada de substancias que não eram “nem peixe nem carne”.

As analyses officiaes demonstravam-lhes a defficiencia alimentar de que tanta praça faziam os seus inventores.

Um dos mais acirrões cafeophobos, homem leal, confessava que até hoje se não descobrira nem inventara bebida quente capaz de substituir o café.

“.— E nunca se achará!” affirma o nosso autor, a rememorar as palavras do Dr. Harvey Willey: “um substituto deve poder preencher as funcções de seu substituido, e ser capaz de supportar combate. Um toma larguras, jamais é um substituido,.”

Terminando o seu dithyrambo ad **majorem coffeae gloriam** affirma Ukers que noventa e sete por cento dos humanos acham a infusão arábica innocua e salutar. Sem ella correria a vida falha, **drab**, escreve empregando vocabulo energetico e, dlrão alguns, pouco apropriado a autor que zela pela distincção do vocabulario.

Cousas do entusiasmo! Ainda é este sentimento que o faz proclamar o café estimulante puro, salutar, oriundo do proprio laboratorio da Natureza e uma das mais puras fontes da alegria do viver!

Deste arroubo procede a verdadeira ladainha jaculatoria do seu “A coffee the saurus”, hymno inexprimivelmente entusiastico ao cafeeiro, aos seus fructos, ao café em infusão.

“Arvore felicissima de Moka daíva celeste, doada pelos deuses á especie humana! magica cereja, rica, regia, volúpica, sãlutifera, etc., brada o nosso autor no auge do arroubo paroxystico.

E quando se refere á infusão não menos entusiasta se mostra! nectar divino, magica bebida, ambrosia celeste, bebida universal, taça da felicidade, succo intellectual, guarda da sobriedade, bebida democratica mais suave que uma centena de beijos (sic!) symbôlo da fraternidade humana, rainha do almoço americano, lympha em que lavamos a tristeza (!) etc. etc.

Dirão alguns reparadores que este A coffee thesaurus poderia estar ausente de um livro da sisudez do All about coffee. E realmente...

Mas não seremos nós quem carga faça ao douto autor por este motivo, commungando com muitas das ideias de Ukers.

Mais moderado porém escreve Hildebrando de Magalhães no preambulo de sua Historia do Café.

“De todas as bebidas não alcoolicas, — cujo uso ininterrupto a humanidade veiu a adoptar, familiarizando-se com as mesmas de tal forma, que a abolição repentina de qualquer dellas equivaleria

a um verdadeiro sacrificio, — é o café, sem duvida a melhor, a menos custosa, a mais efficaz, a menos nociva.

Intellectual por excellencia; intensamente agradável,— pelo sabor, pelo odor e pelo aspecto, — ao paladar, como ao olfacto e á vista; proveitoso em alto gráu á economia interna do organismo: — não é de admirar que o liquido obtido, mediante certos processos, das sementes encerradas em um pequeno e bello fructo vermelho, tenha sido e seja estimãdo de maneira quasi universal, considerado quasi um nectar, uma essencia rara, julgado quasi incomparavel, quasi divino, quasi insubstituivel.

E, de facto, o café faz jús inteiramente a quantos louvores se lhe tributem, por mais calorosos, por mais entusiasticos que sejam”.

Eis uma opinião bem brasileira!

De como tal convicção se arraigou em nossa alma nacional, fructo de uma industria agricola avassaladora das principaes forças vivas do Brasil-nação, procuraremos exemplificar, historiando as diversas phases da sua propagação enorme, phenomeno notabilissimo dos seculos XIX e XX, unico nos fastos economicos universaes, no dizer de notavel autoridade contemporanea.

Para um tentamen systematisado como este que emprehendemos, impunha-se um retrospecto da cultura cafeeira no Universo antes de se estabelecer no Brasil.

Foi o que pretendemos realizar, valendo-nos para tanto, dos dois grandes trabalhos de Ukers e Padberg Drenkpol, como fonte principal mas enxertando-

lhes contribuições valiosas e extensas de muitos outros autores como sobretudo de Edelestan Jardin, entre os estrangeiros, Peckolt, Moura Brasil, Mello Moraes, entre os brasileiros.

Assim distribuimos o nosso trabalho pelas duas partes principaes **Introdução Geral e Propagação da cultura cafeeira no Brasil colonial.**

Já esta materia abrange enorme copia de informes. Tal o vulto tomado pela cafeicultura em nossa patria que sua historia não pode ser feita em meia centena de paginas sob pena de se limitar a um apanhado.

Não seria este condigno da importancia do assumpto nem estaria de accordo com as nořmas do programma do Departamento Nacional do Café e de seu digno e tão culto Presidente.

Tal o vulto da lavoura da rubiacea como instrumento civilizador do Brasil que creou o brocardo corrente desde os nossos primeiros annos imperiaes: **O Brasil é o café!**

Os aspectos tão curiosos como variados assumidos pela civilização do café desbravadora das nossas regiões do Sul, creadora do esplendor fluminense imperial, da opulencia paulista, do progresso mineiro e espirito-santense; os facies riquissimos de dados sociologicos por ella apresentados, devem ser detidos e demoradamente estudados sob largos moldes.

Neste ensaio não se poderlam ainda enquadrar.

Assim nos limitamos a esboçar o quadro colonial da propagação da cultura quando no Brasil o café amanhecia.

Affonso de E. Taunay

S. Paulo, 13 de junho de 1935.

PRIMEIRA PARTE

INTRODUCCÃO GERAL

CAPITULO I

O "habitat" primitivo do cafeeiro. A hypothese da origem ethiopica do café. Exame dos depoimentos de viajantes antigos e recentes

De quanto em portuguez se tem escripto sobre as origens do café, sua quasi provada origem abexim, transplantação á Arabia e propagação pelo Oriente, nada se compara ao que escreveu o Dr. J. Padberg Drenkpol.

Recorreu elle ao testemunho dos arabistas mais eminentes, sobretudo á enorme autoridade de Silvestre de Sacy, aos grandes monographistas do assumpto, como o illustre geographo Ritter, etc.

Verificou os depoimentos dos viajantes antigos, primeiros reveladores do café ao Occidente e deste material soube fazer brilhante transsumpto superior ao da obra de Ukers, aliás tambem largamente informativo. Assim, valendo-nos de ambos estes autores, vamos expor o que delles aproveitámos, assim como de mais algumas achegas, aqui e alli colhidas.

Expende o autor americano a opinião de que o resultado das pesquisas acuradas levou a maioria das autoridades a admitir para o cafeeiro um autochtonia abexim.

Para Padberg, é indiscutivel esse ethiopismo. Assim, estranha que o nome scientifico da planta, baptisada por Linneu, seja "*coffea arabica*", confirmando o genial sueco a denominação escolhida para a rubiacea pelo illustre Antonio de Jussieu, que, ao cafeeiro, denominára, em 1713, *Jasminum arabicum*.

"O habitat natural do café não é a Arabia, como outróra se creu, e sim a zona entre a Abyssinia e os grandes lagos centraes africanos, especialmente o sul do imperio dos Negus, nas provincias montanhosas de Kaffa e Enérea", affirma o douto escriptor.

Este toponymo, que se grapha de diversas maneiras, com e sem o e inicial, é o de certa provincia sul-abyssinica, cuja capital, Saka, não está muito distante de Kaffa.

"A primeira menção verosimil das propriedades e usos do café provém de um medico arabe das vizinhanças do fim do seculo IX da era christã. E é razoavel

suppor que, antes desta época, era a planta encontrada a crescer, selvaticamente, na Abyssinia, e talvez na Arabia", adverte Ukers, a advogar a causa de contestavel these aliás.

A tal proposito convem recordar o depoimento antigo de testemunho valioso, pela honestidade dos dizeres, o de La Roque, primeiro viajante francez da Arabia, em seu livro: *Voyage de l'Arabie Heureuse par l'Océan Oriental et le Détroit de la Mer Rouge fait par les Français, pour la première fois, dans les années 1708, 1709 et 1710*.

Avec la relation particulière d'un voyage fait du port de Moca á la Cour du Roy d'Yémen, dans la seconde expédition des années 1711, 1712 et 1713.

Un mémoire concernant l'arbre et le fruit du café dressé sur les observations de ceux qui ont fait ce dernier voyage.

Et un *Traité historique de l'origine et du progrès du café tant dans l'Asie que dans l'Europe de son introduction en France et de l'établissement de son usage à Paris (Paris, 1716)*.

Diz o viajante francez:

"Os arabes do Yemen estão convencidissimos, assim como todos os orientaes, aliás, que o café não cresce em parte alguma mais do mundo, a não ser em seu paiz. Acredita-se, no emtanto, que, originariamente, proceda da Ethiopia, de onde o transportaram á Arabia Feliz."

A esta opinião confirma de algum modo o relato da viagem que Carlos J. Poncet realizou na Abyssinia, nos annos de 1697 a 1700.

Este Poncet, convem lembrial-o, era um medico francez do Cairo, chamado á Abyssinia para tratar o Negus Yassús I, atacado por uma especie de lepra. Subiu o Nilo, foi pelo Nubia á Ethiopia, em 1697, curou o soberano, desceu a Massaua, teve diversos incidentes de jornada, curiosos, voltou á França, com um embaixador do Negus, soffreu desfeitas graças á perfidia do consul francez no Egypto e acabou os dias na Persia.

"Affirma este viajante, diz La Roque, que ainda hoje (1700) se vê café, naquella paiz, cultivado apenas como curiosidade. E descreve a planta sem comtudo affirmar que haja visto. Mas tal descripção em que se compára a planta á murta diverge tanto da arvore do café, por nossa gente vista na Arabia, que certamente ahi houve algum engano".

Trechos de Poncet transcriptos por Paulo Porto Alegre e Freire Allemão são portanto bem claros.

"Emquanto estive na Abyssinia soube que os hollandezes haviam tentado mais de uma vez entrar em commercio com os habitantes daquella lugar; porém, ou fosse pela differença de religião ou porque sen grande poder nas Indias Orientaes, causasse ciumes, no certo que os Ethiopes não quizeram tratar com elles.

"Tambem lá me constou que os inglezes andavam desejosos de entreter relações commerciaes com aquelles povos; e que um mercador armenio, de nome Agapryri (Agapryrty rectifica Porto Alegre) se havia associado com os inglezes para ter parte neste commercio, que devia ser muito lucroso; porque além do ouro, algalia, marfim, etc., tirariam da Ethiopia o aloes, a myrrha, a cassia, o tamarindo e o café, do qual os Ethiopes fazem pouco caso; e me disseram que esta planta fora antigamente levada do seu paiz para o Yemen ou Arabia Feliz, onde hoje se faz a principal cultura; porque na Ethiopia já se cultiva sómente por curiosidade".

Quanto a mim, diz o botanico brasileiro, o abbad Raynal fundou-se no testemunho deste viajante, quando na sua erudita e estimavel "Historia dos estabelecimentos e commercio dos europeus nas duas Indias" — assevera que o Cafezeiro nasce espontaneo na Alta Ethiopia, onde de tempos immemoriaes é conhecido".

Corroborando o abbad Raynal outro informante, Lagrenée de Mezières, citado por Borges de Barros, em sua monographia de 1813, affirma que na Ethiopia era o grão do café maior e mais verde do que o da Arabia. E tão perfumado quanto este.

Burlamaqui em sua Monographia do cafezeiro e do café chama a este autor Langrenne de Mariero affirmando que era embaixador de França na Abyssinia. Mas o seu nome exacto era Lagrenée de Mezières.

"As melhores noticias que da Ethiopia temos das quaes a mais prestigiosa é a do jesuita portuguez Telles, prosegue La Roque, e a propria historia da Ethiopia do sr. Ludolfe, tão curiosa e tão exacta, não dizem uma unica palavra do café".

Parece aliás que a noção da origem ethiopica do café se introduziu em França com La Roque em principios do seculo XVIII. Dufour em sua segunda edição do *Traité du café* (Haya, 1685) expendia: De tous les endroits du monde je ne sais pas qu'il y avait d'autre qui produise le café que l'Yemen ou l'Ayaman (selon nos géographes peu corectes) qui est l'Arabia kruereuss.

Não faz uma unica allusão ao ethiopismo da rubiaceae. "Se é verdade que os Abexins passaram da Arabia á Ethiopia em tempos immemoriaes assim como escreveu o Snr. Ludolfe, continúa J. de La Roque elles terão podido ter transportado o cafeiro da Arabia embora este não se tenha dado muito bem, visto como é muito incerto que hoje se encontra na Ethiopia".

A autoridade de Job Ludolf, o famoso orientalista e polyglota allemão, celebre no seculo XVII, não tem tanto prestigio quanto La Roque lhe suppunha. E merecidamente, pois sabemos que não visitou a Abyssinia e sempre escreveu por informações.

Tratando-se de tão longinqua terra deixa de ter valor especial a affirmativa do erudito germanico.

Pretende Ukers que algumas autoridades (aliás não citadas) suppõe datarem as primeiras lavouras cafeeiras do Yemen de época anterior a 575 da nossa era! quando uma invasão persa do sassanida Khosroes, o Grande, extotou da peninsula arabica a dominação ethiope que, sob o negus Caleb, alli se implantára.

O uso da bebida provocou, certamente, a plantação do cafeiro na Abyssinia e Arabia. Mas os seus progressos foram lentos até os seculos XV e XVI quando parece se terem intensificado no Yemen.

Escreve Padberg:

"A tradição dos proprios arabes apontava para a vizinha costa africana, denominada por elles Berr-el-Adjam, isto é, "terra dos barbaros (estrangeiros)). E' ahi que o introductor do café na Arahia,

Djemal-eddin Dhabani (morto em 1470), conheceu a nova bebida, e não na Persia, como traduziu mal Galland causando assim um erro repetido durante mais de dois seculos até nossos dias, apesar de corrigido pelo barão de Sacy”.

Confirmaram-no mais uma vez os arabes, segundo o testemunho do celebre viajante allemão C. Niebuhr, de 1763.

Os arabes pretendem que tiraram o cafeeiro de Habesch (Abyssinia), e algumas pessoas que tinham estado nesse paiz, asseguraram que não sómente alli o viram, mas que em varias regiões de Habesch o café igualava em qualidade o do Yemen”.

Da viagem de Niebuhr, participou o botânico Forskal que na sua *Flora aegyptiaco-arabica* (1775) escreveu: *Ex Abyssinia illatas primas arbores (coffae) putant Arabes.*

Recorda Padberg os depoimentos de numerosos viajantes celebres, modernos, do imperio abexim, como James Bruce, J. L. Burckhardt, Ed. Ruppel, Isenberg, Krapf, Lefèbvre, Gallinier, Ferret, etc. Viram todos o cafeeiro vegetar, vigorosamente, em differentes regiões da Ethiopia.

Para o Dr. Roth, lembrado pelo mesmo autor, botânico da expedição do Major Harris, em 1844, a patria do cafeeiro é o Choa.

Averiguou a espontaneidade do arbusto nas regiões mais quentes deste reino, os abexins christãos o arrancam, porém, tendo-o como arvore infernal dos mahometanos. Onde estes predominam, a léste e ao sul, nas terras vertentes para o rio Hauasch, e nas montanhas dos Gallas Arussi, prolongados do lado do Oriente pelo planalto de Harrar, medra o cafeeiro, mas incultamente.

“Sua verdadeira patria, porém, diz Roth, deve ficar mais para Oeste e Sul, lá nas provincias de Kaffa e Enarea, onde, conforme lhe disseram, o cafeeiro brota com exuberancia natural nas matas, vergando os ramos com o peso dum fruto da mais apurada qualidade, comprando-se uma carga de burro pela vigesima parte dum thaler. Lá é que toda a gente toma café e o serve ao forasteiro; é, emfim, o centro de sua distribuição nativa, seu ponto de partida para outras paragens.”

Harris e Roth affirmavam que ao gato de algalia, muito amante das cerejas de

café, coube notavel papel na disseminação da rubiaceae. O mesmo se daria nas Philippinas com outro viverrideo, o *Paradoxurus philippinensis*, que come as bagas, expellindo as sementes indigestas, e o musango de Java.

Affirma o erudito monographista, a quem vimos acompanhando: “Baseado nestes testemunhos poudo o botânico francez Achille Richard, com segurança, incluir o cafeeiro, sob o nome indigena “Bun” no seu *Tentamen florae abyssinicae*.

Ritter, contemporaneamente, e numa synthese capaz de convencer, demonstra que Kaffa é, sobretudo, a patria primitiva do café, apontada aliás, tambem, pela tradição abyssinica.

Viajantes posteriores, como von Heuglin (1861-62), Gehr, Rohlf (1868), Ant. Cecchi (1877-81), etc., comprovaram e completaram estas observações. Assim, sabemos hoje que o berço da *Coffea arabica* é extensa parte da Africa intertropical e elevada. Ahi se verificam as condições mesologicas para o seu desenvolvimento, concentradas em grande parte na Abyssinia e principalmente em Kaffa e vizinhanças, dahi provindo o optimum de seu crescimento natural.”

Esta afirmação cathogorica sobre o berço da *Coffea arabica* mais prudentemente se redigiria talvez: Tudo nos induz a acreditar que a patria da coffea venha a ser”...

Nada mais criterioso, porém, do que estas observações de Freire Allemão, referentes aos mais antigos depoimentos europeus modernos, preciosos e extensos, sobre os reinos do Prestes João: os dos portuguezes.

“Na opinião de Loudon, o uso do cate, na Ethiopia, sobe a tempos mui remotos; como tambem o indica Raynal.

E’, porém, digno de reparo que nem Fr. João dos Santos, na sua *Ethiopia Oriental*, impressa em 1609; nem o padre Balthazar Telles, que escreveu a historia da Alta Ethiopia, á vista de numerosos documentos, fornecidos pelos missionarios, que ali estavam, desde 1540, ate seu tempo, digam coisa alguma a respeito do café, que todavia era já bebida divulgada em 1655, quando este ultimo compunha a sua obra em Gôa.”

“Não repetirei o que se conta do como se descobriram as qualidades e os usos desta semente, porque tudo tem ares de verdadeiro conto arabico.

O que com verdade se sabe é que, em fins do seculo XV, entrou a ser cultivada na Arabia Feliz; que meado o seculo XVI tanto ali, como no Egypto, e em outros lugares do Oriente, seu uso era commum; e que um seculo mais tarde se fez conhecida na Europa, onde chegava, vindo da Arabia pelo mar Vermelho, até que os Hollandezes lhe deram novo caminho rodeando a Africa."

Reforça Padberg ao illustre botanico brasileiro dando-lhe carradas de razão quando affirma inexplicavel o silencio dos antigos escriptores lusitanos sobre a Abyssinia até o seculo XVIII e em materia de café.

De Freire Allemão ainda:

"Recorri aos escriptos dos portuguezes, que andaram pela India e Ethiopia, taes como: Duarte Barbosa, que, em 1516, tão extensa e miudamente escrevia sobre coizas da India, Africa e Mar Vermelho; o padre Francisco Alvares na viagem ao Prestes João, em 1520; e emfim o capitão João Ribeiro, que militou na India, para onde foi em 1640, e ali se demorou obra de quarenta annos, e parte destes como prisioneiro de guerra em Batavia, na sua Fatalidade historica da Ilha de Cellão; onde, quando elle faz uma como resenha dos principaes generos de commercio de varias nações, se acha o seguinte:

"O Estado do Brasil tem assucar e tabaco; a Arabia incenso, myrrha, tamaras e cavallos; a Persia sedas..." Nem estes, nem outros, que escuso nomear, falam em café, que parece ser-lhes inteiramente desconhecido.

Nas Decadas, quer de João de Barros, quer de Diogo do Couto, nenhuma vez se encontra a palavra café, affirma o nosso botanico.

Lembra Padberg, em abono destes conceltos, "que tão pouco o doutissimo ethiopiasta allemão Ludolf menciona a planta e a bebida na sua grande Historia Aethiopica, datada de 1699". O primeiro que dellas dá noticia vem a ser Poncet no limiar do seculo XVIII. E isto apenas por meio de referencia vaga e incidente.

Bruce, já quasi em fins do mesmo seculo, só pôde falar de outiva, pois não conseguiu avistar o cafeeiro, apesar ue attenta observação da natureza abyssinia. Dedicou-lhe um volume especial, sem mencionar a planta mais preciosa do paiz. O berço verdadeiro do café continuou ignoto durante seculos.

"A ponto de se falsificar até o nome da nossa Coffea com o epitheto de arabica."

Explicando tal singularidade entende Padberg que, *mutatis mutandis*, poderse-la applicar-se ao cafeeiro da Abyssinia o conceito relativo ao propheta que prega na propria terra. Cita as palavras dos viajantes celebres já acima citados. No dizer destes itinerantes os christãos abexins por via de regra não usavam o café.

No Choa era até prohibido o plantio da rubiacea. Ali aos cafeeiros selvagens até arrancavam.

Muitos impecilhos estorvavam a exportação do café abexim, as difficuldades da travessia de um paiz accidentadissimo e a hostilidade de populações semi-selvagens da baixada para o Mar Vermelho.

Lefèvre, que esteve na Abyssinia em 1840, 1843 e 1847, por ordem do governo francez, com Quentin Dillon e Petit, e a percorreu muito, notou que no proprio districto de Kaffa estava muito desleixada a cultura do cafeeiro, o que confirmou Harris Roth. Até os dias de hoje continuou esta situação. Chegou a produção em 1911 á cifra insignificante de 200.000 kilos annuaes.

Pensa Porto Alegre, á vista das intor-mações de Lefèvre, e outros viajantes, e da insignificancia da tradição, que quando muito se pôde suspeitar "que a verdadeira patria do cafeeiro seja a Alta Abyssinia".

Terminando o seu capitulo refere Padberg outros usos que os abexins dão ao café. Assim lhe mastigam as sementes cruas e assucaradas, fazendo infusões com a polpa da sua casca, beberagem identica ao Kixr do Yemen.

E' muito interessante o que o mesmo autor ainda revela de outras iguarias preparadas com o café, na Abyssinia.

"O que, porém, mais se aprecia na patria da nossa planta é o café preparado com manteiga. Já ouvimos de Bruce que o alimento principal das tribus Gallas, em suas longas correrias, feitas com incrivei rapidez, era café torrãdo e triturado, formando, com manteiga, umas bolas como almondegas, do tamanho de bolas de bilhar, dando-lhes uma dellas mais força que toda a outra comida."

Uma "chicara de café preparado com manteiga" foi servida, em 1879, a Antonio Cecchi, no palacio real de Sadjio, ou Saijo, capital do pequeno reino abyssino de Gomma, entre Kaffa e Limmu (Ena-

réa), e nosso viajante achou este "café real sobremodo gostoso".

De que maneira os Somalis fazem seu predilecto café de manteiga, refere-nos o francez Révoil, descrevendo seu captivo em Geledi: "Todas essas tribus que habitam a patria do cafeeiro... não preparam o café como nós... nem usam, a moda dos arabes, o kixr, especie de chá da casca resequida.

Conta-nos, em seguida, como as cerejas, ou drupas carnudas do cafeeiro, depois de mordidas, para deixar entrar melhor a gordura, são deitadas em manteiga ou azeite a ferver, ficando abafadas algum tempo num vaso bem tapado.

Com o azeite assim perfumado untam-se os convivas o nariz, às orelhas e o corpo; derrama-se então sobre os frutos refogados manteiga fresca derretida com mel de abelhas ou, melhor ainda, com caldo de canna d'assucar.

Esta iguaria, comida com milho cozido, afigura-se aos Somalis indispensavel e preferivel a tudo."

Livro muito recente, senão recentissimo, interessante, sobremodo curioso, sobre a Abyssinia, vem a ser *El Imperio de los Negros blancos*, da autoria do diplomata hespanhol Alexandre Liano.

Capitulos numerosos nelle ha, sobremodo vivazes, descrevendo costumes com franqueza realmente notavel, senão por vezes excessiva, por descambar para accentuado erotismo.

Sobre o uso do café na Abyssinia, nelle quasi nada ha. Refere-se muito á tala, especie de cerveja indigena, ao raki, aguardente local, sem nos dizer se o cate é mercadoria de primeira necessidade no Imperio dos Negus, embora se veja que no mercado de Addis Abbeba apparece como genero habitual de consumo.

CAPITULO II

A propagação do café pela Arabia. A versão de Galland. Correções de Silvestre de Sacy e Ritter. Os primeiros depoimentos sobre a disseminação do café

Para o estudo da disseminação do café-eiro, passado de seu berço abexim á costa fronteira da península arabica, primeiro passo para a suas aliás lenta propagação universal, entende Padberg que não ha o que suppra os ensinamentos do immortal orientalista Silvestre de Sacy.

Pesquisou este grande espirito, com prodigioso afincio, a bibliographia arabica antiga.

Dos resultados desta busca valeu-se, immenso, o grande geographo Carlos Ritter, em sua monumental monographia *Die geographische Verbreitung des Kaffeebaums* (1847).

“Assombro de erudição e solidez, o estudo mais perfeito que jámais se escreveu sobre este assumpto”, no dizer do douto commentador, não foi no emtanto aproveitado pelos monographistas brasileiros do mesmo genero, como Paulo Porto Alegre e Peckolt.

Vejamos porém qual vem a ser esta mais antiga bibliographia do café:

Em principios do seculo XVI, um sábio da Meca, Fakhr-eddin Abu-Bek, publicou um opusculo intitulado o *Triumpho do café*, seguindo-se-lhe, sobre o mesmo assumpto, um cheik do Egypto: Schehab-eddin Ebn-Abd-Algaffar.

Nessa occasião viva contenda agitava os arabes; partidarios havia, fanaticos, da nova bebida e adversarios não menos acirrados.

Compilando estes dous trabalhos, aliás abundantemente citados, e valendo-se de mais documentação, um cheik medinense, Abd-Alkader Ansari Jazarial Hanball, escreveu uma apologia do café em sete livros intituladas: “As mais fortes provas em defeza da legitimidade do café”.

Parece haver duas edições deste tratado, uma de 1559 e outra de 1588. Da primeira, encontra-se cópia manuscrita na bibliotheca do Escurial, existindo, da segunda, outra, em Paris.

Foi Antonio Galland, o celebre orientalista, traductor das *Mil e uma noites* (1645-1715) o primeiro que do arabe verteu o manuscrito de Abd-al-Kader, o mais velho dos documentos que ao café

se referem com certa extensão. Fel-o em sua *Lettre sur l'origine et le progrès du café*, publicada em Paris e em 1699. Ao seu trabalho rectificaria muito maior autoridade, Silvestre de Sacy, em sua *Chrestomathie arabe*, annexando-lhe preciosas notas.

Analysando este papel primevo, datado de 1587, e cujo titulo vem a ser *Argumento em favor da legitimidade do uso do café*, observa Galland que Avicenna trata do *bunn*, ou café, como aliás Prospero Alpini, o revelador da beberagem á Italia.

Este Abd-al-Kader (escravo d'Aquelle que é forte; Deus) tinha, no nome extensissimo, diversos qualificativos *Ansari*, o que quer dizer, descendente dos *Ansaris*, a tribu de Medina que recebeu e protegeu a Mahomet quando o Propheta fugiu de Mecca; al *Jazari*, indicando-lhe a procedencia mesopotamica, e al *Hanbali*, documentando a sua afiliação theologica e juridica á escola dos *Hanbalitas*, oriunda dos ensinamentos do celebre Ahmedibn-Hambal (fallecido em Bagdad, e em 855 de nossa era).

Julgam os doutos que o livro de Abd-al-Kader baseiou-se num escripto de Shehab-eddin, a que aliás se refere. Até hoje não ha noticia de tal tratado que, por certo, como tantos milhares de outros, perdeu-se na voragem consumidora das obras.

Affirma J. de La Roque que Shehab era um historiador arabe. Pensa-se que o seu trabalho antecedeu, de um seculo, o de Abd-al-Kader.

Quando o precioso codice do poeta Ismaelita entrou na Bibliotheca Nacional de Paris deram-lhe, na ficha de catalogação, um titulo em latim, na qual se refere que o autor o escrevera cento e vinte annos após a introdução do café no Yemen, como bebida corrente.

Foi o Sr. de Novistel, embaixador de Luiz XV junto á Sublime Porta, quem trouxe de Constantinopla tal preciosidade, assim como um tratado de outro autor, Bichivili, mais recente do que o de Abd-ellKader, e referente á historia da

propagação do café, no Egypto e na Syria, no Cairo, Damasco, Alepo e Constantino-
noplá.

Sete capitulos comprehende a obra de Abd-al-Kader. No primeiro se analysa o etymo e commenta-se o significado da palavra Cahouah, (Kahva) a natureza e as propriedades da cereja, a enumeração dos lugares onde a bebida foi primeiramente usada e a descripção de suas virtudes.

Os demais capitulos tratam largamente das disputas religiosas de Mecca, em 1511. Insere as respostas ás objecções religiosas adversas ao café e conclue por uma especie de chrestomathia de poesias arabes, compostas durante a controversia de Mecca e devidas aos melhores poetas do tempo.

De uma dellas traz Ukers curiosa transcripção.

“O café! Tu dissipas todas as preoccupações! Es o objecto do desejo do estudioso! a bebida dos amigos de Deus. Dás saude aos que anseiam pela sciencia! Preparado da simples casca de uma cereja, tens o perfume do almiscar e a côr da tinta.

O homem intelligente que enche a sua taça de café fumegante, só elle conhece a Verdade.

Assim prive Deus de tal bebida os insensatos que a condemnam em sua obstinação incuravel.

E' o café o nosso ouro! Seja onde fôr que o sirvam, quem o toma gozará da companhia do mais nobre e generoso dos homens.

O' bebida! Tão innocente como o leite puro de que apenas differes pelo negrume!”

O depoimento de Schehab-eddin, citado por Adb-al-Kader, consta do seguinte: Pelas vizinhanças de 1500, se introduzira no Yemen nova bebida, o café, a que popularisára um celebre mufti (jurisconsulto) de Aden, o cheik Djemal-eddin abu-Abd-allah Mohamed (Bensaïd, accrescenta-lhe Ukers), alcunhado Dhabhani, do nome de seu berço no Yemen, a pequena cidade de Dhabhan.

Viajando de Aden para as terras da costa africana fronteira, observou quanto alli era largamente usado o café. Ao voltar para Aden e sentindo declinar a saude, delle fizera uso, como meio therapeutico, com o que se déra admiravelmente, restabelecendo-se.

Verificando mais quanto o café despertava, recommendára-o aos derviches

rezadores para as suas praticas nocturnas, e outros exerciclos religiosos a serem seguidos com maior attenção e devoção.

E' possivel, ou mesmo provavel, que já antes de Djemal-eddin fosse o café conhecido em Aden. Mas que a fama do sábio propagandista, do erudito iman contribuiu muito para que, dahi, lhe proviesse um pretexto para a propagação pelo Yemen.

No manuscrito da Bibliotheca Nacional de Pariz lê-se que, dentro em breve, todos quantos trabalhavam á noite faziam largo uso do café, deixando de lado outra bebida o Khat ou cat. Destacavam-se entre estes bebedores, sobretudo, os sufis, mysticos e ascetas musulmanos.

Como apostolo da diffusão do evangelho caféiro, diz Ukers, consta que Djemaleddin contou com um medico de larga reputação, certo Mohammed Alhadrani, filho de Hadramat, no Yemen.

Sabedor das partiularidades que relatámos, escreveu certo autor Ebn-Abd-Algaffar, a um amigo letrado, da cidade de Zebid, pedindo-lhe o informasse acerca do que conhecia a tal respeito.

Consultara o interpellado a diversos anciãos da cidade, entre os quaes um seu tio, mais que nonagenario. Contára o macrobio que vira, havia muito, em Aden, um fakir preparar café, publicamente, para o illustre mufti Dhabhani.

Commenta Padberg, judiciosamente:

“Perguntar-se á gente mais velha é prova evidente de que, em Zebid, e no Yemen em geral, por aquelle tempo (cerca de 1500) o café já estava introduzido desde mais de uma geração, fóra da lembrança da maioria. De facto, aquelle nonagenario terá feito a sua observação em boa idade, provavelmente uns 50 annos antes, isto é, pelos meados do seculo XV.

Vem confirmado isto pela data da morte de Dhabhani, indicada para 875 da hegira ou 1470/1471 da nossa éra. O manuscrito do Escorial dá até, como data da introducção do café, em Mecca, o anno de 859 da hegira ou 1455 p. C. sendo naturalmente anterior ainda o seu uso no Yemen.”

Esta ultima data, entre parentheses, é a que Ukers entendeu adoptar, por anterior ao millesimo attribuido como o da morte de Dhabhani.

Receioso de se adeantar demais aventura Ebn-Abd-Algaffar, que talvez haja sido Dhabhani o introductor do café em

Aden, segundo quer a crença geral. Não é porém impossível que a primazia do uso da bebida fosse devida a outrem. Atribuíram-n'a a Dhabhani porque do seu prestigio decorreria a verdadeira divulgação do licor da rubiacea.

Concluiu Abd-alkader por preciosa affirmativa: introduzira-se o café no Yemen e alli estava em uso, havia mais de cem annos. Isto elle o dizia em 1588 (996 da hegira). E tambem só se referia a esta parte da Arabia.

Não á Abyssinia e outros lugares do Berr-el-Adjan.

A Berr-el-Adjan é que Galland traduziu pavorosamente mal para Pérsia, perturbando completamente a exegese do caso.

A Galland emendaram formalmente Sacy em 1826, como já dissemos, e Pitter em 1847. Mas uma série de autores, desses que pesquisam per summa capita, e satisfazem-se com o testis unus, seja qual fór, veio repetindo o erro até os nossos dias, dando isto ensejo ás mais incongruentes deducções.

Fakhr-eddin aliás mequez, autoriza a versão de que o café feito com a decoção do bunn torrado, foi introduzido por Dhabhani, numa occasião em que escasseára o café de Kat ou cafta.

E' mais um depoimento a favor da prioridade de Dhabhani e da hypothese de que o café começou a ser bebido na Arabia em fins da primeira metade do seculo XV, indo o grão rubiáceo da Africa para a Peninsula.

Verbera Padberg, e com toda a razão, a levandade de certos autores, como certo Hess, que fixa um millesimo exacto, o de 1424, para a introdução do café! Hartwich, em sua aliás excellente obra, tambem se deixa levar á affirmacão pouco defensavel citando, de segunda mão, uma Historia da Conquista da Abyssinia, por autor arabe, certo Faquish.

Refere-se este escriptor a um Ech-Ghadzeli, transportador do café para a Arabia, ao mesmo tempo que o cheik Zarbaya alli importava o Kat, isto é, entre 1430 e 1450.

Entende Padberg que o tal Ech-Ghadzeli é o mesmo Schadheli da lenda de que teremos de falar.

Sacy declara não conseguir compenetrar-se de que o depoimento de Fakhr-eddin seja autonomo ou provenha de Abd-alkader. Eram ambos, aliás, versadíssimos na bibliographia de sua lingua.

De toda a importancia, comtudo, vem a ser o seu reparo categorico, "nenhum dos doutores dos seculos anteriores ao nono da hegira jámais falou em café".

Nem Rasi, nem Avicenna portanto...

Na segunda metade do seculo XV, positivamente, espalhou-se o café pelo Yemen todo, tendo Aden como centro disseminador.

Escrevendo em 1685, affirmava Dufour que, de accordo com depoimentos por elle recebidos, de muitos pontos do Oriente, era havia dous seculos corrente o uso do café em todo o Levante. Punha-o em duvida pelo menos quanto ao imperio ottomano.

Para tanto, allegava a falta de qualquer referencia á bebida nas obras de tres autores reputados, que, largamente, haviam escripto sobre os costumes dos turcos: Luiz Bassano, em 1545; Antonio Menavin, em 1548, e Francisco Sansovino, em 1553.

Valendo-se de outros informes, diz-nos Porto Alegre:

"Ainda que originario da Arabia Feliz, antes do seculo XVI, o café não era conhecido no Oriente, não obstante já usado muito tempo antes, na Africa e Persia."

Nem o chronista das cruzadas, nem o medico arabe Ebn-Beither, que visitou a Syria e o norte da Africa, no começo do seculo XIII e escreveu diversos tratados acerca dos alimentos, obras valiosas e, para o seu tempo, muito eruditas, nem tão pouco os navegadores, mercadores e viajantes venezianos e genovezes, que nos seculos XIV e XV percorreram muito o Oriente, nem uns nem outros delle fazem menção.

Os arabes do Yemen, que o trouxeram da Abyssinia, espalharam-lhe o uso entre os musulmanos do Oriente, de onde passou aos europeus.

Torna-se patente, pois, o illogismo geographico de Burlamaqui, querendo que da Abyssinia haja o café passado á Persia, saltando, portanto, por sobre a Arabia, fronteira ao imperio dos Negus.

Foi esta, a ser vêr, a terceira região em que se propagou o café. Veremos, opportunamente, pelos depoimentos dos viajantes quanto entre os persas, e isto em meados do seculo XVII — era o café ainda pouco espalhado, quando os arabes e os turcos já em larga escala o consumiam.

CAPITULO III

O lendario do Café - Abd-al-kader e Hadji chalfa. Fausto Naironi. Galland. Silvestre de Sacy

O uso do café e a sua propagação datam, certamente, de tempos immemoriaes. Querer alguém averiguar qual lhes haja sido a era provavel é pretender resolver insolúvel problema.

Não ha o que documente a descoberta do aproveitamento das virtudes da cafeina existente nas folhas e nos grãos da *coffea arabica*.

Mas, como a todos os grandes achados succede, veio, logo, a lenda emprestar-lhe o lado imaginoso e poetico.

Não faltou que a phantasia se ligasse ás origens do café. Dahi o nascimento de umas tantas lendas pittorescas tanto mais naturaes quanto surgiram entre o povo das *Mil* e *uma noites*.

Reclama a gente mafamedica, e com toda a razão, a gloria de haver ensinado os cães infieis do Occidente a beber café. Vejamos alguma cousa de seu lendario que se prende a tal pretensão.

Uma de suas tradições attribue ao Cheik Omar, discipulo de outro Cheik, Abúl Hasan Schadheli, o santo patrono e lendario fundador de Moka, a honra da descoberta do alimento de poupança, que é o café. E tal achado lhe occorrera quando exilado, em Ousab, na Arabia Petrea, onde se refugiara devido a uma falta de ordem moral.

Ameaçados de perecer de fome, elle e os companheiros, viram-se forçados a se nutrir de cerejas da rubiacea, de que havia abundancia em sua vizinhança.

Narra o manuscripto da Bibliotheca Nacional de Paris: encontrando fructos de café, á sua disposição, tomaram-n'os ferveram-n'os numa cassarola e beberam-lhes o decocto.

Tendo ido varios doentes de Moka procurar o medico-sacerdote, em seu retiro de Ousab, elle lhes ministrou a infusão com o que melhoraram muito dos achaques.

Taes maravilhas se divulgaram sobre os efeitos do café que, dentro em breve, voltava Omar em triumpho para Moka onde o governador construiu um cenobio para elle e os companheiros.

Dá Ukers outra versão de tal lenda:

"Foi o derviche Hadjé Omar expulso de Moka para o deserto, por seus inimigos, que esperavam ve-lo morrer de iñaniçã. E isto sem duvida alguma occorreria se o perseguido não tivesse tido a iniciativa de provar algumas cerejas encontradas sobre um arbusto. Pareceram-lhe comestiveis, embora muito amargas. Assim entendeu melhorar-lhes o gosto tratando-as.

Como lhe parecessem muito duras tentou amolece-las por meio da agua. As cerejas continuaram tão duras quanto antes mas o liquido que as banhava ficou pardo e Omar sorveu-o pensando que contivesse alguns dos principios alimenticios das cerejas.

Espantou-se, notando quanto õ refrescava, aviventava-lhe a apathia levantando-lhe o animo deprimido.

Mais tarde, ao regressar a Moka, a sua salvação foi tida á conta de milagre. A bebida de que ella proviera cahiu então em alto apreço e Omar foi tido á conta de santo.

Outra versão, muito popular e frequentemente reproduzida, baseia-se, tambem, no manuscripto de Abd-al-Kader.

No anno 656 da hegrá, o mollah Schadheli foi em peregrinação a Meca. Chegando á montanha das Esmeraldas (Ousal) voltou-se para seu discipulo Omar e disse: Morrerei neste logar! Quando minha alma tiver partido ha de te apparecer uma pessoa velada. Não deixes de executar tudo quanto te mandar!

Tendo fallecido o venerando homem viu Omar, no meio da noite, gigantesco espectro velado de branco.

— Quem és? indagou.

Descobrimdo-se o phantasma reconheceu Omar, surpreso, o proprio Schadheli, mas crescido, em sua estatura, de dez covados.

O mollah cavou o solo e a agua surgiu milagrosamente. Fez o espirito com que Omar enchesse um vaso e por-se a caminho, sem parar, até attingir um ponto em que o liquido cesasse de se agitar.

— E' alli, observou, que um grande destino te espera!

Proseguiu Omar em sua jornada. Chegando a Moka, no Yemen verificou que a agua estava immovel. Era ali, que devia deter-se. A linda aldeia de Moka achava-se então flagellada pela peste. Começou Omar a interceder pelos doentes e como o santo homem se achava na presença do Propheta muitos foram aquelles a quem suas orações curaram.

Neste entretimentos havendo a epidemia augmentado cahiu enferma a filha do rei. Levou-a seu pae á casa do derviche que a curou. Como fosse de rara formosura o bom do eremita, depois de a ter restabelecido, experimentou desen-caminha-la.

Não apreciou o Rei, porém, este methodo novo de se fazer pagar. Foi Omar levado para fóra da cidade e exilado na montanha de Ousab, onde tomou uma lapa para morada valendo-se de hervas como unico meio de sustento.

— O' Schadheli, querido mestre! bradou certo dia o desventurado derviche. Se o que me aconteceu em Moka era coisa do Destino valeu a pena dar-me o vaso para me trazeres aqui!

Emitidas estas justas queixas ouviu o exilado, immediatamente, um canto de incomparavel harmonia. E logo depois um passaro de maravilhosa plumagem surgiu para pousar na arvore.

Saltou Omar, rapidamente, em direcção á avesinha mas só viu, nos ramos da arvore, flores e fructos.

Apanhou os pomos achando-os deliciosos. Delles fez larga colheita e voltou á alfurja.

Como se puzesse a refogar as hervas habituaes para o triste jantar, veiu-lhe á mente substituir as folhas desta pobre sopa pelos fructos colhidos. Dahi lhe resultou saborosa e perfumada infusão: era o café.

O *Jornal dos Sabios*, publicação italiana de 1760, citado por Édelestan Jardin em seu *Le caféier et le café* conta que dois monges Scialdi e Ayduis foram os primeiros descobridores das virtudes do café e por tal motivo tornaram-se o objecto de especial culto.

Pensa o autor francez que este Scialdi deva ser uma corruptela de Schadheli.

Interessante versão é a que nos dá um autor hespanhol, collaborador da *Encyclopedia de Espasa*.

Según una leyenda, dos peregrinos, Abuhassan Schazali y Omar, iban juntos á la Meca, quando el primero dijo de repente á su compañero: "Siento que voy á morir en seguida; júrame obedecer y hacer todo lo que te mande el primer hombre á quien encuentres después de mi morte."

Dicho esto expiró. Entonces Omar vió aparecer á un hombre que abrió en el suelo un agujero de donde salió agua, con la cual lavó el cadaver de sua compañero, y lo enterró disponiendose luego á marchar-se; pero Omar le detuvo y con gran admiración suya, reconoció en aquel hombre á su amigo, Abuhassan Schazali que acababa de ser enterrado.

Entonces Abuhassan señaló con la mano una gran bola de madera que se movia y encargó á Omar que la siguiese en su marcha que se detuviera. Omar corrió tras de la bola hasta Servacum, donde paró. Durante el tiempo que Omar siguió aquella misteriosa esfera tuvo ocasión de curar á varios enfermos y hasta de salvar la vida á una princesa que estaba enferma de gravedad.

La princesa agradecida se enamoró de su salvador, de tal modo, que seguia por todas partes á Omar con gran disgusto de sua padre, el rey, y aun del pueblo.

El monarca para desprenderse del causante de tal desafuero, desterró á Omar, en unión de unos malhechores, á una comarca donde debian morir lentamente de hambre; pero los desterrados encontraron un buen alimento en los frutos del árbol del café y aun se les ocurrió preparar con ellos una bebida mediante la cual hasta consigieron curar leprosos. Quando el rey se enteró de estos hechos maravillosos concedió nuevamente su favor á Omar, le colmó de honores y le regaló un palacio".

Aproveitamos outra lenda realmente curiosa e divulgadissima, aliás, muito mais do que a primeira. Foi pela primeira vez, ao que parece, referida pelo autor maronita libanez Fausto Naironi, um dos mais velhos escriptores apontados pela bibliographia do café, graças ao seu *De saluberrima potione Cahué, seu Café nuncupata discursus* (Roma 1671).

Narra este autor que um pastor de cabras percebeu certa vez enorme excitação em seu rebanho notando, ao mesmo tempo, que os animaes haviam ingerido abundantes folhas de cafeeiro. Lembrou-

se de imita-los e sentiu-se tambem extraordinariamente agitado.

Mais explicitamente conta o pittoresco caso o autor hespanhol a que já nos reportámos, apontando a divergencia das versões christã e musulmana do caso pittoresco.

“Los primeros tiempos de la historia del café se pierden en misteriosas leyendas.

En un libro sobre el café escrito por Fausto Naironi quien á ultimos del siglo XVII enseñaba caldeo y antiguo asirio en Roma, se encuentra por primera vez la descripción de las propiedades del café.

Según él, por el año 1440 un pastor de Etiopia contó á los monjes de un convento próximo al lugar donde apacentaba su rebaño, que, en vez de dormir como de costumbre por la noche, los animales no habían hecho más que saltar de un lado á otro.

Los monjes creyeron que sólo podia explicarse por haber comido el rebaño algunas plantas que produjeran tan singular efecto. Efectivamente pronto comprobaron los monjes que en el punto donde el pastor había apacentado su rebaño existía un gran número de arbustos recién despojados de sus hojas; los monjes recogieron alguns frutos de aquella planta, que no eran otra cosa que café, y probaron que efectos producían en ellos mismos, descubriendo que ahuyentaban el sueño.

En vista de esto, parece que, desde entonces, los monjes que habían de pasar la noche en oración combatían el sueño con una bebida preparada hirviendo aquellos frutos con agua. La noticia de esto descubrimiento se fué propagando y llegó á oídos de algunos comerciantes que pensaron luego en sacar partido de tan notable producto.

Esta es la leyenda cristiana; los turcos y los árabes dicen que el descubrimiento del café fué hecho directamnte por pastores.

Uma versão franceza do conto de Naironi affirma que o pastor em questão se chamava Kaldi. Seu espanto proviera sobretudo das attitudes excitadíssimas do velho e solemne bode, do “pae de chiqueiro”, de seu rebanho.

Resolvera pois fazer a experiencia in anima nobile, comsigo mesmo. Vivia

triste e sentiu-se alegríssimo, o mais feliz pastor da Arabia Feliz.

Quando suas cabras bailavam elle tambem o fazia. Certa vez surpreheendeu-o um monge quando executava, com os seus bichos, a tal choréa pastoral. Interpellado, relatou-lhe a maravilhosa descoberta.

Ora, tinha o pobre monge immenso motivo de desgosto em sua vida de austera piedade: a invencibilidade do somno durante os officios nocturnos. Assim era agora o Propheta, em pessoa, quem lhe revelava as virtudes da maravilhosa cereja!

Instincto gastronomico possuía-o o bom do frade. Começou por seccar as cerejas para depois ferve-las. E viu os confrades apreciar immenso a bebida não só porque os incitava a rezar como talvez porque tambem lhes era grata ao paladar.

Relatando este episodio descreveu-o em verso latino o abbé Massieu num poema sobre o café que Thery, reitor da Academia Universitaria do Calvados, verteu para alexandrinos francezes em 1855; reproduzidos por E. Jardín em sua conhecida obra

Les moines tour á tour, lorsque tombe le
(soir
Puisent, rangés en cercle, au large ré-
(servoir,
Et l'aurore étonnée, en visitant ces rives,
Ne les surprit jamais dans leurs couches
(oisives.

Este conto de Naironi terá provavelmente os seus pendants na historia do chá, da coca, da kola, etc.

Uma outra lenda é a seguinte: ao proprio Propheta revelou o Archanjo Gabriel o novo licór negro.

Os partidarios do café para tanto se estribavam no versiculo do Corão pelo qual, segundo pretendem, predisse Mahomet a adopção do decocto pelos seus fieis.

“Dar-lhes-ão a beber um vinho excelente, assignalado”. Tal assignalamento é o do almiscar.

Verbera Galland a Fausto Naironi haver admittido as lendas de Omar e do cabreiro abexim.

Pretende-as indignas de credito como factos historicos, embora reconheça que nellas deva haver certos visos de verdade quanto á versão das cabras da Ethioopia

e do abbade que ministrava café aos seus monges.

E' bem possivel que de tal cenobio fossem superiores o mufti, Djemaleddin sendo os monges derviches.

Analysando estes dados pensa Jardim que ao simples acaso se deveu a descoberta das propriedades do café, transplantado o cafeeiro do seu solo natal ao Yemen, a Meca, dahi á Persia e antes levado ao Egypto.

Para os fins do seculo XV (entre 1470 e 1500) attingiu a santa cidade e Medina, sempre levado por derviches e em virtude das mesmas ideias religiosas.

Pelos annos de 1510 chegou ao Cairo, tambem por intermedio dos derviches. Em suas sessões piedosas faziam circular bules com cafés, entre os seus affiliados e o publico.

Deste modo jamais realizaram actos publicos religiosos, nem festival solenne algum, sem tomar café.

E os mequenses tão apaixonados bebedores da nova infusão se tornaram, que em sua cidade surgiram as casas de reunião chamadas *Kavehkanes*, os primeiros cafés que no mundo houve.

Alli se reuniam desoccupados e preguiçosos para, além de tomarem café, jogar xadrez, saber e discutir novidades, ouvir musica, dansar e cantar.

Ora, offendia isto as ideias dos rigidos e solemnes musulmanos, que dentro em pouco se mostravam summamente escandalizados com taes innovações.

E os habitos de Meca não tardariam a ser correntes nos cafés de Medina e do Cairo.

Recorrendo a Silvestre de Sacy, em sua *Chrestomathie arabe*, dá-nos Padberg noticia da bibliographia turca sobre o lendario do café, seus analyistas e refutadores.

Hadji Chalfa, o "principe dos escriptores turcos", em sua *Vista do mundo*, encyclopedia geographica, publicada em 1650, affirma que, em 1258, morrendo em Suakim, no littoral nubiano, um cheik por nome Abul Hassan Schadheli encaminhou sobrenaturalmente para Moka seu discipulo o cheik Omar. Este, desterrado pelo rei daquella cidade, para a serra de Ousb, alli vivera a beber a decoção dos frutos do cafeeiro. Tal bebida fôra achada especifica para a debellação

da sarna e por isto Omar voltara a Moka, onde propagara o uso do café.

Ritter, porém, desbaratou esta lenda com a simples allegação de que, em 1258, não existia ainda a cidade de Moka.

Outras versões correm recolhidas por Sylvestre de Sacy. Assim Fakhreddin, aliás natural de Mecca, citado por Abd-al-Kader, escrevia em principios do seculo XVI, a valer-se da tradição oral, que o uso do café, no Yemen, se devera ao cheik Ali-Schadheli-Ebn-Omar, discipulo de Naser-Eddin Ebn Mellak, um dos chefes da ordem dos Schadhelitas.

Affirma Sacy que este Ebn Meilak morreu em 1389, sendo crível que Schadheli, filho de Omar, houvesse introduzido o café na Arabia Feliz, na regio de Moka, e pelas vizinhanças de 1400, o que já está muito longe do millesimo admitido por Hadji-chalfa.

E aliás, segundo Fakhr-eddin, a bebezagem de Schadheli era a infusão das folhas do *Kat* que precedeu ao uso do café sob a forma do *Kixr*.

Naironi, o libanez, recolhedor da historia das cabras saltantes em 1671, refere-se a Schadheli, primeiro inventor do café, como se houvesse sido, como já lembrámos, o monge christão Sciadli (Schadli).

Cartens Niebuhr, o celebre viajante allemão do Oriente, pae do muito mais famoso Bertholdo Jorge Niebuhr, o irreductivel adversario das lendas que envolvem os primeiros seculos romanos, ouviu em Moka, no anno de 1763, a lenda de Schadheli narrada diversamente.

Cerca de quatro seculos antes daquelle anno, assim, pois, em 1363, estabelecera-se no lugar, onde depois se erigira a cidade de Moka, piedoso ermitão o cheik Schadheli.

Alli, acaso, aportara um navio, vindo das Indias, cujos tripulantes se regalaram com o café do anachoreta. Predissera este, então, que o commandante da barca se curarla dos achaques costumellos, se bebesse café. E annunciara que, naquella costa deserta, erguer-se-ia uma cidade muito commerciante para onde affluiriam negociantes da India.

Assim se verificara, ponto por ponto, a prophecia.

Esta mesma tradição recolheu-a o Visconde de Valentia e Conde de Mount-

norris, George Annesley (1774-1816), como refere em suas **Voyages and Travels to India and the Red sea.**

Objecta Padberg com exacção:

"Tudo denota que temos aqui um mytho glorificador da importancia desse emporio cafeeiro, que nasceu e morreu

com o café, importancia considerada na phantasia popular, muita vez, como dadiva dum heroe bemfeitor local. Haverá algum fraco fundamento historico, em ter sido Schadheli um dos primeiros e mais celebres moradores de Moka; mas todo o resto é duvidoso."



CAPITULO IV

Exame da documentação antiga. Depoimentos attribuidos a Rasis e Avicena. Equivocos dissipados pela exegese moderna. Persistencia de erroneas.

Estudando o caso da ancianidade da propagação do café, á luz das referencias de numerosos autores, de diversas nacionalidades e de varias épocas, revela Padberg o afinco com que examinou a questão.

Alguns autores, como o francez Raynal e o escossez Loudon, affirmaram a immemorialidade do uso do café na ethiopia.

Mas Raynal, apesar de sua real boa fama, em fins do seculo 18, é tido, desde muito, como engulidor de patranhas. Já ha mais de cem annos de tal o acolheu Saint Hilaire, lembremol-o entre parenthesis.

O que, por exemplo, e aliás a repetir leviaamente, sobre S. Paulo e os paulistas escreveu, é um conjunto de absurdos nascido do descaso com que tratou a consulta ás fontes portuguezas.

Numerosos autores foram induzidos em erro por Galland na sua traducção defeituosa das Mil e uma noites, como provou Sylvestre de Sacy.

Houve tambem deploraveis enganos de chronologia por parte de outros autores, alguns delles muito grossieiros até.

Todas as tentativas para se descobrir o uso do café antes do seculo XV, affirmam o douto exegeta germanico, totalmente se mallograram.

Durante largo tempo acreditou-se na propriedade de duas allusões ao café. E' a primeira a de Rasis, o grande medico, philosopho e astronomo-astrologo arabe, Rasis ou Rhazés (850 ?-923 ?), secretario da escola de Galeno que, nascido em Raj, no Irak Arabi, conheceu todo o mundo arabe, inclusive á peninsula iberica. Escreveu a primeira encyclopedia medica e acabou director do grande hospital de Bagdad. Produziu muitos livros de medicina e cirurgia e o seu principal tratado é Al Haiwl (o Continente), collectanea relativa á cura das molestias desde Hippocrates e Galeno até o seu tempo.

Teve grande fama europeá. Em Veneza, e em 1510, imprimiram o Ad Alman-

sorem libri decem, traducção de trabalho seu.

O segundo noticiador do café teria sido o grande commentador de Aristoteles, o precursor de Averroes, e seu emulo, como um dos padrões maximos da intellectualidade arabe: Avicenna.

Razi fala de uma planta bunca e Avicenna em Buncho.

Tentou Rauwolf em sua obra, e em 1582, assimilar-as ao bunn, o nome arabe da cereja do café. E Alpini, publicando em 1592, o seu De planti AEgypti liber, tambem se refere ao texto de Avicenna.

Mas tal identificação foi admittida, com reservas, por seu commentador, Johannes Vesling, allemão westphaliano, seu successor na cathedra de Padua. Em 1638, analysou a obra do illustre predecessor, numa obra publicada na famosa cidade universitaria.

Mas já Dufour, em 1685, lembrava: "Velechius dans son traité de Vena Medinensi prouve que le Bunchun des Arabes n'est point le café. Il fait voir qu'on s'est equivoqué sur ce mot".

Para o provar lembra que o autor arabe Ebnbeitha affirmava ser o Bunchum o mesmo Nas caphtbun de Dioscorides. Outro autor, Ebn-o-Marusi, faz notar em seu Diccionario que o bunchum é uma raiz odorante como positivamente declara. Como poderia, pois, ser o café?

Aliás sustentava Velechius que Prospero Alpini confundira o que Avicenna disse- ra da Clans unguentaria, que os arabes chamavam ban, com o bun.

Deu-se Dufour ao cuidado de transcrever o trecho de Avicenna. "Que vem a ser o bunchum? E' uma coisa trazida do Yemen. Affirmam alguns que provem das raizes do Aniguilea, quando envelhece e cahe.

O melhor é o citrino, leve e de bom odor; o branco e pesado não é bom.

Sua natureza: No primeiro grau é quente e secco, segundo a opinião de uns e frio, segundo a de outros.

Suas operações e propriedades: Fortifica os membros, limpa a pelle seccando-lhe a humidade, proporciona bom cheiro ao corpo, absorve os maus odores do depilatorio e é bom para o estomago."

Realmente, que ha ahí capaz de autorizar a crer-se que o grande encyclopedista arabe se referia ao café, a não ser quanto á indicação da procedencia de tal raiz?

Contrariando este modo de ver ainda allega Dufour outro argumento realmente valioso: o facto de Marco Paulo, no meio do seculo XII, nada dizer do café nas relações de suas diversas viagens orientaes.

Alguns outros foram induzidos em erro pelas palavras de Rasis como pelas de P. Alpini. Entre elles Bieigny, em 1685, e d'Herbelot, em 1697. Convém aliás lembrar que Nicolau de Bieigny (1652-1722) passa por ter sido impudente charlatão e contumaz velhaco, semi-plagiario e autor de numerosas compilações insulsas e desvaliosas.

O proprio Padberg refere o quasi plagio do seu *Le bon usage du thé, du caffè et du chocolat* (1687), imitado da obra de Dufour (1671).

Quanto a d'Herbelot o caso é inteiramente diverso.

Este orientalista illustre do seculo XVII, deixou em sua *Bibliothèque Orientale*, obra unica no genero, formidavel repositorio de dados sobre os arabes, persas e turcos.

Ao nosso Theodoro Peckolt, lembra Padberg, induziram em erro estes autores, erro já cabalmente refutado por Hartwich em sua magistral: *Die menschlichen Genußmittel*.

Provou este erudito, com o reforço da exegese das descobertas modernas, que tanto Rasis quanto Avicenna se referem á raiz *Buncho*. De todo não pôde ella ser identificada com o café.

Falando de Rasis (aliás Ebn-Bakr-Mohammed-Zakariya El Razi, de seu nome todo) pensa Ukers que a sua identificação do *bunchum* com o café é acceitavel, sobretudo á vista do que escreveu Avicenna!

Facile credimus...

E a recordar o que Dufour, a tal respeito observa, accrescenta: "Deve-se aliás lembrar que, em 1693, na edição de seu precioso tratado felto na Haya, inclinouse Dufour a admittir que se o *bunchum* era a raiz e não a semente do cafeeiro. Em todo o caso reitera-se a convicção de

que os arabes, já antes do anno de 800, conheciam o café."

Incidiu o autor americano em sério erro. Esta edição do *Traité du café* é posthuma. O accrescimento deve correr por conta do enxertador de semelhante historia.

Na edição de 1685, a ultima das duas que Dufour deu, nada disto se lê. Pelo contrario:

"A vista do exposto, parece-me que Avicenna antes se refere a coisa diversa do café. Assim é muito incerta a noção da antiguidade do conhecimento do café, acaso fundada na opinião deste autor, e muito duvidoso que tal conhecimento seja tão velho quanto de tal querem alguns persuadir-nos."

Reaffirmando a convicção de que Rasis, sem duvida alguma, se referia ao café, com a maior exacção de circumstancias escreve o autor yankee:

"As mais acuradas pesquisas nada nos disseram, até agora, a respeito do conhecimento do café, anterior á época de Rhasis, duzentos annos após Mahomet.

Assim é um pouco mais do que mera especulação ou conjectura, admittir a theoria de que os antigos o conheciam nos tempos biblicos, ou nos dias do Glorificado.

Os conhecimentos que do chá temos, por outro lado, são anteriores á era christã. Sabemos quanto era intensamente cultivado e já objecto de imposto sob a dynastia chinesa dos Tang (A. D. 793) e que os mercadores arabes delle tomaram conhecimento no seculo immediato...

Mais arrojados ainda do que o autor do *All about coffee* ha autores modernos que collocam o facto por elle advogado em época anterior ao seculo VI.

A *Encyclopedia Britannica*, em sua edição de 1910, refere que numa inscripção javanesa, do anno de Christo de 856 se lê *Wiji Kawvih* como referencia ao café julgando-se ainda que o *bean-broth* da lista de David Tapper (1667), sobre beberagens japonezas, tambem possa ter sido café.

Seja como fôr estão todos os autores concordes em affirmar que a bebida era corrente entre os ethiopes, desde tempos immemoriaes.

Mas tambem sabemos, e de sobra, quão volumosa é a legião dos que fazem a historia pelo methodo confuso, inclusive a do café. Aliás recorda Ukers em abono de sua imparcialidade que um au-

tor inglez, Edward Forbes Robinson, em sua *The early history of Coffee houses in England* (Londres 1893) pensa ser o buncum coisa muito diversa da infusão do coffea arabica.

Apezar da exhaustiva exegese de Sylvestre de Sacy continuaram os repetidores levianos a affirmar que Avicenna conheceu o café.

Bengiazlah foi outro grande medico contemporaneo do grande encyclopedista arabe que tambem falou do café, affirma Galland.

“Assim, observa, podemos ver quanto devemos aos medicos em materia de descoberta do café, do assucar, do chá e do chocolate.

Mas o mais interessante é que um campeão extrenuo do licor oriental. Christovam Campen, chegou a aventar que Hippocrates não só haja conhecido o café como o tenha ministrado a enfermos!

Robinson, sensatamente, expende que o erro dos primeiros medicos arabes foi introduzir o café na materia medica, como poderosa droga, em vez de lhe assignalar o verdadeiro papel de simples bebida refrescante.

Uma tradição persa, a que se refere Olearius, em 1637, recua a introdução do café no Oriente para época anterior ao anno mil.

Affirma o celebre viajante allemão que, para os persas era tido á conta de anaphrodisiaco. Assim um de seus shahs, Ahay Mahomed Casnin, anterior a Casnin ou Caswin, sobremodo amante da infusão arabica, apenas gerara um filho, aliás bastardo e tambem chamado Mahomed.

O celebre poeta Firdausi (diz Olearius) ou de seu nome exacto, Firāusi, iludido pelo rei, vingara-se revelando-lhe

o segredo confirmado pela rainha mãe. Analysando este depoimento, expõe Padberg:

“Como Tamerlão, isto é, o grande conquistador mongol Timur-i-leng, subjugasse a Persia em 1388, o facto, se tal foi, devia ser anterior a esta data. Na verdade, os nomes indicados só se pôdem referir ao primeiro rei da dynastia dos Ghasnewidas (desde 977), e ao segundo, Mahmud, o Grande, de 998 a 1030, florescendo na sua côrte o celebre poeta Firdassi (Firdaussi).

Ora, sabe-se como a lenda persa exornou esses grandes nomes, de modo que se torna quasi impossivel deslindar a verdade historica. Em todo o caso, o café certamente não influiu então na successão real, mesmo se já tivesse sido conhecido na Persia, o que absolutamente não podia ser”.

A referencia á reputação do café como agente anaphrodisiaco, na região iraniana, vemol-a abonada por Burlamaqui e reproduzida, ultimamente, por Hildebrando de Magalhães em sua interessante e valiosa *Historia do Café*.

A tal proposito relata o primeiro destes autores uma historieta que provavelmente recolheu de Dufour e sobre a qual teremos o ensejo de falar larga e opportunamente.

Resumindo o exame da documentação exprime Padberg a convicção de que não ha o minimo papel ou indício historico digno de credito, revelador do conhecimento do café antes do seculo XVI, inclusive no proprio habitat do cafeeiro.

Se na Abyssinia era a infusão cafeica utilizada seria isto, quando muito, corrente em alguma ou algumas das tribus indigenas dos antigos dominios do Prestes João.



CAPITULO V

Perseguições ao café entre os arabes, egypcios e turcos

Começaram os arabes a tomar o café ethiope, ao que parece. Mas, dentro em pouco, suppriram-se a si mesmos. Cresceu immenso o consumo do fructo da rubiacea e abundaram os bebedores de café, entusiastas proclãmadores da virtude do decocto do buun.

Não tardou que, entre gente tão piedosa e tão fanatica, como os sectarios de Mahomet, começasse a haver grande desapprovação de semelhante moda. Interpretada sob o ponto de vista da offensa aos ensinamentos coranicos, dahi, logo surgindo viva opposição a tal pratica.

Quando em Mecca começaram as primeiras hostilidades contra o café, isto em 1511, espalhou-se que a baga vinha do Yemen, segundo faz notar Silvestre de Sacy.

As primeiras noticias chegadas á Europa, são aliás concordes; todas affirmam que as sementes do cafeeiro procediam da Arabia Feliz.

Dos cafezaes do Yemen deram noticia, em primeira mão, o francez J. de La Roque, em 1715, e depois Cartens Niebuhr (1774) a quem P. Porto Alegre chamou Nieguhr, a menos que não haja sido atraçoado por um "gato" de imprensa.

Estes cafezaes escoavam as colheitas pelo porto de Moka havia quatrocentos annos, ao tempo de Niebuhr, diz este autor, exagerando tal lapso, notavelmente. Um argumento muito frisante, cita-o Padberg. Moka nem é citada pelos principaes geographos e historiadores, arabes, Abul Fedá, morto em 1331, e Ebn Batuta, fallecido em 1377.

João de Barros, em suas Decadas, mal a menciona em 1513. Em 1538 era insignificante dil-o o Diario da frota turca.

Do Yemen o uso do café passou á capital religiosa do mundo arábé, a santa cidade de Mecca.

Deletreando o manuscripto do Escurial, encontrou Silvestre de Sacy a informação de que, já em 1455, era corrente o uso do café na cidade-sanctuario. Fakhr-ed-

din declara que se espalhara pelo fim do seculo nono da hegira. Este terminou em 1495 e não em 1522 como se poderia suppor, visto como os arabes contam por annos lunares.

Pensa Sacy, sempre apoiado em Ebn-Abd-Algaffar, que, entre 1485 e 1495, teria sido a bebida adoptada em Mecca e logo depois em Medina, ao norte da patria de Mahomet, de onde, como era de esperar, se propagou ao Egypto, entre 1495 e 1505. O primeiro café do Cairo foi a famosa mesquita escola Al-Azhar.

Commenta Padberg:

"Punha-se o café numa grande vasilha de barro vermelho deante do superior, que o servia, em pequena escudella, aos socios, successivamente, enquanto cantavam o louvor divino. Tambem os leigos e todos os presentes o tomavam, e Algaffar experimentou alli, pessoalmente, durante uma noite velada, a virtude somnifuga do maravilhoso licor. Este naturalmente popularizou-se em todo aquelle bairro, sendo até vendido publicamente, sem que ninguem a isto se oppuzesse."

Mas alarmaram-se alguns dos mais rigidos sectarios do Corão para quem tudo quanto cheirava a vinho era insupportavel.

Immenso desenvolvimento tomára logo em Mecca o uso da infusão affirma-nos Ebn-Abd-Algaffar.

Na atmosphaera da sociabilidade dos cafés occorriam debates sobre questões politicas, sociaes e religiosas.

E estas discussões assumiram logo a monia da intolerancia, muito natural entre gente de tão vigorosa fé.

Dois grandes partidos nasceram, o dos defensores e o dos oppositores do café. A lei do Propheta, relativa ao vinho, foi recordada e invocada como devendo ser applicada ao café.

Estava a cidade sujeita, naquelle tempo, ao imperio mameluco bordjita, ou circassiano, do Egypto, que aliás vivia os seus ultimos annos com Kansú, seu penultimo sultão. Em 1517 Selim I acabaria com a independencia da terra dos

Pharaós. Mandou o dynasta, como pachá, para a Mecca, um emir por nome Khair-beg Mimar ou Kair-Bey como escrevem alguns autores.

Passava por grande disciplinador mas máo psychológõ, como fanático que era e ignorante dos habitos daquelles a quem viera reger.

Não podia deixar de errar portanto. Certo dia em que sahira da mesquita encontrou um grupo de rezadores que pretendiam passar a noite a orar, bebendo café. Pensou que iam tomar vinho e espantou-se ao saber que se tratava do novo licor, espalhado recentemente pela cidade.

Aberto inquerito capacitou-se de que a ingestão do café creava uma toxicomania perigosa. Assim resolveu combate-la violentamente. Para isto começou por mandar expulsar das mesquitas os bebedores da infusão.

Assanhavam-no dois irmãos persas, alcunhados "os dois doutores" e o seu secretario, Schemseddin, poz-se a mover tremenda perseguição aos tomadores de café.

Sob o pretexto de que surprehendera um conciliabulo nocturno no qual diversos individuos faziam circular uma taça "com uma especie de vinho", convocou Khair-bey a 20 de junho de 1511, uma reunião dos juizes e alcaides de Mecca além dos cadís e os mais sábios cheiks da cidade, juristas, medicos, sacerdotes e outras personalidades eminentes.

Exhibiu-lhes um recipiente contendo café, a proferir tremenda objurgatoria contra a bebida nefanda. E pediu a opinião dos illustres conselheiros.

Relatou-lhes o que vira e o que temia. Estava disposto a cortar o escandalo pela raiz. O principal argumento contra os tomadores de café era que "em suas reuniões, homens e mulheres se reuniam tocando violas e tambores e outros instrumentos musicaes. Jogavam xadrez, mankale, e outros jogos, a dinheiro, praticando actos contra a sagrada lei do Propheta.

Terminando o aranzel exclamou, no dizer de Silvestre de Sacy em sua *Chrestomathie Arabe*: "Assim permitta Deus preservar se a nossa Lei de qualquer corrupção até o dia em que teremos de apparecer em Sua presença!"

E solicitou o voto dos membros da nobre junta. Conheciam estes, de sobra, o

genio do emir. Eram sabidos moradores do Oriente.

Primus in orbem... diz-nos Petronio no famoso texto que tão fundo conhecimento revela da alma humana.

Assim, naquelle concião de bebedores, já inveterados, de café, ninguém tugu nem mugiu, em defesa do seu querido licor negro, a não ser o cheik Nur-eddin, filho de Naser, prestigioso mufti, professor e pregador.

Pois bem, foi insultado, vilipendiado pelos pares tratado de infiel ignorante, scelerado Quantos tu quoque! teria podido dizer o bom mufti assim injuriado?

A historia o inscreve hoje no martyriologio symbolico do café, dando-lhe a primazia do sacrificio, aliás incruento.

Quando muito concordaram os juristas na necessidade de se dar novo regulamento aos cafés publicos. Quanto ao uso da bebida opinaram que se tornava necessario examinar se realmente era o café prejudicial ao corpo e ao espirito. Se não o fosse não deveria a autoridade mandar fechar as casas em que se vendia o genero.

E lembraram quanto, acima de tudo, convinha igualmente ouvir os medicos sobre este assumpto.

Os taes persas os "dois doutores", os irmãos Hakinani, que aliás passavam pelos melhores physicos de Mecca, foram convidados a depor. Já um delles escrevera um livro contra o café! Eram portanto suspeitos seus depoimentos. Influenciado pelas conveniencias da profissão debaterou um delles como se temesse que a nova bebida causasse graves danos á pratica da medicina.

O irmão corroborou-lhe as palavras. Declarou á nobre assembléa dos emineentes ouvintes que a seu ver a planta bunn, da qual se fazia o café, era "fria e secca" e portanto insalubre.

Quando outro medico presente ao comicio, recordou que Bengiazlah, o velho e prestigioso contemporaneo de Avicenna, ensinára ser o café quente e secco, os dois irmãos declararam que este autor, ao emittir tal opinião, tinha em mente outra planta do mesmo nome.

E aliás tal parecer não era infallível. nem vinha ao caso.

Sim, porque se o café dispunha os humens á pratica de actos defesos pela religião, o argumento essencial aos olhos dos musulmanos era que elle devia ser proscripto como illegal.

Viram-se pois os amigos do café confundidos e intimidados. Apenas como vimos, falou em sua defesa o mufti.

Os demais, dominados pela presença do cheik ou o zelo mal entendido, affirmaram que a infusão lhes tornavã a mente nebulosa. Houve um dõs conselheiros — homem de convicções e independencia! — que chegou ao extremo de affirmar que o café o inebriava como vinho, o que, apesar de tudo, provocou hilaridade, tão torpe bajulação representavam taes palavras.

Arguiram-lhe que estava a confessar grave peccado. Então beberã vinho, o que a lei do Propheta prohibia? A não ser assim como podia sustentar a comparação?

Pois bem, affirmou que infelizmente se embebedara com vinho, muito embora se condemnasse, possivelmente, á applicação de uma sova de pau.

Assim triumphou o governador, e o café foi, por decreto, solennemente prohibido. Lavrou-se acta da reunião, enviada, por mensageiro especial, ao sultão egypcio.

No mesmo momento promulgava-se um edito, prohibindo a venda do grão, quer em publico, quer particularmente.

Agindo com a maior violencia, Khair-bey, em pessoa, pôz-se a percorrer a cidade, mandando destruir quanta casca e grão de café encontrou.

Os meirinhos entravam pelos cafés e mercearias a fechar-lhes as portas, intimando-lhes os donos a não vender mais café. E, ao mesmo tempo, exigiam a queima, logo e logo, de todo o stock do grão.

Foram os bebedores contumazes arrastados pelas ruas como objectos de publica execração.

Veio a resistencia a tão absurdo decreto, subtil, persistente, tenaz. Allegavam os defensores do café que com elles estava o mufti, o unico da assembléa, dispondo de autoridade para a interpretação da lei.

Pegou Kair Bey um contraventor em flagrante e disposto a severo exemplo mandou castigal-o duramente. Depois de provavel surra, fel-o montar num asno e passear pelas ruas principaes da cidade para terrivel escarmento dos povos.

Não desapareceu, de todo, o uso do decocto, tomado agora muito em segredo. Ao mesmo tempo, despachou-se ao sultão, ão Cairo, a longa relação official, assignada pelos membros daquelle concilia-bulo condemnatorio.

Acompanhava-o uma consulta deste theor: "Que pensaes duma bebida, chamada qahwa, cujo uso, em Mecca e outros logarês, espalhou-se a tal ponto que é até tomada em logares sagrados?"

Daquelle aranzel interessam-nos as expressões assignaladoras da novidade da beberagem, recorda Pa'dberg. Informou-se o sultão qual seria a bebida. Disseram-lhe que uma teriaga cujo uso começãra havia pouco. Chamava-se qahwa e era a decocção das cascas de certa baga, por nome bunn, importada do Yemen.

Pouco devia durar porém o triumpho do governador caffeiphobo.

Inspirado por antecipação talleyrandiana, respondeu o sultão Kansú muito pouco ao sabor do feroz Khair-Bey: Nada de zelo excessivo!

Não só desapprovou o acto de seu delegado, como lhe ordenou revogasse o edito. E ainda, por mal de peccados, o reprehendeu severamente!

Pois então! atrevera-se a proscrever aquillo que se approvava no Cairo, na cõrte de seu Soberano? onde viviam autoridades medicas de peso, incomparavelmente superiores ás da longinqua provincia? ulemas que jámais haviam encontrado cousa alguma no Korão condemnatoria do café?

Invocando, a seu modo, e dando-lhe interpretação musulmana, ao famoso brocardo do *abusus non tollit usus*, escrevia: o Sultão, ao já bem sovado governador, que até das melhores cousas o abuso é reprovavel.

Quem o fizesse com a agua sagrada de Zamzam (a fonte revelada a Agar e a Ismael pelo anjo, quando a concubina de Abrahão deixãra a casa deste) com isto viria a padecer. Quem de tal duvidava?

Apenas consentiria o soberano, e por muito favor, que se não bebesse café publicamente.

Imagine-se a figura de Kair-Bey ao ler semelhante e virulenta reprimenda! Certo é que se apressou em cumprir as ordens do monarcha.

Teve de retirar o edito e limitou-se a policiair os cafés publicos.

Foi o seu destino tragico, para gaudio dos amantes do café e os apreciadores dos desfechos sinistros.

Accusado de concussão, pereceu algum tempo mais tarde, em tormentos, e seu irmão suicidou-se para evitar morte peor.

Aos dous medicos persas tambem coube triste fim. Chegãra afinal o *cras tibi dos caffeiphilos*.

Cahindo em completo descredito, na cidade onde outróra haviam gozado de tamanho prestigio, resolveram mudar-se para o Cairo. Mas era má a época. Pouco depois de esmagar os mamelucos e matar o seu ultimo soldão Tuman, e seus principaes vassallos, conquistava Selim I o Egypto, já se havendo assenhoreado da Syria. Commetteram os dous irmãos a imprudencia de, certo dia, vociferarem contra o padishá. Assim foram executados, sabe Deus de que modo! perdendo, provavelmente a vida no meio das delicias do empalamento.

VAE COFFEAEE INIMICIS!

Pretende Ed. Jardin que estes dous personagens se chamavam Nureddin Cazeroni e Aladdin Ali, notemol-o de passagem.

Em 1512, chegou a desforra dos amantes do café. Kotlubay, o novo emir, successor de Khair-Bey, não só se mostrou fanatico da kahwa como até suspendeu o intrigante escripto Schems-eddin e o deportou para o Egypto, onde allás não chegou, morrendo durante a travessia.

Incorporaram-se as regiões egypcias e arabicas ao Imperio Ottomano que, dentro em breve, attingiria o apogeu, sob o reinado do magnifico Solimão, filho de Selim. Teve esta circumstancia grande effeito para os fins de se propagar o uso do café.

Como veremos, brevemente, o espirito reaccionario cafeiphobico de Khair-Bey formara alguns sequazes. Não houve comtudo opposição ao café, em Mecca, até 1524, data em que, allegando a occorrenca de desordens nas casas onde era tomado, mandou o cadí da cidade fechal-as embora não de outra fórma perseguisse o commercio do genero.

Seu successor permittiu, em 1526, porém, a reabertura dos cafés.

Analysando estes factos, allega Ukers, em sua extremada cafeiphilia:

“Um dos factos mais interessantes da historia do café é que, seja onde fôr, haja sido usado, provocou revoluções.

Tem sido a bebida mais radical do Universo, no sentido de que sua funcção foi sempre fazer os povos pensar. E quando um povo começa a pensar torna-se perigoso aos tyrannos e aos inimigos da liberdade da accção e do pensamento.”

“As vezes, conclue o autor americano, auto-intoxica-se um povo com as ideias novas, confundindo liberdade e licença,

torna-se allucinado e deixa compenetrar-se das ideias de perseguição e muito mesquinha intolerancia.”

Profunda novidade! profunda philosophia! digna de certo conselheiro...

Para a victoria definitiva do café contribuiu o exemplo de muitos dos mais illustres arabes do seculo XVI, inclusive o proprio Abd-al-Kader. Cita Sacy, entre elles, o sabio doutor e escriptor Kotb-eddin, fallecido em 1585 e fanatico tomador de café.

Os poetas tambem contribuíram para tal victoria, publicando arroubados louvores á infusão negra, conforme os excertos que Abd-al-Kader divulgou:

As grandes peregrinações de Mecca, caberia importantissimo papel para a disseminação do café, já que na cidade santa tanto se consumia o qahwa. Ritter, mal informado por Berggren, deu curso á versão de que os peregrinos traziam de Mecca galhos de café, occorrendo ali engano de sua parte, annota Padberg.

Não havia cafésaes em torno da cidade da Kaaba, cujos arredores são quasi deserticos, não permittindo os seus areas a cultura da arvore do bunn. Tratava-se certamente de grãos de café crystallizados como fez vêr Calligaris.

O aproveitamento dos productos da rubiacea na Arabia, pensa Padberg, sempre documentado pela grande autoridade de S. de Sacy, começou pelo uso do bunn; a ingestão dos grãos assucarados.

Fez-se depois o Kixr, especie de chá, da casca torrada.

Explica Sacy: “E’ bom observar que se fazia uso do bunn como de uma iguaria, antes de se ter a idéa de fazer delle uma decoção. Nosso autor (Abd-al-Kader) diz, em outro logar, falando da falsa relação que acompanhara a consulta de Khair-Bey: O bunn se via em Mecca muitos annos antes de se conhecer allí o café; pois os abyssinios faziam desse bunn uso habitual em seu paiz e se serviam delle á sobremesa, como duma iguaria, sem fazer delle café. Lançavam-se suas cascas no lixo, em Mecca, antes que o café fosse conhecido e é isto sabido por todo o mundo.”

Vesling, o annotador de Prospero Alpini, depunha, nas vizinhanças de 1630, que no Egypto se ingeriam as sementes como iguaria, fazendo-se uso da infusão das cascas como bebida.

Não ha duvida alguma, affirma ainda S. de Sacy, que o café se preparava, naquelles tempos longinquos, com as cascas

do **bunn**. Já aliás passado o anno de 1550, escrevia Abd-al-Kader taxativamente (cf. Padberg):

“O que se chama qahwa, é o que se faz com a casca do **bunn**, ou com a casca junto com o grão e tostada... A maneira de fazer o café consiste em metter em agua ou a casca só, ou a casca com o **bunn**, tostada e reduzida a pó, e em fazer a mistura, até que a agua se tenha carregado dos principios desse vegetal. Empregando-se só a casca, o café chama-se **kixeriyya**; fazendo-se uso do grão com a casca, chama-se **buniyya**.”

O café, como nós hoje o ingerimos, o **bunniyya**, parece ter sido desconhecido de Abd-al-Kader, que cita as palavras de um poeta arabe, seu contemporaneo: “Preparado com a simples casca duma baga tem o perfume do almiscar e a cor da tinta.”

Cada vez mais sabor encontraram os arabes na ingestão do café. Relata, Burlamaqui: “Alguns viajantes affirmam que os arabes nunca bebem esse licor delicioso sem desejarem que Gemabddin tenha tido o Paraiso em recompensa do presente que lhes fez.”

CAPITULO VI

Exclusividade da lavoura cafeeira pelos arabes no seculo XX. A crença na esterilisação das sementes do cafeeiro

Durante muito tempo foi a Arabia a unica região praticamente productora do café.

Assim affirmava Dufour em 1685. E, da peninsula ismaelita, a Arabia Feliz, de cujos vastos campos, para o lado do Sul, provinha a rubiacea.

Concentrava-se a producção em Moka e Luhaya, e outros portos do Mar Vermelho. Dalli seguia, em pequenos barcos costeiros, para Geddu ou Zieden, na Arabia Petrea, em terras do sherifado de Mecca. Dalli partia para Suez, de onde as cafilas transportavam o genero ao Cairo.

De vinte e cinco mil fardos constava o volume de tal transporte, fardos de 300 libras (cerca de 140 kilos).

Dez mil outros fardos se encaminhavam com a caravana que voltava com os Peregrinos do Propheta por terra, e mais cinco mil tomavam o rumo de Damasco e Aleppo.

E ainda havia o que era levado para Mecca, á grande feira annual do Bairam a paschoa musulmana.

Exportava a Arabia, pois, pelo menos, cerca de 5.508.000 kilos, o que seria mais de 90 mil de nossas saccas actuaes, commercio para a época já avultado.

Uma tradição corrente, espalhadissima outiôra, e, em geral, aceita, refere que a propagação do café arabico se fez lentamente, porque os arabes, querendo guardar o monopolio do fructo da rubiacea, tomaram a precaução de ferver as sementes que vendiam aos exportadores. Foi J. de La Roque quem talvez mais haja contribuido para a sua divulgação, com o seu relato de viagem. (1715).

Tal crença, já Dufour a consigna, porém, antes de La Roque.

Examina os pró e contra da questão.

“Se fosse verdade, segundo uns, que os arabes faziam ferver o café ou o passavam por um forno, antes de deixar a Arabia, poucos grãos conservariam a casca, que é tão tenue e se reduziria a pó. Ora, isto não acontecia com o que se recebia em França. Além disto, o fogo

lhe daria um gosto de queimado, que jámais se lhe notou.”

Explicando o caso, allegavam outros que o café já constituia genero de tal importancia que se se acclimasse noutro lugar, além da Arabia, a curiosidade, a necessidade, o interesse já o teriam transplantado, se as suas qualidades germinativas não houvessem sido extinctas.

Piedosamente, observa o nosso autor:

“Esta gente não reflecte sobre os decretos da Providencia, que deu a cada paiz a faculdade de produzir certas cousas que outros não podem dar. Assim, toda a industria, todos os esforços do Homem se quebram contra tal disposição do Altissimo.

“Dava-se com o café, que só vivia no territorio pequeno do Yemen, o mesmo que com a gomma thurica, cujo habitat era a costa do Sinai.

“Ninguém se surprehenda de tal, pois aquelles que foram a estes paizes affirmam ser assim: o que cresce num lugar não nasce noutro, por vezes contiguo.

Tal se observava no Egypto, por exemplo, com a cannafistula. Em Damietta prosperava admiravelmente e em Rose-ta, a uma distancia de um dia de viagem, mal vicejava, por mais que se esmerassem os agricultores em cultural-a.

E assim, com estes sabios exemplos e arugmentos, fazia o nosso Dufour calar acs increus.

Admitte Ukers a possibilidade desta manobra preventiva.

Mas não era possivel reprimir o surto do commercio de tão precioso genero. Assim se conta que, já em 1600, um tal Baba Budan, peregrino, voltando de Mecca, conseguiu formar pequeno talhão de cafeeiros, em Chickmaglur, nas montanhas do Mysore, onde, alguns annos mais tarde, um chronista hindú achou descendentes destas plantas, crescendo á sombra das arvores seculares da jungle.

Parece que a maior parte do cafesaal de Kurg e Mysore provém da importação de Baba Budan.

Só de 1840 em diante, porém, é que os inglezes começaram a cultivar o café na Índia.

Ainda no decorrer do seculo XVIII conservou a lavoura arabica notavel proeminencia.

Escrevendo, em fins desta centuria, e a resumir os dados mais completos existentes em seu tempo, dizia o abbade Raynal, que a Arabia produzia myrrha, incenso, oleos, balsamo e alguns aromatas, exportação pobre, portanto.

"O café é que allí operou grande revolução". Procede originariamente da alta Ethiopia, onde é conhecido desde data immemorial e ainda que cultivado com exito (1792).

O sr. Lagrenée de Mezières, um dos agentes mais esclarecidos que a França jámais teve nas Indias, empregou tal fructo e delle fez uso frequente. Achava-o muito mais volumoso, um pouco mais comprido, menos verde e quasi tão perfumado quanto o que se começou a colher na Arabia, em fins do seculo XV.

Refere Raynal a historia de Chadely, "o primeiro que fez uso do café para não ter somno durante as praticas devocionarias".

Conta tambem que as casas do café tinham a principio pessima reputação, como theatro das mais sordidas orgias, e narra ainda, muito por alto comtudo, o caso da perseguição por ellas soffrida.

Falando do commercio na peninsula, escreve o autor francez:

"A arvore que produz o café, cresce no territorio de Betefagui, cidade do Yemen, situada a dez leguas do Mar Vermelho, num areial arido. Ahi o cultivam numa faixa de cincoenta leguas de comprido por quinze ou vinte de largo. Seu fructo não tem o mesmo gráo de perfeição em todos os pontos. O que cresce nos lugares altos, em Ouden especialmen-

te, é menor, mais verde, mais pesado e geralmente preferido.

Contam-se, na Arabia, doze milhões de habitantes que do café fazem suas delicias. O prazer de o tomar é realmente reservado aos ricos. O povo fica reduzido á casca e á pellicula desta fava preciosa.

Estes residuos constituem bebida bastante clara, que tem o gosto do café, mas sem o seu amargor e força. Encontra-se este genero por preços minimos, em Betefalgui, seu emporio. Ahi tambem se compra todo o café a sahir do paiz por terra. O resto é levado a Moka, distante trinta e cinco leguas, onde, nos portos mais proximos de Lohia ou de Hodeida, são transportados para Gedda, em pequenas embarcações. Os Egypcios lá o vão buscar, e os outros povos, no primeiro destes lugares.

A exportação do café pôde ser de doze a treze milhões.

Os Europeus compram milhão e meio; os Persas, tres milhões e meio; a frota de Suez seis milhões e meio, o Indostão, as Maldivas, e as colonias Arabes da costa d'Africa, cincoenta milhões; as caravanas terrestres, um milhão.

Como os cafés levados pelas caravanas e pelos Europeus são os mais escolhidos, custam dezeseis a dezeseite sols, por libra. Os Persas, que se contentam com cafés inferiores, só pagam de doze a treze sols per libra. Fica para os Egypcios em quinze ou dezeseis, porque as cargas são compostas, parte de bom e parte de mau café. Reduzindo o café a quatorze sols por libra, que é o preço médio, sua exportação annual deve fazer entrar na Arabia de oito a nove milhões de libras. Este dinheiro não lhe fica, põe-n'a em condições de pagar o que os mercados estrangeiros largam, de suas producções, nos portos de Gedda e de Moka."

CAPITULO VII

Propagação do café pelo Egypto, Syria e Turquia -- Opposição encontrada

Rápida e triunphante carreira realizou o café na terra dos Pharaós, mau grado alguns incidentes nascidos da intolerancia de seus adversarios.

Um medico do Cairo, em 1523, propunha aos collegas o seguinte e interessante questionario:

“Qual a sua opinião sobre o licor chamado café, que se bebe em rodas? Acha que pertence ao numero daquelles dos quaes podemos fazer uso franco, embora provoque perturbações e não pequenias, actuando sobre o cerebro e sendo muito pernicioso á saude?

Deve ser permittido ou prohibido?”

No fim da consulta emittia o tal esculapio o proprio conceito de que o café era illegal (sic!). . .

Diz Ukers que a classe a que pertencia o inimigo do café recebeu-lhe a consulta com antipathia, entendendo que responder a ella favoravelmente seria depreciar a valia da materia medica, accrescida agora de precioso elemento novo. Morreu no nascedouro o esforço do nosso homem.

Se entre os medicos assim gorou a tentativa, tal não se deu entre os pregadores. Viam estes, com os peiores olhos, a attracção que os cafés exerciam sobre as multidões. Muito mais que os templos e isto lhes era intoleravel.

Afinal, em 1534, deu-se a explosão. Um ulema qualquer, depois de excitar, com o seu berreiro de energumeno, os fanaticos imbecis que o ouviam, sahio á rua á sua frente e invadiu o primeiro café da vizinhança. Diz Padberg que o facto se deu em 1533 e que se tratava de sabio cheik, o mais reputado pregador de seu tempo. Respondia ao nome kilometrico de Shehab-eddin-saubats-Ebn-Abd-Alhakk.

A turba destes intolerantes não se limitou a depredar terrivelmente o estabelecimento, cujo mobiliario e apparelhamento ficaram reduzidos a estilhas. Ainda espancou os pacificos bebedores que lá estavam.

Causou immensa sensação o facto; dividiu-se a cidade em dois grupos, o dos

que sustentavam ser o café contrario á lei mafamedica e os que denegavam tal opinião.

Inventou o fanatismo nova serie de patranhas contra o uso do café. Assim, espalhou que no dia da Ressurreição os bebedores do qahwa appareceriam com as vestes mais negras do que o fundo das cafeiteiras.

Surgiu, porém, um *modus vivendi* para o caso.

A' tempestade acalmou a prudencia do cadi do Egypto, o cheik Mohamed Haneffi Ebn Elias, que chamou a conselho a classe medica e os mais judiciosos cidadãos do Cairo, de quem recebeu pareceres os mais favoraveis ao café, sobretudo dos medicos. Lembravam estes que, já de muito, haviam os seus collegas opinado em favor do decocto.

“Querendo comtudo adquirir convicção mais cabal, escreve Padberg, mandou preparar café em sua casa e o fez tomar a muitos em sua presença, passando em seguida a maior parte desse dia a conversar com elles, para se certificar do estado em que se achavam. Mas não lhes notou alteração alguma, nem nada de indecoroso ou condemnavel. Era mais que tempo de rebater o zelo furibundo dos carolas e as asneiras dos predicantes ignaros.

Em 1539 occorreram, durante o ramadhan, novas scenas de violência contra os bebedores de café. Foram dentre elles numerosos presos e até surrados.

Houve, em 1542, dizem outros que em 1544, no Imperio Ottomano, pequena duvida por causa de um firman baixado por Solimão o Magnifico, prohibindo expressamente o uso do café. Mas como ninguem o tomasse a serio, sabendo-se que o Commendador dos Crentes fora suggestionado, e dera, de afogadilho, tal decisão logo depois passou ella a letra morta.

Tão inveterado, aliás, o uso da infusão arabica que continuou clandestino, a principio, para depois se praticar ás escancaras.

Otemperara o padischá ao pedido de uma odalisca assaz leviana em seus caprichos.

Propagou-se rapida e triumphantemente o uso do café pela Syria. Tem-se noticia de sua entrada em Damasco pelas vizinhanças de 1530 e em Alepo pelas de 1532.

Não encontrou opposição alguma. Varios cafés de Damasco tornaram-se notados como as casas das Rosas e da Porta da Salvação.

Continuava pois a bebida arabica em franca popularidade e alargamento de consumo pelo Oriente a que ia avassalando.

Ainda do seculo XVI data a grande propagação da bebida no vasto imperio dos padichás.

Hadji Chalfa, citado por S. de Sacy, marca o anno de 1555 como o de sua entrada na Grecia.

Affirma Rauwolf que de Alepo partiu o café, victoriosamente, para a capital turca. Nesta cidade syria já era em 1513 mais que vulgar.

Da data da sua apparição na Mesopotamia não se tem noticia exacta, nem tão pouco na Africa Septentrional, nos antigos Estados Barbarescos.

Com as caravanas o café atravessou o Sahara e o Atlas. El galgou o Sudão, transpondo o Niger e o Senegal.

Por toda a parte onde impera o Islão o seu uso tornou-se generalizadissimo. Multiplicam-se a tal proposito as citações dos geographos e viajantes. Vesling, pelos annos de 1630 affirmou haver no Cairo uns mil botequins, cifra que Hartwich elevou a dous ou tres mil, baseado em traducção falsa de um texto latino.

Observa Padberg, com toda a razão, que como o Cairo devia, quando muito, ter então uns cem mil habitantes, até a cifra de mil parece exagerada.

Em meados do seculo XVII affirma Hadji-Chalfa (o Kyatib-Tchelebi dos turcos, o principal dos escriptores, de quem tanto se valeu Silvestre de Sacy) a exportação do café da Arabia regulava por oitenta mil fardos de tres quintaes, o que representa cerca de dez milhões de kilogrammas ou sejam cento e sessenta mil de nossas saccas actuaes, avultada cifra, se attendermos a que tudo se destinava ao mundo musulmano e ao facto de que a população desse imperio era muito menor do que hoje.

Nota Padberg quanto, porém, custou ao café, feito como hoje é, universalmente, para impôr-se.

Basta dizer que, ainda em 1558, Abdalkader ignorava a infusão proveniente das sementes torradas que os arabes já preparavam.

“Os arabes usavam, então, principalmente, a casca, ou para fazerem o seu café, de kixr, ou junta com os grãos, para seu café bunn. Este, porém, começou a se preparar exclusivamente das sementes, a principio talvez só por falta de cascas. Estava descoberto assim o café legitimo, e foi sem duvida ainda no seculo XVI que se fez este progresso.”

Refere Prospero Alpini, em 1591, baseando-se em suas observações do Egypto, de 1580 a 1583, que o “chaova costuma ser preparado pelos egypcios de dois modos: uns fazem o decocto das tunicas ou folliculos, outros da substancia das sementes; dizem que aquelle é mais efficaz do que este”.

Como para comprovar isto, ajunta que o ultimo, isto é, o nosso café é “proximo, no gosto, do decocto de chicoria”; o que certamente não abona muito a nossa dilecta bebida, apezar de ficar mais tarde, talvez desde 1700, a chicoria o principal succedaneo do café, na Europa, talvez em consequencia dessa phrase de ‘Alpini”.

Descreve em seguida aquelle celebre autor o modo de preparar as duas especies de café: para 20 libras de agua (cerca de 6,5 litros, sendo 1 libra quasi 1/3 kg.), toma-se das sementes despulpadas 1,1/2 lb. (1/2 kg.) mas dos “foliculos” das sementes só 1/2 libra ou, segundo outros. 3/4 lb. (logo, uns 165 ou 250 g.); tanto as sementes como as cascas torram-se pouco (“parum”, não demais!) e, miudamente quebradas, fazem-se ferver, até “meia consumpção”, na agua, postas nella de infusão, por alguns, já durante o dia.

Coado, guarda-se o decocto em vasos de barro, completamente tapados; toma-se sobremodo quente e ainda effervescente, muitas vezes durante o dia e principalmente de manhã em jejum, a pequenos goles, na medida dum “cyatho” (45 cm.3, como nossa chicharinha) e mais, com grande proveito, para o estomago.

Um café bem forte, de certo, aquelle em que um kilo de grãos dá só para 13 litros, entrando numa cafeteira dum litro umas 75 grammas!

Mas o que mais admira, é que o mesmo, ou até um maior effeito era obtido pela casca, na metade ou só num terço daquelle peso!

Esse "kixr" é realmente digno de consideração".

Causa-nos especie porém o baixo valor da libra attribuida por Padberg. A portugueza era equivalente a quasi meio kilogramma (459 grs.).

Já em 1630, porém, Vesling, o annotador de Alpini, mostrava haver no Egypto preferencia pelo café feito não da casca mas do grão torrado parcialmente e pisado em almofariz de marmore com pilão de madeira.

Tratando do "Kixr" ou café de casca, que nos interessa aliás muito mediocrementemente, pois a elle o Brasil é inteiramente estranho, lembra Padberg que Hadji-Chalfa affirma a existencia da praxe de se seccarem as cascas do café no Yemen como se fossem passas para depois servirem ao de-cocto.

Abd-Alkader é taxativo: preparava-se o "Kixr" com as cascas torradas. O café, visto por L. Raulwolf em Alepo, deve ter sido um mixto de grãos e cascas.

Pietro delle Valle, em 1615, abona a existencia do café de grão, muito forte e com a borra em suspensão.

Hadji Chalfa affirmava, em 1650, que da Arabia só se exportavam os grãos, e nunca as cascas.

Mas Wurffbain distinguia, em 1642, as duas exportações para as Indias, a das favas e a das cascas.

Mais tarde é rara qualquer menção arabica, ao "Kixr". Pouca casca se importou para a Europa, vinha secca e pulverisada e servia para se fazer a infusão chamada café à la sultane ou café de Saka "fleurs de café".

Os yemenses, até hoje, preferem o "Kixr" ao nosso café, attestam-no muitos testemunhos como os de La Grélaudière, em 1712, divulgado por de La Roque. Niebuhr e seu companheiro, o sueco Forskal, em 1763, do inglez Cruttenden em 1736, Berggren em 1844, que achou o "Kixr" muito espalhado pelo Egypto, etc. Autoridade de muito maior renome é a de Paulo Emilio Botta que, começando por se dedicar á botanica, acabou entregue á archeologia, onde angariou real e merecida celebridade, sobretudo depois de realizar as excavações celebres de Khorsabad (nas ruínas de Ninive).

Diz Botta que no Yemen se affirmava er o "Kixr" igual, em aroma e poder excitante, ao nosso café. Este passava por acalorante e excitante demais, refere, Gruttenberg.

A casca se vendia mais caro do que o grão, muito mais mesmo, duas ou tres vezes.

Explicando o facto de não haver exportação da passa do café, dizia Ritter em 1847, que o "Kixr" só é saboroso quando preparado com cascas frescas.

Isto já aliás o affirmara d'Herbelot em 1697.

Pensa Padberg que talvez ainda se acli-me algum dia o "Kixr" no Brasil, onde a casca do café "se perde quasi inutilmente".

Esquece-se o douto autor quanto é ella utilisada como adubo não precioso mas preciosissimo dos cafesaes.

Tratando do modo de se usar o café no Oriente, encerra o mesmo autor as suas observações por estes informes curiosos.

"Resta dizer pouco sobre o modo de usar o café commum de grãos no Oriente. Já Vesling diz, segundo observações feitas no Egypto por cerca de 1630:

"Nem faltam os que com assucar suavizem a amargura da bebida."

Mas nunca se generalizou tal uso no Oriente, muito menos a mistura com leite.

Os beduinos do Sinai tomaram a famosa Lady Esther Stanhope quasi por louca, quando ajuntou assucar ao café. Os beduinos, como os arabes em geral, conservaram o antigo modo, simples, de preparar sua bebida predilecta de todos os dias: levam quasi sempre comsigo os utensilios indispensaveis: pequena cafeteira e algumas chicaras, uma chapa redonda de metal para torrãr os grãos, sendo a razão necessaria triturada entre duas pedras, immediatamente antes de fazer o café. Tomam-no muito forte e quente, mas sem outros ingredientes.

Só os turcos, principalmente em Constantinopla, cercaram o uso do café dum luxo refinado, servindo-o em "fingians" de prata e reforçando-o ás vezes com essencias, cravo da India, anis ou cardamomo.

Não ficou isso sem alguma influencia sobre a Europa, sendo dos turcos que o café passou para o Occidente."

Após a conquista do Egypto levou Selim I o café para Constantinopla, lembremo-lo. Suppõe-se que o primeiro café haja entrado na antiga Bysancia pelas vizinhanças de 1517. Mas não se conhecem referências explicitas anteriores aos meados do seculo XVI, como o demonstram os textos do historiador turco Pichevili, em quem se abeberou Galland,

aliás também documentado pela memoria acompanhadora do texto das viagens de Jean de La Roque: *Mémoires concernant l'arbre et le fruit du café dressé sur les observations de ceux qui ont fait le dernier voyage de l'Arabie heureuse.*"

Chama Padberg, e com toda a propriedade, a atenção dos seus leitores para um facto valioso. Entre 1546 e 1549 visitou o Oriente o famoso Pierre Belon, patriarcha da ornithologia moderna (1517-1594).

Percorreu a Grecia, Creta, o Dodecanesio, a Thracia, a Macedonia, o Egypto, a Palestina e a Syria.

Tão pouco viajavam os francezes ainda, então, que a sua grande viagem de 1546-1549 assumiu ares de verdadeira jornada circumnavegatoria universal. Ronsard a seu proposito delirava:

**Combien Belon . . .
Doit avoir en France aujourd'hui
D'honneur, de faveur et de gloire!
Qui a vu ce grand Univers
Et de longueur et de travers
Et la gent blanche et la gent noire.**

Voltando do Oriente com abundantissimo material para as suas *Histoire naturelle des estranges poissons marins e Histoire de la nature des oyseaux, avec leurs descriptions et naifs pourtraits retirez du naturel*, também muito se occupou Belon com a descripção dos usos e costumes dos povos visitados.

Nas suas *Observations de plusieurs singularitez* (Pariz, 1554) menciona, com a maior minucia, os diversos inebriantes usados pelos turcos, até os grãos da aruda h'armala, a seu ver o famoso nepentes homerico. Nada, no emtanto, fala do café, como bem observa Ritter.

Entre 26 de novembro de 1554 e 15 de novembro de 1555, anno 962 da hegira, deve ter sido aberto o primeiro café publico de Constantinopla, fundado por dous syrios, Schems de Damasco e Heken, de Alepo. Ricamente montados situavam-se no bairro de Takhtacalah, estes estabelecimentos luxuosos, magnificos para o tempo, onde os frequentadores se installavam em sofás ou sobre commodos coxins.

O prego de entrada era apenas o valor de uma tigelada de café. Enorme o triumpho de taes casas que se multiplicaram, notavelmente, entre as classes alta e baixa da capital musulmana.

No Serralho não tardaria em penetrar o gosto pelo café e viu-se a instituição de empregados cujas funcções se resumiam em preparar a bebida para o Commendador dos Crentes e suas innumeradas esposas: os chamados Kahvedjibachi.

Crearam os cafés de Constantinopla (Kahveh-Kanes) enorme fama em todo o Oriente. Havia entre os principaes verdadeira competição luxuosa.

Ricamente atapetados e providos de mobiliario ainda offerciam aos frequentadores diversões variadas.

Chamavam-lhes academias da sabedoria. E a elles concorria a rapaziada concurrente aos cargos da judicatura, os cadis das provincias, professores, empregados publicos, pachás, grandes commerciantes da terra e mercadores estrangeiros, viajantes de todas as partes do Occidente e do Oriente, etc.

Immensa a concurrencia dos freguezes. Dentro em breve multiplicavam-se os estabelecimentos congeneres a ponto de attrahirem mais povo do que as proprias mesquitas.

Eram os centros da mais activa conversação e até lhes chamavam escolas de sábios. Com isto se irritavam muito os intolerantes e fanaticos. Varios sabios ulemas ou doutores da lei, pelos annos de 1570, esbravejaram contra o café, apoiados na autoridade do grão mufti.

Com enorme berreiro, clamavam estes energumenos: mais peccava quem ia a um café do que a uma taverna. Renovaram-se os mesmos argumentos sandeus do Egypto. Allegava-se que o Propheta prohibira a ingestão de carvão! Mas o sultão Selim II (1566-1754), aliás justamente alcunhado o Ebrio, (Mest) não deu força a estes exaggeros. Seu filho Amurat III, contentou-se em prohibir o consumo do café em publico.

Prosegiu intensa a grita nos templos porém. O Propheta não conhecera o café e seus fieis não podiam deixar de imitai-o! urravam os fanaticos. Procedia o café do carvão e o Alcorão declarava o carvão insalubre!

Decidiu o mufti a favor dos encruggemenos e assim prohibiu a ingestão da bebida arabica.

Mas a desobediencia lavrou secretamente, e cada vez mais intensa. E, quando, em 1580, Amurat III, influenciado pelos sacerdotes, lançou um edito collocando o café na categoria dos vinhos, a opinião publica recebeu tal rescripto com positivo scepticismo e maior desobediencia.

Os funcionarios tornaram-se tolerantes, tolerantissimos, para com os contraventores. Viveram os cafés, discretamente, atraz de portas cerradas, sob os olhos benevolos da policia. E nas mercearias vendeu-se o genero no fundo das lojas.

Começaram as controversias theologicas. Ao tal multo intolerante succedeu outro, benevolo, ou antes, intelligente. Decidiu-se que o café não procedia exactamente do carvão, como se dissefa. E assim, não podia ser prohibido pela lei de Mafoma.

"Depois de revogada, emfim, aquella sentença carbonaria por outro multo mais esclarecido, observa Padberg, redobrou o uso e pullularam de novo os cafés. Estes, para obter licença, deviam então pagar ao grão-vizir um imposto diario, de um a dois sequins ou ducados (uns 2 a 4 dollars), vendendo-se a chicara por um asper, isto é, só poucos réis. Mesmo assim prosperaram os cafés."

Houve verdadeiro açodamento no consumo do café por parte de juristas, predicantes e até devotos.

E como se estivesse na terra classica do backhich, diz Ukers, maliciosamente, tornou-se de praxe, entre os donos de café, cotizarem-se para offerecer a cada novo grão-vizir que se empossava, um bom presente, a titulo de don de joyeux avènement.

Assim ninguem se lembrou de os atormentar até á éra critica de Amurat IV.

Ha, na Bibliotheca Nacional de Paris, um manuscrito arabe da autoria de Bichivili, onde ocorre curiosa pintura do ambiente de um café de Constantinopla no seculo XVI.

"Na casa dos grandes fidalgos e homens importantes, ha creados que só cuidam do café e o seu chefe, e fiscalizador, occupa um quarto perto do saguão onde as visitas são recebidas.

Os turcos chamam a este mordomo Kaweghi, o que significa fiscal ou creado do café.

"Em muitos harens ha destes fanulos, cada qual tendo sob as ordens quarenta e até cincoenta baltagis. Depois de haverem servido em taes cafés, podem contar com bom emprego ou a doação de um pedaço de terra.

Nas casas de gente altamente collocada vivem pagens chamados Itchogians, que recebem o café das mãos dos serventes e o offerecem ás visitas, com surpreendente agilidade e dextreza, logo que o dono da casa lhes faz certo signal, que

constitue toda a linguagem entre elles usada.

Servem ao café em salvas sem pés, feitas commumente de madeira pintada e envernizada, e ás vezes, de prata.

Tem capacidade para 15 a 20 chicaras de porcellana. Ha tambem quem possua metade de aparelho de prata, conforme as posses. A chicara póde ser facilmente mantida pelo pollegar, da parte de baixo applicando-se-lhe dous dedos ao bordo superior.

Em principios do seculo XVII, começaram os turcos a inebriar-se com os vapores do tabaco. E este se fumava sobretudo nos cafés. Dentro em breve, se espalharia pelo Occidente o proverbio "fumar como turco". Amurat IV, cruel entre tantos padichás crueis, mandou fechar os cafés e enforcar quem estivesse sorvendo o fumo da herva de Nicot.

Em annos do terceiro quartel do seculo occorreram as operações do longo assedio de Candia, porfiadamente disputada aos venezianos pelos turcos, e afinal conquistada em 1669, pelas armas ottomanas, mau grado os soccorros da França, os sete mil homens que Luiz XIV enviára de soccorro, sob as ordens do seu primo-irmão bastardo, o duque de Beaufort, celebre pela bravura e a estupidex.

Curioso incidente se deu então. Era grão-vizir de Mahomet IV, o famoso Achmet Koproli, para quem constitua ponto de honra nacional ottomano a tomada da ilha hellenica. Furioso com a opposição que lhe moviam os que achavam interminavel aquella campanha sangrenta e notando que tal opposição partia, sobretudo, dos cafés de Constantinopla, chegou Koproli, affirma Hartwich, não só a mandar fechar sob as mais severas penas, taes estabelecimentos, como a fazer surrar os contraventores. E depois, na reincidencia, a encerrar estes consumidores renitentes do café, em saccos de couro, para serem afogados no Bosphoro!

"Seus argumentos, escreve Ukers, eram muito os mesmos de que se valeria Carlos II da Inglaterra, cem annos mais tarde, a saber: taes casas não passavam de verdadeiros antros e viveiros de se-dição."

Houve ahi, certamente, um lapso de memoria do erudito autor do *All about coffee*, que o levou a sério attentado chronologico, aliás inspirado possivelmente por Hartwich.

Foi Koproli contemporaneo de Carlos II! E o monarcha inglez presenciou todo o cerco de Candia, terminado a 6 de setembro de 1669, após sangrentissima campanha, pela capitulação dos venezianos, visto como viveu de 1630 a 1685.

Não era Koproli, porém, nenhum vacillante, como o segundo Stuart, e sim um tyranno de grandes gestos.

Mais uma série de victimas a serem inscriptas no martyrologio do café! Em todo o caso, se assim pereceram estes pertinazes bebedores da nossa infusão, tiveram honras imperiaes, pois geralmente se sabe, que este processo dos saccos de couro, era o da praxe da eliminação das concubinas de um sultão quando fallecia e o da extincção de sua prole também!

O mais interessante é que, ao passo que ordenava o fechamento dos cafés, permittia o terrível ministro o funcionamento das tabernas!

Commenta Ukres: "E' que o grão-vizir tinha o vinho como capaz de produzir estimulos mentaes menos violentos do que os do café! E a tal proposito, cita as palavras de Virey: "o café era bebida por demais intellectual para convir á administração feroz e sem criterio dos pachás".

Coisa incrível a resistencia opposta pela população de Constantinopla ao brutal edicto! Fechados os cafés, appareceram os mercadores ambulantes da bebida nos mercados, procurando dissimular o seu commercio, de todos os modos, apezar do terror que inspirava a ferocidade das penas prometidas pelo grão-vizir.

Afinal, convenceu-se Koproli de que os cafés não eram aquelles "antros e viveiros de sedição" que proclamava, e assim permittiu a sua reabertura.

Tambem passados alguns annos tomariam os amigos do café a sua desforra dos sustos e temores, vendo o truculento grão-vizir apeiado do poder e — não só! — levado ao supplicio, pela ira de seu amo e senhor, furioso com a derrota dos exercitos ottomanos, impotentes assediadores de Vienna e desbaratados pelo heroico João Sobieski.

Bem vingados se achavam da contenção imposta!

Procura Padberg encontrar a fonte onde Hartwich foi colher informes para esta historia. Mas não conseguiu resultado pratico.

Aliás, nota com toda a razão, o formidavel anachronismo deste autor, attri-

buindo ao anno de 1524 a ameaça da execução em massa dos cafeiphilos turcos pelo filho celebre do Richeleu ottomano, que só nasceu em 1626! Tambem depois de tão feroz prescripção, jámais se constatou, em terra ottomana, nova perseguição aos bebedores de café.

Escrevia Dufour em 1685, ao falar do papel da bebida arabica nos costumes turcos:

"O café não é apenas de presença obrigatoria á mesa do pobre, figura tambem em todas as cerimoniaes dos grandes, que estariam falhas se dellas se achasse ausente.

Os mais altos dignatarios da Sublime Porta, são obrigados, tanto quanto os menores burguezes, a offercel-o, indispensavelmente, a quantos vão vel-os.

Se não o fizerem violaráo o que o consenso publico tem de mais assentado e a cortezia de mais elevado. O proprio grão-vizir jámais concede audiencia a um embaixador sem que nella figure o café, acompanhando sempre os sorvetes e os perfumes, que, a não serem offercidos, de algum modo demonstrariam despreço pelo visitante.

E' exacto que ha occasiões em que os perfumes não apparecem, a saber, quando das audiencias durante o Ramadan, a quaresma dos Turcos.

Tão rigidos observantes são dos mandamentos de sua Religião, que lhes parece quebrarem o jejum aspirar a fumaça dos perfumes por esse tempo penitencial.

E' este escrupulo que os leva a se absterem do café, embora o proporcionem aos outros.

Em summa, a offerta do café constitue, no Oriente, uma das honras principaes com que os turcos se obsequiam quando se visitam.

E por este motivo, ajuntam aos outros epithetos que lhe attribuem o de honroso".

Interessante é um apanhado do papel do café no lar turco, em fins do seculo XVII e proveniente de um depoimento sueco: a Relação de uma viagem a Constantinopla, pelo embaixador do poderoso principe Carlos Gustavo, Rei dos Suecos, Godos e Vandalos, ao Commendador dos Crentes Solimão III.

Era este delegado regio Nicolau Rolamb, barão de Bystad, Senhor de Lanna, Broo, Biorkwiik, Beatlund, e d'autres lieulx como se dizia em francez antigo, senador, conselheiro e presidente da Suprema Córte de Justiça do reino escandinavo.

Descrevendo o que viu do Imperio ottomano, chegou-lhe a vez de tratar do café, o que fez ao se occupar do ministro hollandez Varner.

Depois de dizer que este representante das Províncias Unidas era individuo sobremaneira versado em linguas orientaes, accusa-o de mau diplomata. Dava muito mais para professor do que para a carreira. Vivia occupado com estudos linguisticos e a exegese dos livros sacros judaicos. Para isto realisava conferencias diarias e continuas com rabbinos.

E mais, pensava em outros assumptos extranhos ás suas obrigações. Dahi lhe viera a ideia de escrever e publicar um livro sobre o café e seu uso.

Pouco devia ser o licor oriental conhecido entre os escandinavos, pois a não ser isto, não teria o Barão de Bystad traçado as linhas que aqui vão, explicando aos compatriotas o que vinha a ser o licor oriental, a que tambem apreciava o collega neerlandez.

“E” o café uma especie de ervilha que cresce no Egypto (sic). Os turcos moem-no, fervem-no naguá e tomam-no, por prazer, em vez da aguardente, chuchurriando-o, quasi a ferver, certos como estão de que resolve constipações catharraes e impedem o ataque dos vapores do estomago ao cerebro.

Beber café e fumar tabaco (que embora prohibido sob pena de morte, é mais consumido em Constantinopla do que em qualquer outro lugar do mundo, tanto pelos homens como pelas mulheres, embora ás escondidas), constitue quasi que o unico passatempo dos Turcos.

E é a unica cousa que offerecem uns aos outros. Por este motivo todas as pessoas de distincção têm em casa um quarto especialmente construido para tal fim, onde continuamente permanece um vaso com café sempre a ferver”.

Aliás queixou-se acremente o Barão de Bystad da falta de cordialidade e attentões do tal *mynehmer* Varner.

Nunca procurou ou antes sempre o evitou “talvez por antipathia aos suecos ou para ser agradavel á França e ao Imperador da Allemanha”.

Em fins do seculo XVII estava no Oriente, tão espalhado o uso do café que, no dizer de Galland, em Constantinopla, não existia casa rica, ou pobre, fosse ella de turco, grego, judeu ou armenio onde, pelo menos, não o tomassem duas vezes por dia, sendo que frequentes eram aquelles que muito mais vezes o bebiam.

Tornou-se habito universal offerecer-se café a todas as visitas, sendo consideravel descortezia a recusa da bebida.

Vinte chcaras por dia e por pessoa era boa media. Commentava Galland: gasta-se em Constantinopla com café como em Paris com vinho. Viam-se mendigos implorando esmola para tomarem café, como na Europa occidental se fazia em relação ao licor que letifica, quando bom, o coração dos homens, ou com a cerveja. Exactamente como agora occorre em nossas cidades quando os pedintes allegam não ter um nickel para tomar um café. Nessa época o facto de se descuidar ou recusar um dos conjuges de offerecer café era motivo para divorcio, entre os Turcos.

Os homens, ao contrahirem o matrimonio, juravam nunca deixar faltar café ás esposas.

Affirma-o Fulbert de Monteith que, maliciosamente, commenta: é isto talvez mais prudente do que jurar fidelidade conjugal.

Ha escriptores como vimos que, para a Persia, reivindicam a gloria de haver descoberto e propagado o café. Herbert alli o encontrou em 1626 e Olearius em 1637. Affirma este que o seu uso no paiz dos Shabs já então era de uso antigo.

Entende Ukers que nada justifica tal pretensão. Póde-se comtudo affirmar que tanto no Iran como na Abyssinia, a bebida era conhecida desde tempos immemoriaes, these sobremodo discutivel quanto á primeira parte, como vimos.

Assim tambem, em data longinqua os cafés se tornavam vulgares nas principaes cidades do paiz dos Shabs.

Não parece que hajam algum dia merecido as honras da perseguição politica, como entre os turcos succedeu. Conta-se a tal proposito curiosa historieta.

Tendo uma das mulheres mais prestigiosas do Shah Abbas sabido que no principal café de Ispahan os frequentadores se occupavam de politica, mandou que um mollah alli fosse, diariamente, para discorrer sobre assumptos de direito, historia e poesia.

Have-se o tal ecclesiastico e explicador da lei mahometana com o maior tacto: Tornou-se muito estimado dos auditorios, evitando, com rara habilidade, as controversias politicas e os commentarios sobre as questões de estado.

Com o seu exemplo obteve resultados esplendidos para a obra da serenidade dos ambientes agitados dos cafés da capital persa.

Olearius, de quem já falámos, relata as grandes diversões occurrentes em taes estabelecimentos.

A elles concorriam poetas e historiadors que occupavam cathedras de onde discursavam, contavam anedotas satyricas "sempre movimentando uma bengalinha e a fazer as gatimonias dos palhaços prestidigitadores da Inglaterra".

Nas solemnidades da Côte tinham lugar conspicuo, no sequito dos shahs, os Kahvedjiibachi, servidores de café, ou mais ao pé da letra, "derramadores de café".

Karstens Niebuhr, o celebre viajante hanoveriano (1733-1815), pae do illustre Niebuhr, publicando, em 1774, a sua *Descripção da Arabia*, relata o que viu dos antigos cafés da Arabia, Syria e Egypto.

Eram vastos salões de chão esteirado e á noite illuminado por uma multidão de lampadas.

Nelles se realisavam exercicios de eloquencia profana, sendo o unico local onde taes cousas podiam occorrer.

Liam-se trechos anthologicos como por exemplo a narrativa das façanhas de Rustan Sal, heroe persa. Havia quem aspirasse ás glorias da imaginação e assim compunha contos e fabulas.

Taes plumitivos, enquanto recitavam, moviam-se de um lado para outro, assumindo attitudes oratorias e arengando sobre assumptos por elles escolhidos.

Num café de Damasco estava certo orador contractado para, em determinada hora, contar historias. Em outras casas mostrava-se mais dependente do

gosto dos ouvintes. Ao concluir a sua fala, versando topicos litterarios ou novellas ociosas e descosidas, dirigia-se ao auditorio solicitando uma esportula.

Em Alepo, vivia certo individuo de mentalidade acima da media, pessoa distincta que se instruiu pelo simples gosto de estudar. Andava perambulando pelos cafés da cidade, pronunciando arengas moraes".

Em muitos cafés havia musica, cantores e bailarinos. E nelles se relatavam os prodigios das Mil e uma noites.

Nos paizes do Oriente, conta-nos Ukers, era costume offerecer-se uma "caneca de mau café", a saber, café com veneno, como convite ao suicidio a funcionarios ou outras pessoas indesejaveis aos Governos.

Falando da entrada do café na Grécia, diz Paulo Porto Alegre que a bebida turca, só conhecida por uma tradição obscura, começou em meados do seculo XVII a ser ingerida aqui e ali pelos povos da Europa Occidental. Em 1669 principiou o seu uso em Athenas, e a darmos credito ao trecho seguinte, não parecia que elle fosse ainda muito apreciado alli nessa epoca:

"Serviram-nos, conta um viajante, que nesses tempos percorreu a Grecia, uma bebida que foi ha pouco tempo importada de Constantinopla, e que é preparada de agua fervente com uma farinha torrada de um fructo chamado boune; é uma tintura negra, e que nos desagradou bastante."

CAPITULO VIII

As primeiras referencias ao café na Europa Rauwolf. Prospero Alpini. Wesling. Della Valle. Primeiros depoimentos italianos

Faz Ukers notar que das tres grandes bebidas da temperança, chá, café e chocolate, foi a ultima a primeira a introduzir-se na Europa, para onde a trouxeram os hespanhoes, já em 1528, como fructo da conquista mexicana, por Fernão Cortez.

Só em 1610 é que o chá appareceu na Europa, importado pelos hollandezes. E os mercadorês venezianos, ahí pelos annos de 1615, introduziram o café na Italia.

Parece, até agora, fóra de duvida que o mais antigo revelador do café á Europa veiu a ser Leonardo Rauwolf (fallecido em 1596).

Sahindo de Augsburgo, sua terra, a 18 de maio de 1573, e de Marselha em setembro seguinte, achava-se Rauwolf em Alepo, em novembro do mesmo anno. Regressou á cidade natal a 12 de fevereiro de 1576.

Até agora, não se descobriu depoimento europeu mais antigo do que o do celebrado botanico e medico germanico, physico-mór da cidade de Augsburgo, que, de accordo com os gostos do tempo, traduziu a expressão germanica de seu nome para o pseudonymo de *Dasylicus*.

Ao café menciona como *chaube*, no Capitulo VII do relato de suas viagens. Trasladou Ukers para as suas paginas o texto publicado em Frankfort, e Lauingen, em 1592 e 1593.

Traduziu-o Padberg parcialmente, deixando de lado as primeiras linhas, que são as seguintes: "Se tendes em mente comer alguma cousa e tomar licores, para isto ha communmente uma tasca aberta pelas vizinhanças, onde vos sentaes no chão ou sobre tapetes, e vos pondes a beber."

Segue o trecho traduzido pelo erudito autor do Ensaio critico historico sobre o café.

"Entre outras coisas, têm os syrios (em Halepo) uma bebida boa, tida em grande conta e chamada *Chaube*; é quasi tão preta como tinta e mui util em molestias, especialmente nas do estomago.

Costumam beber-a de manhã cedo, tambem em logares publicos, deante de todo

o mundo, sem pejo algum, tomam-na em tigelinhas fundas de barro e porcellana, tão quente quanto possam aguentar-a levando-a a miudo á bocca, bebendo porém golezinhos pequenos e fazendo logo circular na roda em que estão sentados. Para esta bebida, junto com a agua, empregam fructos, chamados *Bunnu* pelos habitantes, tendo exteriormente, em tamanho e côr, a apparencia de "bagos de louro, envoltos em duas pelliculas delgadas, e sendo trazidos, segundo suas noticias antigas, da India.

Como esses fructos são pequenos em si mesmos, tendo interiormente dois grãos amarellentos encerrados separadamente, em duas casinhas, sendo tambem de todo semelhantes, no effeito, nome e aspecto, ao *Buncho Avicennae* e *Baunca Rhasis ad Almans*, considero-os como tal, até receber dos sabios um aviso melhor.

Essa bebida é muito commum entre elles, achando-se por isso, em um ou outro ponto do bazar, não poucos que a offerecem, como tambem mercieiros que vendem os fructos."

Assiste a Padberg razão quando explica que a palavra India aqui significa, por extensão, o Oriente.

O segundo revelador do café á Europa foi Prospero Alpino, celebrado cathedratico universitario, desses a cuja autoridade se prende a celebre interpeção do *Dicant paduani*...

Tanto em sua *De medicina Aegyptiorum* de 1591, como na *De plantis Aegypti* (1592), publicados em Veneza, menciona o café.

Ukers reproduz o trecho do segundo tratado, e deixa de lado o do primeiro, que Padbeg declara muito mais importante.

"De medic. Aeg. lib. IV, cap. I: "E' tambem entre os egypcios dum uso frequentissimo aquella semente, chamada por elles *bon*, da qual preparam aquelle decocto, de que falaremos mais tarde. A essa bebida dão-se todos, não menos que os nossos em publicas tabernas ao vinho. E della, mui quente, costumam beber largamente, cada dia muitas vezes durante o dia, mas principalmente de ma-

nhã, de estomago em jejum... As mulheres fazem della uso frequentissimo... bebem muito desse decocto bem quente, sorvendo cada vez um bocado; pois assim é o uso de todos, de o engulir aos poucos.

Ibidem, cap. III: "De uso frequentissimo é allí um decocto chamado chaova, que costumam preparar de certas sementes negras, semelhantes a favas. De dois modos costuma ser preparado por elles; pois uns fazem o decocto das tunicas dos folliculos, outros da substancia das sementes mencionadas, sendo aquelle, ao que dizem, mais efficaç do que este.

A esta semente dão o nome de *bon*, e a alvore que a produz, vi-a em certo jardim dum bey turco, transferida da Arabia e assemelhando-se mais ao *evonymo* (arbusto da Europa)... O decocto dessas sementes é proximo, no gosto, do decocto de chicoria, a qual, porém remove mais poderosamente as obstrucções.

Depois de dar as receitas, para fazer de taes grãos o *kixr*, conclue o autor: "Como em nossos botequins ou tabernas, vê-se muita gente embriagar-se de vinho, assim elles se delectam com o decocto de *Chaova*, abandonando-se ao seu uso."

Johannes Wesling, latinizado para *Veslingius*, botanico e viajante allemão (1598-1649), publicador da obra de *Alpiní* e seu commentador, escrevia, em 1638:

"Não é só no Egypto que ha muita procura do café, como em quasi todas as outras provincias do Imperio Turco. Assim começa elle a ficar caro até mesmo no Oriente, e raro entre europeus, que desta arte se vêm privados de tão saudavel licor."

Os venezianos tiveram conhecimento ulterior do café em 1585, quando Gianfrancesco Morosini, magistrado do bairro veneziano de Constantinopla, relatou ao seu Senado que os Turcos "bebem uma agua preta, tão quente quanto possivel, com a infusão de uma fava chamada *cavee*, que passa por possuir a virtude de estimular a virilidade", idéa inteiramente opposta á que corria entre os persas, segundo a versão, mais tarde, espalhada na Europa, por *Olearius*.

Transcreve *Ukers* a opinião de um Dr. A. Couguet, emitida em revista italiana, cujo nome não menciona. Segundo elle, a primeira chicara de café bebida na Europa, foi em Veneza, lá pelos fins do seculo XVI.

Assim tambem julga que os primeiros grãos de café foram importados por Mocengio (?) alcunhado o *pevere* (o pimenta) porque realisára immensa fortuna negociando em especiarias e outras drogag do Levante.

Este Mocengio, de nome arvezado e tão pouco italiano, sobretudo tão pouco veneziano, deve provir de um gato de imprensa por Mocenigo, nome glorioso da familia que á Republica Serenissima deu varios doges, nada menos de sete, dos quaes alguns notabilissimos.

Deste João Francisco Morosini não falam as grandes encyclopedias ao biographar os membros da progenie illustre de que o membro mais celebre é o *Peloponesiaco*. Poderia ser o autor desta novidade André, o historiador (1558-1618), a quem se deve a *Historia veneta ab anno 1521 ad annum 1615*.

De Constantinopla escrevia Pietro Della Valle, em 1615, a seu amigo Mario Schipano, em Veneza.

"Usam os turcos de uma bebida preta que, para o verão, é muito refrescante, ao passo que no inverno aquece o corpo, sem se alterar e sem mudar a sua substancia.

Elles a engolem quente, tal qual vem do fogo, e bebem-na aos longos tragos, não só á hora do jantar, mas como uma especie de guloseima, chuchurreada vagarosamente, enquanto entretêm amigavel conversa.

Não ha quem os veja juntos sem estarem a tomar tal bebida, a que chamam *cahue*, e assim se divertem a conversar.

E' feita com o grão do fructo de uma arvore chamada *cahue*. Quando eu voltar levarei alguns destes grãos commigo e quero tornal-os conhecidos entre os italianos.

Diz *Ukers* que Della Valle acordára tarde. Já nesta época, seus concidadãos estavam bem ao par do que era o café, introduzido em Veneza desde algum tempo.

A principio, teve fins medicamentosos e por isto attingia altos preços. *Vesling* tambem de tal dá noticia, ao dizer que, a principio, recolhido aos gabinetes dos curiosos passara, depois, a figurar como droga de *pharmacia*.

O caféiro que *Alpiní* viu no Cairo, e do qual desenhou um ramo folhado, e não fructado, devia ser de algum jardim e não de cafetal, coisa que nunca houve, nem podia haver, na terra dos pharaós. E, com effeito, em 1630, *Vesling*, não avistou nenhum caféiro no Egypto.

Affirma Padberg que o café só appareceu em Roma no anno de 1605. Parece que ao findar do seculo XVI, chegaram á Europa os primeiros grãos da rubiaceae.

Falleceu Della Valle em 1652, e foi provavelmente bom propagandista da bebida, em sua peninsula.

A de l'Écluse, latinisado em Clusius, mandou, a 9 de maio de 1595, Honorio Belli, o medico botanico de Vicencia que tanto se occupou da flora de Creta e seu correspondente no Levante, as "bunas com que no Egypto se fazia aquella especie de bebida chamada Cave, Clusius (1526-1601) ou Charles de Lécluse, foi dos sabios da Renascença.

Passava por ser o maior botanico de seu tempo. Na sua obra *Rariorum plantarum historia* (Antuerpia, 1601) encontra-se a sua correspondencia com Belli sobre as plantas de Creta e do Egypto.

Mais ou menos, ao mesmo tempo, enviou a Clusius um professor da Universidade de Ferrara, Alfonso Panci, latinisado para Pancius, o mesmo fructo por alguns chamado Buna, e por outros Elkave.

Clusius reproduziu as cerejas da rubiaceae comparando-as á fágara, fructo da arvore *Xanthoxylum budrunga*.

Pensa Padberg que, apesar de ter o café apparecido na Italia, antes de qualquer outro paiz da Europa, sua introdução no Occidente, não se fez por via maritima, como tudo parecia indicar. Logicamente devia tal propagação effectuar-se por intermedio dos venezianos, sobretudo, quando a Universidade de Padua apregoava a excellencia da infusão arabica. Isto numa época em que ainda tinha força o famoso *Dicant Paduani*.

Acha o erudito autor que talvez proviesse tal facto do estado de guerra, por assim dizer, permanente entre os paizes da bacia Mediterranea, sobretudo a Republica Serenissima, e os turcos.

Corriam os annos em que os ottomanos, depois de terem tomado o Pelopo-

neso e Rhodes, ameaçavam o imperio colonial veneziano em Chypre (cuja queda se deu em 1579), visando Creta.

Ainda estava proxima a desforra brilhante de Lepanto, em que a Cruz tanto humilhára o Crescente.

Mas o Mediterraneo continuava coahado de piratas barbarescos e levantinos. Na Hespanha dos primeiros annos seiscentistas, segundo nós conta o *Don Qui-chotte*, era assumpto de conversa diaria a maior e menor ameaça do Turco.

Na Italia, muito maior preocupação a tal respeito reinava.

Assim odiados pelos christãos, como eram os mahometanos, é possivel que não quizessem aquelles ouvir de adoptar um habito proveniente de abominados adversarios.

A Companhia Hollandeza das Indias Orientaes, fundada em 1602, fazia grande commercio de transporte de café para os paizes musulmanos antes de o estender á Europa, como relata precioso depoimento do allemão Wurffbain.

Escrevendo em 1807, fez Johann Beckmann, em sua *Litteratur der alteren Reisebeschreibungen*, uma revisão dos manifestos dos navios da Companhia das Indias e verificou tal facto.

Atribuindo a Wurffbain a venda, em 1640, do primeiro carregamento de café em Amsterdam, chama Ukers a este autor hollandez, e erra crassamente, affirma Padberg.

Os primeiros grãos de café apparecidos na Hollanda entraram em 1616, no dizer de David Macpherson, em seus *Annals of Commerce*, publicados em 1805.

O portador era um Pieter van der Broeck. Aponta Padberg novo erro de Ukers, que ora colloca a introdução do primeiro café na Hollanda em 1616, e ora se contradiz.

CAPITULO IX

Primeiros depoimentos inglezes, hollandezes e francezes

Affirma Ukers que a primeira referencia, impressa em lingua ingleza, sobre o café, é devida a um medico hollandez, Bernardo ten Broecke, aliás bastante obscuro, que, tambem consoante o costume scientifico universal do tempo, latinisou o nome para Paludanus.

Nascido em 1550 e fallecido em 1633 doutorou-se em Padua, foi professor de philosophia na Universidade de Leyde, protonotario, conde palatino, viajou a Asia e a Africa e deixou diversas obras hoje quasi totalmente esquecidas. Nellas ao tratar de Prospero Alpini fez uma menção ao chaova dos turcos.

O que lhe salva a memoria do completo olvido vem a ser, talvez, a serie dos commentarios ao relato das viagens de Linschooten.

Esta obra publicada em latim, no anno de 1595, appareceu em inglez no anno de 1598.

João Hugo van Linschooten (1563-1611) tem nome sobejamente conhecido por quantos conhecem a historia das viagens. Aos dezeseis annos deixou a cidade natal, Harlem, e foi-se para a Hespanha e Portugal. Dahi, em companhia de portuguezes, rumou para Goa, visitando a India, Ceylão, Malacca.

Mais tarde, trocando a zona torrida pela glacial, foi com Barentzen á Nova Zembla e ao Oceano Arctico, tentando procurar a passagem do nordeste com vistas ao commercio da China.

Escreveu sobre os usos e costumes dos japonezes, mas de outiva, pois não esteve no archipelago nipponico. Eis o trecho que provocou a nota de Paludanus:

“Seu modo (o dos japonezes) de comerem e beber é: cada pessoa tem uma mesa para si só, sem toalha nem guardanapos, e come com dous pausinhos, como os chins. Bebem elles vinho de arroz, com o qual se embriagam, e, depois do repasto, usam de certa bebida num pote com agua quente que ingerem tão quente quanto lhes é possivel supporta-la, quer no verão quer no inverno.

A maneira pela qual preparam a comida vem a ser inteiramente diversa da das demais nações; a tal agua quente é

feita com o pó de certa herva chamada chao que elles muito apreciavam e consideram.”

E’ esta uma das mais antigas referencias ao uso do chá. Paludanus, o commentador, annota então:

“Os turcos usam de processo quasi identico para beberem o seu chaona, que elles fazem com certa fructa semelhante ao Bakelaer e que os egypcios chamam bon ou ban. De tal fructa tomam libra e meia, tostam-na e então ajuntam-lhe vinte libras de agua a ferver até que a metade seja evaporada.

Tal bebida elles a ingerem todas as manhãs, ainda em seus quartos de dormir, em potes de barro, e muito quente, como aqui bebemos, ao acordar, a aguardente. Dizem que isto os robustece e os torna calorosos.”

As primeiras menções inglezas do café, no dizer de Ukers, vêm a ser as de William Parry em 1601, John Smith em 1603, William Biddulph em 1608, William Revett e John Jourdain em 1609.

Refere a *The Cyclopedia or Universal Dictionary of Arts, Sciences and Literature* de Abraham Raes (Londres 1819) mais um testemunho, o de William Finch, datado de 1607.

William Parry é o narrador das *Sir Antonie Sherlies Travelles*, ou seja o relato da viagem de Shirley á Persia em 1599.

Personagem plltresco daquelles tempos aventureiros em que floresciaam entre os seus compatriotas os Drake e os Walter Raleigh, os Cavendish e os Morgan, foi certamente este Sir Anthony Shirley (1565-1630).

Corrige Ukers a data mortuaria de 1614, mencionada no Diccionario de Larousse.

Por sua alta recreação, e auto nomeação, fez-se embaixador da rainha Isabel e lá se foi, de Veneza para a Persia, afim de convencer o sháh Abbas á alliar-se aos príncipes christãos, numa colligação contra os turcos.

Parece ter sido megalomaniaco, altamente auto-suggestionavel. Já estivera

nas Antilhas e a sua ida á Italia se dera por incumbencia da ultima Tudor.

Partiu com o irmão mais moço, Roberto (nascido em 1570), homem igualmente aventureiro. Bem recebido pelo Sháh, não conseguiu comtudo a liberdade do commercio inglez, debalde pleiteando a concessão de um porto.

E deixou a Persia em 1599, a ver se obtinha alhures algum resultado pratico para a sua projectada colligação anti-ottomana e persophila.

Foi, sempre por terra, a Moscou e, dahi, a Veneza, onde, tendo commettido um delicto, só recuperou a liberdade, graças á intervenção do embaixador hespanhol. Partiu então para a Hespanha, onde Philippe III lhe deu um commando em sua esquadra. Intimou-o Jayme I a voltar á patria, ao que elle se recusou, indo então para Napoles.

A proposito de Shirley diz Ukers: o governo inglez desautorizou as suas combinações com o shah e prohibiu-lhe a volta á Inglaterra.

A expedição foi, comtudo, á Persia e o relato da jornada, da lavra de William Parry, seu companheiro, publicou-se em Londres e em 1601.

Estes pormenores não os menciona o dicionario de Larousse.

O irmão de Shirley tambem teve aventureosa existencia e figura como personagem de grande relevo na historia das primeiras relações politico-commerciaes anglo-persas.

A grande importancia de Shirley na historia do café é que no seu livro se lê pela primeira vez, em inglez, a palavra *coffe* sob a sua assonancia moderna quasi integral.

Falando dos turcos de Aleppo, "infieis damnados", escreve Parry: "Para as suas refeições sentam-se no chão, de pernas cruzadas, como os alfaiates em suas lojas. Passa a maioria dessa gente o dia todo banquetecendo-se e bebendo copiosamente até se empanturrar, ingerindo certo licor a que chama *coffe*, feito dumas sementes que muito se assemelham ás de mostarda, bebida esta que logo intoxica os miolos como o nosso hydromel."

Já ahí apparece a predominancia do "o" sobre "a", repara Padberg, de onde se originaria a estabilisação moderna da vogal em *coffee*.

Quem, porém, conhece o que vem a ser a latitude immensa da prosodia ingleza não extranha tal phenomeno.

De John Smith (1579-1631) o nome é celebre na historia da colonisação primeira dos Estados Unidos. Não só por ter sido o fundador da colonia da Virginia e da cidade de Jamestown, como porque á sua vida salvou a famosissima Pocahontas, por elle intercedendo a seu não menos celebre pae, o cacique Powhatan.

No seu livro *Travels and Adventures* (1603), e a falar dos turcos, affirma J. Smith: "Sua melhor bebida é o *coffa*, provido de uma semente a que chamam *coava*."

Julgam Ukers e Padberg que a John Smith se deve o primeiro conhecimento do café em terras americanas.

Em 1607 escrevia William Finch, a quem citámos:

"The people in the island of Socotora have, for their best intertainment a China dish of coho, a black bitterish drink, made of a berry like a bay-berry brought from Mecca supped off hot."

Realmente não pode ser isto senão o nosso café.

Era um negociante este Finch e nesse anno visitou a ilha pobre, grande, secca, esteril e penhascosa, a *Dioscoridis* dos antigos que, em 1509, se tornara portugueza, com Affonso de Albuquerque, mas por pouco tempo.

Importava-se o coho de Mecca, informa Finch. "Tomado quente era bom para a cabeça e o estomago".

Em 1609 appareciam em Londres *The travels of certayne englishmen in Africa, Asia, etc. Begunne in 1600 and by some of them finished this year 1608.*

O autor deste relato de viagens era certo William Biddulph, de nome muito popular no mundo britannico.

Averbou Purchas a descripção que este autor deu dos cafés turcos, uma das mais antigas de que ha noticia. E a primeira da lavra de inglez.

"Sua bebida habitual é o *Coffa*, especie de beberagem negra, feita com uma como que leguminosa, parecida com a ervilha, chamada *Coava*, a que, depois de moída em moinho, e fervida na agua, bebem tão quente quanto podem supportal-a, o que aceitam com grande prazer, como correctivo aos seus alimentos crus, vivendo de hervas e carnes cruas como fazem."

Outras bebidas têm, chamadas *sherbets*, feitas de assucar e agua ou mel,

com neve para os refrigerar, pois como a terra é quente guardam a neve o anno todo para refrescarem as bebidas.

E' tido á conta de grande cortezia, quando recebem visitas, offerecerem uma taça ou *fangian* de *coffe* mais saudavel do que agradável ao paladar, provocando bom estomago e removendo a somnolencia."

Alguns delles bebem tambem *bersh* ou opio, que lhes traz um estado de obnubilção em que vêm castellos aereos, têm visões e ouvem revelações.

Suas casas de *coffe* são mais numerosas do que as nossas tabernas inglezas. Não costumam tanto sentar-se dentro dellas como pelos bancos postos em suas vizinhanças.

Vêm-se de ambos os lados da rua, sujeitos sentados com a sua escudela cheia, fumegante e quente, onde se comprazem em beber, vaporosamente, aos goles, fazendo com que os vapores penetrem pelas narinas e ouvidos.

E, vadios como são, as suas conversas de taberna então se realisam".

William Revett regista em 1906, e de Moka, a forma *coffe* já empregada por Parry. E John Jourdain, no mesmo millesimo, refere-se a uma viagem de Aden ao Yemen; "as sementes de *coho* são uma grande mercadoria levada ao Cairo a todos os outros lugares da Turquia e ás Indias.

Extranha Padberg, e com razão, as alterações devidas aos larynges britannicos de *qahwa* para *coho* ou *cohu*.

Sir George Sandys (1577-1644), traductor de Ovidio, o poeta que tão dedicado foi a Carlos I, viajante da Palestina, Egypto, Turquia, em 1610 e mais tarde thesoureiro da colonia da Virginia, assim dizia dos turcos, em sua obra publicada em 1615, e a apontar-lhes as casas de café como legitimos prostibulos de aberrações:

"Embora não possuam tabernas têm casas de *coffa* que a estas se assemelham. Alli se sentam a maior parte do dia, a tagarelar, e sorvem uma bebida chamada *coffa* (do nome da cereja de que é feita) em pequenas travessas de porcelana. tão quente quanto podem supporta-la, negra como fuligem e de paladar não muito diverso desta substancia (porque não será o pão negro usado entre os lacedemonios?), bebida esta que ajuda a digestão e proporciona a alacridade. Muitos desses donos de casas de *coffa*

servem-se de bellos rapazinhos como chamarizes de freguezes."

Em 1611, nas *Letters* de Danvers, occorrem as formas *coho* e *coffas*.

Em 1616 nova embaixada ingleza foi á corte do grão Mogol, cujo chefe era Thomaz Roe.

Eduardo Terry (1590 ?-1660), seu companheiro e capellão, fez em 1655 a descripção completa desta viagem ás Indias Orientaes.

Passa Terry por muito credulo mas os seus relatos demonstram espirito curioso e observador. Seus testemunhos são leaes e tiveram a comprovação de muitos outros viajantes.

Diz Ukers que na sua obra occorrem *coho* e *coffee* e Porto Alegre refere-se a *cahua* e *Purchas* a *kewe*, segundo abona Ritter.

Escrevendo em 1616, relatava que a melhor gente da India, muito austera na observancia de sua religião, não bebia vinho de especie alguma.

"Usa certo licôr mais saudavel do que agradável, a que chama *coffe*, feito com uma semente negra, fervida na agua a que empresta a sua côr mas muito pouco alterando o gosto da agua. Apesar de tudo é muito boa para ajudar a digestão. Aligeira o espirito, clarificando o sangue.

Passando em revista as graphias antigas de *coffee* cita Ukers novos depoimentos: *cowha* (1619), *conha* (1621), *coffa* (1628).

Em 1623 era um dos maiores vultos da Humanidade quem se occuparia do café, o famoso philosopho do *Novum organum*, o inspirador da Sciencia experimental: Francisco Bacon.

Na *Historia Vitae* e *mortis* escrevia: "Usam os turcos da bebida *cahue* feita com certa herva que chamam *caphe*.

E na *Sylva sylvarum* (aliás posthuma e datada de 1627) muito mais explicito se mostrava.

"Toma-se na Turquia certa bebida, chamada *coffa*, feita com a cereja do mesmo nome, tão negra quanto a fuligem, e de forte cheiro, embora não aromatico, que os turcos ingerem reduzida a pó, na agua tão quente quanto é possível supporta-lo. Para a sorverem sentam-se os turcos em suas casas de *coffa*, que são como as nossas tabernas. Tal bebida reconforta o cerebro e o coração e auxilia a digestão.

Certamente estas cerejas de *coffa*, a raiz e a folha do betel, a folha do taba-

co e o opio, de que os turcos são grandes consumidores (na supposição de que tal droga provoca a abolição do medo), operam a condensação dos humores e a todel tornam fortes e alacres.

Parece, porém, que taes cousas são tomadas de modos diversos, o coffe e o opio ingeridos, o tabaco aspirado e o betel mascado com um pouco de sal."

Roberto Burton, homonymo do famoso viajante africano e americano, cujo nome tanto realce tem na nossa xeno-bibliographia, é philosopho e humorista celebrado nas letras inglezas, como autor da *Anatomia da Melancolia*.

Na edição de 1632, desta obra, celebre em seu tempo, pois nas tres primeiras (de 1621, 1624 e 1628) não occorrem, ha allusões ao coffa.

Quasi reproduz o texto de Bacon, que certamente o inspirou, tendo, a mais, uma hypothese: Não era o café senão a chafana dos espartanos, talvez.

Assim pouca importancia tem o texto deste humorista, taciturno e tristonho, que se intitulava Democrito Junior e a quem quizeram vários inglezes appellar o *Montaigne britannico*: excusez du peu!

Thomaz Herbert, outro servidor fiel de Carlos I, escrevendo em 1634, sobre pessoas com quem estivera no Oriente em 1627, affirma que os subditos dos Sháhs bebiam de preferencia *Coho* ou *copha*. Os turcos e arabes appellidavam *caphe* e *cahua* esta bebida, que lembrava as aguas do lago estygio, negra, grossa e amarga.

Diz Ukers que os hollandezes tiveram, desde cedo, conhecimento do café, dadas as suas transacções com o Oriente e os venezianos e sua contiguidade com a Alemanha, para onde, nas vizinhanças de 1582, escrevera Rauwolf noticiando o que era a infusão do *bunnu*.

Assim tambem os escriptos de Alpini lhes eram familiares, como se deprehen-de da nota de Paladanus ás viagens de Linschooten.

A sua superioridade cultural parece devida á suplantação que do commercio portuguez fizeram, em materia de café, quando aos lusos reveladores da navegação oriental aos povos do occidente, caberia, do modo mais natural, esta primazia da introdução, da fava arabica nos mercados europeus.

Seja como fôr, parece indubitavel que os primeiros commerciantes do café na Europa foram os da Companhia Neerlan-

deza das Indias Orientaes, de cujos negocios pelo Universo decorreria talvez a existencia do celebre proverbio britannico acويمador, certamente despeitado, da ganancia desses rivaes felizes e então mais esportos e traquejados.

In matter of commerce the fault of
I the Dutch

Is in giving too little and taking too
I much

Homens tão praticos quanto sabios pensaram os neerlandezes logo em produzir o grão em suas colonias e fazer de suas praças, na Europa, o centro de um commercio novo, que poderia ser universal e enorme.

Assim, á Companhia das Indias Orientaes, cabe a gloria de ter sido a pioneira da cafeicultura, com a abertura de sua estação experimental para o plantio do café em Java.

Fundada em 1602, já em 1614 despachava agentes para estudarem em Aden, as possibilidades do commercio cafeeiro.

Em 1616, Pieter van den Broek trazia café de Moka á Hollanda.

Conquistado Ceylão, em 1658, começaram os neerlandezes a cultivar a rubiacea, embora já na ilha houvessem os arabes encetado o plantio antes de 1505, ao que consta.

Parece, comtudo, que só depois de 1690 é que tal lavoura realmente se desenvolveu.

Testemunho antigo da propagação do café na Hollanda é o de Jacob Bontius, que, em 1631, escrevia sobre o *caveah*.

E' até autor muito popular entre os que conhecem a bibliographia xeno-brasileira pelo facto de suas obras haverem sido publicadas, após sua morte, por Piso, o famoso collaborador do genial Marcgraf.

Medico, como seus irmãos João e Renier e filho do eminente professor da Universidade de Leyde, Gerardo Bontius, viajou Jacob Bontius largamente, pela Persia e Indias Orientaes, passando em 1625 a residir em Batavia onde falleceu em 1631.

Em sua *Historia naturalis et medica Indiae orientalis* refere-se ao *caveah*.

No livro VI, capítulo I no seu discurso intitulado "De herba seu Foutice quem chinenses The dicunt unde potum suum ejusdem nominis conficiunt, lê-se a seguinte referencia: "Caeterum non minoribus a Chinis Laudibus effertur hic potus, quam Mahometanorum Caveah quod potus genus etiam apud ipsos fervidum

sorbetur in eosdem quos diximus usus".

Traduzindo-a Bohnke-Reich, em seu *Der Kaffee in seinen Beziehungen zum Laben*, editado em 1885, escreve Padberg:

Já em 1637 era o café "celebre" em Amsterdam, exportando-se ahí para a Allemanha, como mostram as duas interressantísimas cartas seguintes:

Monsieur très honoré Hervano, possuidor da casa de negocio por atacado

Viuva do defuncto Hervano em Merseburg.

Já que agora estamos ha tanto tempo em relações commerciaes ordinarias e honestas, não quero deixar de vos remetter simultaneamente com esta, uma amostra de Koffeyi, tornado celebre tão depressa aquí em Amsterdam, pedindo-vos para recommendar á vossa honradíssima dona da casa que queira moer ou pisar estes grãos miudamente, fazendo-os então ferver em agua. Rogo-vos em seguida que me mandeis vosso parecer, como achastes esta bebida; então comunicar-vos-ei o preço e tudo o mais.

Vosso bem affeiçãoado

Van Smiten

Amsterdam, neste mez de maio de 1637".

A honradíssima senhora Hervano, para preparar o tal Koffeyi achou preferível tomar, em vez de agua commum, um bom caldo de carne, com um successo que se pode advinhar da seguinte resposta ás queixas do senhor Hervano:

"Recebi em forma a vossa encomenda de pimenta, mas não vos mando nenhuma, renunciando a uma relação commercial, em que minha boa vontade é correspondida unicamente com grosserias. Se julgaes que, tendo adoecido vosso pessoal todo depois do uso deste excellente Koffeyi deveis lançar em minha conta 16 bons tostões por purgantes, tendo que protestar energicamente. Já mandei expedir cinco fardos de Koffeyi para Leipzig, louvando-o todos quantos alli beberam. Por signal que os habitantes de Leipzig tem um gosto mais apurado que vós outros grosseiros Merseburguezes.

Com isto adeus

Van Smiten.

Amsterdam, setembro de 1637".

Com toda a razão attribue Padberg, o douto autor transcripto o maior valor a estes engraçados documentos. Lançam muita luz sobre o historico da introdução do café no norte da Europa.

E, com effeito, se Van Smiten, em 1637, declarava ser a bebida já "celebre,, na capital das Provincias Unidas é que teria alguns annos de corrente entre a gente batava. Assim se torna aceitavel a data de 1630 fixada pelo Dr. Padberg, para os primordios da introdução.

Em todo o caso não se invalida a hypothese de uma primeira tentativa em 1616, a de Pieter van der Broecke.

Commerciaes esclarecidos, como o eram, tinham os neerlandezes comprehendido a valia e o futuro daquelle artigo que os portuguezes inexplicavelmente desdenhavam.

Talvez por preconceito religioso repetimos nós, contra a gente que ainda "bebía o licor do Santo Rio", depois de retomarem aos christãos das Crusadas, o valle jordanico.

Testemunho precioso a que já alludimos, é o de João Segismundo Wurffhain.

Em 1642, affirma, já transportavam os navios hollandezes para as Indias nada menos de 30 a 40 mil kilos de café, embarcados em Moka. São os seus termos textuaes, segundo Padberg:

"Cauwa é uma especie de fava, costumando crescer sómente na serra vizinha de Moka, usada diaria e abundantemente pelos mahometanos, tanto na Turquia, como por toda India, para a conservação da saúde... servindo-se elles dessa bebida em lugar do vinho, encontrando-se tambem casas de Cauwa cá e lá, em muito grande numero".

Prova isto quanto se deve á iniciativa batava. Passou-se o facto quatro annos antes da bebida ser introduzida em França e tres desde que o Grego Conopios instituir o almoço com café, na Universidade de Oxford.

Varnar, ministro residente das Provincias Unidas junto á Sublime Porta, já em 1650, publicava um estudo sobre o café.

Sabe-se que, desde 1663, começaram a apparecer, nas praças hollandezas, regularmente, carregamentos de café de Moka. Mais tarde tambem vieram outros de procedencia malabarica.

Da influencia do commercio hollandez na propagação do café no Norte da Europa dá-nos depoimento cabal Nicolau de Blégný, o imitador de Dufour, quando em 1686 dizia entrar o café na França por via hollandezza e pelo porto de Rouen. Declarava ao mesmo tempo que os batavos tanto o apreciavam que já quasi pareciam apreciá-lo como se turcos fossem.

CAPITULO X

Primeiros depoimentos francezes sobre a introduccão do café

Pelos melados do seculo XVII começaram a apparecer na xenobibliographia franceza ás allusões ao café com informes mais ou menos extensos sobre o seu uso entre os mussulmanos.

A primeira referencia em lingua franceza á bebida arábica parece ser a do botanico Charles de l'Écluse (1526-1609), referindo-se á remessa de sementes enviadas do Egypto, em 1596, por Honorio Belli, o botanico italiano, de quem já falámos e tão prestigioso entre os seus contemporaneos.

"Com ellas os egypcios faziam o liquido cave".

No enorme rol dos viajantes francezes, bem pouco se destaca o nome de Duloir, eujos millesimos, natalicio e mortuario, parecem ignorados. Sabe-se porém que viveu em meiodos do seculo XVII, tendo sahido, em 1639, de Marselha, para visitar Malta e a Asia Menor. Foi depois a Constantinopla assistir ás festas da enthronisação do sultão Ibrahim (1640). De Stambul passou a percorrer o Peloponeso e o Mar Jonio e voltou por Veneza, ao Occidente, em 1641.

Foi dos primeiros autores francezes tratar do café, ao publicar as interessantes *Lettres écrites du Levant*, impressas em 1654 e traduzidas em italiano.

Não lhe soube o café ao paladar, ouçamol-o, porém, mercê da traducção de P. Porto Alegre:

"Sejam essas visitas cerimoniaes, ou não, o facto é que, poucos momentos depois de se terem sentado, o dono da casa faz logo servir ao seu amigo, sobre uma bandeja de madeira, pintada de ramagens no gosto persa, uma grande taça cheia de sorvete, feito de succo de limão, cosido em agua com assucar; e logo após isto, trazem-lhe em uma outra taça, mais pequena, o "cahué", uma agua escura, cujo nome é devido á tintura de uma fava do tamanho de um grão de trigo, que vem do Egypto.

Esta bebida só é boa quando tomada extremamente quente e aos tragos, tanto que apenas se pode tocar-a com os labios, precisando ainda assopral-a muitas vezes com todo o cuidado. O seu gosto assemelha-se ao cheiro da fumaça, mas dizem ter um effeito maravilhoso para o estomago, e servir para impedir que os vapores espirituosos subam á cabeça.

A segunda referencia, citada por Porto Alegre, data de 1666 e provém do padre missionario Alex de Bourges, "descrevendo uma viagem que fizera o bispo de Beryta, vigario apostolico do reino na Cochinchina, através da Asia até ao estado de Sião. Ao falar do café é digno de nota que trate de um de seus empregos, ignorado pelos viajantes que o precederam:

"Como a agua, diz elle, que se encontra na marcha das caravanas através do deserto, é quasi sempre má e estagnada, os turcos, para corrigir-lhe o mau effeito que produz no estomago, servem-se de uma bebida, a que chamam café, e que começa a ser usada em algumas cidades europeas.

Esta bebida - feita com um grão pequeno que cresce de uma arvore arabe, perto de Moka, em abundancia tal, que de lá o transportam para toda a Asia, e para quasi todos os sitios onde existem Mahometanos, que tomam esta bebida em vez do vinho, cujos effeitos imita bastante; tendo a propriedade de fortificar o estomago e facilitar a digestão, e ao mesmo tempo, purificar a cabeça dos vapores.

Eles costumam torrar esse grão em um fogão, reduzindo-o então a pó em uma especie de almofariz; depois de ter separado a casca, por meio de uma peneira, cozinham esta farinha negra e meio queimada n'agua, durante o tempo d'um Miserere, e tomam-na tão quente quanto lhes seja possivel supportar.

Posto que esta bebida não tenha um gosto agradável e antes pelo contrario seja amarga, não deixa comtudo de ser muito estimada por essa gente, pelas virtudes que lhe reconhecem; o que faz vêr o cuidado que Deus tem em provêr todos os paizes de coisas necessarias e uteis aos homens; não se podendo duvidar que exista em algum outro paiz, planta que apresente semelhantes virtudes."

Affirma Ukers que, para a divulgacão do café pelo Universo, contribuíram immenso tres grandes viajantes francezes, João Baptista Tavernier, João de Thévenot e Francisco Bernier.

Sob o ponto de vista da importancia na historia do café, cabe a primazia a João de Thevenot em sua *Rélation d'un voyage fait au Levant*, publicada em Paris, em 1665.

De sua lavra vieram as mais abundantes informações até então sobre o café espalhadas.

Traduziu Porto Alegre assás largo trecho de Thévenot que adeante transcreveremos.

Vejamos quem era este personagem, cujo nome immorredouramente se prende á historia do café.

Nascido em Paris, em 1633, era sobrinho de Melchisedech de Thévenot (1620-1692), homem de grande instrução, apaixonado viajante, conhecedor de muitos paizes europeus, orientalista de renome, diplomata, bibliothecario da livraria real, e um dos fundadores da Academia de Sciencias de França.

João de Thevenot, ao acabar os estudos, entrou na posse de bella fortuna e poz-se a viajar, de 1652 em diante, annos a fio.

Depois de visitar a Inglaterra, a Hollanda, a Allemanha, a Italia, partiu para o Levante com o sabio orientalista d'Herbelot.

De Malta foi a Constantinopla, percorreu longamente a Asia Menor, Egypto e a Arabia.

Teve graves aventuras com piratas arabes e maltezes, de quem quasi cahiu prisioneiro, e, afinal, voltou á França em 1659, alli se demorando quatro annos.

Em 1663 empolgou-o novamente a febre itinerante, apesar das reminiscencias pavorosas de suas peripecias variadas de jornada.

De Marselha foi a Alexandria, percorrendo a Syria, a Mesopotania, a Persia e afinal a India, onde largamente permaneceu.

Voltando á Persia, pretendia regressar á Europa, pela Armenia, quando, exaustão de fraqueza, falleceu, a pouca distancia de Tauris, a 29 de novembro de 1667. Mal contava 34 annos de idade e deixou grande, e merecida, reputação de sciencia, philologica, geographica, botanica, além de alta probidade.

Traduzindo a Thévenot, lemos em Porto Alegre:

“Os turcos têm uma bebida que lhes é mui trivial e á qual chamam cahué, usando della a toda a hora do dia. Esta bebida é feita com o fructo de uma arvore que cresce na Arabia pelas vizinhanças de Moka.

Elles o torram de um forno ou qualquer outro utensilio sobre o fogo, e depois trituram-n'o e reduzem-n'o a pó muito subtil; quando a querem beber, servem-se de um escafador feito para esse fim, a que denominam ibrik, o qual enchem d'agua e fazem ferver-a. Apenas esta ferve, deitam-lhe dentro o pó na proporção de uma colher para tres chicanas, pouco mais ou menos.

Depois que a agua ferveu por algum tempo retiram-n'a depressa do lume, ou agitam-n'a, do contrario o liquido transbordaria, porque sobe com impeto e quando ferveu assim dez a doze vezes, retiram-n'o de uma vez da acção do fogo, e vazam-n'o em chicanas de porcellana, dispostas sobre um trincho de madeira pintada, e servem-n'o assim ainda quasi em estado de ebulição; sendo preciso bebel-o tão quente quanto se possa e aos tragos, do contrario não é agradável.

“Esta bebida é amarga, de côr preta, e cheira um pouco a queimado: é tomada aos goles, para não queimar os labios, de sorte que quando se está num **Kavé Kane**, isto é, nos logares que assim chamam onde a vendem já preparada, ouve-se uma especie de musica muito original.

E' tambem bebida bõa para impedir que os vapores do estomago subam á cabeça e, por conseguinte, para a cura do mal. Pela mesma razão, ella impede o somno.

Quando os nossos negociantes francezes teem muitas cartas que escrever, e querem trabalhar toda a noite, tomam, antes disso uma ou duas chicanas de cahué. Ella é bõa para confortar o estomago e auxiliar a digestão; emfim, segundo dizem os turcos, é util contra toda a especie de males, e tem seguramente pelo menos tantas virtudes como as que attribuem ao chá.

Quanto ao seu gosto, basta bebel-a duas vezes para que logo se fique habituado a ella, e não se a ache desagradavel. Algumas pessoas misturam-lhe cabeças de cravos da India, e alguns grãos de cardamono; outras deitam-lhe assucar; estas misturas que a tornam mais agradável, são porém prejudiciaes e dão uma bebida menos salutar. Não ha pobre nem rico que não tome pelo menos duas a tres chicanas por dia; e é uma das coisas principaes, que o marido é obrigado a fornecer á sua mulher.

Existem muitas tavernas publicas de cahué, onde o cosinham em grandes caldeiras. Nestes logares, entra toda a es-

pecie de gente, sem distincção de classe ou religião; e não ha vergonha a entrar ahí, o que fazem muitas pessoas somente no intuito de passar o tempo; do lado de fóra ha bancos cobertos de esteiras, onde se sentam os que querem vêr passar os transeuntes e tomar fresco.

Encontram-se ordinariamente nestes Kavekanés, tocadores de viola e flauta, e outros musicos, pagos pelo dono do Kavekané para tocar e cantar uma boa parte do dia, e assim attrahir o publico.

Quando alguém está em um Kavekané, e entra uma pessoa de suas relações, se o individuo é delicado, dá logo ordem ao dono da casa para não aceitar paga daquelle, e isto por meio de uma simples palavra, porquanto apenas apresentam ao recém-chegado o cahué, elle grita logo giaba, que quer dizer gratis, ou já está pago..."

Foi João Baptista Tavernier (1605-1689), cognominado o Ulysses do seculo XVII, pelos contemporaneos. E a narrativa de suas extensas viagens numerosas vezes reeditada.

E' incomparavelmente mais conhecido do que Thévenot e Bernier.

Filho de um cartographo gravador teve, desde mocinho, a paixão das viagens. Consummado polyglota, fez-se joalheiro ambulante, visitou o imperio ottomano e a Persia, as Indias, onde realisou magnificos negocios de pedras. Enriqueceu e Luiz XIV o ennobrecceu, levando vida de fidalgo.

Arruinado pela velhacaria de um sobrinho, teve de se expatriar, já octogenario, por protestante, quando da revogação do Editto de Nantes, e foi morrer em Copenhague.

Em seus relatos de jornada muito se refere ao café de que se mostrou, em sua patria, propagandista entusiasta.

Francisco Bernier, viajante philosopho celebre (1625-1688), visitador da Syria, Egypto e India, medico durante doze annos do famoso Grão-Mogol Aureng Zeb, amigo de muitas celebridades, como Ninnon de L'Enclos, La Fontaine, Boileau e homem de real espirito, foi tambem dos grandes preconisadores do café.

Affirma J. de La Rocque, categoricamente "antes de 1669, era o café em Paris coisa muito rara, a não ser em casa do Snr. de Thévenot e na de alguns de seus amigos. Ninguem delle ouvira falar, a não ser atravez dos escriptos dos viajantes."

Parece que, ao voltar da sua primeira viagem ao Oriente, em 1658, começou a

oar café aos amigos que jantavam em sua casa, após a sobremesa, o que por muitos foi tido como exquisitice.

Era Thévenot um fanatico do café, pois escreveu que bastaria algum beber duas chicaras de café para se habituar á infusão e a apreciar.

Discorda Ukers da versão geralmente adoptada de que haja sido o introductor do café em França.

"Ce fut lui dit-on qui apporta le premier le café, en France", lemos no verbete biographico que lhe consagra o Grand Dictionnaire du XIXème Siècle que aliás, no artigo café .affirma haver sido Luiz XIV, desde 1644, habituado a tomar o licor arabico.

Ora, nesta data Thévenot apenas contava onze annos de idade.

Affirma o autor americano que tal prioridade não lhe cabe e sim a P. de La Roque, cujo filho, João de La Roque (1661-1745) foi o celebre viajante da Arabia Feliz.

Assim, indo P. de La Roque, em 1644, a Constantinopla, na embaixada do Sr. de la Haye, e tendo, depois, viajado pelo Oriente, trouxe á patria não só algum café como ainda a aparelhagem usada na Turquia, para o seu preparo, o que excitara em França viva curiosidade, no dizer de um depoimento cuja origem aliás Ukers não cita.

Eram estes apetrechos findjars ou chicaras de porcellana velha, de grande belleza, e pequenas peças de musselin bordadas a ouro, prata e seda, usadas pelos Turcos como guardanapos.

Pelo que se deprehende do texto de Ukers elle cita palavras de Jean de la Roque. Este apenas concede a Thevenot a gloria de ter, em 1657, introduzido o café em Paris e ensinado os compatriotas a beber café.

Affirma o autor americano que Galand (1646-1715) o famoso traductor das "Mil e uma noites", tambem contribuiu notavelmente para o exito do cafeismo em França por haver divulgado o manuscrito de Abd-al-Kader.

Em 1670 pensou-se em aclimar o cafeeiro em França, em Dijon, mas com resultados pessimos, affirma uma tradição que não sabemos que valor tem.

Escreve Porto Alegre:

"Pelo começo do seculo XVII, começaram as relações commerciaes com as regiões dependentes da Turquia, a serem muito activas e então existia um grande numero de negociantes francezes na florescente metropole do Mediterraneo.

Tendo vivido por muito tempo em diversas regiões orientaes, haviam aquelles commerciantes contrahido alguns hábitos desses paizes.

Foram pois elles que espalharam, pelo Sul da França, o uso da bebida turca, quando, de volta á patria, traziam grandes provisões de café de Moka não só para seu uso particular, como tambem para presentear a seus amigos.

Desde 1660 pouco mais ou menos, começou o café a ser apreciado pela população marseleza, e principiando o genero a ter procura no mercado, foi sendo tambem importado com regularidade do Egypto, donde resultou um accrescimento notavel nas transacções que essa cidade já entretinha nesse tempo com o Oriente".

Em 1671 abrin-se um café em Marseilha, perto da Bolsa de Cambio, a "Loge", casa, desde logo, muito frequentada por negociantes maritimos e viajantes.

Outros se fundaram e todos sempre cheios de gente. Mas ainda ninguem se habituara a tomar café em casa.

No sul da França, sobretudo em Lyão, desenvolveu-se muito a caffeiphilia antes da moda attingir Pariz.

Conta Ukers que ha tradição da existencia de um café mantido por certo levantino no Petit Chatelet no reinado de Luiz XIII, portanto antes de 1643. Assim conta o Dictionaire de Trévoux. Mas nada o confirma. Vehicula tambem esta versão Fusée Aublet, o botanico da **Histoire des plantes de la Guyanne Française**, citado por Padberg, que não acredita em tal.

Pouco antes em 1660, diz Padberg abeberado em Hartwich, deve tór havido em Pariz um botequim que fazia grande preconio do café. Num de seus annuncios se lia: *la dite boisson et plusieurs autres se vendent á l'enseigne du Grand Turc, au bout du faubourg Saint Germain.*

Este annuncio ocorre na dissertação latina de F. Petersen: de *Potui coffi*, impressa em Francfort e em 1666, conta Hartwich.

Affirma-se tambem que Luiz XIV tomou café pela primeira vez em 1664.

Quem o revelaria? o *Journal de Dan geau*?

Outra versão é a de Paulo Porto Alegre, apoiado num *Nouveau Cours complet d'Agriculture* cujo autor não menciona.

"Parece entretanto, que pouco antes de 1658 vendia-se já no Petit Chatelet,

em Pariz, uma bebida com o nome de Cahové ou Cahovet, sem que comtudo se saiba até hoje como ella ahi fora intro. duzida. E' de presumir, porém, que não tivesse agradado muito, e seu consumo não fosse notavel porque não achou imitadores como nas outras partes".

Quem viria a ser formidavel impulsor do café em Pariz, e em França, seria um diplomata, o novo embaixador do Padishá junto ao Rei Sol, Soliman Agá, despachado por Mahomet IV ao seu querido irmão o Rei Christianissimo, em 1669.

Deixara este de seguir a tradicional politica da alliança com o Crescente, remanente desde os annos de Francisco I. E realmente fora um corpo de exercito francez commandado pelo bravo e boçal Duque de Beaufort, o roi des Halles socorrer, aliás improficuamente, os venezianos ainda assediados pelos ottomanos.

Era faustosissimo este turco e magnifico em sua feição obsequiosa. Trazia no vidades de alta monta; a distribuição do café tal qual se usava na cõrte do Grão Senhor.

E enorme triumpho obteve não só porque a infusão muitissimo agradou aos paladares francezes, como porque tambem soube rodear-se de apparatus capaz de impressionar a maior cõrte da Europa.

Citando a Isaac d'Israeli, o pae notavel de um dos mais illustres escriptores do seculo XIX, Benjamim Disraeli, Lord Beaconsfield, em suas **Curiosities of Litterature** transcreve Ukers o seguinte trecho:

"Ajoelhados, serviam os escravos negros do embaixador, revestidos dos mais sumptuosos trajes orientaes, o mais apurado e escolhido café de Moka. Quente, forte, aromatico, enchia minusculas chiearas de porcellana cuja espessura era a de uma casca de ovo. Sobrepostas a pires deouro e prata, collocadas sobre guardanapos de seda bordada e franjada de fios de ouro tomavam-nas "grandes damas da Cõrte franceza que, com mil requebros e tregeitos, abanavam os leques, approximando o rosto vivaz, empomadado de vermelho, empoados e enfeitados de pintas sorviam a nova e vaporosa beberagem.

"Estes usos, juntos á amabilidade do ministro turco, agradaram principalmente ás francezas que preconisavam por toda a parte o café, que alli se tomava, e com tal entusiasmo o faziam que, pouco a pouco induziram as pessoas ricas,

a imitar o uso turco e a introduzi-lo como luxo em seus banquetes e festins.

Commenta Porto Alegre: assim pouco durou para que se familiarisasse o habito dessa bebida por todas as classes abastadas da capital.

De precioso que era ainda então o grão, começou a ser procurado, apesar de ser mercadoria desconhecida no commercio local, encontrando-se só em Marselha, e ahí mesmo em pequena quantidade, tanto assim que Labat affirma que vendia uma libra por quarenta escudos (200 francos)".

Nas letras francezas não tardaria que surgisse um proverbio historico referente ao café e destinado a immortalisar-se devido a um dos maiores nomes do Grande Seculo: Mme. de Sévigné.

A forma que assumiu Racine passera comme le café não é exactamente a que redigiu a celeberrima autora das Cartas.

Esta approximação entre a nossa hoje bebida nacional e o grande tragico de Athalia tem curiosa historia.

Em 1672, ainda, era o café beberagem exotica, de divulgación minima, entre parisienses e os demais francezes do norte da França. Mais conhecido seria talvez dos marselhezes e outra gente do Mediterraneo.

Tambem nesta epoca ainda Racine não attingira ás culminancias da Iphigenia (1674) e da Phedra (1677) que lhe consagrariam o genio, definitivamente.

E andava embebedadissimo pela Champmeslé, famosa nos annaes do Theatro Francez, a quem confiava os papeis de suas tragedias. Amargurado com a volubillidade da talentosa amante, parece que tivera como um dos muitos rivaes Carlos, marquez de Sévigné.

Filho obscuro da illustre epistolographa, embora espirituoso, era este moço grande estroina e suas aventuras numerosas causavam o maior incommodo á terna e solícita mãe.

Afinal a Champmeslé, mulher de penhores polygamicos notaveis, bigodeara ao fidalgo e ao poeta, ligando-se praticamente, a um homem de grande situação social e grande fortuna: o conde de Clermont Tonnerre.

Levara isto aos francezes "nés malins et calembouristes" a um trocadilho de mediocre espirito, zombador do desconso do pobre dramaturgo: *Le tonnerre l'a deracinée*.

Mas além desta questão pessoal tinha a marqueza de Sévigné outro motivo de prevenção contra Racine, decorrente de

preferencias litterarias. Apreciava o theatro de Corneille muito mais do que e do autor do *Britannicus*. Enthusiasta admiradora do grande poeta do Cid espousara a malevolencia e a antipathia do velho tragico quanto ao joven disputador da sua primazia theatral.

Em 1672, observava Madame de Sévigné: "Racine compõe comedias para a Champmeslé e não para os seculos vindouros. Se porém algum dia deixar de amar já não será a mesma cousa. Viva pois o nosso velho amigo Corneille!"

Quatro annos mais tarde escreveria ainda á filha e constante correspondente, Madame de Grignan: "Então desististe do café? Mademoiselle de Meri tambem o procreveu". Após tal desvalimento ainda se poderá contar com a fortuna?

"Este segundo texto é ainda bem menos explicito do que o primeiro, judiciosamente commenta o articulista do *Grand Dictionnaire du XIXème Siècle*.

Quando o café começou a tomar incremento figurou Voltaire entre os seus principaes apreciadores. Voltaram á baila as palavras de Madame de Sévigné.

E foi o proprio autor da *Henriade* quem approximou os dois trechos, dando-lhes outra forma que lhes altera o valor primitivo: "Madame de Sévigné creu sempre que Racine não irá longe. A seu respeito pensava o que tambem julgava do café do qual dizia que, breve, todos d'elle se desacostumariam".

A La Harpe se deve a formula moderna do proloquio. Não achou bastante synthetico o brocando do seu illustre mestre, approximou ainda mais os termos das duas preposições dando-lhe a forma restricta e incisiva que passou a ser sacramental: Tanto Racine como o café passarão, Racine passera comme le café.

Commentando esta deturpação historico-literaria, do pensamento da celeberrima escriptora, diz o articulista citado:

Eis exactamente como se escreve a Historia!

"Suard (1733-1817) aceitou a formula e após elle vieram os carneiros de Panurgio. E dest'arte se fabricou esta pequena mentira historica que por muito tempo ainda, será para muita gente indiscutivel verdade.

Assim ninguem deve inscrever no passivo de Madame de Sévigné o que não passa das reminiscencias incompletas de um escriptor espirituoso e o tom dogmatico de um rhetorico.

O titulo de amiga de Corneille e inimiga de Racine pode absolvel-a de uma injustiça transitoria, da qual, aliás, a posteridade já vingou bastante o maior dos poetas da França. Quanto ao café elle deve, de melhor grado, consolar-se do erro de Madame de Sévigné dispensando a nossa apologia. Sobram-lhe ainda muito mais amigos do que a Racine”.

Assim o “cassandrismo” attribuido á grande escriptora, assaz abusivamente, por completo faltou quanto ao café, embora bem menos quanto a Racine, cujos *Récit de Théràmène* e *Songe d’Athalie*, continuam até certo ponto vivazes, no entonho da melopéa cansativa do Grande Seculo, a interessar as platéas desse Theatro Universal que é o da Comedia Francaza.

Affirma Ukers que a famosa phrase apparece no prefacio da Irène, de Voltaire. Está assim em desacordo com a tradição que a attribue a La Harpe.

Parece comtudo que o nosso autor não anda muito ao par da chronologia e o anecdotario das letras, pois ahí insere este commentario exquisito: Estando morta a amavel epistolographa não pôde desmentir o dito”.

Lembra ainda que Mme. de Sévigné deve ter sido, em tempo, amante do café, segundo revela este trecho de suas cartas: o cavalheiro (?) crê que o café lhe incute ardor e eu a esta altura, descripterosa como me conheceis, desde ahí deixei de o tomar”.

Em Marselha, neste entrementes, crescera espantosamente o consummo da beberagem arabica. Decidiram-se os armadores da Porta do Oriente a mandar vir, de todo o Levante, navios carregados do genero.

Alarmaram-se os medicos com esta como que caffeomania, pensando que não faria bem aos habitantes de uma “terra quente e extremamente secca”.

Renovava-se a velha controversia de Mecca, Cairo e Constantinopla.

Sómente nesta parlenga não houve intervenção religiosa e apenas se discutiu uma questão physiologica.

Foi, aliás, a velha colonia dos phoceos o unico ponto de França onde, segundo parece, encontrou o café opposição positiva, documentada por manifestação publica e official.

Ainda era tido, por muitos, como elemento da pharmacopéa universal.

Panacea para seus apaixonados passava aos olhos dos detractores por verdadeiro toxico.

Ia accessa a controversia, quando, a 27 de fevereiro de 1679 se deu a formatura e subsequente defesa, por parte de um jovem medico, o Dr. Colomb, da these: Será nocivo o café aos marseheses? Sustentou-a joven doutorando, perante a Faculdade de Aix de Provence.

Pretendia tal these demonstrar que, comquanto houvesse o café conseguido verdadeiro triumpho universal, a ponto de quasi abolir o uso do vinho, não podia sequer soffrer o confronto até com a propria borra do summo vinico. Não passava de vil e desvaliosa novidade estrangeira.

Argumento summamente intellectual, vinha a ser o seguinte: a pretensão de seus propugnadores, de que corrigia os desarranjos da saude mostrava-se simplesmente absurda.

Não era uma fava, e sim o fructo de uma arvore revelada por cabras e camellos! Vinha a ser quente, e não era frio! requeimava o sangue, assim provocando o tremor senil, a impotencia e a desnutrição completa.

Dividiram-se os marseheses em dois partidos assaz extremados, mas não chegaram a vias de facto. Mostraram-se os medicos agastados com o tom da controversia, desagradavel á gravidade de suas funções.

Ocorreu a tal proposito ridiculo debate perante a Faculdade, que acabou dirimindo a questão de modo categorico e impagavel. O uso do café só era prejudicial aos marseheses pela conjunção das caracteristicas thermicas do clima desta cidade e as virtudes quentes do café!

E’ que talvez provocava este aquecimento todo, a pernaturalisação de algum principio sanguineo, quer o hydrargirial, quer o arsenical, quer qualquer outro, animal ou vegetal, do nosso microcosmo humano explicaria algum douto physiologista do tempo.

De nada valeu semelhante veredicto dos bons professores da Faculdade provençal.

Entenderam muitos que haviam exagerado o seu zelo preconcebido a ponto de commetterem erros crassos.

“Já havia o mundo progredido demais, observa Ukers, para que semelhante sentença poudesse prejudicar o café e este entrave á sua marcha á frente mostrou muito menos efficiencia do que as diatribes dos sacerdotes musumanos.

E tudo teve afinal um desfecho bem francez: acabou nas cantigas das ruas!

E nas poesias maliciosas dos vates de agua doce.

Continuaram os cafés marseheses tão frequentados quanto dantes, e o consumo domestico em nada diminuiu.

O libello accusatorio escreve expressivamente o autor "yankee", logrou o effeito de uma projecção de boomerang, feliz comparação com a celebre arma de arremesso dos selvagens australianos, que volta ás mãos de quem a atira, depois de attingir o alvo. E' o caso de lembrarmos a nossa expressão familiar que fala em disparos pela culatra dos canhões.

O consumo do café avantajou-se immenso; tanto que os mercados de Lyão e de Marselha começaram a importar o grão do Levante, afim de poder attender ás exigencias do publico.

Respigando em Hartwich, encontrou Padberg depoimentos adversos ao café, por parte de personagem illustre, celebre em seu tempo e popularissima em França, até os nossos dias: a **Princesa Palatine**.

Era ella **Madame**, a princeza Isabel Carlota da Baviera (1652-1722) esposa de **Monsieur**, irmão de Luiz XIV, e mãe do famoso Regente, Philippe de Orléans, de memoria nada casta, mas de intelligencia brilhante, faculdade herdada de sua Mãe.

Firme, justa, honesta era das pouquissimas pessoas que ousavam dizer verdades ao Rei Sol, que lhe apreciava, sobremaneira aliás, a franqueza desabu-

sada e a rectidão. Em sua correspondencia, impressa desde 1788, e varias vezes reeditada, occorrem allusões ao seu desamor ao café.

Escrevia em 1712: "Não posso suportar nem chá, nem café, nem chocolate. Não comprehendo como se possa achar gosto nestas bebidas. O chá me dá a impressão de feno com esterco. O café me parece fuligem de tremoços, e o chocolate é doce demais."

Reiterando esta opinião, mandava de Marly, a 22 de novembro de 1714, segundo lemos allures:

"Não tolero o café, o chocolate e o chá. Nem comprehendo quem os acha deliciosos. Um bom prato de choucroute, salsichas de fumeiro, eis para mim regalo digno de um monarcha, a que nada é preferivel. Uma sopa de couves com toucinho diz-me muito mais do que estas gulodices que todos acham deliciosas.

Em Paris tiveram os medicos mais espirito do que os seus collegas de Marselha. A opposição não foi além de algumas theses sustentadas em sessões academicas e na Escola de Medicina, sem echos politicos notaveis.

Deixaram, pois, de provocar a menor alteração na opinião dos amadores, que continuaram com toda a tranquillidade a saborear a infusão arabica, não acreditando nos males de que a accusavam. Ao mesmo tempo, começaram alguns medicos a experimental-o na cura de certas affecções.



CAPITULO XI

Etymologia da palavra café. Estudo historico critico

No presente capitulo nos limitaremos, receiosos da pratica do ne sutor, á exposiçõ das opiniões de dous valorosos monographistas do café contemporaneos, accrescentando-lhes apenas algumas desvaliosas achegas de nossa lavra.

A' etymologia da palavra café consagrou Ukers duas e meia paginas do grande formato de sua enorme monographia.

A seu ver as linguas europeas importaram o vocabulo do arabe qahwah, mas não directamente e sim atravez da fórma turca Kahveh.

Não se referem estas modalidades vocabulares á planta e sim apenas á bebida feita da infusão de suas sementes, sendo qahwah um dos muitos synonymos de vinho na Arabia.

Pesquisando as origens longinquas do termo aventa Sir James Murray a ideia de se filiar elle a um toponymo abexim: Kaffa, cidade do Choa, no sudoeste da Ethiopia, de onde parece proceder o café.

E discute com o seguinte argumento: davam os arabes o nome qahwah á infusão e não ao cafeeiro ou ás suas cerejas designadas por bunn, exotismo de procedencia ethiope.

Chama o mesmo Murray a attenção para os dous typos vocabulares que se fixaram nas linguas europeas. Um, o das linguas latinas comprehende notavel maioria e tambem abrange o allemão, os idiomas escandinavos, o polaco e outras linguas slavas, o magyar, o turco e o grego. Nelle ao c ou ao k se segue o a. No segundo, o do inglez, hollandez e russo, em vez de a, apparece o o.

Pensa este philologo que tal divergencia provenha da influencia da prosodia turca que pronuncia Koveh.

Outro linguista citado por Ukers, James Platt, recusa tal hypothese e recorda que o a arabico soa como o u inglez em cuff.

Este u inglez apresenta grandes difficuldades aos larynges de muitas nações europeas que descambaram para o a aberto.

Os hollandezes, que foram positivamente os primeiros bebedores europeus

do café, dizem Koffie. De sua terra passou a beberagem ao imperio germanico. E no emtanto os allemães preferiram pronunciar positivamente Kaffee, assim como os escandinavos Kaffe.

Um collaborador de Platt, o philologo indiano Virendranath Chattopádhya, entende que o hw arabe se adaptou ás linguas europeas ora sob a forma do f ora sob a do V, graças a uma disposição laryngea propria de cada raça.

Outro erudito, W. Prideaux, appellando para os primeiros depoimentos inglezes sobre o café, lembra o de John Jourdain, marujo que, descrevendo a sua viagem no interior do districto de Aden, fala trez vezes no Cohoo plantado no districto e já objecto de grande commercio. Mas outro marujo (interessante é que no mesmo millesimo de 1609) William Revett, referindo-se a Moka, relata que alli se inventara o uso de se beber cofe.

Pensa Prideaux, á vista destes dous depoimentos, que, na costa arabica, sentia-se a influencia da pronuncia persica em que predomina o o, ao passo que no interior do paiz vigorava a arabica onde o a se tornava preponderante.

Mas já os latinos impozeram o a com o judeu portuguez Pedro Teixeira, em 1610, os autores, todos, dos mais antigos, da bibliographia cafeeira, quer os francezes como Pyrard de Laval (1610) e os italianos como Prospero Alpini (1580), Della Valle (1615), etc.

E não nos esqueçamos que a revelação do café á Europa foi feita por intermedio de Leonardo Rauwolf, o "lobo branco" latinisado para Dasylicus, o botanico e viajante allemão augsburguense que a paixão herborisadora levou a percorrer a Asia Menor, a Mesopotamia, a Palestina, a Phenicia, etc.

Em 1573 estava em Aleppo e alli conheceu o café. O seu ouvido germanico percebeu o chaube, enunciado pelos syrios. Assim graphou o termo sem transformar o a em o.

Em todo o caso, não pode haver duvida a tal respeito, conclue Ukers: a pa-

lavra café e suas modalidades idiomáticas europeas provêm do arabe, atravez do turco.

A predominancia do a sobre o o teve a consagração de duas das mais notaveis tentativas da universalisação linguistica, a do Volapuk e a do Esperanto.

A este capitulo do *All about coffee*, aliás muito deficiente, contrapõe-se hoje, em nosso paiz soberbo estudo de forte erudição e da lavra do Dr. Jorge A. Padberg-Drenkpol, inserta na sua esplendida monographia que já tanto citamos.

Deante desta analyse exhaustiva, de legitimo humanista torna-se como que mesquinha a contribuição do capitulo de Ukers, que se limitou a coilgir meia duzia de dados colhidos em outras tantas autoridades, cifrando-se apenas á inspecção de summario materlal norte-americano para depois invocar algumas ligeiras referencias de origem franceza.

Consagra o Dr. Padberg quatorze paginas do grande formato de sua monographia á discussão da etymologia da palavra café. E' um estudo magistral que, na impossibilidade de trasladar ás nossas paginas, tentaremos resumir, difficil tarefa, aliás! Sua explanação junto das summarias explicações de Ukers impõe-lhe notavel superioridade sobre a do autor americano.

A explicação mais simples, a hypothese mais singela sobre a origem do vocabulo é a que deriva do toponymo abexim *caffa* ou *Kaffe*, região da Ethiopia meridional de onde o cafeeiro parece autochtono.

Dahi a formação do nome, assim como pessego vem de *pérsicum*, do qualificativo annexado a *malum* (maçã da Persia).

Numerosas autoridades de peso aceitam a versão: o classico *Leunis*, a encyclopedia tão reputada de Herder, o douto Monsenhor Sebastião Dalgado, em sua tão conhecida *Influencia do vocabulario portuguez em linguas asiaticas*.

Entre nós o "benemerito" Theodoro Packolt, como justamente lhe chama o Dr. Padberg, e Paulo Porto Alegre, que se mostra a este respeito categorico afirmando que tal opinião é "a da maior parte dos orientalistas que se occupam do assumpto".

Pensa o Dr. Padberg que o primeiro aventador de tal etymologia toponymica foi Bruce, o celebre viajante escossez da

Africa, que, erradamente imaginou ser o Bahr-el-Azrek o principal galho do Nilo. E nem sequer teve o merito do ineditismo da descoberta, visto como o Padre Paes, missionario portuguez, já havia percorrido aquella região.

Vivamente posta em duvida a sua veracidade pelos contemporaneos e posteros (como C. Ritter, em sua formosa monographia de 1847), a ampliação dos conhecimentos geographicos tem-lhe augmentado o prestigio abalaão, como se infere dos depoimentos de Combes, Laborde e outros.

Disse Bruce que o café é natural de Kaffa e Enaréa, segundo o testemunho dos Gallas. Haviam os arabes derivado o seu *Kahva* de Kaffa. Entende o seu commentador, o erudito Murray, com certa malicia, que seria preliminar e indispensavel verificar se os arabes chamam á região de Kaffa *Kahwah* ou *Cahweh*.

Orientalistas e naturalistas notaveis, como Rödiger, Schimper e Roth, inclinaram-se a aceitar a versão de Bruce. E foi isto que levou Carl Ritter a pronunciar-se a favor de tal etymo, muito embora reconheça a divergencia das opiniões dos orientalistas.

Paulo Porto Alegre, seguindo, em 1878, a lição de alguns desses arabistas, lembra que a questão, a seu ver, continuava em aberto.

Dous argumentos valiosos se apresentam oppondo-se a tal derivação: Era natural que, passando para o arabe, a palavra se mantivesse mais parecida com o toponymo abexim e não se apresentasse com a forma *Kahwa* ou *qahwa*.

Nas linguas europeas, no emtanto, a semelhança era em geral muito maior, predominando o *f* ethiope. E depois até a obra de Bruce jamais se ouvira falar na Europa em Kaffa, como patria do cafeeiro, argumento este, ao nosso ver, muito frisante.

Apresenta o Dr. Padberg outro e serio: o jesuita portuguez Padre Antonio Fernandes, em 1613, percorreu a Abyssinia. Fala em Kaffa e não se refere ao cafeeiro.

Nesse tempo era a Ethiopia o theatro da predica dos viajantes, os missionarios catholicos portuguezes. Lembremo-lo de passagem. E serviu mais tarde até de theatro de memoraveis acções de guerra para as forças lusitanas do commando de D. Christovam da Gama, Affonso Caldeira e Ayres Dias.

Ha bastante cousa escripta a tal respeito por autores contemporaneos, a começar por D. João Bermudes, o famoso patriarcha de Alexandria e da Ethiopia, que se diz ter sido nomeado pelo Papa Paulo III.

Mas nestas relações portuguezas, sobretudo jesuiticas, não occorre, jamais, a menor referencia ao café, prova de quanto nos seculos XVI e XVII devia ser pouco disseminado na Ethiopia. Teremos de voltar a este assumpto.

Pensa o Dr. Padberg que, se os arabes houvessem chamado ao café "arvore de Kaffa", não haveria motivo para darem ás cerejas da rubiacea o nome abexim de bunn (grãos e arvores do bunn). Assim, parece racional que a infusão das sementes seria chamada bunn e não qahwa, isto é, uma cousa que, como tal, não proveio de Kaffa!

Mas argumento muito mais sério é o facto da pre-existencia do vocabulo qahwa na lingua da gente ismaelita, muito antes da introdução da nova bebida designada por este nome.

Qahwa, no dizer de todos os dictionaristas arabes, era primitivamente um dos muitos termos correspondentes a vinho.

A sua prosodia é quasi cáhua. Em certos dialectos assume a forma desinencial cáhue, que, em turco, se tornou regra.

Schiapparelli, valendo-se de um codice da Bibliotheca Riccardiana, de Florença, escripto nos ultimos annos do seculo XII, ou nos principios da centuria seguinte, reproduziu um lexico arabe-latino e latino-arabe — *Vocabulista in arabico* — em que qahwa corresponde a *vinum*.

E o grande Du Cange, em quem a prodigiosa erudição e a sagacidade de espirito corriam parelhas, recolheu no seu famoso *Glossario* o depoimento de Mathaeus Sylvaticus, medico do seculo XIV, em que de cahua, latinizado, se diz ser "vinho branco e leve".

Apoiando-se na opinião de Abd-al-Kader, cuja obra sobre o café data de 1588, expende o Dr. Padberg a opinião de que desde os principios do seculo XV a palavra qahwa passou do vinho á nova bebida do café.

A este patriarcha da bibliographia cafeeira traduziu o mais illustre representante da antiga escola dos orientalistas francezes, o formidavel erudito que foi Antonio Isaac Silvestre de Sacy.

Em sua *Chrestomathie arabe* inseriu quasi toda a obra de Abd-el-Kader. Nella se cita o precioso documento que constituem uns versos satyricos, compostos depois da primeira opposição ao café em Mecca, em 1511, "o qahwa de bunn foi prohibido; usae largamente o qahwa de uvas seccas. Regosijae-voe e bebei!"

Nada mais suggestivo; o vinho de bunn chamava-se qahwa. Ainda na obra de Abd-al-Kader ha outra achega preciosa: o depoimento de antigo autor, natural de Mecca e cujos escriptos provavelmente se perderam: Fakhr-eddin.

Declara este escriptor cujas palavras traduziu S. de Sacy: "on se servait précédemment pour faire le café (qahwa!) de la substance végétale nommée cafta, qui n'est autre chose que la feuille connue sous le nom de Kat e nom du bounn ni de la coque du bounn.

Com toda a razão expende o Dr. Padberg, "infere-se dahi que havia um café, qahwa (vinho) de cafta, ou Kat,, e outro do bunn, isto é, o nosso café, e um terceiro, da casca do bunn, quer dizer o Kixr. O nome qahwa, café, era, pois, commum a todas essas bebidas".

No Yemen, desde os primeiros annos do seculo XV, espalhou-se o uso de uma infusão feita com as folhas do Kat, que tambem parece provir da Abyssinia, e de Kaffa. Trata-se da celestracea *Catha edulis* de Forskal. A este vinho de Kat ou cafta os arabes chamavam qahwat'-al-katia.

Passaram os arabes depois a ingerir a infusão da casca, do mesocarpo do bunn, a cereja do cafeeiro, inventando-se a bebida qahwat-alqixria, ou vinho de quixr. Adicionavam depois, á casca, o proprio bunn, ou grão de café, o qahwat-albunnia (vinho de bunn).

Generalizando-se o seu uso, com enorme superioridade sobre os similares, passou a infusão a ser chamada simplesmente qahwa, de onde veio o nosso café.

Lançada esta hypothese, estriba-se o Dr. Padberg na autoridade de Bartholomeu d'Herbelot, o celebre orientalista do seculo XVII, que foi secretario interprete de Luiz XIV e professor de syriaco no Collegio de França.

Em sua formidavel *Bibliotheca Oriental*, obra até então unica no seu genero, escrevia:

Cahuah e Cahveh — Em arabe esta palavra significa geralmente toda a especie de bebidas "mais il se prend en parti-

culier pour celle que nous nommons, ordinairement, café (sic!)".

Ha tres especies de bebidas com tal nome, Cahuat al catiat, ou caftah, Cahuat al Caschriat e Cahuat al Buniat.

Pensa ainda o Dr. Padberg que a significação do terceiro nome para *cahwa* é comparavel ao que se dá, no francez, com a batata, por nós chamada ingleza, a batata de Parmentier, *pomme de terre*, onde em certas expressões o distinctivo de terre, se dispensa.

Muito curiosa uma observação de Abd-al-Kader. Alguns dentre os sufis (sectarios de uma escola pantheísta mahometana) faziam timbre em dizer *Kihwa* em lugar de *qahwa*, para deixar bem frisada a differença entre o café e o vinho propriamente dito.

Pensa Padberg muito judiciosamente que isto só se daria ños primeiros tempos da propagação do café e quando ainda, a tal proposito, havia equívoco. O que succedeu foi justamente reservar-se a palavra *qahwa*, não mais para designar o vinho, mas sim, e exclusivamente, o café.

Tal equívoco, pensa o douto autor, provocou as perseguições religiosas ao café, como se fosse algum vinho disfarçado, pois é de sobra sabido que *Mafo*ma, severissimamente, proscreveu o licor do Ecclesiastes, que quando bom letifica o coração do homem.

Pensa o erudito philologo, a quem vimos acompanhando, que não pode haver duvida: café deriva de *qahwa* e não do toponymo abexim *Kaffa*, pelo menos não directamente.

A unica concessão a se fazer, em tal materia, é admittir algum liame indirecto e longinquo.

Talvez houvesse o café, em éras já muito afastadas, sido chamado pelos ribeirinhos asiaticos do Mar Vermelho, bebida de *Kaffa*, ou, mais simplesmente, *Kaffa*, assimilando-se depois o caso, por comparação, ao caldo da uva.

Assim, *Kaffa* apenas teria occasionado a escolha da palavra arabe semelhante, *qahwa*, avoenga incontestavel do vocabulo café.

E' este facto perfeitamente plausivel e tudo quanto ha de mais natural e humano.

Não vemos, a cada passo, surgir palavras, de nosso idioma, cuja etymologia é o mais sério dos quebra-cabeças? capaz de reduzir ao desespero os genealogistas vocabulares mais provetos e esforçados?

O Brasil, paiz de immigração, receptaculo de homens de mil procedencias e innumeradas raças, é admiravel campo para a produção deste phenomeno.

Assim, por exemplo, se ponham estes linhagistas futuros do verbo a descobrir por que a gente do povo de certos municipios paulistas chama *chuí*m ao leitão e o da zona mineradora central de Minas Geraes diz *chafre* por poço ou por que ainda os pernambucanos dizem *chulipa* em vez de *dormente* de estrada de ferro.

E' que os primeiros em contacto permanente com *alémães* que falavam o *platt deutsch*, lusitanisaram o *schwein*, os segundos, empregados de companhias inglezas, adaptavam a sêu modo o *shaft* de seus engenheiros e contra-mestres. E os pernambucanos, o que é ainda mais interessante, já em segundo grau, aceitaram, o aparentemente extravagantissimo nome attribuido a *dormente*.

Isto porque para as suas primeiras vias ferreas foram contractados mestres de linha portuguezes e esês chamavam aos *dormentes* *chulipa*, adulteração portugueza de *sleeper* (*dormente*) da tecnologia britannica dos primeiros constructores de estradas de ferro em Portugal.

Continuando a discutir esta probabilidade, analisa Padberg a asserção cathorica do sabio Ritter: "*Kahwe* é termo estrangeiro, transmittido somente com a escradoria e a tradição e alheio, primitivamente, ao mundo arabico, do mesmo modo que a arvore.

"Em favor dessa hypothese pôde-se allegar que o termo *qahwa*, além do proprio vinho e do connexo suco de uvas, só parece ter significado bebidas originarias de *Kaffa*, a saber: a infusão de *kat*, o *kixr* da casca do café e o nosso café mesmo."

"Se de facto (como parece, exigindo, porém, um estudo philologico ulterior), *qahwa* nunca foi empregado para designar tambem extractos ou sorvetes de outros fructos, que de certo não faltavam, essa singular restricção ficaria comprehensivel naquella supposição que só bebidas de *Kaffa* tivessem atrahido o nome semelhante *qahwa*. Justificar-se-ia assim tambem a mencionada "tradicção abyssinica" ouvida por Schimper e Roth de que o café houvesse conservado o nome de sua patria".

Mas estes dous viajantes recolheram tal tradição no seculo XIX. E Padberg pensa que ella não parece passar de simples etymologia vulgar a que muito im-

pressiona a homonymia. Assim poderia ter nascido na Abyssinia, onde se diz que o café é originário de Kaffa e onde se desconhece o significado arábico de qahwa.

“Resta, pois, tenue probabilidade para uma influencia secundaria de **Kaffa** sobre a denominação do café, a despeito do sabio Ritter, cujas razões, quando muito, poderiam apoiar a possibilidade indicada”.

O Kat comestível espalhou-se por toda a Africa e passou-se tambem para o litoral fronteiro ao seu, o africano.

Hartwich, em seu estudo notavel *Menschlichen Genussmittel*, affirmou que na Arabia a celastracea foi cultivada, como o café. E Roth e Haris affirmam ter visto entre os ethiopes infusão de folhas de Kat, uma especie de chá como o antigo qahwat-alkatia ou cafta do Yemen. Assim parece que tanto o Kat como o café provêm do districto de Kaffa.

Admittindo a indiscutibilidade da filiação do café a qahwa (vinho), passa Padberg a estudar as origens deste vocabulo.

E recorre ás mais velhas autoridades lexicographicas: Djauhari, autor do *Sihah* (fallecido em 1002!), e Firuzabadi (morto em 1414), autor do *Kamús*, os dous grandes dicionaristas arabes medievaes.

Admittem ambos que qahwa provem de qahya ou aqha, enjoar, desgostar, ou mais propriamente, enfiar, visto como se relaciona a um certo enfiamento que o vinho provoca pelos alimentos solidos.

Commenta Padberg:

“Se Fakkr-eddin continúa dizendo que tambem o nosso café recebeu o mesmo nome por fazer desgostar e abster-se do somno, queria provar mais do que devia; pois já vimos, de que modo a palavra qahwa, vinho, passou a significar café, certamente sem intermedio daquella erudita etymologia.”

Numerosos dictionarios da lingua aárabica concordam plenamente com esta etymologia como sejam o volumoso lexico de A. de Biberstein-Kazimirski (Paris, 1860) e Augusto Cherboneau (Paris, 1896).

Wellsted, na sua *Viagem á Arabia*, tambem concorda com os dicionaristas e a grande autoridade de Silvestre de Sacy corrobora tal opinião, que tambem é a do famoso Antonio Galland, o homem das “Mil e uma noites”, aliás incorrectamente traduzidas, dizem-no os doutos.

E', pois, a etymologia corrente, tradicional dos arabistas. Mas ha tambem os seus dissidentes, como sempre, lembra-o Padberg.

Assim, Francisco Meininski, o autor do volumoso *Lexicon Turcico-Arabico-Persicum*, editado em Vienna, em 1780, por ordem de Maria Thereza. Apoia-se Meininski em outro dictionarista Wankuli e dá curiosa explicação diametralmente oposta á corrente dos lexicographos. Entende que qahwa significa *vinum*, que induz á appetencia da comida. E é por isto que se applicou ao café.

Calligaris, de Turim, em 1864, cahe no mesmo engano com a aggravante de que depois se desdiz.

Quer uma corrente de arabistas que qahwa signifique força, visto ser o café excellente fortificante.

A ella se filiam o Chevalier d'Arvieux em suas *Memorias* (1723), Dufour (1671), que, aliás como vimos, se apoia em d'Arvieux, Savary em suas *Letres sur l'Égypte* (1785). Mas já Galland, no século 18, e sobretudo Silvestre de Sacy, restabeleceram a verdade. Houve confusão destes arabistas mediocres entre qahwa e quwwa (força).

Mas como são terriveis estas questões etymologicas! Que terreno de irreconciliaveis pendencias! Que campo de interpretações as mais variadas e por vezes as mais abstrusas!

Em 1869 o grande arabista hollandez Reinhard Dozy (“esse grande Dozy de meritos igualmente immorredouros na historia, litteratura e linguas hispano-arabicas medievaes”, no dizer de Christiano Seybod, mestre da lingua brasilica, amigo e arroubadissimo admirador de D. Pedro II), publicando a segunda edição do glossario de seu discipulo W. Engelmann, fulminou os seus confrades em materia de philologia referente á gente que procede de Abraham por Ismael.

“Nossos lexicos arabes são de todo insufficientes para as pesquisas etymologicas”, avançou categorico declarando com a sua enorme autoridade: Café procede de cahwa ou cahwe, que por muito tempo foi um dos nomes do vinho.

As etymologias admittidas pelos arabes são inadmissiveis, mas quando consideramos que o moka verdadeiro é inebriante, explica-se facilmente por que tal denominação lhe foi imposta. Os hespanhões, aliás, tomaram tal termo dos francezes.

Já Dozy, porém, tivera precusores como Langlès, homem de pouca autoridade no dizer de Padberg. Affirma este do modo mais absoluto que café não se filia a raiz alguma da lingua arabe.

Commenta Padberg:

“Apezar da inexactidão a respeito da natureza inebriante do moca, merecem as

palavras de Dozy toda a atenção devida a tão grande autoridade de seu annunciador. Quem se lembrar de tantas etymologias erradas dos antigos, por verosímeis que pareçam ás vezes, quem ponderar que principalmente o arabe, com sua pasmosa riqueza de raizes, se presta obediente ás tentativas de derivação, não póde deixar de ser prudentemente sceptico, como o exímio arabista neerlandez.”

“Muita etymologia errada realmente se tem corrigido, mas é preciso não esquecer quanto ás explicações de muita etymologia, hoje corrente, nascidas de pura gymnastica cerebral, pertence ao campo das imaginações da phantasia. C. Ritter se oppõe tenazmente á filiação de qahwa, vinho procurado em remota origem e inventada pelos partidarios do café, como bebida, para a encarecer.”

Houve a seu ver excesso na applicação de tal etymo quando se procurou explicar qahwa, café, como causando abstenção do somno, permitindo, a seus ingestores applicar as suas vigílias á piedade e meditação.

E cita a opinião de Rödiger, abonada por C. Ritter, que aponta a mesma raiz no hebraico e no aramaico: qawa ou qayah significa enjoar, vomitar.

Kasimirski aponta entre os significados de qahwa: leite azedo e saciedade.

E' esta a conclusão de Padberg:

“Após maduro exame, devemos, pois,

confirmar essa etymologia, apesar de parecer declarada inadmissivel pelo sabio Dozy. No fundo, porém, considerando bem as suas palavras, elle nega só que tal etymologia (p. ex.: fazer abster-se do somno!) explique o nome dado ao “moka” ou café, termo que elle deriva expressamente de cahwa, vinho, não dizendo nada sobre a origem deste vocabulo.

E' o que tambem nós julgamos ter demonstrado: o café recebeu simplesmente, sem intervenção ou consciencia daquella raiz, o nome de qahwa, vinho; este vocabulo, porém, originou-se de certo do significado fundamental enjoar.”

Passa depois o erudito autor a indagar como se acclimou a palavra café nas diversas linguas europeas.

A principio vigoraram no Occidente as formas orientaes, pura e simplesmente, as modalidades arabe e turco qahwa e Kahwe.

Assim grapharam Rauwolf em Aleppo e em 1573: Chaube, Prospero Alpini entre 1580 e 1583, do Egypto Chaova ou caova (caoua).

A tal proposito corrige Padberg ao nosso tão conhecido e meritorio Peckolt, que affirma ter Alpini declarado provir café de Kaowah, palavra asiatica que quer dizer vinho. Nada diz a tal respeito o famoso medico e botanico veneziano, que tanto viajou pelo Egypto e o Oriente e mestre paduano de europea reputação.



CAPITULO XII

Continuação do exame das fontes por Padberg-Drenkpol. O depoimento curioso de Philippe S. Dufour

Recorrendo ás fontes sustenta Padberg que nem o veneziano emprega tal modismo nem pretende que elle signifique vinho.

“Aliás, annota o douto escriptor: está o primeiro capitulo da obra do illustre medico e chimico germanico, a quem tanto deve o Brasil, eivado de erros”.

Era isso natural, dada a deficiencia de bibliographia de que podia dispor no Brasil e a pequena extensão de exegese do assumpto se confrontarmos o tempo em que elle escrevia e nossos dias.

Honorio Belli, o grande erudito seiscentista italiano, medico e botanico, filho de Vicencia, celebre pelos trabalhos sobre a botanica da Ilha de Creta, cuja flora tanto estudou, e de modo notavelmente arguto, em suas *Epistolae aliquot de quibusdam plantis* escrevia do Egypto Cave.

Refere-se Padberg a outro depoimento muito menos illustre o de Alphonsus Pancius contemporaneo de Belli, que escreveu *Elkave* (El Kave). Um gato de imprensa fez com que surgisse um *El Karie*, publicado em 1687 por Nicolau de Blegny, imitador do patriarcha Dufour em seu “*Le bon usage du caffè et du chocolat*”.

A inveteração do erro se fez em diversos autores brasileiros. Recorda Padberg como tal se deu com Nicolau Joaquim Moreira e até Paulo Porto Alegre cuja autoridade, como cafeologo, tem muito maior valia do que a do tão esforçado e intelligente propagador primevo das coisas da agronomia no Brasil.

E’ a repetição de caso occorrido não uma mas milhares de vezes, e não só em portuguez como em todas as linguas cultas do Universo.

No Brasil, de prompto, nos occorre a reminiscencia da *Cariama*, nome scientifico e estrambotico da tão conhecida seriema. Provem de Linneu interpretando um erro typographico de Marcgraf, em que se esquecera a cedilha na maiuscula.

Em 1615, allega Padberg, escrevia de Constantinopla Pietro della Valle *Cahue*, *Cave* (*Kahve*).

Principiava então o famoso *Pellegrino* a sua grande viagem oriental, que tanto renome lhe angariaria. Começando pela capital ottomana, percorrera a Asia Menor, o Egypto e a Persia sobretudo.

Neste paiz o grande Shah Abbás o tratou com notavel amizade. Afinal foi ter á India. Voltaria á Italia com enorme reputação, bem menos merecida, porém, do que de outro peregrino, muito mais nosso conhecido: Fernão Mendes Pinto.

Referindo depoimento de fonte muito mais celebre do que a de Della Valle, Samuel Purchas, affirma Padberg coisa que deve ser esclarecida “Pelo mesmo tempo notifica do Levante Samuel Purchas igualmente *Kahve*”.

Quer nos parecer que Purchas jámais esteve no Oriente. Jámais, pelo menos, em suas noticias biographicas, encontramos referencias a tal respeito. O que fez foi reunir quanta relação de viagem poudes, ajuntando a celeberrima collectanea intitulada: *Purchas his pilgrimageor relations of the world and the religions observed in all ages and places discovered from the Creation unto this present* (Londres, 1613).

E’ sabido, por quem se interessa pela historia das descobertas, o que significa o nome de Hakluyt, o colleccionador celeberrimo de relações de viagem que Purchas fez imprimir em 1625. Mas não nos consta que este celebre compilador haja jámais viajado no Levante.

Eduardo Terry, o capelão da embaixada de Jayme I ao Grão Mongol, em 1615, descreveu a enorme jornada em livro que passou por cheio de inverdades e tem hoje outro prestigio do que outróra, graças á comprovação dos testemunhos recentes. Falando do café, escreveu *Cahua*. Observa Padberg que até esta data jámais se vira o *f* ou o grupo *ph* na palavra café.

“Esta consoante (*f*) achei-a, pela primeira vez empregada, no tempo e paiz

do chanceller inglez Francisco Bacon de Verulan, que morreu em 1626. Este conhecido escriptor fala de outiva numa planta *Caphe* de terra de turcos..

"Conhecido escriptor", para Bacon é impropriedade que não podemos perfilhar, entre parenthesis, e teria o simile em qualificativo como "distincto poeta", applicado a Camões ou a Milton, digamollo entre parenthesis.

Diz Padberg, citando Porto Alegre, que Robert Burton, na sua *Anatomia da Melancolia*, publicada em Oxford e em 1621, refere-se á bebida turca café.

"Pelo mesmo tempo, começa a outra particularidade européa na denominação do café, a substituição do o na primeira syllaba", annota o douto autor a quem vimos acompanhando.

Thomas Herbert, mencionando, mais tarde, o café, visto na Persia, em 1626, parece ser dos primeiros que escreveram em inglez *Coffe*, disto ha documentos anteriores a 1626.

A esta asserção do erudito assistente do nosso Museu Nacional, oppõe-se um trecho de Virendranath Chattopádhyaia, eminente linguista hindu, no dizer de Ukers.

Lembrando que o grupo hw arabico, em *qahwah*, torna-se, ás vezes, ff e ás vezes apenas f ou v, na transplantação para as linguas européas, e discutindo opiniões do coronel Prideaux, affirma o douto indiano:

"O coronel Prideaux pôde por em duvida que o digno marinheiro, inscrevendo o termo em seu jornal de bordo, haja sido influenciado pelos abstrusos principios phoneticos por mim annunciados. Mas admitirá que a transformação de *Kahwah* em *coffee* é transformação que deve ser levada á conta de operação oriunda de algum principio phonetic.

O homem de mediana cultura, quando procura graphar uma palavra exotica na propria lingua está *handicapped* (este termo de turf é por assim dizer, intraduzível, mas significa prejudicado, como geralmente se sabe) consideravelmente pela capacidade phonetica atavica ou adquirida.

De facto, se tomarmos as citações de "Hobson-Jobson" e lhes classificarmos as varias fórmulas do vocabulo *coffee*, conforme a nacionalidade do escriptor, obteremos resultados muito interessantes".

Assim, tomemos, para começar, os inglezes e os holandezes. Nas cartas de

Danvers (datadas de 1611) (tratar-se-á do Conde de Danby? lê-se "*coho-pots*" e *coffao-pots*).

Sir Thomaz Roe (o embaixador ao Grão Mongol de quem foi Terry o capellão) graphou *Cohu*. Sir T. Herbert (em 1638) escreve *coho* e *copha*. Evelyn, em 1637, *coffee*. Fryer (em 1673) *coho*. Orington (1690) *coffee* e Valentini (1726), *coffi*.

E', aliás, o proprio coronel Prideaux quem abona as citações de Jourdain, em 1609 (*coho*) e Revett, tambem em 1609, (*coffe*),..

Referendo esta argumentação, recorda Ukers a contribuição de Foster em sua *English Factories in India* (1618-1621), (1619), Cowhe, Conha (1621), *Coffa* (1622 - 1623), (1628 - 1629); Cowha (1628).

O *coffee* dos inglezes com o o predominante assemelha-se ao *Koffie* dos batavos, onde a mesma vogal se destaca.

Lembra Padberg que, já em 1637, mandava van Smiten amostras de *Koffey* de Amsterdam a Merseburgo e Leipzig.

Neste mesmo anno temos o depoimento de um dos mais famosos viajantes e orientalistas allemães antigos, Adão Oelschlaeger, latinizado para Olearius; como tanto era do sabor dos tempos, o autor do famoso globo celeste de Gottorp.

E' a autoridade de Olearius realmente singular. Além de grande escriptor da propria lingua, conhecia a fundo o russo, o persa e o arabe. Nos seis annos de peregrinação, de Moscou a Ispahan, mostrou-se observador sobremodo criterioso e narrador veridico. Tal a sua reputação. Levantou mappas e fez traducções fieis do arabe e do persa.

Escrevendo da Persia, graphou *Chawa* ou *Cahwa* (*cahwa*, *Kahwa*), recorda-o Padberg. O seu companheiro de embaixada do duque de Holstein aos soberanos orientaes, o joven João Alberto de Mandelsloh, que, aliás, visitou muito mais terras do que elle proprio, indo ás Indias, a Ceilão e Madagascar, escreveu *Kahwe*.

É possvel que estes dois viajantes, com os seus relatos de viagem, muito espalhados na Allemanha e paizes de lingua germanica, hajam contribuido para estabelecer, no allemão, a predominancia do a na palavra *Kaffee* sob a sua forma definitiva.

Foram, aliás, ambos estes relatos traduzidos, dentro em pouco, depois de impressos para o francez, por Abrahão de

Wicquefort, o celebrado diplomata holandez, que tanto viveu em França e ahí teve aventuras muito penosas, de longo encarceramento, devido a accusações de indiscreção e espionagem, quer em França, quer na propria patria.

Outro viajante allemão, João Sigismundo Wurffbain, soldado aventureiro da Companhia das Indias Orientaes, homem de vasta intelligencia e notáveis aptidões commerciaes, escreveu em seus Serviços de J. S. Wurffbain nas Indias Orientaes, durante quatorze annos e em sua Viagem ás Indias Orientaes (Nuremberg, 1646), preciosos depoimentos sobre o commercio hollandez no extremo oriente.

Em 1642, graphava Cauwa.

Sabem todos a avidez com que os leitores germanicos procuravam inteirarse de taes relações de viagem aos paizes exóticos. A estas insinuações do nome do café com a dominante da primeira vogal, deve-se certamente e muito a definitiva consagração de Kaffee.

Affirma Padberg que o viajante francez Du Loir, em 1654, escrevendo do Levante, graphou Cahué. Segundo o dictionario de Larousse, deve-se, aliás, graphar Duloir.

De João de Thévenot se affirma ser o primeiro a introduzir o café em França, seu paiz natal.

Foi dos mais famosos viajantes francezes antigos e para o seu tempo, realizou enormes itinerarios em paizes exóticos, pois, percorreu a Asia Menor, o Egypto, a Syria, a India, a Persia e, afinal, a Armenia, onde morreu estafado pelo cansaço, aos 34 annos de idade, apenas. Era muito versado nas linguas turca, persa e arabe. Escreveu de Levante Cahué (Kavé), lembra Padberg.

Poderia o douto autor, contudo, examinar fontes francezas mais antigas do que estas, como Pyrard de Laral, o celebrado viajante de principios do seculo XVII que tambem pertence á nossa xenobibliographia, graças a estada que, em 1610, fez na Bahia, acerca da qual escreveu tão curiosas paginas.

Pyrard, que tanto conheceu a India portugueza e o Oriente, tem o mais alto significado, para nós outros, pois lhe cabe a prioridade das revelações estrangeiras sobre os aspectos da organização da sociedade luso-brasileira. Graphou Cahoa, di-lo Ukers.

Escrevendo sobre a introdução da palavra café na lingua franceza, opina

Jardin, autor contemporaneo, a quem Ukers bastante cita: em relação á etymologia do vocabulo, os eruditos divergem e, provavelmente, jámais entrarão em accordo. Nada mais plausivel, aliás. Não é de hoje nem de hontem o famoso brocardo do *grammatici certant*:

“Dufour, em seus famosos *Traitez nouveaux curieux du café, du thé et du chocolate* (sic), adopta o etymo *caouhe* a seguir os conselhos do Cavalleiro d'Arvieux (Lourenço) (1635-1702), consul francez em Alepo.

O trecho desse autor classico da bibliographia do café merece ser transcripto. Nelle se insere precioso informê, que se reporta ás numerosas graphias, correntes em França e na Europa e em fins do seculo XVII, relativas ao nome café.

Em 1685, referia-se Dufour á recentissima apparição da bebida em França, havia vinte e cinco annos apenas.

“Quasi incrível” achava que ainda não estivesse esclarecido o caso do seu verdadeiro nome, quando, desde algum tempo, já se ingeria a infusão da fava de Moka. Os autores que de tal assumpto se haviam occupado, tanto divergiam a proposto da questão linguistica como sobre as qualidades da nova bebida.

“Quelques uns disent qu'avant d'être mis en poudre on doit l'appeler en Latin (sic) *Bunchum* et en François *Bon* qu'ils prononcent *Bun*. Les autres luy donnent divers noms, après qu'il á été pulvérisé et se srvent indifferement de ceux de café, cophé, cavé, cavet, cahué, caveah, chaube, choana, chaona ou cahueh”.

A' vista destas diversas modalidades, resolvera consultar uma autoridade de peso. E esta fôra o cavalleiro d'Arvieux, consul dos francezes em Alepo, e personagem que, desde muito, vivia na Syria onde se notabilizára pela solicitude em prol da libertação dos escravizados pelos corsarios barbarescos. Devia, portanto, conhecer bem o arabe. Homem de atilado espirito e singular conscienciá, a seu turno consultára diversos eruditos e viajantes da Arabia, além de medicos levantinos.

E esclarecido pela opinião destes diversos doutos, assim respondera ao consulente:

“Le nom de la fève dont vous me parlez, dans la langue du pais d'ou nous le tirons est *Cahoueh*, parce que les arabes n'ont pas d'U consonne comme les autres nations.

Les Turs et les autres Orientaux pronocent **Cahuéh**. C'est á mon avis la prononciation qui peut le mieux s'accorder á la Française sans trop aspirer les HH.

Le mot de **Cahveh** vient de **Cohuet**, qui signifie force et vigueur et on appelle áinsi cette féve, parce que son effet le plus ordinaire est de fortifier et de corroborer".

Depois de reproduzir as palavras do Consul, declara Dufour que, embora devesse, á vista de taes ponderações, servir-se do nome de **cahueh** em seu tratado, via-se levado a empregar a palavra café já definitivamente estabilizada na lingua franceza.

Savary (Nicolau?) autor des *Lettres sur l'Egypte* (?) compartilha da opinião de d'Arvieux. E assim tambem Trévoux em seu dictionario. A grande autoridade do mais celebre talvez dos viajantes francezes do Oriente, J. B. Tavernier, combate tal modo de ver.

D'Alembert, na *Encyclopedia*, graphou **caffé** como fazem os italianos. Declara Jardin ser incontestavel que a palavra franceza **caffé** provém do arabe, seja qual for a sua origem **Kahua**, **Kahouah**, **Kaffa** ou **Kahwa**. Em todas predomina o a "os povos que adoptaram a bebida todos elles modificaram o vocabulo arábico, de accordo com as tendencias prodicidas proprias".

Observa Padberg que, desde os meados do seculo XVII, vêm-se estabilizadas as diversas fórmãs do vocabulo **caffé** nos varios idiomas europeus.

"Estes dividem-se, segundo as differentes linguas da Europa, em tres grupos. O primeiro é o que melhor conservou a fórmula arabe-turca: **kawa** em polaco e tcheco, e **kávé**, na lingua dos hungaros, que receberam o nome e a coisa directamente dos turcos, invasores da Hungria.

As outras linguas européas, tomando por base tambem o turco, **kahve**, introduziram no meio da palavra um **f** propriamente indevido, sem duvida consequencia de pronuncia inexacta e não da opinião, supposta mais tarde, de se derivar aquelle nome de **Kaffa** na Abyssinia.

O segundo grupo abrange as fórmãs que antes do **f** conservaram o **a** original: **caffé** em francez, hespanhol, portuguez, **caffé**, em taliano: **Kaffee**, em allemão e **Kaffe** em dinamarquez-noruego e sueco.

O terceiro grupo afasta-se ainda mais do archétypo, alterando o **a** da primeira syllaba para o: **coffee**, em inglez, **kof-**

fic, em hollandez e **óophe**, em russo (e neo grego?)."

Curioso é que nas linguas latinas haja a predominancia do **a** (**caffé**, em portuguez, francez, hespanhol; **caffé**, em italiano; **cafea**, em rumeno) quando o nome latino da planta vem a ser **coffea**. Mas é que esta denominação composta foi inventada por Linneu.

Explica-o Padberg:

"Como fórmula latinizada já vimos a palavra medieval **cáhua**, que é certamente a adaptação mais fiel. Em 1666 editou F. Petersen em Frankfurt uma dissertação, defendida na universidade de Giessen "**De potu Coffi**", suppondo pois a forma **Coffus** ou **Coffum**.

No principio do seculo XVIII escreveu Guillaume Massieu um poema latino com o titulo **Caffaeum**. No anno de 1730, sahu em Halle outra dissertação "**De Caffae potus usu noxio**" por Alb. Michel (ou J. N. Grimmann?) dando **Caffea**. Pouco depois, creou Linneu, o fundador da nomenclatura scientifica, o nome **Coffea**, encostando-se, sem duvida, á forma **koffie** usada na Hollanda, paiz que teve tanta importancia na formação desse sabio e na propagação do **caffé**.

Curioso porém que esta influencia batava sobre Linneu não se haja reflectido nas linguas escandinavas quando o commercio dos generos coloniaes é feito nas terras septentrionaes da Europa pelos hollandezes.

"Não houve a influencia do **Koffie** batavo na formação do **Kaffe** dinamarquez e sueco, talvez por suggestão allemã."

Parece-nos, aliás, que se os escandinavos grapham **Kaffee**, pronunciam a palavra como se fosse **Kóffe**, em prosodia portugueza, o que mostra a influencia da origem neerlandeza influenciadora de Linneu.

Divergindo do illustre botanico brasileiro, expende Padberg, cuja autoridade de humanista tanto acatamento merece:

"E' excusado dizer que erra Freire Allemão no seu aliás valioso estudo sobre o **caffé**, julgando ser "**coffea**" derivado do grego **cofeo** eu me calo.

Este verbo raro e postclassico significa antes ensurdecer, atordoar, e não tem relação nenhuma com **coffea**, já pelo ó longo na primeira syllaba, o qual teria excluido **ff**.

Nem se justifica em nada que o mesmo Freire Allemão "apadrinhado com Loudon, "botanico escossez, prefira" sem-

pre coffoea mais accommôdado ao arabe”.

Ainda quando esta razão não se baseasse em manifesto engano, já não ha mudar uma fórma consagrada definitivamente no mundo das sciencias. Por isso pecca tambem Calligaris latinizando, ainda em 1864, *cafaeus liquor*.

De bom ou mau grãdo, temos que ficar agora em *coffea*, e seus derivados *coffeacea*, *coffeina* (preferivel a *cafeina*)

etc., a não quereremos ser refractarios á concordia scientifica internacional...

Ha ahi a objectar, porém, que estes termos scientificos *cafeina*, *cafeona*, *cafeico*, *cafeol*, etc., provêm de nomes impostos pelos chimicos que isolaram os diversos compostos assim chamados e, portanto, reflectem a nacionalidade de seus descobridores. Assim se deu com Runge para a *cafeina*, Boutron, Fremy, para a *cafeona*, etc.

CAPITULO XIII

Propagação do café na Inglaterra. As primeiras referencias britannicas á infusão arabica. A prioridade discutida de Pasqua Rosée. Adversarios encarniçados e defensores extrenuos do café

Traçando-se a historia de propagação européa do café cabe á Inglaterra a primazia da attenção por ter sido a primeira região Occidental, "onde se bebeu café em casas publicas, mesmo muito antes dos ensaios feitos em Marseilha e outros pontos da França, quando ahi se tentou introduzil-a", observa P. Porto Alegre com exacção.

Valendo-nos sobretudo do esplêndido material reunido por Ukers vamos ver como em terras britannicas se aclimou a infusão da fava arabica.

Nas vizinhanças de 1628 Sir Thomas Herbert (1606-1681), escriptor e viajante, resumia de suas observações entre os persas:

"Bebem sobretudo coho ou Copha que os turcos e arabes chamam Caphe ou Cahua. É bebida que lembra as aguas do lago estygio, preta, espessa e amarga. Procede do ramalhudo Bunn como as cerejas do loureiro. Pretendem, sobretudo, que tal beberagem remove a meiancolia. Mas não é pelas suas vantagens que a apregão como por causa de um romance inventado e forçigado por Gabriel afim de recompor a perdida receita de Mahomet, homem de coração bem formado".

De Sir Henry Blount (1602-1682) se diz porém que foi o verdadeiro pae dos cafés inglezes.

Indo ao Levante, em navio veneziano e em 1634, teve o ensejo de beber cauphe em presença do padischá Amurat IV. E, mais tarde, no Egypto, fôra novamente servido de tal beberagem.

"Descrevendo como se tomava café na Turquia declara: Usam elles de outra bebida, que não é boa de se tomar durante a comida, chamada Cauphe, feita com uma cereja do tamanho de uma ervilha pequena que seccam ao forno, reduzem a pó, côr de fuligem, levemente amargo ao paladar, cozinham e bebem tão quente quanto lhes é possível supportal-o.

É boa para qualquer hora do dia, mas especialmente pela manhã e á tarde, quando para a tomarem se reúnem, por duas ou tres horas, nas casas de cauphe que, em toda a Turquia, são mais abundantes do que entre nós as estalagens'.

Para Ukers parece fôra de duvida que embora haja o café sido notificado ao publico britannico, desde o primeiro quartel do seculo XVII, pela voz de numerosos viajantes e mercadores, que traficavam com o Levante, o primeiro depoimento acceptavel da persistencia de seu consumo na Grã Bretanha parece datar de 1637.

Provém do *Diary and correspondance of John Evelyn Notes of 1637*", onde se lê: "Appareceu então em meu tempo, no Collegio de Balliol, Oxford, um tal Nathaniel Conopios, refugiado da Grecia, e emissario de Cyrillo, Patriarcha de Constantinopla. Voltando muitos annos mais tarde foi nomeado bispo de Smyrna, como ouvi dizer".

Foi o primeiro que vi beber café, costume que só se introduziu na Inglaterra trinta annos mais tarde".

Affirma Ukers que Evelyn se enganou; devia dizer treze e não trinta porque em 1650 abriu-se o primeiro café inglez.

Este Conopios era um candiota, pertencente á igreja grega, em que chegou á categoria de "primore", de Cyrillo, patriarcha de Constantinopla. Quando este foi estrangulado, por ordem de um Grão Vizir, refugiou-se na Inglaterra afim de salvaguardar a pelle. Trouxe credenciaes para o famoso Arcebispo Laud, que lhe concedeu uma incorporação ao Balliol College da Universidade de Oxford.

Anthony Wood em suas *Athenae oxonienses...* (1692) escreveu: "Notou-se que emquanto elle (Conopios) esteve no Balliol College preparava uma bebida para proprio uso, chamada Coffey, que habitualmente ingeria todas as manhãs, tendo sido o primeiro (como de tal me informam os veteranos do Collegio)

que jamais a bebeu em Oxon (Oxford).

Cabe a John Parkinson (1657-1650), botânico e herborizador inglez, a primazia da primeira descripção do cafeeiro em lingua ingleza.

Publicando em 1640 o seu *Theatrum botanicum* nelle apparece o capitulo *Arbor Bon* cum sua *Buna* ou bebida de cereja dos turcos.

Eis o seu texto, raro e de difficil consulta, o que levou Ukers a transcrevel-o: Alpino, em seu livro sobre as plantas egypcias, dá-nos a descripção desta arvore que assim como conta, viu no jardim de um capitão de janisaros. Fôra trazida da Arabia Feliz e aqui plantada como raridade, nunca tendo, antes de tal, sido vista a crescer em outros logares.

Esta arvore, refere ainda Alpinus, é bastante parecida com o *Evonymus* (*Pricketimber tree*) a cujas folhas são mais espessas, mais asperas e mais verdes e sempre verdes sobre a arvore".

"Á fructa chamam *Buna* e ella é um pouco maior do que a aveã, mais comprida, assim como mais redonda, aguçada numa extremidade e sulcada em ambos os lados, embora de um lado mais accentuadamente do que do outro, podendo, assim, ser facilmente bipartida. De cada lado fica um grão pequeno, comprido e branco, chato do lado em que se encostam, coberto de pelicula amarellada, de gosto acidulado, algum tanto amargo e encerrado em delgada capsula acinzentado-escura".

"Com éstas cerejas geralmente no Egypto, Arabia e outras regiões dos domínios turcos, prepara-se um decocto ou bebida que faz vezes do vinho e é geralmente vendida nas tascas daquelle gente. Chamam-lhe *Caova*. Paludanus diz *Chaova* e *Rauwolfius Chauve*".

"A bebida tem muito boas qualidades physicas. Dizem que fortifica os estomagos fracos, ajuda a digestão, resolve os tumores e obstrucções do figado e baço, quando bebida ao almoço, durante algum tempo".

Que magnifica panaceaia descobrira o erudito John Parkinson! Conta-nos que, em 1650, um judeu libanez, por alguns autores chamado Jacob, e por outros Jobson, segundo Disraeli, em suas *Curiosities of literature* (1798) abriu, na parochia de São Pedro, no bairro oriental de Oxford, a mas antiga casa de café da Inglaterra. "E allí era o café bebido por aquelles que apreciavam as novidades".

Neste café tambem se vendia chocolate.

As autoridades divergem, affirma Ukers, mas pôde ser que a causa de sua não concordancia provenha do facto de que existiram dous Jacobs, que começaram em 1650 e um terceiro Círcules Jobson, judeu jacobita, que se estabeleceu em 1654.

Recolhe Porto Alegre a versão de que um destes Jacobs se estabelecera primeiro em Oxford passando-se depois para perto de Londres, em Holborn, onde, em 1671, ainda existia.

Entre os estudantes da Universidade encontrou a nova bebida a maior acceitação. Tão consideravel que, já em 1655, um club de jovens universitarios aconselhou a um tal Arthur Tillyard, "boticario e monarchista" a vender "*coffey publicly in his house against All Soules College*".

Parece que o outro club, composto de admiradores do joven pretendente Carlos, reunia-se na propria casa de Tillyard e assim continuara tal habito até depois da Restauração de 1660.

Este *Oxford Coffee Club* foi o ponto de partida da *Royal Society*. Mudou-se Jacob, bem mais tarde, para Londres, fixando-se em *Old Southampton Buildings*. Allí ainda estava em 1671.

Citando o depoimento de um poeta, Walter, diz Ed Jardim que a grande propagadora do café na Inglaterra foi a infanta Catharina de Bragança, rainha da Inglaterra, pelo seu casamento em 1662 com Carlos II, Ukers de tal nada fala. Parece-nos completamente falsa esta versão pelo simples facto de que nessa época era o café totalmente desconhecido em Portugal, patria da rainha.

Na capital ingleza, o primeiro café publico foi, segundo parece, aberto por um tal Pasqua Rosée. Como tudo neste mundo se contesta, até a proposito das mais insignificantes coisas, cita Ukers uma versão diversa a respeito da prioridade de Pasqua Rosée.

Fox Bourne, em seu *The romance of tralle*, affirma que o primeiro dono de café londrino foi certo Sir Nicolas Crispe, negociante do Oriente, que comsigo trouxera joven grega, perita preparadora do café. Mas é voz isolada contra a legião dos defensores de Rosée que, segundo parece, desapareceu de Londres para abrir outros cafés no continente, na Hollanda ou Allemanha.

Ha quem tambem affirme dever-se o estabelecimento de um café publico ao grande propagandista da rubiacea Sir Harry Blount. Armuncheres logo tam-

bem apparece como dono de café, e isto desde 1660.

O primeiro café londrino, segundo o antiquario John Aubray, em 1697, foi aberto em Newman Court Cornhill, na alameda de S. Miguel, mantido por um tal Bowman, cocheiro de um sr. Hodges, antigo negociante na Turquia. Datava de 1652.

Mas outra versão, a do bibliographo William Oldys, fallecido em 1761, affirma que certo Daniel Edwards, negociante londrino, viajante da Turquia e negociante em Smyrna, onde contrahira o habito de tomar café, trouxera para a Inglaterra, da Russia, jovem grego, ou armenio, chamado Pasqua Rosée, que lhe preparava a bebida.

Parece que Hodge era genro de Edwards, que o tal Bowman e Pasqua Rosée foram socios, e depois brigaram.

A este cocheiro chama Porto Alegre, Kitt, affirmando que depois se estabeleceu por conta propria, á porta do cemiterio de S. Miguel.

Em todo o caso, ha um documento positivo a favor de Pasqua Rosée, colleccionado no British Museum, o annuncio que elle espalhou na capital ingleza, gabando as virtudes do café e o libello interessantissimo que transcrevemos, como um dos mais notaveis documentos da historia primeira do café.

VIRTUDES DA BEBIDA CAFE'

Pela primeira vez, publicamente preparada e vendida na Inglaterra por Pasqua Rosée. O grão da cereja chamada coffee, cresce sobre arbustos e sómente nos desertos da Arabia.

De lá é trazido e geralmente bebido, por toda a parte em todos os dominios do Grão Senhor.

E' coisa simples e innocente, apresentada sob a fórma de bebida, depois de ter sido o grão secco num forno, reduzido a pó e fervido com agua da fonte, preparando-se assim cerca de meia pinta (0, lit 1568) que deve ser bebida, passada uma hora de jejum, não se devendo comer uma hora depois. E' para ser tomado, o mais quente possivel, quanto se possa supportar, o que nunca fará esfolar a pelle da bocca nem causar empolas em virtude do calor.

Os turcos bebem-n'o a cada momento, no meio e fóra das comidas. Para elles é a agua usual e sua dieta consiste sobretudo em fructas cuja crueza é muito corrigida por esta bebida.

Sua qualidade é ser fria e secca, embora possa ser seccativa. Não aquece nem inflamma mais do que o posset (leite com aguardente). Fecha o orificio do estomago, augmenta-lhe o calor, e assim é muito util á boa digestão e de muito boa pratica, se se a tomar ás 3 e 4 horas da tarde, como pela manhã.

Avienta os espiritos e torna o coração alegre.

E' boa contra as molestias dos olhos. Melhor ainda se mantiverdes a cabeça sobre ella e receberdes o seu vapor.

E' insuperavel para supprimir os vapores. E dest'arte boa contra as enxaquecas. Tambem detem a fluxão dos humores crassos que da cabeça distilam para o estomago e assim atalha a phisica e a tosse dos pulmões.

E' excellente para prevenir e curar a hydropisia, a gotta e o escorbuto. E' sabido da experiencia ser melhor do que qualquer outra bebida secca (não alcoolica) para gente idosa ou creanças que tenham humores andantes sobre si como sejam as alporcas.

E' muito boa para impedir abortos.

E' excellentissimo remedio contra o tédio, accessos de hypocondria ou coisa semelhanete. Combate a somnolencia e torna os individuos espertos para o commercio, se tiverem de fazer vigilia. Contudo, não deveis bebel-a após a ceia, a menos que não desejeis ficar vigilante, porque vos removerá o somno por umas tres ou quatro horas. Observou-se que na Turquia, onde é habitualmente tomada, uinguem soffre de calculos, gotta, hydrophia e escorbuto, e que alli as pelles são inequalavelmente limpas e brancas.

Não é laxativa nem adstringente. Feita e vendida em Saint Michaels, Alley em Cornhill por Pasqua Rosée, sob a sua propria rubrica."

Panegyrico mais completo será impossivel imaginar-se.

Consta, diz Porto Alegre, que os primeiros cafés, o de Pasqua e o do cocheiro, deram magnificos proventos, o que provocou, logo, a abertura de casas similares em diferentes pontos.

"Os inglezes começaram a gostar da nova bebida; o conforto e gozo que encontravam nesse genero de estabelecimento, sem duvida preferiveis ás antigas tabernas ou botequins, onde só se vendia cerveja e bebidas espirituosas, contribu muito para que elles fossem em breve frequentados pelas melhores classes da sociedade."

Contraopondo-se aos entusiastas e pa-negyristas do café surgiram eruditos inglezes, abeberados em autores arabes, prevenindo os seus leitores dos perigos do café, gerador da melancolia, causador de exaquezas e notavel emmagrecimento”.

Uma destas autoridades de antanho, Pockok, de nome aliás celebrado, declarava, em 1659, contudo, que beberia café “para adquirir vivacidade e combater a indolencia”.

Fosse elle tomado com doces, oleo de pistacio e manteiga!

Havia quem o bebesse com leite, mas muito mal inspiradamente, porque semelhante pratica predispunha á lepra (sic!).

Outro reparador observava que os maus effeitos causados pelo café e identicos aos do chá cessavam com a interrupção da pratica da bebida.

Já em 1657, corria um jornaleco, ou follicula, fazendo propaganda do café um *The publick adviser*, nome que Ukers rectificou, pois os demais historiographos da rubiacea haviam escripto *Publick advertiser*. Facto interessante, os primeiros preconios do chocolate, na Inglaterra, datam de 1657, igualmente no mesmo *Publick adviser*. Tambem neste anno occorreram as primeiras vendas publicas de chá.

E o café começou a ser preconizado como genero pharmaceutico. Cita Ukers um electuario, ou *Electuary of Cophy*, datado de 1657, em que seu inventor, Walter Rumsey, incorporou ao seu *Organon salutis*, recommendando uma mistura de manteiga, azeite de salada, mel e pó “of Turkish cophie”.

Este Rumsey attribuia ao café virtudes panaceicas: assim, recommendava um certo *wash-brew* composto de aveia, pó de café, cerveja ou vinho, mel, assucar e gengibre.

Coisa curiosa: havia então bastante quem tomasse café com mostarda, e quasi ninguem que o bebesse com leite! E mais curioso ainda, raros havia que o ingerissem, adogado pelo assucar!

A campanha pró e contra o café foi na Inglaterra activa, desde os primeiros dias. Assim como continúa a existir, e continuará, pelos seculos a fóra. Affirmavam os moderados, é mais saudavel do que grato ao paladar.

Uma legião de aclamadores se contrapôz a outra de detractores. Droga de magico poder contra a embriaguez, magnifica como saneadora do ambiente, deodorisadora. Terrivel adversario do

equilibrio cardiaco, gritavam os contrarios. Seu abuso levava os imprudentes até á paralyxia!

Tomado razoavelmente, bradava um entusiasta, esclarece maravilhosamente, illumina as faculdades espirituaes e dispersa qualquer nuvem de qualquer função.

Mas o *in medio virtus* fazia-se ouvir tambem. Assim, o Dr. James Duncan declarava, em 1706, que o café, tanto tinha de panacea quanto de venenoso, e o illustre George Cheyne proclamava a sua completa neutralidade na questão.

Em 1660 apparecem-n'os o café, o chá e o chocolate mencionados na legislação fiscal britannica, como “bebidas estrangeiras”.

Marcou-se uma taxa de quatro pence por gallão fabricado (4,543) ou seja um penny por pouco mais de litro.

Os pregos de 1662, citados por Ukers, mostram quanto era o genero caro. De 4s a 6s 8d. por libra de peso, treze shillings por kilo em medidas de hoje.

Uma libra esterlina só permittia a aquisição de kilo e meio de pó.

Verdadeira exorbitancia, sobretudo, se avaliarmos as differenças do poder acquisitivo da moeda, então e hoje. Havia, porém, cafés muito mais baratos, como a *Turkie berry*, que valia menos de metade deste prego enorme, e a *East India berry*, que se vendia pela quarta parte.

O chocolate era mais barato, 2s. 6d. por libra de peso.

A qualidade perfumosa attingia, porém, preços muito diversos, entre 4 e 10 shillings. Diz Ukers que houve vendas de café, altissimas, na Inglaterra. Nada menos de cinco guineus, por libra de peso, e até mesmo quarenta corôas, ou sejam 48 dollars!

Em 1663, dos cafés publicos exigiu-se imposto; doze pence por licença e ameaça de multa de 5 libras, por cada mez de violação da lei. Foram os cafés postos sob a fiscalização real.

O primeiro cafesista que obteve o privilegio de se intitular fornecedor da Casa Real veio a ser certo Alexandre Man “coffee man” de Sua Magestade Carlos II.

Á vista do augmento de impostos tambem subiu o prego dos generos.

Começou o café liquido a ser cobrado, á razão de dous pence por tigelada e o chá a pence e meio. Qualquer bebida alcoolica valia dous pence por porção.

No retalho, o café attingiu a cinco shillings por libra de peso; já então o

chá lhe levava enorme superioridade, cotando-se a 20, e mesmo a 28 libras esterlinas por libra de peso!

Assignala Ukers, com a maior propriedade, que á historia da evolução humana se prende a do café, de modo absolutamente notavel. Coube aos cafés publicos importancia social immensa, sobretudo como ambiente propicio aos anseios da liberdade.

Assim, na Inglaterra, dos annos agitados de Carlos II, em que se marchava para a conquista definitiva das liberdades publicas asseguradas pelo triumpho da revolução de 1689, tornaram-se os cafés locais de troca de ideias e discussão de principios politicos, absolutamente notaveis.

"Coffee and common weather came in together for a Reformation to make a free and sober nation", dizia, em 1665, um pamphletario. E é interessante a leitura do *The character of a coffee house*, editado neste mesmo anno, como espelho do ambiente dos cafés.

Alli se reuniam homens de opiniões as mais diversas e a liberdade de palavra era concedida em local onde os homens discutiam livremente.

Em que outro lugar succedia cousa igual?

Assim, eram os cafés os pontos de reunião dos debatedores inglezes.

Sob este ponto de vista os cafés de Londres precederam os de Paris, tão notaveis tambem por occasião da grande effervescencia, antes e durante a grande Revolução.

Um destes cafés, chamado o "Rota", alcançou real celebridade no tempo de Carlos II. Era verdadeiro club republicano, de propaganda activa, e centro de debates animadissimo. Parece que delle fez parte o immortal autor do *Paraiso perdido*.

A principio, nos cafés publicos inglezes, só se servia realmente a infusão arabica. Não tardou que lá tambem fornecessem chocolate, chá, shorbert. Eram locais em que persistia o facies das casas de temperança e anti-alcoolicas.

Após o formidavel incendio londrino de 1666, e a reconstrucção da capital ingleza, numerosissimos cafés foram reabertos. Alguns até com dous andares. É assaz avultada a iconographia, seiscentista e setecentista, destes estabelecimentos. Della nos dá Ukers preciosos specimens em que além do aspecto dos freguezes e dos garçons, se vê como era o aparelhamento de taes casas.

Curioso é lembrar que entre os diversos preconceitos outr'ora levantados, um ha que se refere ao papel do café como causador da impotencia, conta-nos Ukers.

Oppõe-se a esta babozeira uma tradição persa que justamente affirma o contrario. O Anjo Gabriel exactamente offerecera ao Propheta café para lhe normaisar o metabolismo claudicante!

Na litteratura turca e na arabe occorrem a miude suggestões de que o uso do café traz a anaphrodisia e a infecundidade, ideias que a medicina moderna repelle.

"Agora sabemos quanto o café estimula o instincto racial para quem o tabacage como sedativo".

Cousa interessante vem a ser a collecção de discos, de metal e de osso, que como moeda corriam dentro destes estabelecimentos. Delles Ukers nos dá, tambem, a reproducção de uma serie de specimens realmente curiosos, segundo as collecções do British Museum e do Guildhall Museum.

Multiplicou-se esta moeda de tal modo que provocou a intervenção real. Assim, em 1764, appareceu um alvará regio prohibindo expressamente toda e qualquer circulação de taes arremedos de dinheiro.

Não tardou, porém, que nascesse, contra os cafés, formidavel opposição, muito menos dos medicos do que daquelles que vendiam bebidas alcoolicas e vinham vendo os negocios periclitarem ou pelo menos diminuir notavelmente.

Desde a Restauração dos Stuarts, em 1660, vemos apparecer as provas dessa luta movida contra os postos de consumo do café. Um dos mais velhos conta-nos Ukers, foi *The coffee Scuffle*, datado de 1662.

Trata-se de um Dialogo entre um homem instruido e um pedagogico digno de commiseracção "em que se ridicularisa um grupo de puritanos bebedores de café".

Em 1663 sahiu o poemeto, ou cousa que valha, satyrico: *A cup of coffee, or coffee in its colour*, versalhada muito toleirona, que chama aos inglezes macacos. Adverte ainda que se a cousa for questão de moda poder-se-á ver a gente britannica comer até aranhas!

Entre outros pamphletos gaba Ukers *The character of a coffee house by an Eye and Ear Witness*, pamphleto em dez paginas, que provou como excellente

meio de propaganda do café. Acha-o tão bem feito, e com tamanha cor local, que lhe transcreve as dez paginas.

Assim tambem entende de outro opusculo. *News from the Coffee House*, datando de 1672. Estes livrecos são preciosos porque illustram as scenas de costumes ao tempo dos Stuarts, descrevendo, com pormenores e vivacidade, as scenas que se passavam nos cafés. Nestas condições se cita *Rules and order of coffee house*, que data de 1674.

Havendo Robert Morton publicado, em 1670, o seu *Lines appended to the Nature, Quality and Most Excellent Vertues of Coffee*, foi rebatido em versalhada pelo anonymo da *A Broadside Against coffee or the Mariage of the Turk*, que passou então por muito engraçado e obteve grande divulgação.

O principal argumento deste ignoto autor é que a bebida fôra posta em moda por Pasqua Rosée, socio de um cocheirô!

Francamente, não comprehendemos onde esteja a graça de tal semsaboria.

Mas emfim os gostos variam, de anno para anno, e é possível que as nossas mais finas pilherias de hoje, sejam dentro de um seculo, até incompreensíveis aos nossos successores.

A questão é de ambiente e época.

A tal satyra do casamento do turco assim termina:

“Uma pequena tigela e uma grande casa de café

Que vem a ser senão uma montanha e um camondongo?

Mens humana novitatis avidissima!

A campanha de discredito e de ridiculo movida ao café não deixou, dentro em breve, de ter consequencias positivas. Muita gente chegou a convencer-se de que a infusão constituia beberagem muito e muito nociva a que os seus adversarios chamavam *ninny broth* e *Turkey gonal*.

Em 1674 surgiu um requesitorio em favor do café: *Breve descripção das virtudes excelsas dessa bebida sobria e saudavel chamada café*.

Entrariam dentro em breve em scena outros adversarios da infusão arabica, que não eram nem os medicos nem os vendedores de bebidas alcoolicas. Vinham a ser rigoristas, os puritanos, sombrios e fanatisados, provenientes daquellas convulsões terriveis politico-religiosas que haviam querido dar um facies biblico á Inglaterra da Grande Revolução e de Cromwell.

A intervenção destes energumenos, toleirões como todos os energumenos, provocaria um dos episodios mais ridiculos dos fastos não só inglezes como dos da Europa Occidental e da Humanidade.

Em nome da moral publica e privada, revelaram estes sujeitos aos amadores do café os perigos a que se expunham com a fatal paixão pela beberagem dos infieis.

Queixavam-se de que iam os homens abandonando o lar “cujos prazeres pacificos e puros começavam a desprezar”, frequentando de preferencia logares de perdição, onde não se sabia o que era peior, si o fumo do tabaco, ou a conversa grosseira dos freguezes de taes antros. Alli arruinavam, além da bolsa, a saúde physica e espirital, empregando o tempo em conspiratas contra a segurança publica como até contra a propria familia.

Dvidiram-se os sexos em dous campos extremados e appareceu a curiosissima *Petição das mulheres contra o café* apresentando á publica consideração os grandes inconvenientes relativos ao seu sexo do uso excessivo deste licôr, não alcoolico e debilitante.

As signatarias desta petição impagavel, que Ukers deveria ter transcripto na integra, allegavam que o uso da teriaga “tornava os homens tão estereis quanto os desertos onde se dizia ser adquirida a desastrada cereja”.

Além do gravissimo perigo que ameaçava a natalidade ingleza com este terrivel anti-conceptivo fazendo antever a extincção da nobre nação britannica, allegavam ainda as dignas damas que os maridos a quem se commettiam encargos domesticos perdiam tempo e dinheiro, pelo caminho, detendo-se a bebericar uma ou mais chcaras pelos cafés!

Transcreve Porto Alegre um trecho desta petição gaiata.

“Ella gasta a força viril dos homens, e torna-os tão aridos como as areias da Arabia, de onde dizem que veio esse grão maldito; se perseverarem nesse gosto funesto, os descendentes dos nossos robustos antepassados serão dentro em breve, nada mais do que verdadeira raça de pygmeus”.

Como vemos era tudo isto o echô longinquo da historia, inventada ou não, de Olearius.

Não tardou a replica vigorosa no mesmo anno, por parte dos sustentadores masculinos da bebida arabica: *A respos-*

ta dos homens á petição das mulheres contra o café, desaggravando o seu licor da inacreditavel aspensão ultimamente sobre elle lançada em seu escandaloso pamphleto.

Foi impressa para um tal Paulo Grenwood e vendida "á loja do moinho do café e do rolo de fumo, em Cloath fair, perto de West Smithfield, que vende o melhor café da Arabia em pó, e chocolate em bolas e roll segundo a moda hēspanhola".

Defendendo a sua bebida preferida dizia o reivindicador altisonantemente:

Quando o suave veneno da perfida uva
Provocara no Globo geral dominação
Afangando-nos a razão e a alma
Quando a brumosa cerveja

Assediava-nos o cerebro

Então os ceus, com o fito de nos curarem

Mandaram-nos compassivos,

Para nos tornar sobrios e alegres,

Este rico cordeal que é o café arabico,
etc., etc.

Entre os antagonistas do café alguns havia a quem não fallecia certo merito litterario, observa Paulo Porto Alegre.

Um dos mais interessantes pamphletos então editados vem a ser a *A cup of coffee or coffee in its colours* (1663) obra de vehemntissimo energumeno. Delle transcreve Porto Alegre curioso trechõ:

"Que infamia para homens e christãos, quererem ser turcos á força, e lisongear-se oh! consumados macacos inglezes! de justificar o vosso crime dizendo que dos Turcos só quereis a sua bebida!...

Si algum de vossos dignos avós podesse resuscitar, e apparecesse no seio de vossa companhia, quando vos achaes reunidos e allumiados por tantas luzes, e ver como vos deleitaeis com essa bebida incandescente e semelhante á onda do Phlegetão, julgaria encontrar em vós uma sociedade nocturna de conspiradores, occupados em confirmar o seu juramento, tragando taças do mais negro sangue...

Não, não sois poetas, não gostaes da poesia, nem tão pouco do vinho das Canarias... Si os nossos grandes poetas resuscitassem, Ben Johnson, esse valeroso genio, Beaumont e Fletcher, esses irmãos illustres, não achariam mais aqui uma gotta da fonte de Castalia; nada mais encontrariam daquelle divino orva-

lho do Helico que se evapora todo em perfumes no ar sereno.

Não! terieis para offerecer-lhes, em vez do succo sagrado do vinho mais do que uma bebida repugnante e sem nome, um xarope de fuligem e quintessencia de sapatos velhos, que é hoje a companheira diaria de um montão de jornaes semsaborões,,.

Outro libello curioso é "*A broad side against coffee* a que nos referimos: "Uma banda de artilharia sobre o café".

Referindo-se aos frequentadores de cafés verdadeira canalha! escrevia o anônimo autor de semelhante repositório de sandices: "...Elles ahi se acham todos misturados, em uma confusão abominavel, puros e impuros reunidos como os animaes da Arca de Noé! Oh! que credito enorme goza esta bebida, que não ha gentilhomem que della não faça as suas delicias!

Exito extraordinario, o que fez adquirir tão depressa a um anão as proporções de um gigante!... E' natural! não se póde ir com a moda, sinão afastando-se da natureza..."

Não se deixaram intimidar, comtudo, os defensores do café. Em 1675 appareceu vehemente libello caffeiphillico: As casas de café desagravadas assim como a *The Ale Wives'complaint against the coffees houses*, dialogo entre uma bebedora de cerveja e um bebedor de café.

Pensa Porto Alegre que o berreiro dos inimigos da infusão arabica hajam causado certo damno á sua divulgação, favorecendo a do chá que, justamente, começava a entrar na Inglaterra.

Continuavam os paladinos do café a sua campanha de defensiva. Cita o conspicio autor brasileiro as seguintes muito significativas palavras de Howel:

"Deve-se ao café certos habitos de sobriedade muito louvaveis, que prevaleceram em todas as outras nações. Dan-tes, os aprendizes de officios, os caixeiros e outros, costumavam almoçar, tomando cerveja, ou vinho, e estes liquidos espirituosos os tornavam muitas vezes incapazes de trabalhar o dia todo, mas hoje com esta bebida innocente e estimulante pódem regalar-se e até abusar quanto queiram sem que por isso deixem de cumprir as obrigações quotidianas".

CAPITULO XIV

Multiplicação dos cafés londrinos. A perseguição policial a elles movida pelo governo de Carlos II Papel notabilissimo assumido pelos cafés como ambiente revolucionario sob os dous ultimos Stuarts

Em 1670 crescera por tal fórma o numero de cafés publicos em Londres, que já se contavam por duzias nos mais pequenos quarteirões da cidade.

Dufour relatava, em 1671, que lhe asseguravam existirem na capital britanica para mais de 3.000 casas, cifra exagerada, provavelmente.

Mas, já em 1666, pensava o governo de Carlos II em desfechar forte golpe contra os cafés. O seu fito era sobretudo perseguir os frequentadores destas casas sediciosas, "seminarios da rebellião".

Em 1672 pedia o Stuart, reposto no throno do pae decapitado, a opinião, por escripto, de altos magistrados a respeito do caso dos cafés onde se reunia muita gente pouco temente a Sua Magestade e aos seus officiaes.

Escrevendo sobre este caso, entende Disraeli que tudo isto foi feito sem o necessario respeito á constituição britanica.

Demorou algum tempo, nada menos de tres annos, a decisão positiva, final, deste grave caso. Só a 23 de dezembro de 1675 é que o Rei fez baixar a famosa proclamação mandando supprimir os cafés.

Mas os motivos allegados eram sobretudo os de ordem policial. Affirmava o Rei que, em taes estabelecimentos, se abandava enorme quantidade de ociosos, ajuntamento o mais pernicioso. E tambem que alli se reuniam muitos negociantes e outra gente do commercio a perder enorme tempo em conversas inúteis, esquecidos de obrigações e deveres.

Depois disto vinha o *punctum dolens* verdadeiro motivo do rescripto regio: "tambem em taes casas correm falsos, maliciosos e escandalosos dicitérios que se espalham por fóra diffamando o governo de Sua Magestade, produzindo assim a quebra da paz e perturbando o socego da monarchia".

"Where the conduct of the King and the ministry was canvassed with great

freedom", escreve Hume citado por Jardim.

Prohibia-se, portanto, a partir de 10 de janeiro de 1676, a abertura dos cafés publicos, assim como a venda, nestes estabelecimentos, do grão arabico, do chá e do chocolate. E tudo isto sob graves multas.

Foi formidavel a gritaria contra tal avará. Gregos e troianos contra elle protestaram num clamor immenso. E de tal intensidade que o fraco Stuart achou melhor, já a 8 de janeiro, lançar segundo rescripto, dilatando o prazo para o fechamento dos cafés.

Isto apenas era mero pretexto, afim de se salvar o prestigio regio arranhado. Sua Graciosa Magestade, movido pela compaixão magestatica e as considerações principescas, dilatava o prazo até 24 de junho de 1676.

Naturalmente o que se queria erá apenas dar tempo ao tempo. Escoado o prazo, jamais se cogitou de o renovar.

Vinha-se, porém, processando perante a opinião publica britannica aquelle movimento insopitavel de reacção religiosa e constitucional que não tardaria em dar com os Stuart por terra.

"Parece, observa P. Porto Alegre com o maior criterio, que aos altivos burguezes londrincos pouco incommodou o serem considerados pelo governo de Carlos II como bons ou maus cidadãos; o que desejavam era que se não attentasse com certo rigor contra o pleno exercicio de sua liberdade, e nisso tinham toda a razão, porque discutiam francamente os negocios do Estado, como o devem fazer os homens livres.

Manifestou-se, portanto, uma certa opposição, e o governo procurou justificar com desculpas mal cabidas, as medidas que havia tomado. Não sendo, porém, as excusas acceitas pela maioria, começou o descontentamento publico a manifestar-se de dia para dia com mais intensidade

e por tal forma, que, receiando-se dentro de poucos mezes alguma explosão mais seria, tratou-se de revogar a interdição e todos os locaes foram novamente reabertos.

Esta nova licença foi, porê[m], ainda concedida só com certas restricções, ficando aquelles estabelecimentos sujeitos a uma severa inspecção, e sendo nelles prohibida a leitura de jornaes, livros ou pamphletos sediciosos, bem como os discursos ou discussões que se referissem directamente ás autoridades publicas.

Estes obstaculos tornaram quasi impossivel aos proprietarios de cafés a continuação desse negocio, para elles antes tão lucrativos.

Começaram, pois, por serem indulgentes para com os infractores daquellas prohibições, e pouco a pouco estabeleceu-se certa tolerancia, até que afinal não se fallou mais em restricções policiaes."

Commentando estes factos, disse Anderson: "Não se sabe bem o que mais se possa arguir a estas duas proclamações se maior culpa ou se maior fraqueza."

E Robinson, judiciosamente, expende: "Feriu-se e ganhou-se uma batalha, em prol da liberdade da palavra, naquelle tempo em que os Parlammentos eram irregulares e quando a liberdade de imprensa ainda não existia."

Para mostrar quanto os cafés representavam importantissimo papel no scenario politico inglez seiscentista, lembra Ukers uma citação de 1677, época de enorme exacerbação de animos, num trecho de vida britannica em que se vinha processando a reacção anti-stuartista que devia encerrar-se com a revolução de 1688. E evocada pelos nomes celebres de Test, Cabal, etc.

Naquellas éras de intensissima agitação politica, causada pelo governo pessimo do sybarita e devasso Carlos II, e pelo de seu irmão o sómbrio, arrogante e irreductivel Jayme II, encarnação da negatividade politica, embora sempre coherente consigo mesmo e austero, foram os cafés de Londres como que o forum onde se debateram os grandes problemas nacionaes.

Em tom arroubado lembra Ukers que assumiram ares de sanctuarios da liberdade.

"Naquelle periodo critico da historia ingleza, quando o povo, cansado do des-governo dos ultimos Stuarts, buscava, ardentemente, um forum onde as graves questões do momento pudessem ser discutidas, o café publico tornou-se um san-

ctuario. Allí se debateu e decidiu-se, para o maior bem dos inglezes de todas as éras, materia politica de capital importancia.

E como muitas destas questões allí houvessem sido perfeitamente ventiladas não houve mais necessidade de maior debate mais tarde.

A grande pugna em prol da liberdade politica da Inglaterra travou-se, pois, e foi ganha no recinto dos cafés.

"Dez annos depois do edicto, e pouco antes da revolução de 1688, nunca frequentou o publico tanto os cafés. O povo tinha-os até appellidado: Universidade a vintem, não só porque o café se vendia ahí por uma bagatella, mas, tambem, porque se dizia que nesses lugares se adquiria, sem grande esforço, instrucção mui variada", commenta Porto Alegre.

Quando, após o ruir do throno do obstinadissimo Jayme II, voltou a paz, os negociantes de café reclamaram contra o augmento de impostos lançados sobre o genero e, em 1692, o governo de Guilherme III e de Maria diminuiu tal taxação de cincoenta por cento.

Apezar de tudo, a lucta prejudicara a bebida da fava arabica, annota Porto Alegre, que della faz decorrer o inicio do grande exito do chá na Old England.

Extranhavel lapso de memoria commetteu o distincto autor brasileiro attribuindo a Cronwell a perseguição de Carlos II, o que o levou a grave anachronismo.

Conclue Ukers o seu longuissimo capitulo sobre as casas de café da velha Londres com a abonação de varias citações notaveis de grandes mestres da litteratura ingleza referentes á vida nos cafés dos tempos da agonia dos Stuarts. Entre outros, um quadro brilhante, devido a um dos maiores nomes das letras britannicas, o grande Thomaz Babington Macaulay, cujo quadro: **um café em 1618** é traçado com o vigor habitual ás paginas do mestre autor dos *Essays*.

Traduziu Porto Alegre este trecho brilhante:

"A facilidade que achava o publico em poder emprazar-se em qualquer sitio da cidade, e passar agradavelmente a noute em companhia de amigos sem que com isso despendesse muito dinheiro, foi a causa principal que contribuiu para a grande voga dos cafés publicos.

Não havia ninguem pertencente á classe media ou á alta sociedade, que não fosse todos os dias ao seu café, para ahí saber das novidades do dia, e discutilas com os seus conhecidos. Cada café tinha um ou mais oradores, cuja eloquencia era

admirada pela multidão. Dentro em pouco se tornaram no Estado esse quarto poder, que na época presente, é representado, segundo se diz, pelos jornalistas...

Desde 1675 esses logares não cessaram de multiplicar-se e de adquirir importância cada dia mais consideravel. Os estrangeiros notavam que Londres distinguia-se de todas as outras cidades, principalmente por seus bellos cafés.

Cada habitante fazia de um café como que sua habitação particular, e que, quando se queria procurar alguem, não se perguntava si morava em Fleet-Street ou Chancery-lane, mas sim, si frequentava o Café Grego ou o do Arco-Iris.

A ninguem era prohibida a entrada nesses locaes, comtanto que estivesse munido de seus dous vintens para pagar a sua chicara; todavia, cada um delles tinha o seu publico especial que o frequentava, composto de pessoas pertencentes á mesma categoria, á mesma Profissão, ou partilhando os mesmos sentimentos politicos e religiosos.

Existiam os cafés do parque St. James onde se reuniam os peralvilhos, cujas cabeças empoadas cobertas por espesas cabelleiras negras ou louras eram iguaes ás que hoje trazem o Chancellor e o presidente da Camara dos Communs. A cabelleira vinha de Paris, assim como todos os demais adornos do gentil-homem...

Respirava-se ahi um ar semelhante ao de uma loja de perfumarias. O fumo era proscripto, salvo sob a forma de muito aromático rapé. Si pôr acaso algum estouvado, ignorante do usos e costumes da casa, pedia um cachimbo, a mofa dos circumstantes e as respostas equivoacas dos creados davam-lhe logo a entender que o melhor partido a tomar era retirar-se.

Pouco tambem se abalava com isso, porque dahi a poucos passos encontrava logo outro café onde entrava, o qual como quasi todos, se achava tambem infectado de espessa fumaça, como a que se sente dentro de um corpo de guarda, a ponto tal que, os estrangeiros se admiravam de ver tanta gente decente desertar do domicilio para mergulhar em atmosphera tão densa e pouco aromática.

Em nenhum outro, porém, se fumava tanto quanto no café Will. Este celebre estabelecimento, situado entre Covent-Garden e Bow-Street, era como que um templo litterario. Ahi se tratava de conveniencias poeticas, e das summidades do tempo e da terra. Entre os frequentadores habituaes havia o partido de Perrault o dos modernos, e o de Boileau e dos antigos.

Aqui em um grupo, discutia-se si não fôra melhor que o Paraiso Perdido tivesse sido escripto em versos rimados, em vez de o ser em versos soltos, alli num outro um trovador invejoso petendia demonstrar que a Veneza Libertada de Ottevey deveria ter sido apupada pelo publico quando levada á scena. Em nenhum outro café se encontrava sociedade mais varia; condes condecorados com a cruz e a jarreteira; ecclesiasticos de sotaina; estudantes de direito de Londres; caloiros das universidades de Cambridge e Oxford; famintos ás ordens de livreiros; traductores e fabricantes de indices, vestidos de trapos sem pello nem cor...

Havia cafés onde os primeiros medicos da capital davam consultas. O dr. John Ratcliffe, que em 1685 tinha a maior clientela de Londres, vinha todos os dias á hora da bolsa, de sua casa em Bow-Street, rua então das mais aristocraticas, para o café de Garraway, onde sentado a uma mesa reservada, estava sempre rodeado de cirurgiões e boticarios.

Outros só eram frequentados por puritanos; ahi se não articulava a menor praga; cidadãos de compridos cabellos lisos, discutiam em tom fanhoso acerca dos eleitos e dos reprobos da justiça divina; cafés de judeus, onde gostavam de reunir-se de volta de Veneza ou Amsterdão, cambistas de olhar sombrio; e finalmente cafés de papistas, nos quaes, segundo affirmavam zelosos protestantes, os jesuitas, tomando a sua chicara de café, tramavam o novo incendio de Londres, e fundiam balas de prata para matar o rei...

Depois da revolução de 1688, operou-se uma mudança consideravel nos costumes; entre outras consequencias publicas que dahi resultaram, a diminuição na frequencia dos cafés foi uma dellas, todavia muito menor durante o seculo XVIII que no fim do precedente. Parece que outróra eram os inglezes muito mais sociaveis que não affectam sel-o hoje, pelo menos gostavam mais de reunir-se e divertir-se em lugares abertos a todo o mundo, como por exemplo nos cafés.

A maior parte destes estabelecimentos tinham, é verdade, sua clientela particular, escolhida dentre esta ou aquella classe social; mas depois julgou-se mais conveniente segregar-se do resto da sociedade e tomar cada qual a sua chavena de café em sua propria casa, ou então sequestrar-se no seio dessas sociedades particulares a que hoje chamam clubs, onde só se admittem pessoas de respeitabilidade incontestavel."

CAPITULO XV

Os primeiros cafés londrinos. Causas da restrição do consumo do café na Grã-Bretanha

Consagra William H. Ukers longo capítulo de seu *All about coffee* ao historico dos velhos cafés londrinos, perto de quarenta paginas de grande formato em duas columnas, profusamente illustradas. Devem ter-lhe dado notavel trabalho a compor.

De sua leitura fica-nos a inilludível impressão de quanto teve de se esforçar por conseguir a condensação desta massa de informes dentro de moldes assaz restrictos. E com respeito pelo labor profundo e erudito e o esforço notavel da pesquisa documental saudamos o monographista que o realizou.

Enceta Ukers tal estudo lembrando esta phrase de Disraeli: "a historia dos cafés, muito anteriores á invenção dos clubs é a dos costumes da moral e da politica de um povo".

Grande numero de paginas, consagra depois ao anecdotario das velhas casas de café de Londres, historias referentes a homens celebres como o grande lexicographo Samuel Johnson (1709-1784), David Garrick o notabilissimo actor, etc. Mas como estes casos escapam e de longe ao nosso escopo não os recordaremos.

Por todo o final do seculo XVII, e grande parte da centuria seguinte, prosperaram os cafés londrinos, instituições de temperança a se contrapor ao ambiente desagradavel e deprimente das tabernas alcoolicas".

Havia ali muito barulho, muita algazarra mesmo, muito tumulto mas nunca ultrajes á descencia. E como os preços se alteiassem de um penny a dous pence, por tigelada, e o consummo crescesse enormemente, viram-se os cafés forçados a preparar a bebida em grande escala em potes de oito e mesmo dez galões (quarenta e poucos litros).

A *National Review* affirma que, em 1715, havia em Londres dous mil cafés mas já Dufour, em 1683, garantia que elles eram 3.000 o que Ukers acha exagerado.

Rapidamente conquistaram os cafés publicos toda a Grã Bretanha adoptando o typo do estabelecimento londrino de que dá Ukers pittoresca gravura da Moll's

Coffee House em Exeter, uma das cidades de arte da Inglaterra. E' agora frequentemente occupado para exposições artisticas e tem bella tradição. Basta lembrar que alli se reuniam, para fumar, os mais velhos fumantes da Inglaterra, os companheiros de Sir Walter Raleigh! o homem do El Dorado.

Desde os primeiros tempos do consumo começaram as falsificações do café ou foram lançados diversos succedaneos da bebida arabica.

Refere Ukers os nomes de varias dessas beberagens entre outras, uma, de 1719, cujo triumpho rapido impressionou o publico: o saloop, feita com sassafraz e asucar e motivada pela alta excessivo do café. Basta dizer que então chegou o grão a 7 shillings por libra, quinze por kilo moderno! Tal a importancia da industria dos cafés que a classe destes botiquinelos chegou a tornar-se arrogantissima, pretendendo a sua corporação, em 1729, nada menos do que um monopolio jornalístico, com a publicação de sua projectada *Gazeta dos Cafés*.

Tão esdruxula proposta causou geral irritação, é inutil querer lembra-lo.

Assim como em França, varios nomes immortaes se prendem indissolavelmente á historia do café, conta a bebida arabica entre os seus adoradores inglezes, appellidos do mais alto relevo, e desde o seculo XVII.

Um dos nomes mais illustres da physiologia de todos os tempos, o de um precursor immortal, é certamente o de William Harvey, o descobridor da circulação sanguinea, como nenhum homem medianamente culto póde ignorar.

Consta que, muito antes de haver cafés publicos em Londres, era elle grande bebedor de café. Isto já antes de 1652.

Diz John Aubrey, em suas *Lives of eminent men* (1813): "Tinha por habito tomar café, assim como seu irmão Elijah, antes que os cafés estivessem em moda em Londres".

Já em 1701 Houghton falava do "famoso inventor (sic!) da circulação sanguinea, o Dr. Harvey, de quem, dizem alguns, fazia do café uso frequente".

E como haja o imortal physiologista fallecido aos 79 annos, foi o primeiro exemplo vivo de que o café não é de todo o apregoado adversario da longevidade, como mais tarde Fontenelle comprovaria de modo mais estrondoso ainda, pois morreu centenário, com 85 annos de uso intenso do licor.

Samuel Peppys (1633-1703), através do seu diário celebre, traçou precioso retrato dos costumes do seu tempo. Grande gastrônomo, nellé não se refere ao café senão raramente quando descreve, pormenorizada e largamente, os cardapios com que se banqueteu, prova de quanto era a bebida ainda pouco usada na Inglaterra de seu tempo.

Entre os grandes propagandistas inglezes do café no seculo XVIII, occorrem alguns nomes dos mais celebres da litteratura universal, assim, por exemplo, o immortal autor de Gulliver, Jonathan Swift (1667-1745), o poeta inesquecível de tanta obra perfeita, Alexandre Pope (1688-1744), o grande dramaturgo e nobre moralista Addison (1672-1719), o illustre philosopho e orador whig, escossez James Mac Intosh (1675-1832).

Tão fanatico do café era este homem de estado, refutador das accusações de Burke á Revolução Franceza, nas famosas *Vindictae Gallicanae*, que costumava affirmar: a capacidade intellectual de um pensador afere-se pela quantidade de café que toma”.

E, facto curioso, seu condiscipulo Robert Hall (1764-1831), celebrado orador sacro, o mesmo dizia do chá. Neste terreno, eram os dois grandes amigos irreconcilliaveis.

Entre os maiores apologistas da bebida do Extremo Oriente, nesse tempo, citam-se os notaveis hellenistas e archeologos Parson e Parr, Samuel Johnson, o famoso critico philologo e orador (1709-1784) que, em seu celebre club, a que frequentavam muitos homens eminentes, fazia calorosa propaganda do chá.

Swift deixou-nos, em diversas obras, numerosas referencias ao gosto pelo café. Em sua correspondencia são estas citações continuas, sobretudo nas numerosas cartas escriptas a Esther (Vanessa) Vanhomrigh.

Ainda por volta de 1785, notavel medico e membro prestigioso do College of Physicians o Dr. Benjamin Moseley, lembra Ukers, recommendava o uso intenso do café, associando tal ideia a um signi-

ficado erroneo da palavra, em arabe, a saber: força.

Podia ser o licor arabico um succedaneo barato dessas bebidas enervantes tão correntes na Inglaterra, como o chá, e outras, que produzem o habito pernicioso da bebericagem.

Lembra Ukers, ainda, entre os mais velhos botanicos inglezes: John Ray (1628-1704), que passa por ter, em sua *Universal History of Plants*, sido o primeiro a exaltar as virtudes do café num tratado scientifico, sabendo-se que R. Bradley, professor em Cambridge, publicou, em 1714, uma monographia intitulada *A short historical account of coffee*, de que não ha mais vestigios.

Mais feliz foi o Dr. James Douglas que, em Londres e 1727, publicou uma *Arbour Yemensis fructum coffe ferens or a description and history of the coffe tree* compilação de autores francezes e arabes, allás Entre os supersticiosos e desde data por assim dizer immemorial, nasceu um processo divinatório, por meio do exame do café.

Mais uma mancia a se ajuntar a essa serie illimitada de processos designados por tal desinencia da chiromancia e da necromancia, á cartomancia, a rhabdomancia, á hydromancia e quejandas babozeiras de que se não liberta a pobre Humanidade, credula e engodavel.

Na Inglaterra de principios do seculo XVIII encontramos echos de tal bruxedo. Refere Ukers que, em antiga revista ingleza, datada de 1731, ocorre um processo divinatório por meio do pó de café nadando numa chicara!

E assim descreve a tal revista os processos da *cafemancia* em que opera a *cafemante*, sentada entre uma viuva e umas raparigas novas.

Assegurava a bruxa, exploradora da boa fé alheia, que, no fundo da chicara se retracava a mais fiel indicação do futuro, expressa com a mais exacta clarezza.

Reproduz Ukers interessante annuncio relativo á chegada, em Dublin, de certa *cafemante* vidente, uma tal Mrs. Cherry “unica e famosa especialista realmente versada na sciencia occulta da agitação do pó de café”.

Já estivera na capital irlandeza e para maior satisfação de sua clientela de consultantes sobretudo femininos estava novamente á disposição dos seus fieis.

O preço da consulta mostrava-se es-pantosamente modico: uma onça de pó de café por cliente (cerca de 29 gram-mas).

Nada nos diz Ukers sobre a proceden-cia da tal Mrs. Cherry, cujo ministerio, a nosso ver, representa a demonstração da influencia da magia oriental no mun-do occidental, pois o processo de adivinhar o futuro pelo exame do café é antiquis-simo no Orientê.

Em S. Paulo em nossos dias appare-ceu uma turca, não syria, que o prati-cava angarlando com os seus bruxedos rendosos proventos da clientela de to-leirões e curiosos.

Commentando a singular reviravolta da gente ingleza, o abandono do café, tão auspiciosamente propagado na Gra-Bretanha, pelo chá, escreve Porto Ale-gre em 1878:

“Durante o seculo XVIII, emquanto os cafés publicos viam diminuir dia a dia a voga que tiveram relativamente ao se-culo precedente, a infusão do café, consi-derada debaixo do ponto de vista ali-menticio, cahiu em uma especie de ma-rasmo entre a população londrina; o ca-fé e o chá foram introduzidos quasi na mesma época em Inglaterra; no princi-pio obteve aquelle a preferencia, mas foi sendo gradualmente supplantado por este, por ter sido considerado, que o é ainda, como o mais apropriado ao tem-peramento do povo inglez, essencialmen-te sanguineo.

Exceptuando a França, na Belgica, na Suissa, e em outras reglões da Allema-nha, o café com leite occupa um logar pro-eminentemente na alimentação habitual ás classes laboriosas emquanto na Inglater-ra não succede o mesmo: ahi o traba-lhador sustenta-se principalmente de car-ne de excellente qualidade, e o chá que toma com ella é por elle apreciado por causa de suas propridades estimulantes, dando pouco apreço ao café puro ou mis-turado ao leite, cujas qualidades nutri-entes só podem ser muito mais uteis áquelles que não têm uma alimentação tão substancial como a delles”.

La porém augmentando gradualmente o uso do café com leite no Reino Unido e suas colonias.

Reportando-se a esta decadencia do café entre a gente britannica commenta Padberg:

Sem darmos valor á primeira razão (pois não prima de certo o Britanno pe-lo temperamento sanguineo, nem vemos

grande afinidade entre este e o chá!), não se deve desprezar de todo a segun-da, apreciando-se algumas sandwiches geralmente mais com chá do que com café.

Julgamos porém que naquella mudan-ça influuiu muito tambem a rivalidade mercantil; das duas grandes Companhias das Indias Orientaes predominou cedo a ingleza no commercio do chá e a hollan-deza no do café.

Nada mais natural que a Inglaterra nessas condições importasse gradualmen-te mais chá, acostumando-se o povo ca-da vez mais a elle, juntamente com a Russia, que recebia o chá da China, desde meados do seculo XVII, por via terrestre, ligou-se depois a Grã-Bretanha, ás ter-ras de chá”, quer dizer, essencialmente consumidoras de chá que a abrangem, além desses dois paizes europeus, a gran-de massa da Asia, sem sua parte mahome-tana a sudoeste.

Exceptuando ainda a Espanha onde prevaleceu o uso do cacáo, o resto da Europa adheriu ao café, formando com os paizes do Oriente as “terras do café”.

Confirma Ukers este modo de ver di-zendo que a Companhia ingleza “estava muito mais interessada no chá do que no café” quintuplicando a importação de chá para Inglaterra, desde os principios até os meados do seculo XVIII.

No entanto tão importante fora á en-trada do seculo XVIII, o commercio ca-feeiro que o governo pensara em estimu-la-lo, de todos os modos em suas colo-nias. Já em 1730 se iniciara a planta-ção de cafesaes, na Jamaica. E com ta-manho lucro que, dois annos mais tar-de, o Parlamento diminuiira, notavel-mente, as taxas de importação sobre os cafés daquella procedencia.

“Parece que os francezes da Martini-ca, Hispaniola (Haiti) e da Ilha Bour-bon, perto de Madagascar, tiveram certo alarma com a applicação do novo produ-cto inglez nos mercados, assim como os hollandezes de Surinam, embora nin-guem, até então, houvesse encontrado café igual ao da Arabia, de onde proce-dia o cafesal do resto do mundo”.

Escrevia isto Adam Anderson, como que visando irritar os rivaes do commer-cio inglez por meio de louvores relati-vos.

Commenta Ukers:

“O café de Java leaderava então os mercados e as sementes do Bourbon-Santos se multiplicavam rapidamente no

Brasil. E' a affirmativa falsa, por muito antecipada. Que era, em 1787, o cafésal do Brasil? Praticamente zero. Não haveria exportação quiçá de dez mil kilos annuaes. E' o café do Bourbon entre nós muitissimo posterior ao creoulo, só entraria em scena com vigor nas lavou-ras brasileiras, na segunda metade do se-culo XIX.

Assim, depois de tão brilhante estréa no ambiente commercial inglez, soffreria o café, ainda no seculo XVIII, enorme e inexplicavel recuo. Ter-se-iam modifi-cação os gostos do publico inglez ao ponto de provocar tão notavel reviravolta?

Explica Ukers este caso pór meio da actuação energica da **British East India Company**, a poderosissima organização politico-militar-commercial que é a mais ce-lebre de todas as empresas do genero, nos annaes do Universo.

Sentindo escapar-lhe o commercio do grão arabico, graças á concurrencia fran-ceza e hollandeza, encetou a Companhia das Indias Orientaes enorme p̄topaganda

em prol do chá. Tão intensa, e tão bem conduzida, que alcançou resultados es-plendidos.

Assim, se entre 1700 e 1710 a entra-da das folhas do *thea sinensis*, nos por-tos inglezes, fôra de 800.000 libras, já em 1721, só neste anno nada menos de 1.000.000 de libras entrava.

Em 1757 subia a importação a 4 mi-lhões de libras! Estava ganha a partida.

E quando, afinal, o café succumbiu, en-contrava-se o chá francamente incorporado aos costumes britannicos, a ponto de se tornar a bebida nacional do povo inglez.

Pensa Ukers que outro feitio de evolu-ção dos costumes veiu aggravar a situa-ção do café: a tendencia para o club e a aristocratização dahi decorrente, o café publico começou a retrogradar, passando, dentro em pouco, ao nivel da taberna".

E, assim, o setecentismo inglez, que vira os cafés no apogeu do seu brilho, tambem ainda presenciou o seu declinio e ruina.

CAPITULO XVI

A propagação do café em terras do Imperio Germanico e escandinavos. Perseguição a elle movida pelo Grande Frederico

Para a historia da propagação do café em terras germanicas entende Padberg que Ukers é por vezes inexacto. Guia muito mais seguro vem a ser Hartwich-Paulo Porto Alegre.

Cabe á Allemanha uma honra singular: ter feito sahir dos seus prelos a primeira referencia á bebida da infusão arabica. É a de Rauwolf, em 1582, na sua famosa viagem a Aleppo.

Já nos referimos aos depoimentos de Olearius em 1637 e de João Alberto von Mandelsloh em 1637.

Pensa Ukers que, pelos annos de 1670, é que se começou a beber café no Imperio. Mas contra esta opinião invoca Padberg, e com 'carradas de razão, as duas cartas de van Smiten, em que se fala da introdução do café em Leipzig e Merseburgo, já em 1657.

Na côrte dos Eleitores de Brandenburgo tal habito data, ao que parece, de 1675. Reinava então o famoso Gross-Kurfürst Frederico Guilherme de Hohenzollern que, com tanto enthusiasmo, recebeu os francezes reformados e expatriados graças á revogação do edito de Nantes. Grande protector do commercio, das sciencias e das artes, cheio de curiosidade pelas cousas exoticas, é provavel que o Grande Eleitor apreciasse e favorecesse o uso do café.

Mas, allega Padberg, que em terras germanicas, nesta época, devia o licor oriental ser conhecido nas casas ricas ou nas boticas. Já em 1666 em Frankfurt se imprimia a dissertação de Petersen *De potu coffi*.

No Norte da Allemanha entrava o genero pela via de Hamburgo e influencia de Londres. Na cidade hanseatica abriu um mercador londrino o primeiro café publico em 1679 ou 1680. O immediato, escreve Padberg, data de 1687.

O segundo café do Imperio Germanico, no dizer de Ukers, surgiu em 1689, em Ratisbonna. Padberg emenda esta data para 1686, anno em que tambem se abriram cafés em Nuremberg e Praga. A seguir vieram Leipzig, em 1694, Nurem-

berg, em 1696 (Ukers), Augsburgo em 1713 e Berlim só em 1721. Aponta Padberg outros elementos para esta resenha, Dantzig e Wittenberg (1700), Stuttgart (1713).

Conta o erudito escriptor que, ainda hoje, na grande cidade dos livros, que é Leipzig, vê-se o velho predio do primeiro café publico, o da Fleischergasse, em cuja taboleta se inscreve: **Casa do cafeiro arabico**. Por cima da verga da porta, esculpido em pedra, vê-se um turco deitado á sombra de um cafeiro e recebendo, das mãos de um menino, a chicara de café.

Escreve Paulo Porto Alegre: "A sua taboleta em pedra esculpida, foi outrora ricamente dourada, presente que lhe fizera o eleitor da Saxonia Frederico Augusto, como lembrança, e em signal de reconhecimento, pelo prazer que teve quando ahi bebeu café, pela primeira vez, em sua vida.

Plantaram-se, tambem, como objecto curioso, pés de cafeiro nas estufas de Leipzig. Importados de Amsterdão, um de seus exemplares deu em 1723 frutos muito bonitos."

Em 1721 Frederico Guilherme I, segundo rei da Prussia, seguindo os exemplos de seu avô, o Grande Eleitor, concedeu a um estrangeiro o privilegio de manter um café na sua capital, isento de impostos.

Tinha o nome de Café Inglez e devia proceder do de Hamburgo. Não sabemos, porém, se o Rei Sargento, pessoalmente, se interessava pela bebida. Provavelmente sim, pois dahi talvez decorrer-se o gosto do filho, o grande Frederico, um dos maiores bebedores de café do seculo XVIII.

Durante muitos annos o abastecimento do café da Allemanha septentrional fez-se por via do commercio hollandez. Na Allemanha do Sul as procedencias eram italianas.

Multiplicaram-se os cafés berlimenses e abriu-se um até frequentado sobretudo por judeus, o de *Spandauer strasse*. Sob

o reinado do Grande Frederico havia pelo menos em Berlim uma duzia de cafés. Nos suburbios da capital prussiana vendia-se a bebida em barracas ambulantes.

Já em 1707 apparecera em Leipzig um periodico sobre o café. Editou-o um italiano chamado Theophilo Giorgi e era um órgão reclamista do commercio. Parece que Giorgi pretendia estabelecer, na grande cidade capital intellectual da Saxonia, um café litterario no genero dos de Veneza.

Intitulava-se *A nova e curiosa casa do café, outróra na Italia e agora na Allemanha.*

Neste jornaleco havia chronicas indiscretas sobre as passadas dos elegantes e pedantes que frequentavam certa *Tusculum*, casa de um ricoçam nos suburbios da cidade.

E' interessante o que Ukers refere desta folicula. O tal Giorgi fazia praça de um nacionalismo que não era o seu, demonstração evidente de metequismo. Assim escrevia:

"Eu sei que a gente de boa roda fala francez, italiano e outras linguas. Sei tambem que em muitas reuniões para chá e café tem-se como obrigatorio o emprego do francez. E ser-me-ia permittido pedir aos que me procuram que não empreguem outra lingua que não o allemão? Somos todos allemães, estamos na Allemanha, porque não nos conduziremos como legitimos allemães?"

Em 1721 Leonardo Meissner publicava, em Nüremberg, o primeiro trabalho realmente extenso sobre o café, chá e chocolate, escripto em lingua allemã.

Na segunda metade do seculo XVIII o café conquistou os lares germanicos suplantando a sôpa de farinha e a cerveja quente ao almoço.

A' introdução do café tambem assignalaram, em terras allemãs, medidas de resistencia. Acompanhava a opinião publica as discussões travadas em Franca, sobretudo na classe medica, acerca da valia ou desvalia da infusão arabica.

Grande numero de folhetos e opusculos discutiram a questão da sua innocuidade ou nocividade.

Nestas condições se acham os palanfrorios de Camerarius (E) *Usum et abusum potum Thee et Coffe* (Tübingen, 1694) Braeninger *De potus caffè usu et abusu* (Erfurt 1725) o *Tratado do café e condemnação do seu uso*, obra de Francisco Ernesto Bruchman (Brunswick, 1727) Grimann *Depotus coffe usu noxio*

(1730 S. P. Hilscher *De abusu potus caffè in sexus equiori* (Iena 1727) Meissner *De caffè anacrisis medico-historico diaetatica* (Nüremberg) etc. etc. E' a lista enorme na bibliographia de Ukers.

E nesta litteratura se encontram opiniões as mais estapafurdias. "Conta-se que entre outros, adduz Porto Alegre, Frederico Hoffmann, um dos mais illustres dentre os medicos desse tempo, fallecido em 1742, e a quem se devem as famosas e conhecidas gottas desse nome, pretendia que o uso excessivo da bebida exotica tinha produzido o desenvolvimto de uma nova enfermidade na Europa: a chamada febre militar.

Com o augmento do consumo encareceu o café, começando os pobres a reclamar. E ouviram conselhos como este: "o café é mau para vocês". Muito melhor que o não tomem, tanto mais quanto provoca a esterilidade".

Bom conselho para proletrarios!

Numerosos medicos começaram a fazer propaganda contra a nova bebida, batendo num argumento, a seu ver formidavel: a mulher que della fizesse uso devia renunciar aos gozos da maternidade.

A's luctas entre correntes da opinião, relativas á introdução do café na Allemanha, consagrou Basilio de Magalhães uma pagina nova de suas magistraes contribuições á edição d'"O Jornal", commemorativa do segundo centenario de 1727.

"Na terra dos Niebelungen, das Walkyrias é que o café tinha de soffrer ainda mais escandalosas contrariedades do que na Inglaterra. Accusaram-no primeiramente as mulheres de que elle tornava impotentes os homens... Arguiram depois os homens de que esterilizava as mulheres...

Como foi que se radicaram em cerebros tão reflexivos, quaes os tudescos, ficções tão injustificaveis e tão estupidas?"

Protesta Padberg contra a supposta influencia exercida em sua terra natal, pela lenda de Olearius. Corre por conta de Ukers tal asserção, pois segundo a realidade historica nunca se tomou a serio, entre allemães, tal gravame assacado ao café.

Continúa Basilio de Magalhães, aliás em termos nem sempre muito castos, seja dito entre parenthesis.

"Quanto a exercer o café acção anafrodisiaca no sexo forte, — o que apavora, e com sobeja razão, as angelicas donzelas e donas da nevoenta Albion e da bellicosa Germania — é muito pro-

vavel hajam ellas dado credito a um certo Adam Olearius”.

Depois de explicar o que dissera o famoso viajante, continua o autor brasileiro:

“Até no Velho Testamento escarafuncharam, então os exegetas e hermeneutas da Teutonia circumstancias aggravantes para a condemnação do café.

Quando David, o femeeiro pae do mais femeeiro autor do “Cantico dos canticos”, tentou, sem motivo plausivel, exterminar a Nabal, seu visinho, teve a esposa deste, a formosa e astuta Abigail, o bom senso de apaziguar o rei judaico, com fortes presentes em que figuravam uvas e figos secos.

Acalmou-se, de facto, o adúltero seductor de Bethsabé, e venerando escriptor tudesco, publicando em 1700 um trabalho intitulado “De novis inventis” (Leipzig), esforçou-se por demonstrar, torcendo a seu talante o vers. 18 do cap. XXV do livro I dos “Reis”, que o café estava comprehendido entre os dons de Abigail a David, e isto, talvez, para escapar-se-ella da lubriçidade do rei harpista, pelo effeito já então attribuido a tal bebida.

Navegando-lhe até certo ponto as mesmas aguas, o seu compatriota E. E. Geyer fez sahir dos prelos em 1740 a memoria “An potus café dicti vestigia in Haebreo sacrae scripturae codice reperiantur” (Wittemberg) na qual cogitou igualmente de provar que a “coffea arabica” já se achava escondida nos textos biblicos”.

Referindo-se á ridicula historia da rainha da Persia e do cavallo castrado, escreve a zombar o douto autor mineiro:

“O berço de Zarathrustra causou, por certo que involuntariamente, um grande mal ao café, porquanto lá é que buscavam os perfidos antagonistas deste as peiores lendas e abusões que o prejudicassem. Parece-me que tambem influíu consideravelmente no espirito credulo das “fräulein” e das “frauen” do seculo XVII e começos do XVIII a divulgação da anecdota, quiçá de origem franceza, “que como todas as pilherias picarescas, se diffundia rapidamente pela Europa, culta.

Foi pena que o mulherio da Deutschland em vez de dar credito a bufonarias desse picante quilate, não acatasse antes a asserção do anonymo escriptor egypcio citado por P. Porto Alegre que, conhecendo em si proprio e observando nos outros mortaes as virtudes do café, pro-

clamara que este escandeia o sangue ás pessoas robustas “a ponto de as levar a commetter excessos, muitas vezes offensivos á moral publica”.

A um grande musico, Johann Sebastian Bach (1685-1750), estava reservado o mais efficaç patrocínio da causa do café, periclitante na Allemanha. Quando chegara ao apogeu o maior gravame contra a saborosa bebida,— isto é, o de prokluzir esterilidade nas mulheres, — compoz a “Coffea Cantata (n. 211 das suas Cantatas profanas), a qual foi publicada em Leipzig por volta de 1732.

Tornou-se conhecida pelo verso inicial: “Schweigt stille, plaudert nicht”. Vulgarisou-se com assombrosa rapidez e veio a ser o hymno tudesco da rubiacea, porquanto o “leit-motif” dizia que o café assucarado era melhor que mil beijos e mais doce do que o vinho Moscatel:

Jorrou ainda da sapiencia allemã mais alguma cousa contra o café, anaphrodisiaco e “abelparentesco? Sim”.

Contra esta asserção lavra Padberg formal contestação. A seu ver a Coffea cantata do immortal autor da Paixão segundo São Matheus e tantas obras primas mais, “em nada manifesta ser um protesto contra tal gravame e desvario”.

Curioso é que um notavel bebedor do café, como o Grande Frederico, de repente se puzesse a pôr entraves ao que tanto apreciava.

Verificara quanto o augmento do consumo produzia grande exportação de moeda, prejudicando a balança commercial prussiana.

Verdade é que então andava o grão sobremodo caro. Ao mesmo tempo receiava que a concurrencia prejudicasse, e muito, a industria cervejeira.

Não deixava a medida de no fundo ser justa, observa Padberg, pois emquanto a Hollanda, e tambem a França e Inglaterra, já dispunham do café de suas colonias, lucrando bastante com o commercio desse artigo; a Allemanha, sem colonias e sem navegação oceanica de vulto, tinha que despender notavelmente com o café com prejuizo da sua produção interna”.

“Cumpro saber que, antes da adopção do café, o povo consumia principalmente sopas de cerveja, de farinha ou pão, papas de aveia ou cevadinha, etc., já para o primeiro almoço, para a merenda e ainda para a ceia. Substituiu-se isto, quasi geralmente, por café com leite, tomado com pão e manteiga, de maneira

que "Kaffe" veiu a designar simplesmente o primeiro almoço e a merenda.

Compreende-se assim a perda soffrida especialmente pelas cervejarias, calculada no anno de 1778, para o Brandenburgo, em 60%, além de que sahiam então da Prussia, segundo indicação official, annualmente, pelo menos, mais de 700.000 talers, varios milhares de contos de réis, para a paga do café importado.

A 13 de setembro de 1777 promulgava-se o rescripto do grande rei da Prussia, a quem Augusto Comte conferiu a honra insigne de dar o nome a um dos treze mezes do seu calendario da Humanidade.

Fazia Frederico II saber aos povos de seus reinos e senhorios: "É desagradavel publicar-se o que tem sido o crescimento do consumo do café entre meus subditos e qual a exportação de dinheiro do paiz por elle motivada."

Todo o mundo hoje consome café e se fór possível tal tendencia precisa ser reformada. Deve meu povo beber cerveja. Fui creado com cerveja e assim tambem meus avós e seus officiaes. Muitas batalhas foram pelejadas e ganhas por soldados alimentados por cerveja e não creto que soldados bebedores de café tenham a resistencia e sejam capazes de bater os inimigos, se occorrer alguma guerra nova."

Singular manifesto este do grande bebedor de café que era o grande estrategista vencedor de Torgau.

Pesadamente taxado figurou o café na mesa dos ricos prussianos, reservando-se a cerveja para o *vulgus*.

Em 1779 representavam os Estados da Pomerania ao monarcha, pedindo o abrandamento da lei. A' sua respeitossima petição, diz Porto Alegre, respondeu com não menor enérgia o grande monarcha... "E' espantoso, dizia elle ahí, como tem augmentado o consumo do café, e que sommas enormes faz sahir do nosso paiz. A facilidade que ha em obter este comestivel, mesmo nas mais pequenas aldeias, fez com que os homens do povo e os camponezes se habituassem tanto a elle, como os das cidades. Si se antepozarem embaraços a este commercio serão forçados a voltar á cerveja. S. M. o Rei foi criado com sopa de cerveja, alimento muito mais são do que o café, e por conseguinte os homens do campo poderão tambem ser alimentados com sopa de cerveja..."

Semelhantes documentos, e sua linguagem, provam o modo enérgico pelo qual sempre se decidiram na Allemanha as cousas publicas."

Contrariava o rei um pendor já verdadeiramente nacional, observa Porto Alegre ainda.

Os allemães gostaram sempre muito de café com leite. Desde o começo do seculo XVIII que o usavam, e nessa época, como ainda hoje, as senhoras costumavam reunir em suas casas suas melhores amigas para tomarem café com leite e biscoutos, e conversarem em toda a intimidade.

Mas pouco durou isto. Nem todo o rigor da disciplina prussiana conseguira abafar o surto da cafeiphilia á vista do que em 1781, e a 21 de janeiro, achando quanto haviam sido inuteis os seus esforços para a aristocratização da bebida, resolveu Frederico crear um monopolio regio prohibindo a torração de café a não ser em estabelecimentos da corôa!

Só admittia excepções para a nobreza, o clero e a officialidade do exercito. Subiu immenso o preço do café. Com a prohibição, dahi auferiu Frederico quantiosos proventos. Passou a ser como que um titulo de ennobrecimento o facto de possuir alguem permissão para torrar café.

Os pobres só puderam obter o grão furtivamente e os resultados da tyrannia regia foram o apparecimento de numerosissimos succedaneos, beberagens feitas com trigo, chicorea e figos seccos torrados.

Entregou Frederico a régie do café a guarda de um francez, o Conde de Lannay, e este nomeou innumerous fiscaes que se puzeram no encalço dos contra-ventores.

Prometteu-se-lhes a posse da quarta parte das apprehensões e elles, procurando surprehender as torrações clandestinas, tantas arbitrariedades fizeram que ficaram odiados, passando a ter a alcunha de cheiradores de café.

"Por essa occasião, escreve P. Porto Alegre, apoiado em C. Rott e Kitter, foi dirigida aos amadores de café uma instrucção muito curiosa, e que é ao mesmo tempo uma peça semi-official, da qual traduzimos o trecho seguinte, que o leitor não achará certamente ocioso que lhe reproduzamos:

"... Quanto aos que não puderem comprometter-se a tomar 20 libras, esses serão considerados como pessoas pobres,

que não deveriam beber café, aos quaes convém que lhes seja encarecido, e que se lhes difficulte o goso o mais que fôr possível. E' forçoso que paguem quasi o dobro mais caro do que dantes, e que o não possam obter sinão em porções de meias onças já torrado e moído.

Estas medidas teem por fim prevenir o detestavel contrabando que se tem praticado com esta mercadoria, para que aquelles que se tiverem entregue a esta profissão illicita, possam voltar aos antigos officios, e tornem-se cidadãos uteis ao Estado.

Si algum torrar deste café de contrabando em sua casa, será logo o culpado, trahido pelo cheiro penetrante e que se desenvolve, e punido com tres annos de prisão em uma fortaleza.

Para descobrir os delinquentes, haverá vigias encarregados de passar dia e noite pelas ruas, e entrar immediatamente no lugar onde sentirem cheiro de café torrado, pedindo que lhes seja apresentada a permissão de torrar; si por acaso não a apresentarem, deve-se entender que o grão será confiscado e o infractor castigado...

O homem do povo que quer tomar, hoje, duas vezes ao dia o seu café aprenderá pouco a pouco a passar sem uma bebida tão cara, e assim ficará muito dinheiro no paiz. Quanto ao rico, que imagina que o seu estomago não pode digerir sem o auxilio do café, esse acabará por ser o unico encarregado de prover ao sustento dos invalidos a quem era destinado o producto do imposto."

Assim offendidos em seus interesses materiaes, dirigiram os droguistas e merceeiros uma petição ao Rei, no intuito de obter um pouco mais de liberdade no commercio do café.

Esta attitude do rei da Prussia, o maior dos potentados germanicos, deu em resultado a imitação do seu exemplo pelas innumeradas cortezinhas, principescas e ducaes, que pululavam na Allemanha, ainda semi-medieval, naquella colcha de retalhos de feudos, anterior á grande varredura determinada por Napoleão.

Imitado Frederico II pelo eleitor do Hannover, em 1780, não tardou que o fosse por quasi todos os paizes germanicos, maiores e menores, grandes e minusculos, cujas côrtes, dentro em breve, tinham os seus torradores, chavenas e chicaras proprias, hoje abundantemente

representados nas vitrinas dos Museus, sobretudo em Berlim e Potsdam.

Algum tempo depois surgia, a 17 de fevereiro de 1784, o arcebispo eleitor de Colonia, Maximiliano Frederico, a deitar manifesto no mesmo sentido:

Era draconiano; ficava, no ducado de Wespalia, prohibida, dentro do prazo de quatro semanas, a venda de café, torrado ou não torrado que fosse, sob pena de enorme multa: cem florins de ouro, commutavel em dois annos de cadeia!

Prohibição expressa aos merceeiros e estalajadeiros de comprarem café, a não ser por pequenas partidas de cincoenta libras, e quando devidamente autorisados. Os apprehensores receberiam metade do genero confiscado. Foi este rescripto lido dos pulpitos, affixado por toda a parte, e um enxame de "cheiradores" e denunciadores "espalharam muita infelicidade por todo o Ducado!"

Na mesma época, sahio a legislar sobre o café o Duque de Wurttemberg, mas este foi logo arrendando o commercio a um monopolista, certo Joseph Suess-Oppenheimér, que, pelo nome, devia ser israelita.

Typo sem o menor escrupulo, realizou enormes lucros e foi, dil-o Ukers, expressivamente, o primeiro "rei do café".

Mas dentro em breve, desapareceram estes entraves, e os allemães pouderam apreciar livremente o café, uma de suas bebidas favoritas, sem que jámais ninguem se lembrasse de os amofinar a proposito de tal pendor.

Ao lado do grande Frederico, entre os corypheus ardentes do café, no seculo XVIII e na Allemanha, figura um dos maiores vultos da Humanidade" Emmanuel Kant.

Nascido em 1724, começou o autor da Critica da razão pura, a tomar a infusão arabica, já velho e por ella se apaixonou.

De tal dá testemunho outro homem celebre, o tão conhecido autor das Confessions of an opium eater, Thomaz de Quincey.

Admirador fanatico do philosopho de Koenigsberg, foi Quincey visital-o, mocinho ainda, e relata, em suas memorias, quanto o genial visitado apreciava o café. Fôra muitos annos bebedor de chá e, exemplo rarissimo entre allemães, tinha horror á cerveja. Quando ouvia falar da morte de alguém, que fallecera jovem, perguntava immediatamente: "Bebia cerveja? Então, está tudo explicado e de sobra!"

Descrevendo um jantar em casa do pensador contra Quincey que Kant, já quasi octogenario, impacientára-se, mas brandamente, porque não vinha o café a tempo, dizendo: "Bem! a gente pôde morrer de um momento para outro, mas isto no fim de contas não é senão natural. No outro mundo, graças a Deus, não se bebe café e assim não se espera por elle."

"Quando, afinal, ouviu os passos da creada, levantou-se, virou em torno de nós, clamando alegremente: "Terra á vista! Terra á vista, caros amigos! Vejo terra".

Para Porto Alegre, foi Vienna a primeira cidade teutonica que conheceu o café.

Conta-nos Ukers, com grandes pormenores, a historia romantica que se prende á sua introdução allí, igualmente relatada por outros autores, mas menos desenvolvidamente.

E' esta tal lenda:

Em 1683, estava Vienna na imminencia de succumbir, ante o assalto dos exercitos ottomanos, que o grão-vizir, Kara Mustaphá, precipitára sobre as muralhas da capital do Santo Imperio Romano.

Trezentos mil homens sitiavam a velha Vindobona, cara a Marco Aurelio e séde da flotilha danubiana dos romanos. E a furia de seus assaltos fazia prevêr a quêda do importantissimo baluarte christão.

Esperava Mahomet IV, a cada momento, poder celebrar o que o seu grande antepassado Solimão e Magnifico não conseguira realizar em 1529.

Leopoldo I, aliás mais homem de estudo do que de estado, consoante a maligna pilheria de seu tempo, via desesperado e semi-inerte, como era de sua indole, o avango ottomano. E appellára para o soccorro do grande João Sobieski.

Mas este tardava em reunir o exercito polaco ás forças do Principe de Lorena. Emquanto isto, a guarnição de Vienna via-se na imminencia de succumbir ante o tremendo assalto turco.

Em dado momento, pediu o conde de Stahrenberg, commandante da praça, um enfant perdu, para que este, procurando atravessar as linhas inimigas, fosse levar, á sua gente, o brado lancinante, e desesperado, de soccorro, lançado pelos quasi exhaustos defensores de Vienna.

Appareceu-lhe um polaco, por nome Jorge Kolschitzky, a quem Porto Alegre aliás chama Kotschinsky.

Vivera muitos annos entre os turcos, cuja lingua e costumes conhecia perfeitamente.

A 13 de agosto de 1683, disfarçado sob roupas turcas, conseguia atravessar as linhas dos sitiados, e o Danubio, attingindo o acampamento de Leopoldo I.

Repetiu a façanha varias vezes, ainda, e das noticias alviçareiras que trouxe provieram motivos de levantamento do moral dos sitiados. Eximio nadador, por varias vezes teve de atravessar os diversos braços do Danubio, sempre que precisava sahir e voltar.

Coube-lhe decisivo papel quando Sobieski e Lorena vieram occupar os cumes de Kahlenberg, á vista de Vienna. Foi ainda quem a Stahrenberg levou a ordem de realizar uma sortida geral, e violentissima, quando os exercitos, polaco e imperial, descessem ao encontro dos turcos.

Tremenda derrota soffreram os ottomanos, no dia 12 de setembro de 1683, em que Sobieski, novo Carlos Martel, salvou a christandade e a civilisação de um eclipse.

Immensos despojos deixaram os turcos: 25.000 barracas, dez mil bois, cinco mil camelos, cem mil alqueires de trigo, muito ouro e multissimos saccos de café, genero de que se fazia largo consumo no exercito turco, desde a conquista do Egypto, por Selim I, em 1517.

Desde ahí viera tal habito, havendo este padischá levado a Constantinopla muitos saccos do grão arabico, entre a colossal presa realizada na terra dos Pharaós.

Não houve quem quizesse o café de Kara Mustaphá, o encaiporado grão-vizir, batido, a quem o seu amo, guiado pelo velho criterio cartaginês, castigaria da derrota, mandando cortar-lhe a cabeça.

Apresentou-se, porém, um pretendente. Era elle Kolschitzky, cujo pedido foi immediatamente satisfeito, e com geral espanto.

Não tardou que o heroico antigo mensageiro polaco abrisse um café na cidade imperial onde, dentro em breve, os bebedores da infusão arabica eram numerosos e, cada vez, em numero crescente.

Fez-lhe a municipalidade viennense a dadia de uma casa. Ali installou o seu estabelecimento, sob a taboleta da "Garrafa Azul", explorando-o durante varios annos. E o imperador lhe concedeu o titulo honorifico de correio imperial.

Assim, Kolschitzky passou a ser o santo padroeiro dos cafés viennenses. Os seus

collegas de classes erigiram-lhe uma estatua após solemne decisão, tomada na séde de sua corporação, esculptura que ainda se encontra á fachada de uma casa de esquina das ruas Kolschitzky-gasse e Favoritengasse.

Representa esta estatua o corajoso mensageiro, vestido á turca, a sustentar, á mão esquerda, uma bandeja com chicharas, sobre as quaes derrama o café da cafeteira que com a direita inclina. Atrás da effigie e por terra, está uma panoplia ottomana, composta de escudos, machadinhas, arcos, cimitarras, etc..

Tem a vida de Kolschitzky servido de assumpto a numerosos pintores e gravadores. Uma das telas mais conhecidas a seu respeito é o bom quadro de Schams: "A sala do café da Garrafa Azul, o primeiro de Vienna, em 1684".

No primeiro plano, ha muita gente de pé. Vestida á turca, destaca-se o heroe proprietario, toucado pelo fez. Derrama o liquido de uma cafeteira oriental, numa canequinha posta sobre pequena bandeja, offerecendo a bebida a uma especie de mosqueiteiro, que o abraça. Numa especie de alcova, á esquerda, vê-se uma mulher a móer café em almofariz. No primeiro plano, está um fidalgo, a beber, assentado a uma mesa e a conversar com um amigo. Uma "garçonette", como hoje se diz, approxima-se do grupo com uma bandeja onde traz outra chichara de café.

Pretende Ukers que a estatua de Kolschitzkygasse é a unica esculputra conhecida que se prende á historia do café.

E recorda ainda que á sua historia, repetida innumeras vezes e consignada em numerosissimos livros, consagra irreductivel lenda.

Pesquisas recentes de nossa era de tendencias cada vez mais niebuhrianas, no seu encarnicamento contra as lendas, revelam que a conducta de Kolschitzky, após a sua actuação immortal de "enfant perdu" denuncia triste factio. Eram de vulgar argila os pés da estatua de bronze do idolo viennense."

Parece realmente deploravel termos de acreditar tal coisa do heroe de tão romantica aventura, mas é a Historia inexoravel! E já se foram os tempos do "mon siége est fait" do bom Abbé de Vertot, ou, mais brasileiramente, dos panegricos dos valerosos lucidenos e dos castriotos lusitanos.

Eis o que se apurou da conducta ul-

terior do correio imperial, segundo as excavações do inexoravel herr Bermann em sua "Alt und Neu Wien, (1880). A principio, começou Kolschitzky, de casa em casa, a offerecer a beberagem turca. Para isso levava certo numero de canequinhas ou chicharas em bandeja de madeira.

Mais tarde arrendou um predio em Rischhof-hof. Algum tempo mais tarde, endereçou um requerimento ao nobre senado viennense. Pedia, além da somma de cem ducados, premio de seu heroismo e já promettido, a propriedade de uma casa que benevolmente lhe fosse doada, a saber, alguma loja em logar de transito e commercio animados.

Tal petição, e outras que se lhe seguiram, commenta o Sr. Bermann, vem a ser padrões do descommedimento da sua incapacidade na avaliação dos proprios meritos e da mais arrojada cobicia!

Parecia decidido a tentar obter o maximo provento do seu antigo sacrificio. Reclamou recompensas enormes, invocando "os que os romanos haviam attribuido ao seu Curcio, os lacedemonios ao seu Pompilio, os athenienses ao seu Seneca (sic!) a quem, com a maior modestia, se comparava.

Enternecida, apesar de tudo, com a leitura deste aranzel, sabiamente redigido, segundo os canones do methodo confuso do nosso mestre Mendes Fradique, a municipalidade obtemperou-lhe aos desejos. Pediu-lhe que fizesse uma escola dentre tres casas de Leopoldstadt, avaliadas entre 400 e 450 guldens, ahi se comprehendendo o valor do donativo, em moeda sonante, fixado em 300 guldens.

Zangou-se Kolschitzky e allegou: a acceitar tal combinação, era preciso que o predio valesse pelo menos mil guldens.

Dahi occorreram replica e treplica vi-
vazes e muito regateamento. Para acabar com esta disputa, cheia de acrimonia, o conselho municipal, em 1685, delibrou doar, sem mais detença nem admissoão de novos argumentos, uma casa a Kolschitzky e sua mulher Maria Ursula, no numero 30 da Haidgasse.

Ao cabo de um anno, vendia o heroe o predio da dadiva e, depois de muitas mudanças, colhido pela tuberculose, fallecia, aos 54 annos, a 20 de fevereiro de 1695.

Numa especie de agenda viennense de 1700 se diz do largo Stock-Eisen-Platz que alli existira o primeiro café da cidade.

Muito se conta da popularidade de Kolschitzky como dono de café. Tinha o modo cordeal de a todos chamar "bruder meines herzens" ou irmão do meu coração, como também todos o interpellavam. Seu retrato pintado, do tempo de seu maior prestígio, é guardado, cuidadosamente, na séde da corporação dos cafeteiros de Vienna.

Dessa historia toda se depreheende que o Sr. Bermann deve ter sido homem de grande severidade de julgamento.

Pobre Kolschitzky, cuja erudição greco-latina era tão notavel! Que grande mal se haja comparado ao sabio rei Numa dos espartanos e ao grande Seneca, philosopho atheniense e hespanhol ao mesmo tempo? E como teria elle pôddido explicar a recompensa material concedida pelos romanos ao seu Curtius, o homem despenhado no abysmo?

Mas não compartilhemos da severidade do digno devassador dos archivos da capital austriaca, attendendo á circumstancia de que seus compatriotas ingratos, ingrattissimos, permittiram e até incitaram a concurrencia de uns mal agradecidos que também abriram cafés, ainda em vida do emulo de Curcio e de Seneca.

Em principios do seculo XVIII, dizem diversos relatos de viagem, eram numerosissimos os cafés em Vienna, onde muita gente ia ler jornaes e entreter discussões politicas. Nelles pullulavam os "zeitung-doktors" ou doutores jornalisticos, as assim al'cunhadas notabilidades de fancaria.

Diz um destes autores, homem temente a Deus e ao Rei, a falar dos mexeriqueiros e inventores de balleas, que aos cafés iam estes faladores buscar material para dar repasto á mania de invençiones, leviandades e asneiras.

"E' impossivel avaliar-se a que gráo attinge a liberdade reinante, nestes estabelecimentos onde impera tal falatorio. Aquella gente se occupa, com a maior irreverencia, em criticar generaes e ministros de Estado. E chega ao cumulo de se intrometter até na propria vida de Sua Magestade o Imperador!"

Foi Vienna uma das cidades européas onde mais proliferaram os cafés, fonte da mais desabusada maledicencia e irreverencia, affirma outro autor moralista e misoneista.

A cerveja era menos propicia á tagarelagem e á malevolencia por ser sedativa e não excitante como a beberagem arabica.

Poucos dados temos sobre a propagação do café nos paizes escandinavos, onde teve tão larga acolhida.

Na edição do segundo centenario do café, encontramos interessantes notas da lavra do Sr. John Lonnegren, subordinadas ao titulo: "O café na Suecia".

Aqui as transcrevemos:

"Na Suecia, o café era desconhecido ainda no começo do seculo XVIII. Pouco depois do fim da guerra do Norte (1700-1721) começou a importar-se e consumir café e já em 1746 o "Collegium Medicum publico" publico uma ordem contra "o abuso e superfluides" do café, facto interessante, que mostra a popularidade que essa "mercadoria exotica" gozava no seio das familias ricas da Suecia, apenas vinte annos depois de sua introdução. No anno seguinte, o governo baixou um imposto sobre o consumo do chá, café, etc., que montava a 12 riksdalers por anno e por individuo, conforme as differentes classes de cidadãos.

Em 1756, o quarto Estado, os fazendeiros e camponezes, conseguiram que passasse uma lei prohibindo o consumo do café, lei ou ordem que foi reiterada em 1766, mas o consumo do café continuou na Suecia, e desde 1769 permittia-se a incorporação do café contra direitos de entrada.

Em 1794, o governo fez uma nova tentativa para supprimir o consumo do café, que foi interdicto, para melhorar a balança commercial do paiz e forçar o povo a uma maior economia, de accordo cm as exigencias do tempo.

A abolição do café foi lastimada em todo o paiz como um lucto nacional e muitas canções tragi-comicas foram impressas e publicadas em honra do café, apesar da prohibição das autoridades. O descontentamento e a opposição á lei prohibitiva do café eram todavia tão fortes e obstinados que o governo se viu na contingencia de permittir a sua importação, mais uma vez, em 1796.

Tres annos depois, em 1799, a prohibição foi de novo proclamada e mantida até o anno de 1802. Depois de um periodo livre, até o anno de 1817, o café foi prohibido durante os annos de 1817 a 1822, mas, nesse ultimo anno, foi proclamada afinal e definitivamente, a liberdade de consumir café, o qual, a partir de 1822, não estava sujeito senão a impostos aduaneiros".

Acerca dos primordios do café na Dinamarca e Noruega, não conseguimos obter dados ponderosos.

CAPITULO XVII

A propagação do café na Hollanda. Entrada das primeiras remessas do Extremo Oriente. A divulgação na Italia.

Affirma, Padberg que os primeiros cafés publicos hollandezes datam de 1665, na Haya, e de 1666, em Amsterdam.

Pasqua Rosée, o iniciador das casas de café em Londres, passa por ter sido também grande propagandista do genero na Hollanda, onde publicamente o vendia, desde 1664.

O primeiro café da Haya abriu-se na Korten Voorhout, sob o patrocínio de um escriptor, van Essen. Não tardou que outros surgissem em Amsterdam e Haarlem.

As casas de café desde cedo proliferaram na Hollanda. Um dos mais velhos documentos iconographicos sobre tal ramo de negocio é devido a um dos maiores mestres da pintura batava: Adriano van Ostade. Ukers reproduziu-o: é uma scena num café hollandez, pelas visinhanças de 1650. Pensa-se até que seja a mais velha pintura deste genero, na Europa occidental.

Jamais houve opposição na Hollanda relativamente ao uso do café. Pelo contrario! assignala Ukers a contribuição batava como sendo a mais constructiva para o aparelhamento da industria cafeeira.

A inventividade do povo manifestou-se em produzir novos moinhos, fornos torradores, e vasilhames para o uso do café.

Nas immediações de 1690 o celebre burgomestre de Amsterdam, Nicolau Witsen, que, ao mesmo tempo, era director da Companhia das Indias Orientaes, instigava ao governador do Malabar, Adriano Van Ommen, a enviar a Java alguns cafeeiros de Cananor.

Procediam estes de cafeeiros do Yemen. Dahi se originou todo o cafesal da Malasia hollandeza, que, segundo Ukers, principiou em 1696.

Estes arbustos foram plantados pelo Governador Geral Willelm van Ondtshorn, em Kedawoeng, numa fazenda perto de Batavia. Foi mais tarde esta plantá-

ção destruida por um terremoto e a inundação subsequente. Em 1699 Hendirk Zwardekroon importou novamente algumas mudas do Malabar. Tal a versão hoje aceita e proveniente das informações autorizadissimas de Boerhaave.

Em 1706 expediram-se para Amsterdam as primeiras amostras de café javanez e algumas mudas de cafeeiro, mais tarde plantados no jardim botanico local.

Dalli se disseminaram, pelos principaes estabelecimentos da Europa. De Java transportaram os hollandezes o cafeeiro a Sumatra, Celebes, Timor, Bali e outras ilhas.

Dalli partiu a cultura da rubiaceae que popularizou universalmente o nome de Java no commercio cafeeiro e na historia dos costumes de todos os povos, pois, passados annos, não houve grande cidade do mundo em que não se abrisse um "Café de Java".

Um carregamento de café se despachou da grande ilha malaia para Amsterdam, em 1706, a titulo de ensaio, assim como mudas para o Jardim botanico da cidade.

Foram estes os progenitores, se assim se póde dizer, de muitos cafesaes das Indias Occidentaes e da America, sobretudo de Surinam, de onde sahiram as mudas da Guyana Franceza, antepassadas de cafesal brasileiro.

Affirma Ukers que o primeiro carregamento de café javanez, offercido ao commercio, entrou em Amsterdam, no anno de 1711. Era muito pequeno, 894 libras apenas, menos de quinhentos kilos. Provinha das plantações de Jakatre, no interior da ilha.

Posto em leilão, vendeu-se a libra amsterdaneza por vinte e tres stuivers, o que corresponderia a perto de 47 centesimos do dollar. Regularia, isto hoje, em nossa moeda actual, a quasi um dollar por kilo, ou sejam doze mil réis, elevando a um preço immenso a mercadoria, sobretudo se levarmos á linha de conta o valor

acquisitivo da moeda na época. Era pois o café um genero de altissimo valor, vendido por tabella que jámais novamente attingiria em suas cotações.

Tal a acceitação da mercadoria que a Companhia das Indias Orientaes contractou com os regentes das Indias Holandezas a entrega compulsoria do café. Foram então os indigenas de Java compellidos a plantar a rubiacea e a produção do genero tornou-se industria forçada, regida pelo governo.

Affirma B. Belli em seu "Il Caffé" que já em 1638 se vendia café em Veneza mas como medicamento e por altissimo preço.

Parece que, pelos annos de 1645, abriu-se o primeiro café na Italia mas de tal não ha noticia exacta. Nos primeiros tempos quem o mercava eram os vendedores de limonadas.

O substantivo italiano "acquacedratajo" não significa apenas limonadeiro e vendedor de refrescos similares e sim tambem qualifica quem vende café,, chocolate, licores.

Jardin affirma que, por volta de 1645, era corrente o café em toda a Italia.

"Nel 1676, escreve Belli, il caffè principiava a riescire gradilissimo ai veneziani, tanto che il Senato incaricava i Savi alla mercanzia, destinati a soprintendere ai provvedimenti del commercio, di ritrarre una rendita maggiore dall'abondante vendita introdotta del café, ghiaccio ad acque ghiacciate, che sono inventate per l'allettamento del senso".

Não ha duvida possivel sobre a abertura em Veneza, e em 1683, de um café publico sob as *Procuratie Nuove*,,

"Bem depressa, annota Belli, outras casas do mesmo genero se abriram, tornando-se o ponto de encontro agradável de todas as classes venezianas, sedentas da heberagem excitante.

No seculo XVIII, só na Praça de São Marcos, havia sob as "*Procuratie Vecchie*" dez cafés e, sob as "*Procuratie nuove*," outros doze".

Em 1720, installar-se-ia um destinado á celebridade, o de Floriano Francesco

ni, do nome de seu proprietario, homem que alcançou celebridade européa, sendo o individuo mais informado e procurado da cidade dos doges e possuidor de um estabelecimento na realidade sumptuoso para a época.

Menciona Ukers varios cafés venezianos que se tornaram celebres como ponto de reuniões politicas, literarias, lugares de encontro de negociantes e corretores.

Pensa Ukers que do café publico italiano procederam os demais do mundo occidental, sobretudo os da França e da Austria.

O café Florian era o mais notavel dos das "*Procuratie Nuove*". Dos das "*Procuratie Vecchie*" celebrou-se o "*Quadrie*", muito mais recente, pois foi aberto em 1775 por um sujeito de Corfú, Jorge Quadri. Fornecia um pó, porém, de magnifica qualidade, um café verdadeiramente á turca.

Ainda na Italia devia, em 1671, apparecer o primeiro tratado occidental sobre o café, o de Antonio Fausto Naironi, maronita estudante da Universidade de Parma e depois professor de syriaco e chaldaico no Collegio de Sapiencia de Roma. Viveu de 1635 a 1707. Intitulase tal obra "*De saluberrima potione cahue seu café nuncupata discursus*".

Em Roma, Florença e Genova tambem, já em meíados do seculo XVIII, havia magnificos cafés. E Ukers não lembra que, em 1764 e em Milão, appareceu uma revista philosophica e litteraria "*Il Caffé*", cujo redactor era nada menos do que o famoso Cesare Bonesana, marquez de Beccaria. E isto, no mesmo anno em que o celebre adversario da pena de morte publicou o tão admirado "*Tratado dos delictos e das penas*".

No final do seculo XVII, e primeira metade do seculo XVIII, tomou o consumo do grão arabico real incremento na Italia.

Mas nunca na peninsula da bota attingia, comtudo, o gosto pela infusão arabica, de longe sequer, as proporções assumidas em França

CAPITULO XVIII

As primeiras referencias litterarias e manifestações artisticas provocadas pelo uso de café

Era natural que aos arabes coubesse a primazia dos louvores de sua infusão nacional.

Durante o periodo da segunda perseguição religiosa, conta-nos Ukers, nos ultimos annos do seculo XVI, poetas e prosadores ismaelitas houve que versaram o mesmo thema que o seu precursor Abdal-Kader.

Nestas condições está o erudito Fakr-Eddin-Abubekr-ben-Abid Iesi, autor do livro: o triumpho do café e o poeta-cheik Iherif-Eddin Omar-ben Farehdh.

A este arroubado menestrel occorreu uma comparação pittoresca, a falar da amada: Fez-me beber em longos sorvos a febre ou antes o café do amor!"

Além dos numerosos viajantes citados, ha ainda a lembrar na lista da bibliographia cafeeira o nome immortal de Francisco Bacon quer na *Historia Vitae et Mortis* quer na *Sylva Sylvarum*.

Nos seculos XVII e XVIII os poetas e dramaturgos francezes, inglezes e italianos acharam largo campo para as suas lucubrações nos assumptos ão café.

Diz Édelestan Jardin que um poeta de fins do seculo XVI, Belighi, que pelo nome parece italiano, compoz uma especie de soneto sobre o café. Traduziu-o Galland e La Roque deu-lhe forma poetica em metros diversos.

À Damas, à Alep, au grand Caire,
Il s'est promené tour à tour
Ce doux fruit qui fournit une boisson si
[chère,
Avant que de venir triompher à la cour
Là, ce séditieux, perturbateur du monde,
A par sa vertu sans seconde,
Supplanté tous les vins, depuis cet heu-
Ireux jour.

A ser exacta a informação de Jardin, deve este Belighi ter sido o primeiro poeta europeu a cantar as virtudes do café. Belli não o menciona em sua bibliographia, e temos a impressão de que algum possivel erro tenha occorrido no texto de Jardin, XVI por XVII.

Sabe-se, geralmente, quanto floresceu, no seculo XVII, uma pleiade de illustres vates francezes que, dedicando-se ao verso latino, conseguiram mestria realmente notavel pela apropriação do espirito da

lingua. E' o mais celebre de todos João Baptista Santeul, cujo estro verdadeiramente elevado resoa em seu hymnario pela nobreza e o brilho.

Quasi tão celebrado quanto Santeul foi Jacques Vanière (1664-1739), o jesuita autor da *Stagna Columbaria, Vitus Olus*, poemetos englobados no *Praedium rusticum* (1707).

Verdadeiro triumpho litterario alcançou este poema em dezeseis cantos, em cujo carme oitavo ha grandes louvores ao cafe.

Já o antecederam desde 1698, um confrade seu, da Companhia de Jesus, Thomaz Bernardo Fellon (1672-1759), professor no Collegio da Trinité, em Lyon, a quem se deveu o poema dedicado á *Faba arabica*.

Pedro José Thoulier, abbade d'Olivet (1682-1768), membro da Academia Franceza e historiador de sua illustre companhia, grammatico e erudito notavel, tanto apreciava este poemeto da *Faba arabica* que o incluiu em sua *Poemata didascalica nune primum vel edita vel collecta*. No dizer de Thery, poeta francez do seculo XIX, ha nesta composição repetições e circumstancias superfluas.

Tambem o fez em relação ao *Carmen Caffaeum*, da autoria do abbé Guilherme Massieu (1665-1722), igualmente membro da Academia Franceza e escriptor erudito. Compoz Massieu tal trabalho em 1718 e o leu aos collegas da Academia de Inscrições a que tambem pertencia.

Fazendo o elogio de Massieu, seu collega da Academia Franceza e da de Inscrições, Claudio Gros de Boze, archeologo e numismata (1680-1753), chegou ao ponto de dizer que, se Virgilio e Horacio houvessem conhecido o café, não teriam certamente delle fallado com maior senso poetico, podendo o *Caffaeum* de Massieu passar por ser da autoria destes genios da poesia universal.

Thery (Agostinho Francisco) (1796-1869) traduziu para a versão franceza o poema de Massieu, que é assaz extenso. Chegaria um critico, a seu respeito, a proclamar: é uma perola de escriptorio.

Cita ainda Jardin uns versos endereçados ao illustro orientalista Galland por

Maumené, poeta obscuro do século XVII, de cuja biographia nada dizem os dictionarios encyclopedicos.

Ainsi, si le sommeil vient au milieu
Ides pots

Répondre ses pavots
Et qu'un vin trop fumeux te brouille
Ila cervelle

Prends le café, ce jus divin.
Pour chasser le sommeil et les vapeurs
Idu vin
Saura te redonner une vigueur nouvelle.

Mas o verdadeiro cantor do café, aquelle cujos versos se fixariam na memoria de todos, seria o amavel Jacques Delille (1738-1813), o delicado cantor da Natureza, o abbé Jacques Delille, jamais ordenado e apenas abbade commendatario, fundador de uma escola de que foi o mais celebre representante, o da poesia descriptiva.

Já celebrizado pelas traducções das Georgicas, tornou-se-lhe universal a reputação, como poeta, com os Jardins (1782).

O Homem dos campos (1800), e os Tres Reinos da Natureza (1808) ainda lhe augmentaram a fama.

E' nesta ultima producção que occorrem os famosos versos a cada passo repetidos. Ao seu hymno ao café deverá Delille, talvez mais do que a qualquer outra composição do largo espolio, a persistencia da reputação de compositor de versos facéis, correntios, mas sem grande valor de conjuncto.

Em suas obras occorrem episodios interessantes, quadros ricos e cheios de vida, mas falta-lhe composição, diz um critico. O poeta é derramado; alonga-se demasiado.

Dahi talvez a lenda maligna que o accusa de ter trabalhado para os editores a tanto por alexandrino produzido, seis francos, preço aliás enorme para o tempo.

E sob a fiscalisação cerberica de uma mulher, legitima xantipa, que segundo se pretende, chegava a trincafiar-o diariamente, afim de o forçar a versejar.

Está relativamente esquecido o bom e amavel Delille, "poeta de sua época mais amante da arte do que da natureza, mais do espirito do que do sentimento, cantor dos parques e dos jardins elegantes, Watteau da poesia.

"Fabrica o verso admiravelmente, mas offerece maior numero de bellos versos do que de bellos livros. Esquece-se de compôr a obra pelo prazer de fazer brilhar o espirito pela pintura, ou antes a descripção de mil pormenores.

"Dando sorte a cada um de seus versos, descuida-se da fortuna do poema", costumava Rivarol dizer com o fino espirito que tanto tinha.

Seja como fôr, a sua tão linda apostrophe ao café será eternamente lembrada enquanto houver quem torne a infusão que Virgilio desconheceu e Voltaire adorava. No Brasil certamente jamais se apagará a memoria do autor dos Jardins e dos Tres Reinos da Natureza.

Nem jamais cahirão no olvido os famosos alexandrinos do canto sexto do ultimo destes poemas descriptivos.

Il est une liqueur, au poète plus chère,
Qui manquait à Virgile et qu'adorait
IVoltaire,
C'est toi, divin café, dont l'aimable li-
liqueur,

Sans altérer la tête épanouit le coeur.
Ainsi quand mon palais est émuoussé par
l'âge,
Avec plaisir encor je goûte ton breuvage.
Que j'aime à préparer ton nectar pré-
cieux!

Nul n'usurpe chez moi ce soin délicieux.
Sur le réchaud brûlant, moi seul tour-
nant la graine,
A l'or de ta couleur fais succéder l'ébène.
Moi seul, contre la noix qu'arment ses
Idents de fer,
Je fais en le broyant, crier ton fruit amer.
Charmé de ton parfum, c'est moi seul
Iqui, dans l'onde

Infuse à mon foyer ta poussière féconde:
Qui tour à tour calmant, excitant tes
Ibouillons,
Suis d'un oeil attentif, tes légers tour-
Ibillons.

Enfin de ta liqueur lentement reposée,
Dans le vase fumant là lie est déposée;
Ma coupe, ton nectar, le miel américain
Qui du suc des roseaux exprima l'Afri-
Icaïn,

Tout est prêt: Du Japon l'émail reçoit
Ites ondes,
Et seul tu réunis les tributs des deux
Imondes.

Viens doux, divin nectar, viens donc ins-
Ipire moi.
Je ne veux qu'un désert, non Antigone
I[et toi.

A peine ai-je senti ta vapeur odorante,
Soudain de ton climat la chaleur péné-
Itraute

Réveille tous mes sens, sans trouble,
 Isans chaos
 Mes pensers, plus nombreux, accourant
 à grands flôts.
 Mon idée était triste, avide, dépouillée,
 Elle rit, elle sort richement habillée
 Et je crois, du Génie éprouvant le réveil
 Boire dans chaque goutte, un rayon de
 Isoleil.

Após Delille, vemos Castel (Renato Ricardo Castel (1758-1832), homem pacífico e benevoló, dil-o Staff, um de seus biógrafos, "alma candida que se reflectia em ameno versejar didactico. Teve como discípulo um poeta fescenino, mas delicado, o Conde de Chévigné, cujos brejeiros Contes remois são muito conhecidos, e reeditados, tendo, até, tido a honra de o illustrar o grande pintor que foi Meissonnier.

Poeta e naturalista, professor do Collegio Louís-le-Grand, publicou em 1797 o Poème des plantes, que Ukers, confiado em Jardin, diz, erradamente, ter sahido em 1811, quando a quarta edição é que data deste millesimo. Versejador monotonó e derramado, possui comtudo certa graça. E ao café consagrou uns alexandrinos agradaveis.

Assim por exemplo estes, que Jardin transcreve:

De brillants végétaux, favoris de Phébus,
 Offrent dans ces climats lés plus rares
 Ivertus;
 Délicieux moka, ta sève enchanteresse
 Réveille le génie et vaut tout le Per-
 Imesse.

Mais ou menos desta época é a cantata consagrada ao café por Luiz Fuzelier (1672 - 1752), theatrologo abundante, cujos versos, segundo La Harpe, revelam imaginação e talento poetico.

Esta cantata foi musicada por Nicolau Bernier (1664-1734), mestre da Capella Real. Bem agradável é tal peça, cujo principal escopo parece ser o louvor das virtudes anti-alcoolicas do café.

Café quels climats inconnus
 Ignorent les beaux feux que ta vapeur
 Inspire ?

Tu comptes dans ton vaste empire
 Des lieux rebelles à Bacchus
 Favorable liqueur dont mon âme est
 Irvie
 Par tes enchantements augmente nos
 Ibeaux jours
 Nous domptons le sommeil par ton heu-
 Ireux secours,

Tu nous rends le moments qu'il dérobe
 à la vie.
 Favorable liqueur dont mon âme est
 Irvie
 Par tes enchantements augmente nos
 Ibeaux jours.

.....
 Café du jus de la bouteille
 Tu combats le fatal poison,
 Tu ravis au Dieu de la treille
 Le buveur que ton charme éveille,
 Et tu le rends à la raison, etc.

Entre outros poetas francezes antigos de renome e que cantaram as glorias do café citam-se Ducis e Berchoux.

João Francisco Ducis (1733-1816), o amavel poeta de versejar fluente, simples e gracioso, tão insubmisso á moda e á tyrannia das escolas, diz Villemain, o apaixonado adaptador de Shakespeare ao theatro francez, escreveu as delicadas estancias à mon café.

Em 1800 publicou Berchoux (1765-1839), o espirituoso autor do "quem nos libertará de gregos e romanos?", o seu celebrado poema da Gastronomie, de que tantos versos passaram a ser axiomas literarios, como por exemplo:

Rien ne doit déranger l'honnête homme;
 Iqui dine;
 Un diner sans façon est une perfidie.

Neste carme celebre não podia o poeta lyonnéz deixar de celebrar o café e assim o fez no quarto canto.

Mas depois de Delille quem é mais citado, dentre os poetas francezes, apolo-gistas do café, é Esmenard, não José Alfonso, no dizer de Larousse, e sim José Estevam, affirma Staff, valendo-se de informações de familia. A seu respeito falaremos largamente a proposito de De Clieu e sua aventura celebre.

Reunindo uma serie de citações menos importantes, refere-se Ukers a uma collectanea de Chants bretons, onde occorrem muitas peças laudatorias do café. Entre ellas, sobretudo, destaca certa poesia de 96 versos, em que se descreve a poderosa attracção exercida pela beberagem arabica sobre o bello sexo e seu papel notavel como factor da felicidade domestica !

Curiosa peça é certo canto da velha Armoria, em que se conta que nas antigas éras da Bretanha fôra o café privilegio de nobres e ricos, para depois passar a bebida do pobre.

Fala ainda Ukers num éloge du café de Jacques Estienne (1711), cujo nome

não vemos citado nos dicionários encyclopedicos e não nos parece da familia dos famosos impressores e eruditos, e um trecho *Le Café* de um poeta marselez *La Grandeur de Dieu dans les merveilles de la Nature*.

Pssando a uma resenha dos velhos vates inglezes, que entoaram lóas ao café, cita Ukers, inicialmente, um dos maiores nomes das letras de todos os tempos: John Milton, que nos seus *Comus* assim acclamou a infusão arabica.

One sip of this

Will bathe the drooping spirits in delight
Beyond the bliss of dreams.

(Um sorvo banhará no deleite além da beatitude do sonho os espiritos amorticidos).

Nada mais arroubado poderia dizer o epico immortal do *Paradise lost*.

Dos fanaticos do café tambem foi o grande Alexandre Pope, cerebração formidavel em corpo de anão corcundinha, o que lhe provocava, continuamente, a atrabile e lhe valia, pela ferinidade dos conceitos, enorme quantidade de inimigos. cantou o

Coffee, which makes the politician wise
And see through all things with his half-shut eyes...

(O café que dá criterio ao politico e o faz ver todas as cousas com o olho entreaberto).

Sabe-se quanto o autor do *Ensaio sobre o Homem*, o traductor talentosissimo da *Iliada* e da *Odyssea*, vivia amargurado pelo physico quasi teratologico e a debillidade congenita.

Sentia sempre um frio horrivel, precisava viver acolchoado em lã, ser vestido e despido, envergava uma especie de collete-armadura, para se manter erecto, e, ainda por cima, soffria de horriveis enxaquecas.

Estas elle as combatia tomando café, abundantemente, diz-nos Carruther em sua *Vida de Pope*.

E' o que parecem explicar estes versos do grande chefe da poesia classica ingleza.

As long as Mocka's tree shall grow
While berries crackle, or while mills
While smoking streams from silver
Or china's earth receive the sable tide
While fragrant steams the bended head

Or grateful bitters shall delight the taste
So long her honors name and praise
Tshall last.

(Tanto quanto a arvore abençoada de Moka viceje as cerejas estalarem e os moinhos moerem, emquanto os jactos fumegantes se erguerem dos vasos argenteos e a porcellana receber o negro fluxo; emquanto o café for querido das nymphas britannicas e seus vapores odoriferos reconfortarem as cabeças inclinadas e seu grato amargor deliciar o paladar, assim hão de lhe durar as honras, o nome e o louvor).

Ora, tendo Pope nascido em 1688 e morrido em 1744, vê-se que, em relação ao café, na Inglaterra, representou o papel de Voltaire além da Mancha.

O famoso Furto da fechadura procede dos salatorios de um café.

Olhem! a sala das canequinhas e colhe-
[res está apinhada.

Em altarcz rebrilhanes de laca realça-se
A lampada de prata: chammejam os espi-
[ritos do fogo

Dos vasos argenteos o grato licor escorre
Emquanto a porcellana recebe o fume-
[gante fluxo

Ao mesmo tempo acariciando o odorato
[e o paladar.

Frequentes tigeladas prolongam o rico
[repasto

Immediatamente borboleteia em torno da
[assembléa a orchestra aerea

Alguns, ao sorverem o fumegante licor
[vaporoso.

Sobre o seu pannejamento abrem as
[plumas queridas

Farfalhanes e conscios do rico brocado
O café que torna o politico sensato

E o faz ver atravez de todas as cousas
[com os olhos entreabertos

Incute por meio de seus vapores ao ce-
[rebro do barão

Novos estratagemas e o deslumbrante
[facho faz conquistar.

Doentio como era não podia Pope dispensar, dia e noite, os soccoros de sua creada, cujo somno perturbava, a cada momento, pedindo-lhe café. Tinha aliás, como habito, elle proprio, moer e preparar a infusão. Outro grande apreciador setecentista do café, embora muito menos afamado do que Alexandre Pope, foi William Cowper (1731-1800) que alguns pretendem ter sido traductor de

Homero mais fiel do que o proprio Pope, o tímido e melancólico poeta da deliciosa ballada de John Gilpin.

Acabou dementé, com intervallos de lucidez, em que produzia lindas cousas repassadas de real sensibilidade e a comprehensão exacta das bellezas da Creação.

Em sua *Pity for poor Africans*, citada por Ukers, exclama:

Ah! quanto delles me compadeço, mas
[devo emmudecer!

Pois que fariamos sem assucar e rhum?

De assucar, sobretudo, tão necessitados
[somos!

Que! Renunciaríamos ás nossas sobreme-
[sas, café e chá?

Assim era por meio de palavras compassivas que engodava a si proprio, naquelles tempos de campanha tenaz do grande Wilberforce, quando algum protesto mais energico podia prejudicar-me o bem estar e o conforto. Além destes poetas antigos, encarecedores do uso do café, cita Ukers diversos outros, muitos delles anonymos e, sem grande valor, inglezes e americanos.

Affirma o autor de *All about coffee* que a primeira peça theatral ingleza em que se faz allusão a café é um tal *Tango Wiles or the Coffee House*, comedia de 1667, da autoria de um tal Thomas Serf. A sua estréa concorreram os dous mais altos personagens da monarchia britanica o rei Carlos II e o principe de Galles, futuro Jayme II!

Desta comedia diz o famoso Samuel Peppys, o autor das celebres *Memorias* cifradas, e, a muito custo, decifradas, que tanto o celebrisaram: é a peça mais ridicula e insípida que em toda a minha vida assisti.

Refere Ukers ainda *A Bold Stroke for a wife* de Suzanna, Centilivre representada em 1719, em que ha uma scena de café. Nella occorrem uns garotos a berrar: café fresco, senhores, café fresco! chá-bom!

Em 1730 publicou Fielding uma comedia, *The coffee house policeman or Justice caught in his own trap*, mas não sabemos se angariou applausos.

Muito mais deu que falar de si a *The coffee house*, do Reverendo James Miller, que se representou em 1737 no *Theater Royal* de Drury Lane. Era uma adaptação de *Le Café* de João Baptista Rousseau.

Um dos primeiros trechos de musica, referente ao café, ocorre nesta comedia

em um acto, e entrecortada de arias, cuja ultima vem a ser a cantiga, em cinco estancias, da lavra de um tal Caret.

Assim começa:

Quanto prazer proporciona um café
Onde se lê e se ouve como o Mundo roda
[alegremente

Onde a gente ri e tagarella disto, daquillo
[e daquillo outro...

A representação desta comedia, ou cousa que valha, quasi trouxe grandes desordens em Londres, pois fôra visivelmente escripta para ridicularisar e deprimir certa Mrs. Yarrow, a dona do *Dick's coffee house*, e sua filha.

E como fosse este café o lugar de encontro predilecto dos maçons das *Lojas dos Templarios* e estes estimassem muito a ambas as senhoras não só fizeram assuadas no theatro, sobretudo no dia da estréa, como andaram perseguindo e ameaçando o mordaz reverendo James Miller.

Em 1694, e em Pariz, fez João Baptista Rousseau que então apenas contava 23 annos, representar, no *Theatro Francez*, *Le café*. Parece que tal peça só teve uma recita. Sabe-se, aliás, quanto foi o autor das *Odes* e *Cantatas* theatrologo desastrado.

Nesse tempo era o celebre poeta lyrico assíduo frequentador do famoso café Laurent, ponto de encontro dos beaux esprits e do qual teria de se afastar, dous annos mais tarde, em virtude das perversidades que a inveja lhe fizera escrever contra os confrades.

Pateado com o Jason e o Adonis renunciou Rousseau, em 1700, ás glorias do palco.

Affirma Ukers, sem citar a procedencia, que Voltaire disse de *Le café*:

"Esta peça, obra de um rapazola, sem o minimo traquejo, ainda, das letras e do theatro, parece apregoar a apparição de novo genio".

Ora, Voltaire nasceu exactamente em 1694, no auno da representação de *Le café*. Assim, pois, quer nos parecer que ou a citação não lhe deve ser attribuida ou um descuido do autor americano levou-o a empregar o indicativo presente em vez do preterito.

Na época em que a peça de Rousseau foi ao palco era costume, entre os donos dos cafés de Pariz e seus empregados, trajarem-se a armenia.

E' o que nos relata *La Foire Saint Germain*, comedia em um acto e em prosa, representada pela primeira vez, a 19 de

janeiro de 1696, e obra de Florent Dancourt, o conhecido autor-actor a quem o Rei Sol tanto apreciava.

Nessa "Foire Saint Germain um dos principaes personagens é o "velho Lorange", negociante de café.

Num dos seus dialogos declara o tal Lorange a uma dama, vendedora de roupas feitas, que se naturalisara armenio pelo prazo de tres semanas.

Em 1760, representou-se, em Pariz, outra peça que se prende a uma das mais notaveis ephemerides litterarias relativas ao café. Intitulava-se *L'Écossaise* e passa por ser da autoria illustre, illustrissima, de Voltaire.

Diz Ukers que tal comedia se intitula *Le café ou l'Écossaise*. Apareceu como procedente da penna de um inglez, Hume, e traduzida para o francez por um Jeronymo Carré.

Era violenta satyra contra Fréron, o mordacissimo critico que ao autor de *Méropé* e de *Zaire* não deixava em paz em sua *Année litteraire*.

E contra quem escreveu o susceptivel criticado o famoso epigramma:

*L'autre jour, au fond d'un vallon,
Un serpent mordit Jean Fréron
Que pensez vous 'qu'il arriva?
Ce fut le serpent qui creva!*

Teve a tal Escosseza enorme triumpho, e nella apparece um "Frelon", venal, impudente e vil.

Teve Fréron o bom gosto de assistir á representação e della deu um apanhado, summamente vivaz e engraçado.

Passa-se num supposto café de Londres.

Em summa, o resultado obtido pelo autor da mediocre *Henriade* não attingiu o seu desideratum. Nas comedias, aliás, era elle assaz fraco, justificando, em parte, o dito de um critico que se fossem representadas no Inferno até ao Demonio fariam morrer de tédio.

E como Voltaire, irascibilissimo, e sensibillissimo aos reparos dos criticos, imprimiu um epigramma contra Fréron, numa folha onde se via a figura de um asno dedilhando uma lyra, retrucou-lhe o mordaz adversario, declarando que a tão deliciosa satyra acompanhava o retrato de seu autor.

Este *Le Café* foi traduzido para o inglez, e representado em Londres. Parece aliás que Voltaire escrevendo a tal Escosseza bastante se inspirara em Goldoni, o Molière italiano, cuja *La Bottega di*

Caffé se representara em Veneza, e em 1750, com muita acceitação

Causidico, jurisperito, magistrado, a grande reputação de Anthelme Brillat Savarin (1755-1826) não lhe provém, comtudo, das letras juridicas e sim das paginas famosas da *Physiologie du Goût*, livro que o immortalizou, como de sobra é sabido.

E' tambem dos que se arrolam na lista dos maiores apreciadores e apaixonados do café, com Voltaire, Kant e Balzac á testa.

Naquella obra imperecivel, pelo bom gosto e o espirito de epicurista, com notavel graça redigiu as *Meditações da Gastronomia*, transcendente obra theorico-historica, e actual, dedicada aos gastronomicos parisienses por um professor membro de varios gremios scientificos, rezam-lhe os sub-titulos.

Falando do café exclama arroubadamente:

"Vós, abbades e bispos mitrados, e portadores do baculo, que dispensaes os favores do Ceu, e vós temerosos templarios que vos armastes para o exterminio dos sarracenos, nada conhecestes do suave influxo reparador quer do nosso chocolate quer da cereja arabica instigadora do pensamento!

O', quanto de vós me compadeço!"

Falando de escriptores cafeiphilicos refere-se Ukers ainda a um Gourcuff, que não conhecemos, citando-lhe, solecisticamente aliás, o titulo de uma obra. *De la café* (sic) *épître attribué* (sic) *à Senecé*.

Sobre o periodismo inglez exerceu enorme influencia Sir Richard Steele com o seu *Tatler* (o Tagarela), orgão de renovamento da imprensa, que data de 1709.

Tanto o *Tatler* como o *Expectator* de Addison (1711) eram jornaes dos cafés, referindo-se, a cada passo, aos costumes e opiniões destas casas publicas.

Conta o autor de *All about coffee* que, em 1758, appareceu, em Pariz, uma folhucula periodica intitulada: *O café, litterario, artistico e commercial*, editado por um tal Carlos Woinez, publicação aliás ephemera. Tinha aliás suggestiva epigraphe: "*O Salon (litterario) mantem-se mercê dos privilegios de casta e o café pelo igualitarismo*".

Na literatura dramatica italiana as referencias ao café são mais recentes.

Das suas peças antigas a mais celebre é a de Carlos Goldoni, o celebre e fecundissimo theatrologo veneziano (1707-

1793), chamado pelos francezes o *Molière italiano*. Remodelador do theatro da península que cahira nas mais sordidas saloïadas, tambem escreveu comedias em francez, como geralmente é sabido.

A sua *La Bottega di caffè*, representada em Veneza e em 1750, fina satyra de costumes, tem como scenario o famoso Café Floriano da Praça de São Marcos.

Foi Goldoni, aliás, um dos grandes fanaticos do licor arabico. Appreciava, muito, frequentar o ambiente dos cafés, por toda a parte por onde passava, em suas longas viagens, na Italia ou fóra da península.

Em outra de suas comedias, a *Esposa persana*, ha um trecho curioso em que occorre a descripção do processo de preparação do café em meïados do seculo XVIII.

Diz um dos personagens, certa escrava:
Aqui está o café, senhores, proveniente
[da Arabia

E trazido pelas caravanas a Ispahan
O café da Arabia é certamente sempre o
[melhor,

De um lado brotam-lhes as folhas e de
[outro as flores
Filho de rico solo, aspira pela sombra
[ou por pouco sol

O fructo embora realmente muito pe-
[queno
Crescerá bastante para se tornar ver-
[doengo

Mais tarde quando empregado terá que
[ser moído de fresco

E conservado em lugar quente e secco,
[cuidadosamente guardado

De pequena porção se precisa para o
[preparar.

Ponha-a em dose sufficiente e não a
[esparrame sobre o fogo

Aqueça-a até que a espuma cresça e
[então deixe-a abaixar fóra do fogo

E pelo menos faça-o assim sete vezes
[que o café estará prompto
[num instante.

Balthazar Galuppi, o compositor veneziano de opera-buffa, hoje tão esquecido (1706-1785) e, no entanto, autor de muito renome em seu tempo, a ponto de ser chamado pela grande Catharina para regente da opera imperial de Petersburgo, escreveu uma opereta *Il caffè di campagna*, representada em 1762, e na qual, affirmam os criticos, demonstrou muita

verve, alegria e inspiração melodica fresca.

Refere-se Ukers a um autor, Angelo Rambaldi, que, em Bolonha, publicou uma *Ambrosia arabica*, *caffé discorso*, obra em dezoito secções, descrevendo as origens, os processos da cultivação, da torração da cereja e preparação da beberagem.

Aliás a bibliographia italiana é bastante extensa, desde o seculo XVII.

Assim, segundo Bruno Belli, em seu *Il caffè* (Milão, 1910) são da éra seiscentista a *Virtu del caffè* de Domenico Magri (Roma, 1671), *Dell'uso dell'abuso del caffè* (Veneza, 1691), de Dallo Bona, *Poemata varia* de P. T. Strozza (Napoles, 1689), *Il caffè con piu diligenza esaminato* (Palermo, 1674, de Giuseppe Galleano).

No seculo XVIII cita este autor as obras de Andréa Alberti *Il caffè descritto ed esaminato* (Messina, 1702), Michele Alberti: *De coffeae potus uso noxio diss* (1730), Civinini, *Delle storia e natura del caffè* (Florença, 1734), Giorgio Baglivi, *Opera medico pratica* (Pariz, 1783), Giovanni Giacomo Zannichelli, *Osservazioni in torno all'abuso del Caffé ed alle virtù di un nuovo té veneziano* (Veneza, 1755).

E sem a citação de datas, refere-se ainda a muitos outros escriptos como os de Constantini, Corre, Gemelli, Carevi Pauli, Peretti, etc.

Assim como vemos, quando o Brasil amanhecia para o café, nos grandes paises occidentaes, que desde quasi seculo e meio consumiam largamente a infusão arabica, numerosas manifestações das letras e das artes documentavam o gosto que iam tomando as nações pela bebida, por Voltaire adorada.

Valendo-nos da obra prestante de Ukers, lembremos algumas destas demonstrações mais celebres agora no campo da Arte.

Parece que se deve a Adriano Van Ostade (1610-1685) a mais antiga pintura europeá que retrata um interior de café. Foi gravado por Beauvarlet este quadrinho do grande discipulo de Franz Hals, tão illustre quanto o famoso mestre.

William Hogarth (1697-1764), um dos maiores nomes da escola ingleza, tambem muito se comprazia em retratar interiores de cafés.

É' de 1733 o seu quadro o *Club de White's coffee house*, da série *The Rake's Progress*, e de 1738, o *Tom King's cof-*

fee House in Covent Garden, da série *Four times of the day*.

Entre os quadros celebres da Escola Franceza que se prendem á historia do café citam-se o *Petit Déjeuner*, de Boucher (1703-1770). E' documento valioso, pois data de 1744 e representa uma sala de jantar onde se vê um serviço de café.

No retrato da Pompadour, por Carlos Van Loo, apparece uma negra offerecendo á bella (?) Antonietta Poisson uma canequinha de café.

Regnante, a Du Barry, quiz tambem o seu retrato, quando a tomar café, como a illustre antecessora.

Passou tal quadro por obra de Drouais e data de 1771, mas parece que foi feito pelo gravador Dagoty.

Nessa popular composição vê-se a rainha franceza, da mão esquerda, tomando uma chicara de café, que lhe apresenta o famoso negrinho escravo Zamora, a quem tanto apreciava. E no entanto, seu futuro traidor, de 1793, causador de sua subida ao cadafalso...

Contemporaneo destes artistas é o celebre caricaturista inglez Rowlandson (1756-1827), cujo *Cachorro louco num café*, e o *Café Francez*, são muito populares na Inglaterra.

Quanto ás primeiras manifestações musicaes que tomaram o café para thema de suas inspirações, cita Ukers *Le Café*, da autoria de um tal H. Colet, professor de harmonia no Conservatorio de Paris.

Data de 1711 e teve, para fins de circulação, o beneplacito de Voyer d'Argenson, então Intendente de Policia.

Não se sabe quem haja sido o autor da poesia (?) sobre a qual Colet se inspirou para fabricar a melodia, aliás bem singela.

Si vous voulez sans peine
Vivre en bonne santé,
Sept jours de la semaine,
Prenez du bon café,
Il vous préservera
De toute maladie
Sa vertu chassera
Là, là
Migraine et fluxion
Don, don
Rhume et mélancolie.

Ao conjuncto da musica e da letra podemos applicar, *servatis servandis*, a famosa comparação lafontaineana, *Si vo-*

tre ramage se rapporte à votre pluma-ge...

Um dos maiores nomes da arte musical deve ser aqui agora lembrado.

Quando em principios do segundo quartel do seculo XVIII, começaram os doutores allemães a guerrear o uso do café, deu-se o seguinte interessantissimo facto: o falatorio dos taes medicastros levou um homem genial a usar de seu talento para protestar contra semelhantes imbecilidades. Era elle o immortal João Sebastião Bach, que então escreveu a *Cantata do café*, em 1732, de que já falámos.

E' uma especie de opereta, em um só acto, espirituoso libreto em que se vê um pae solícito procurando afastar a filha querida dos perigos de tomar café, a bebida da moda.

Não é este, porém, o genero que se conhece do immortal Bach das fugas, dos preludios e da *Paixão segundo São Matheus*.

"Raramente se pensa em Bach como humorista, observa Ukers, mas o estro desta sua opereta é tão espirituoso e vivaz, suas árias tão alacres, que demonstram o que seria a obra do mestre se tambem se dedicasse á musica ligeira."

Mostra-se aliás o nosso autor yankee conhecedor imperfeito da obra do grande compositor saxonio, cuja musica nem sempre é austera e grandiosa. Tambem revelou a incomparavel mestria em generos amaveis, como por exemplo nessa deliciosa *Cantata profana* (n. 212), obra prima de humorismo musical.

Schlendrian, o pae cheio de ternura, atanaza a filha, Lieschen, incitando-a a deixar o vicio da moda.

Vendo que a não convence, acaba ameaçando-a de que lhe não permitirá arranjar marido!

E a moça, fanatica do café, canta uma aria deliciosa.

Ei! wie schmeckt der coffee süsse,
Lieblicher als tausend Küsse
Milder als Muscaten wein
Ei, ei, wie schmeckt der coffee ei.

(O' como é suave ao paladar, mais agradável do que mil beijos, mais doce que o vinho Moscatel!)

Atemorisa-se a pequena, mas a victoria paterna é de curta duração: faz ella ver ao feroz inimigo do café a incoherencia do procedimento. Tanto a mulher como a sogra são grandes apreciadores

da beberagem negra. Um trio final consagra o triumpho da menina.

Interessante a observação de Ukers, a saber: no libretto surge a palavra *coffee* e não *kaffee* que era de esperar, visto como é o texto escripto em allemão e não em inglez.

Quanto á architectura dos primeiros tempos dos cafés specimen digno de nota vem a ser o edificio do Caffè Pedrocchi em Padua, Italia, no local de maior importancia da cidade universitaria.

Seu proprietario Antonio Pedro, que começara a vida como obscuro botiquineiro, grato á industria do café, que o enriquecera, entendeu construir o mais bello café do mundo. E realmente, pondo mãos á obra, em 1816, conseguiu erigir um edificio que se tornou famoso, não só na peninsula como em toda a Europa, e foi, durante bastante tempo, o mais notavel café do Universo.

A industria dos metaes, e a ceramica, forneceram enorme contingente á historia das artes applicadas relativas ao café.

No livro de Ukers longas paginas se consagram á descripção de specimens de cafeteiras artisticas e serviços completos de café existentes nas collecções dos grandes museus do Universo. Algumas destas peças valem pela antiguidade, como as cafeteiras de 1681 e 1689, uma dellas pertencente ao Victoria and Albert Museum e, outrora, á Companhia das Indias Orientaes, segundo reza a Inscrip-

ção: "The gift of Richard Sterne Esq. to ye Honorable East India Comp."

O vaso de 1689 é de propriedade do rei Jorge V.

Vêm depois os vasos de prata lavrada, de que ha numerosas producções de peças do Metropolitan Museum de Nova York, do Museu Nacional dos Estados Unidos e procedentes dos seculos XVII e XVIII.

Tambem no *All about coffee* occorrem outras reproducções de bules, taças, serviços de café, de porcellana chinesa, ingleza, franceza, sobremodo interessantes.

A nossa contribuição lusitana e brasileira brilha pela ausencia.

Entretanto já no seculo XVIII havia serviços de café muito bem trabalhados, segundo o gosto da velha ourivesaria portugueza.

Ha em S. Paulo um, infelizmente incompleto, datado de fins do seculo XVIII. Pertenceu á casa do Brigadeiro Luiz Antonio de Souza Macedo e Queiroz (1760-1819), o homem mais opulento da capitania paulista, e uma das maiores fortunas do Brasil joanino.

Este serviço passou a ser propriedade de seu filho, o Senador do Imperio, Barão de Souza Queiroz (1806-1891) e das mãos deste a seu neto Dr. Antonio de Souza Queiroz (1844-1920), pertencendo actualmente a sua bisneta D. Sara de Souza Queiroz de E. Taunay.

CAPITULO XIX

A influencia de Soliman Agá em França. Os cafés celebres de Paris. Os cafés e a Grande Revolução

Falando da influencia enorme exercida por Soliman Agá na propagação do uso do café, observa Paulo Porto Alegre:

“Partiu o embaixador turco, e algum tempo depois, quando o uso já era bastante commum, decidiram-se os negociantes de Marselha e Lyão a mandar vir de todos os pontos do Oriente navios carregados desse genero.

Até essa época, o café não havia ainda transposto a soleira do rico; seu preço exorbitante, e a circumstancia de ser encarado como bebida de méra fantasia, não o tinha tornado em França de um uso geral e ao alcance da bolsa do pobre.

Além do pequeno ensaio feito no Petit Châtelet, para a venda publica, durante o reinado de Luiz XIII, ensaio esse que durou pouco tempo, não existia antes dessa época um unico café publico do genero dos que hoje conhecemos.

Foi pouco mais ou menos, no anno de 1672, que se installaram alguns cafés, para commodidade dos amadores, que o não podiam preparar em suas casas. Esses locais eram tão pobremente guarnecidos que o publico que os frequentava, não era o mais proprio para enriquecel-os.

Parece que o primeiro café publico parisiense foi devido a certo armenio chamado Pascall. Installou-o na feira do bairro de Saint Germain, no local onde depois houve praça do mercado.

Era verdadeira taberna, que só logrou mediocre clientella, e Pascall, uma vez acabado o periodo feiral, transferiu o estabelecimento para o Quai de l'École.

Diz Ukers, sem declarar a procedencia do informe, que este primeiro café parisiense datava de 1672, e o armenio viera para Paris com Soliman Agá. Valia-se o oriental dos prestimos de creadinhos vestidos á turca. Circulavam entre a multidão offerecendo café, em canequinhas. Era este forte e dahi lhe proveio a designação popular de petit noir, que até hoje persiste.

Durava a feira dois mezes, e findo este prazo, o armenio transferiu o seu estabelecimento para o caés vizinho do Pont Neuf.

Conta o autor do All about coffee, que os resultados de Pascall foram mediocres. Quasi todos preferiam ao petit noir, o vinho, e os espirituosos.

Continuavam, comtudo, os seus garçons a offerecer o genero pelas ruas, aos gritos de café! café! Mas afinal, desanimado de vez, mudou-se Pascall para Londres, onde então havia muito maior freguezia para a bebida arabica. Sua clientella era apenas de estrangeiros e de cavalleiros de Malta.

Não conseguindo o apoio da Córte, e dos grandes do Reino, propagou-se o uso do café, muito lentamente, em França.

Em 1672, outro armenio, um tal Maliban, abriu café tambem perto da Abbadia de Saint Germain, na rua de Bussy. Tambem vendia tabaco. Mudou-se depois para a rua Féron, perto de S. Sulpicio. Mas não se deu bem em Paris, e lá se foi para a Hollanda, deixando o negocio a um seu auxiliar, certo Gregorio, que era persa.

Este transferiu o botequim para a rua Mazarine, perto da Comedia Franceza então fronteira á rua Guénégaud. Em 1689, mudar-se-ia o theatro para a rua des Fossés Saint Germain. Deixando o negocio, passou-o a um compatriota chamado Mekara.

Transferiu Gregorio o seu café para o local do novo theatro, receioso de perder a clientella dos frequentadores da Comedia. Mas parece que pouco lucrou. Voltando á sua cidade natal de Ispahan pasára o negocio a um liegense Le Gantois.

Vendedor ambulante que se tornou então popular, foi certo rapazinho de Creta conhecido por Le Camelot. Fazia grande berreiro pelas ruas da capital franceza, a gritar: café! café!

Em frente ao Theatro Francez, na rua chamada de l'ancienne Comedie, abriu-se novo café, o qual não tardou a mover grande concurrencia ao de Gregorio. Era chamado Café Procopio, de um siciliano de Palermo ou florentino, Procopio Cettelli, ou Cotelli, segundo quer Ukers. Já tivera outro na rua de Tournon. Foi o primeiro que se lembrou de enfeitar esse genero de estabelecimentos com luxo oriental, actualmente tão frequente nos

bellos cafés europeus e americanos. Vendia-se ahí não só o café, mas toda a especie de bebidas geladas e sorvetes.

Algum tempo depois, teve Procopio por imitador outro oriental chamado Estevão, oriundo de Alepo, o qual tambem por muito tempo dirigiu um café, ornado com o gosto e luxo dos que em Constantinopla vira. Estava situado á rua Saint-André-des-Arts, em frente á ponte de Saint Michel. Foram estes os primeiros cafés publicos de Paris.

Era esperto o siciliano; procurou sobretudo attrahir gente fina e rica.

Diz um contemporaneo: "Vae ao café do Procopio, tambem chamado o Antro do Procopio (por muito escuro, mesmo ao meio do dia e mal illuminado á tarde). Alli verás como freguezes, frequentemente, uma collecção de esqueleticos, além de lamuriosos poetas, com ares de phantasmas."

Durou este café do Procopio até 1875!

Ao mesmo tempo que estes primeiros cafés se installavam, andavam homens pelas ruas vendendo café aos copos, conta-nos P. Porto Alegre.

Legrand d'Aussy descreve o aspecto curioso desta especie de cafés ambulantes.

"O primeiro, diz elle, que fez este commercio, foi um côxo baixo, appellidado o Candiota... Teve por successor a um oriental por nome José, o qual, depois de ter exercido por algum tempo este meio de vida, abriu successivamente diversos cafés em alguns logares da cidade, dos quaes o ultimo achava-se perto da ponte de Notre Dame. Depois seguiram-se a elles, outros. Cingidos de um avental branco, traziam deante de si um cesto de folha de Flandres, onde tinham todos os utensilios necessarios á preparação do café.

Na mão direita levavam um esquentador com uma cafeteira; na outra, uma especie de maringue com agua para encher a cafeteira quando assim fosse preciso.

Percorriam as ruas com este apparelhamento, apregoando, em voz alta, o seu café. Da rua, os chamavam para as casas, onde, por dois vintens, tomavam um copo grande de café com assucar. Mas esta maneira de vender não teve grande successo, porque naquella época, o uso da bebida não tinha ainda chegado ás classes inferiores."

Diz Ukers, que o primeiro mercador com licença official de vender café em França foi um tal Francisco Damane,

burguez de Paris, que alcançou tal privilegio graças a um alvará de 1692.

Deu-lhe o Rei, por dez annos, o direito exclusivo de vender café e chá em todas as provincias e cidades do Reino de França, além dos demais territorios, submettidos á sua soberania.

Tambem lhe permittiram manter um deposito destes generos.

Na época em que, com grande impulso, começou o café a propagar-se em Paris, não se encontrava ainda á venda em casa de todos os mercadores.

Vinha de Lyão ou Marselha, mas principalmente deste ultimo entreposto para o grão de Moka que ahí aportava via Alexandria, Smyrna e outros portos.

Começava o commercio cafeeiro a tomar extensão cada vez mais notavel, quando, em principios do seculo XVIII, quasi desapareceu, pelos enormes impostos lançados sobre o café da Arabia, em transitio pelo Egypto.

Custava então em França de 1\$920 a 2\$240 réis a libra! Tão elevado preço deu lugar á formação de uma companhia de negociantes de São Malo, que, organizando duas expedições, enviou em 1708 e 1713 navios a Moka. Dobrando o Cabo da Boa Esperança, dalli trouxeram dous grandes carregamentos, cujo preço no mercado se mostrou muito satisfactorio, tanto para a companhia como para os consumidores. Eram as famosas expedições de João de La Roque, que tanto deram que fallar de si.

Sobretudo depois que o navegador, primeiro historiador da introdução do café em sua patria, publicou a sua Viagem d'Arabia Feliz pelo Oceano Oriental e o estreito do Mar Vermelho realizada pela primeira vez por francezes nos annos de 1708, 1709 e 1710 (Paris, 1716).

A esta relação se ajuntam dous annos, o relato de uma viagem do Porto de Moka á costa do reino do Yemen (1711-1713). Un mémoire concernant l'arbre et le fruit du café, dressé sur les observations de ceux qui ont fait ce dernier voyage. Et un traité historique de l'origine et du progrès du Café, tant, dans l'Asie e que dans l'Europe, de son introduction en France, et de l'établissement de son usage á Paris.

Relatando a sua visita aos jardins reaes mostra-se La Roque interessante, pois ahí demonstra quanto os arabes de seu tempo acreditavam, piamente, não poder o cafeeiro vicejar fóra da Arabia.

Assim narra: "Nada ha de notavel nos jardins reaes a não ser os grandes tra-

balhos realizados para os dotar de todas as especies de arvores communs do paiz. Entre ellas os cafeeiros os mais bellos com que nos foi possivel avistarmos.

Quando os delegados francezes representaram ao Rei quanto era isto contrario aos costumes dos principes da Europa (que se esforçavam por proporcionar aos seus jardins as plantas mais raras), o Rei lhes respondeu: Realmente seria o cafeeiro muito commum na terra, mas nem por isso menos valioso; seu perpetuo verdor era extremamente agradavel, suggerindo-lhe a ideia de que os seus fructos em parte mais alguma do globo se encontravam."

E quando fazia presente daquillo, que provinha dos proprios jardins, causavalle grande prazer pensar que estava em condições de apregoar que elle proprio plantara as plantas, com as proprias mãos."

A entrada do café pelos portos do norte, via Amsterdam e Ruão, causou vivos protestos entre os marselezes, furiosos com semelhança de concorrência. Começaram a forjar intrigas, esforçando-se para que se prohibisse a importação por aquella via.

Pretendiam o direito e a faculdade exclusivas de prover o Reino. Devia o café entrar por via do Mediterraneo e do Egypto, por ser Marselha porto franco, entre outras razões especiosas.

Levaram finalmente uma representação ao Conselho Real, mas a despeito de todas as considerações e dos mais energicos esforços empregados, ninguém os attendeu.

Por toda a França propagou-se o costume da bebida arabica, tornando-se o paiz o vanguardeiro do consumo universal.

Em 1686, affirma Blegny, o imitador de Dufour, citado por Padberg: "Faz-se em Paris enorme consumo de café não somente nas lojas dos vendedores de licor, como nas casas particulares e nas das comunidades. Pouco falta para que os inglezes e holandezes sigam o exemplo dos turcos e pouco falta tambem para que nós, francezes, estejamos tão inveterados neste habito quanto elles."

Em fins do seculo XVII havia em Paris 250 cafés e em 1715, no dizer de La Roque, citado por Paulo Porto Alegre, uns 300.

Em principios do seculo XVIII, affirmava La Roque: "Ninguém, desde o mais modesto cidadão até pessoas da

mais alta gerarchia, deixa de o tomar pela manhã, diariamente, ou logo depois do jantar, sendo corrente o habito de se o offerecer em todas as visitas."

Como os aristocratas se mostrassem dos mais calorosos propugnadores da nova bebida, não tardou que nos cafés surgissem todas as magnificencias do Oriente, tapetes, jarrões, porcellanas, etc.

A principio, são os autores concordes em affirmar-o, não era a nata da sociedade franceza que constituia os frequentadores dos cafés. Verdadeiras tabernas onde tambem se serviam liquidos alcoolicos, foram elles, pouco a pouco, adquirindo feição mais civilisada, sobretudo depois do estabelecimento de Procopio.

Alargou-se tanto o commercio dos bottequins que varios negociantes tinham ao mesmo tempo, casas no bairro de Saint Germain e na feira de S. Lourenço. E o curioso é que a ellas concorriam homens e mulheres.

Nesta occasião já o café Procopio se convertera em local de encontro de numerosissimas figuras de maximo relevo da intellectualidade franceza. Escriptores, artistas, actores, "causeurs", passavam horas e horas, alli a discutir e a conversar.

Tornou-se a casa do Siciliano verdadeiro "salon" litterario. A vizinhança do theatro fazia com que a frequentassem muito os autores dramaticos e os artistas.

Assim entre os seus mais assiduos commensaes viam-se João Baptista Rousseau, Crébillon, Pison, Lemierre, etc., que alli encontravam Fontenelle, Voisenon, Sainte Foix, La Chaussée e quantos mais.

Com o augmento notavel do consumo da bebida, muitos restaurantes mudaram de normas annexando cafés a seus estabelecimentos.

Assim se deu com uma antiga casa de pasto, que datava de 1582 "La Tour d'Argent". Funcionava no Quai de la Tournele e passou a ser por muito tempo o mais elegante dos restaurantes parisienses, frequentado até pelos reis.

Nas mesmas condições cita Ukers Le tambour royal, de um tal João Ramponaux, a cuja casa frequentava até o proprio Luiz XVI. Mais tarde outro frequentador regio seria alli notado: a rainha Maria Antonietta. Passou mais tarde o tal Tambor Real a ser lugar de suspeita moralidade, tornando-se celebres, até, as suas festas carnavalescas e orgiacas.

Quasi todos estes cafés se encontravam no centro de Paris em torno do Pa-

lais Royal. Outro café antigo, contemporaneo de Procopio, celeberrimo, data da primeira metade do seculo XVIII e ainda hoje existe: o Café de La Régence. Fundara-o, segundo parece, pelos annos de 1689 um tal Lefèvre, parisiense que começara o seu commercio vendendo café pelas ruas, e depois abria botequim.

O nome, felicissimamente escolhido, data, segundo consta, de 1718. Foi o estabelecimento assim intitulado em honra ao nada casto Philippe de Orléans, o famoso regente Lieutenant Général du Royaume.

Alli se reuniam os cortezaõs, vindos das sessões de paço e córte, para a sua salinha estreita e atmospherica viciada.

Já, em 1760, tinha o Café de la Régence a grande honra de merecer de um dos maiores vultos das letras universaes, Diderot, um apanhado do aspecto de suas reuniões.

No Neveu de Rameau, escreve o formidavel encyclopedista "Seja com que tempo for é habito meu, invariavel, ir, pelas cinco da tarde, dar uma volta pelo Palais Royal. Se faz muito frio ou muito calor abrigo-me no Café de la Régence". A este concorriam muitas das maiores intellectualidades do seculo XVIII. Além de Diderot, Voltaire e d'Alembert.

Cousa curiosa, transformou-se o café em verdadeiro club de enxadrismo e que frequentavam os grandes, os maiores mestres do nobilissimo jogo indiano.

Alli pontificava o formidavel Philidor, musico assaz mediocre, mas campeão tremendo do taboleiro das 64 casas.

Outro habito se creou. As senhoras da alta aristocracia não ousavam apparecer nas salas dos cafés, onde havia ruidosas reuniões exclusivamente masculinas. Mas mandavam parar as carruagens á sua porta e faziam se servir pelos garçons que lhes traziam a bebida em chicaras de prata.

O café Procopio, cada vez mais, se prestigiava graças aos frequentadores de escol.

Voltaire, alli constantemente apparecia. Até se fechar o Café Procopio, passados dous seculos de sua existencia, mostrava-se a todos os frequentadores não só a mesa de marmore como a cadeira em que permanecia, diaria e longamente, o philosopho de Ferney.

Parece que apreciava immenso uma mistura de café e chocolate. Que grupo de

homens de talento e de genio surgia naquelle recinto! Além dos encyclopedistas como Diderot e Rousseau, outros grandes homens do porte de Beaumarchais, Condotet. Entre outros vultos de notavel reputação, Fontenelle, Piron, Crébillon, Voisenon.

Benjamin Franklin foi visto entre os commensaes, desde os primeiros dias de sua famosa embaixada em Paris. Tambem quando, em 1790, falleceu viu-se o Café Procopio enlutado por meio de uma série de demonstrações causadas pela perda do grande corypheu da republicanação universal.

Montesquieu, nas famosas Cartas persanas escrevia: "O café está muito em uso em Paris. Existe grande numero de casas publicas que o vendem. Em algumas aprendem-se novidades, em outras joga-se xadrez. Ha porém um, onde se prepara de tal modo o café, que dá espirito aos que o tomam, pelo menos de todos que dalli sahem, não ha ninguem que não acredite ter quatro vezes mais espirito do que antes de lá haver entrado".

Alludia o autor do Espirito das Leis ao Café Procopio ou ao Gradot vizinho da Escola de Medicina, e então muito afamado tambem, pela freguezia dos intellectuaes.

"Mas o que mais me causa extranheza, e merece reparos, é que o espirito desta gente nada tem de util a sua patria", observa Montesquieu.

Tendo encontrado um geometra á porta de um café do Pont Neuf resolvera entrar, em sua companhia, no tal botequim.

Espirituosamente commenta o que alli vira: o respeito com que os garçons tratavam, muito mais cortezmente, do que os dous soldados estafermos da porta, certo sujeito pallido e esqualido, que lhe disseram ser grande politico... de café, sujeito que se preoccupava muito com as operações dos exercitos e era da categoria daquelles nossos notaveis estrategistas, de 1865-1870 pittorescamente alcunhados, no Rio de Janeiro, generaes da rua do Ouvidor.

Tanto em fins do seculo XVII como em principios da centuria seguinte nos cafés parisienses notou-se que numerosos eram os freguezes que alli permaneciam horas e horas.

Os donos dos estabelecimentos, para reterem a clientela, resolveram annexar ao café a venda de outras bebidas e tambem comidas. Assim insensivelmente numerosos restaurantes que mais tar-

de se tornaram importantísimos, começaram como simples cafés.

Notavel iconographia conseguiu Ukers para o seu excellentè capitulo entre outros a curiosa gravura de Boisredon *Le café de Procope* (1743).

"No café Procope, diz um articulista do *Grand Dictionnaire du XIX Siècle*, discutia-se litteratura, politica, philosophia, religião, etc.

Para exprimir mais livremente o pensamento, os principaes visitantes imaginaram gíria especial.

Assim, ouvia-se Marmontel dizer a Boindin: "Para quem acredita em *Javotte*, *M. de l'Étre* é um personagem terrível, que se apraz em torturar *Margot*." O que significa: "Para quem acredita na religião, Deus é um personagem bem terrível, que se apraz em torturar a alma."

Ao lado destas conversas, onde as mais audaciosas idéas vinham á luz, atravez do brilho das intelligencias, outros lettradados silenciosos, entre os quaes sobressahia a figura melancolica de *J. J. Rousseau*, acompanhava as peripecias de uma partida de xadrez, ou, como se dizia então, empurrava a madeira.

Antes da época em que o Café Procope angariou tamanha notoriedade, graças á reunião de tão notaveis celebridades, outro tambem havia onde se encontravam homens de letras eminentes, o da viuva *Laurent*, situado á rua *Dauphine*. Tinha por freguezes *La Motte Saurin*, *Danchet*, *Crébillon*, *La Faye*, *J. B. Rousseau*, etc.

Tambem alli se discutiam os acontecimentos litterarios, criticavam-se as novas peças, emittiam-se idéas politicas e religiosas.

Alli surgiram os primeiros epigrammas, que provocaram o exilio de *Jean Baptiste Rousseau*.

Acabára este poeta de fazer representar, sem exito, aliás, o *Caprichoso*.

A bile facil de se lhe excitar, ainda mais se lhe azedára com o triumpho da opera *Hésione*, que *Danchet* logo depois fizera subir ao palco.

Desabafou-se contra os freguezes do café, a quem accusou da cabala arruinadora de sua peça, e atacou-os em quadras anonymas, cheias de fél.

Tornaram-se ellas cada vez mais satyricas e diffamatorias. Interveio a justiça e, fosse ou não fosse *Rousseau* o autor de toda essa versalhada, trouxe-lhe o processo á ruina."

Lembrando a notavel coincidencia de, em diversos paizes, escolherem os ade-

ptos das idéas novas aos cafés para o local de suas reuniões e debates, escreve o articulista:

"Se um grande numero de medicos admitte que o café é a bebida mais adequada para excitar, sem as perturbar, as funcções do cerebro, a ninguem surpreenderá vêr estabelecimentos, onde se o bebe, transformados em pontos de reunião em que se discutiam as questões relativas á intelligencia."

Apenas o uso do café se espalhára em *Constantinopla*, passaram os *kawha-kanés*, onde se vendia o liquido extrahido da fava de *Moka* a ser frequentados por pessoas letradas.

Depois dos cantos e dansas das cortesãs, após as partidas de xadrez, começava a conversa. A's historias antigas succediam-se as modernas, e as do dia. Acabou a politica por alli tomar tal importancia que o governo, inquieto, fizera fechar os *kawha-kanés*.

Vêmos a mesma medida adoptada na *Inglaterra*, no reinado de *Carlos II*. Emquanto se permittia o funcionamento de mais de 3.000 tascas, tinha-se medo de deixar subsistir um unico café! Em *França*, os Cafés attrahiram a attenção da policia, e, algumas vezes, os seus rigores; em parte alguma tão espiritosas se apresentaram como nessa patria do espirito e da conversação."

Para o fim do século *XVIII* cresceu immenso a influencia social dos cafés.

No da *Régence*, *Diderot* jogava xadrez com um testa coroadá: o futuro imperador *José II*!

Robespierre, mau xadresista, por lá apparecia raras vezes; e o general *Bona-* parte sentava-se ao lado de *Louvet*.

A alguns passos do Café da Regencia, sob as galerias do *Palais Royal*, outro existia já afamado e depois celebre. Era o Café de *Foy*, talvez mais illustre do que o congenere. "Não por causa da bella caixaira por quem o duque de *Orléans* tanto se apaixonara, nem pela andorinha pintada no tecto por *Carle Vernet*, mas porque alli, á tarde de 12 de *Julho* de 1789, um rapaz de vinte e sete annos, *Camille Desmoulins*, com os cotovellos fincados á mesa, e a testa nas mãos, meditava no acto que ia realizar um quarto de hora depois e ao cerebro lhe escaldava: a immortal revolução que deveria modificar o mundo."

Entre outros cafés de grande fama nos tempos, citam-se ainda os de *Valois* e *Lemblin* e o *Cuisinier*, na praça *Saint Michel*, onde se apontava certa mesa em

que o tenente Napoleão Bonaparte almoçava certo dia com um amigo intimo, o Tenente Duroc, sem terem, nem um nem outro, com que pagar a refeição.

Escreve Porto Alegre:

“Durante o seculo XVIII não era moda tomar café depois da refeição principal, com o fim de auxiliar a digestão, e muito menos ainda o café com leite, então consumido em quantidade insignificante.

Os cafés da época, mereciam mais que os actuaes este nome, pois que só se tomava nelles café preparado de grão puro, algum chá, e poucas bebidas espirituosas.

Ornados muitas vezes com uma sumptuosidade excessiva como os actuaes cafés em Paris, Londres, Vienna, e outras cidades, na Italia e Suissa, além de ser geralmente mal preparado, o que menos se toma ahi é café, depois do apparecimento de um succedaneo pouco digno delle, a chicorea.”

“O Revolução em 1789, e as que se lhe seguiram transformaram, constantemente, em reuniões politicas os Cafés até

então agitados, só, e muito aliás, pelas questões litterarias”, escreve o articulista acima citado.

No Palais Royal e nas ruas que o avinhavam fundaram-se varios estabelecimentos de nomeada, onde se reuniam os partidarios dos diversos credos.

Emquanto o Café Lemblin recebia os restos do estado maior imperial, os liberaes da velha guarda e do Grande Exercito, que altamente protestavam contra as humilhações da França e as fraquezas do governo bourbonico, viam-se no Café de Foy os liberaes, mais enthusiasmados pela liberdade do que pelas glorias militares, os adeptos do parlamentarismo, os doutrinarios que combatiam em pról dos principios constitucionalistas.

Ao mesmo tempo, no Café Valois, reuniam-se os cavalheiros de São Luiz, os defensores natos e juramentados do throno e do altar.”

Com a propagação do uso da bebida arabica nasceu a bibliographia franceza do café.

CAPITULO XX

A velha bibliographia do café em França. O tratado de Philippe Dufour

Com a propagação do uso da bebida arabica nasceu a bibliographia do café.

Já em 1671 apparecia em Lyon um opusculo anonymo intitulado: *As admiraveis virtudes da amóra chamada café.*

Este fasciculo reclamava a apparição de algum volume que puzesse o publico em condições de avaliar o que realmente valia o café.

Tal incitamento provocou o "admiravel", dil-o Ukers bem, tratado de Philippe Sylvestre Dufour, sahido a lume, em Lyon, no mesmo anno de 1671.

Vale a pena aqui lembrarmos quem foi este patriarcha da cafeibibliographia franceza.

Philippe Sylvestre, nascido em 1622, em Manosque, na Provença, ajuntou ao nome paterno, por gratidão, o de um tio materno que lhe legara a fortuna. Assim passou a se chamar Philippe Sylvestre Dufour.

Resolvendo residir em Lyon, ahi foi droguista forte, tendo um estabelecimento que conseguiu larga clientela e onde adquiriu fartos cabedaes.

Apaixonado archeologo e numismata, entreteve relações com os mais notaveis antiquarios de seu tempo, sobretudo com o celebre Jacques Spon (1647-1685), medico, humanista, numismata, epigraphista de renome consideravel, viajante da Grecia, Turquia, Asia Menor. Tudo isto fizera á custa dos maiores sacrificios, pois era pobrissimo, e em companhia do botanico inglez Jorge Wheeler.

Affeiçãoou-se Dufour a Spon, e em 1678 publicou a sua notavel relação de viagem á Italia, Grecia e Levante. Eram ambos protestantes.

Foi o viajante quem trouxe, do Oriente, a Dufour, grande matéria, graças ao qual pôde enriquecer a incipiente colleção de história natural. Assim tambem o auxiliou muito para a formação do seu medalheiro, acervo de antiguidades e gabinete numismatico, que passaram a ser realmente preciosos.

Quando se deram os primeiros passos para a perseguição aos reformados, antes da revogação do Editto de Nantes resolveu Spon retirar-se para a Suissa. Algum tempo antes escreverã ao famoso Père Lachaise, confessor de Luiz XIV,

pedindo-lhe a protecção, afim de que pudesse publicar as suas obras. Respondeu-lhe o celebre jesuita concitando-o, antes de mais nada, a converter-se ao catholicismo.

Respondeu-lhe Spon, em sabia epistola, defendendo as suas crenças e, desanimado, emigrou, indo estabelecer-se em Vevey, perto do famoso e irreductivel republicano inglez e regicida Edmond Ludlow.

Dufour o acompanhou. Apenas alli chegados, falleceu Spon e pouco depois o fiel amigo, em 1687.

Do seu tratado *De l'usage du café et du chocolat* (Lyon, 1671), reimpresso em 1694, ainda em Lyon, possui o Museu Paulista um exemplar da segunda edição. Tambem imprimira: *Instruction d'un père à son fils qui part pour un long voyage* (Lyon, 1677).

A Dufour deve-se ainda, segundo Ukers, segunda publicação sobre o café: *Modos de preparar café, chá e chocolate* (1684), tambem impressa em Lyão. Deste volume nada diz o dictionario de Larousse.

Vejamos, porém, quaes eram as ideias por Dufour expendidas em seu celebre volume.

Resumil-as é dar ao leitor uma impressão das principaes theorias de physiologia do tempo em materia de hygiene alimentar.

Tratando das qualidades primaciaes do café, explicava Dufour o pensar dos aristotelicos: predominavam nos corpos mixtos as qualidades: calor, frio, secura e humidade.

As combinações entre estes elementos é que produziam as "qualidades secundarias". Mas os medicos contemporaneos, e sobretudo os moços da escola moderna, oppositores das ideias antigas, só falavam agora em Acido e Alkali, Sal, Enxofre e Mercurio.

Maliciosamente cõmentava o nosso homem: "Talvez dentro destes vinte annos inventarão alguma nova giria que cahirá no goço do publico, pois dia a dia verificamos que a moda tanto influe no vestuario como em materia medica."

Os physicos ainda perturbavam mais o caso com as suas novas ideias sobre

os atomos. Assim resolvera-se elle, autor, a consultar os velhos clinicos, de ideias moderadas e esclarecidas.

De accordo com a sua lição affirmava que o essencial em medicina era verificar se um alimento vinha a ser quente ou frio.

Não havia necessidade de alguém ser galenista ou partidario da escola chimica para poder affirmar que a pimenta do reino, a aguardente, o vinho e as especiarias eram quentes, ao passo que a agua, a tisana simples, os legumes figuravam entre os frios; fosse por que causa fosse, pela agitação de suas moleculas ou graças aos seus enxofres, saes fixos e volateis.

Seria, pois. o café quente ou frio? tiraria calor ao sangue ou lh'o communicaria?

Relativamente ao vinho era frio, por ter menos elementos inflammaveis do que elle; mas, em relação á agua e á tisana, quente por lhes communicar amargor e relevo, e ao sangue maior agitação.

Quando bem quente, entretinha, por mais tempo, o movimento dos espiritos. Em referencia ás pessoas: tornava-se quente quando bebido por pessoas frias e phlegmaticas, movimentando-lhes mais o chylo e o sangue. Em compensação, provocava frialdade nos individuos de temperamento fogoso por temperar agitações sanguineas, por demais violentas.

Porque? A razão era clarissima aos olhos do nosso eminente physiologista. O café, especie de legume, insipido, pegajoso e terrestre, empregado como alimento, só podia constituir um sangue grosso e viscoso e portanto só podia refrescar. Mas, como a torrefação consumia uma parte de sua phlegma, exaltava os espiritos, deixando-lhe muita impressão do fogo. Mas esta torrefação era parcial, restavam-lhe particulas terrestres de modo que dali lhe provinha uma temperatura média. Emfim, se alguém delle queria valer-se, como meio therapeutico, devia consultar o medico.

O café, substancia torrada, ninguem o esquecesse, não podia deixar de communicar ao seu decocto qualidades dessecantes, tanto mais quanto, diuretico, tambem arrebatava alguma serosidade do sangue, nova mostra do poder seccativo.

Pharmaceutico-chimico, apaixonado de sua profissão, entendeu Dufour submeter o café a uma analyse, profunda quanto possivel, das suas qualidades por intermedio "desta bella arte da chimica

que, por via do fogo, fazia a resolução do mixto em seus principios sensiveis."

Auxiliado pelo Sr. Cassaire Filho, Maître apothicaire da cidade de Lyon, e pelo Dr. Spon, seu grande amigo, distillara uma libra (459 grs.) de cerejas de café, "obtendo uma fleuma clara como agua, vapores que se condensam num licor avermelhado que escureceu, tornando-se mais crasso, mais negro, e mais oleoso até attingir um peso total de meia libra. A borra da retorta pesava um quarto de libra, de modo que os espiritos volateis deviam ser correspondentes a outro quarto de libra.

Do oleo espesso e coagulado, com a apparencia de manteiga ennegrecida, resultaram duas onças e cinco drachmas (74 grs..61).

Rectificado, passou a apresentar cor amarello-clara. Obtiveram os analystas uma drachma de sal fixo (3grs..65). Calcinado, difficilmente aliás, mostrou-se muito alcalino e acre como o sal de tartaro.

A fleuma mostrava-se assaz carregada de saes volateis, ou espiritos de cor amarella. Provinham de uma parte do oleo mais ethereo impedindo a fermentação dos acidos, graças ao sal alcali-volatil contido no espirito, porque obstruia os poros, impedindo a sua acção.

Tal não se dava com o sal alcali fixo, que, desembaraçado do seu oleo, fermentava com os acidos, assim como os outros alcalis fixos.

Baseado nesta analyse conscienciosa, explicava Dufour que não agiria ás tontas para descrever os efeitos physiologicos do café. E ahí desenvolvia uma explicação repassada de verdadeiro sabor.

Com os dados de que dispunha, "não parecia teimosia attribuir á infusão arabica maior bem que poderia provocar, nem maior mal capaz de causar". Com effeito, quando se soubesse que o café está cheio de enxofre e sal volatil, como se deduz da analyse, ninguem se admiraria de que nutre e impede de dormir.

"A razão de uma e outra cousa provem de que o sal volatil e o oleo estando intimamente unidos, pela perfeita digestão da semente ajudada pelo calor do paiz em que nasce, são muito proprias, uma pela actividade e outra pela lentidão, para impedir o sono e fornecer ao mesmo tempo o alimento."

O oleo, composto de particulas ramosas e facéis de se entrelaçar, auxiliado pelo sal volatil que lhe serve de vehiculo, é sobremodo proprio á alimentação do animal. O sal, por seu lado, tam-

bem o é para a rarefacção dos humores e o aviventamento dos espiritos deprimidos no cerebro, provocando a vigilia.”

Nada mais simples, nem mais claro!

Quando não havia espirito preconcebido, como no caso do Dr. Simão Gaulli, que dando pancada de cego no chá tambem calumniara o café, “droga desecante e effeminadora”, chegavam as autoridades a estas mesmas conclusões.

Achava Prospero Alpini que o café se compunha de duas substancias, “uma terrestre e grosseira, fortificante e roborante, e outra sutil, feita de particulas ténues, pelas quaes aquecia, desarrolava e detergia”.

Tinha o seu decocto o gosto da chicorea, embora muito melhor desopilasse do que esta. Para Vesungius a casca do café era um pouco fria e secca, mas o grão moderadamente quente.

Torrado, o seu amargor era bem suportado pela lingua, motivo pelo qual afastava a nausea.

Pietro della Valle, este declarava o café refrescante no verão e aquecedor no inverno. E isto sem mudar de essencia, circumstancias preciosas! sendo sempre a mesma bebida!

Emfim, entre os autores modernos, muitos delles notaveis até, varios eram concordes em affirmar que o café fortifica o estomago, desecca as humidades do corpo, é aperiente e desopilante, rebatendo os vapores que sobem ao cerebro a que mantem vivaz.

O primeiro effeito do café exercia-se, naturalmente, sobre a bocca. E era de se notar que, embora ingerido muito quente, não queimava nem esfolava a lingua, como faria a agua simples á mesma temperatura, o que se poderia attribuir ao pó em suspensão no líquido.

As senhoras, ciosas da alvura dos dentes, recejavam talvez que a estes ennegrecesse. Mas de tal se não assustassem. Os dentes dos orientaes não eram mais escuros do que os dos occidentaes.

Mas, se acaso os vissem pretejar, o remedio alli estava á mão: o proprio pó, residuo da infusão, os branquearia como a cinza do fumo aos dentes dos fumantes.

Tinha o café subito effeito sobre o estomago, promovendo a cocção dos alimentos, dahi o seu aprego entre os orientaes a quem Mafoma prohibira o vinho. Objeccionar-se-lhe que em paizes vinhateiros era inutil. Mas ninguem se esquecesse as idiosyncrasias numerosas, promovidas pelo vinho entre os febricitantes e

os sujeitos a enxaquecas e a outros achaques.

Nos estômagos quentes violenta era a distillação do licor de Noé.

Subia o alcool ás membranas cerebraes, deixando na bolsa gastrica o vinagre e a borra em que se desdobrava. Esta, dissolvida pelo fleuma, ia para o intestino, os rins e as articulações, causando colicas, arelas e gotta. Com o café nada disto! Seus espiritos não tinham a inflammabilidade dos do vinho, e nem existiam acidos, nem incentivos á embriaguez.

Quem não sabia que a bebida até desintoxicava do alcool? De esperto prohibira o governo de Carlos II os cafés e deixara abertas as tavernas. Naquellas os bebedores falavam em politica, cada vez mais activos, nestas as fumaças do vinho lhes davam o optimismo sobre as cousas governamentais, quando não lhes travava a parolagem e logo depois até a lingua.

Para a formação do chylo era admiravel o café, que convertia o bolo alimentar em sangue louvavel. Quando este era mal elaborado, toda a digestão se perturbava, dahi se resentindo a saúde do individuo.

Entrava o nosso autor logo depois em alta dissertação physiologica. Encerrava o café duas substancias, uma subtil e volatil e outra terrestre. A primeira embottava a excessiva acidez do fermento gastrico e abrandava o chylo, pois era archi-sabido quanto os saes volateis diminuam a energia da funcção acida. Quanto á parte terrestre era ella detersiva e bastante constringente, portanto altamente estomachica. Fortificava o succo gastrico por sua virtude abtersiva, limpavalle os depositos assim como os do intestino delgado e pela secura consumia as humidades superfluas das partes nutrivezes.

Graças ao alcali absorvia os azedumes indigestos, fluctuantes nos primeiros vasos, resistia a qualquer corrupção, oppunha-se fortemente ás coagulações, causa principal e mais commum das molestias, ajudando muito á transpiração insensivel, de onde decorria o equilibrio da boa saude.

Que prova mais evidente das vantagens estomacaeas do café do que o observado com os turcos? Esta gente, grande bebedora d'agua, comendo legumes e fructas, e ingerindo lacticinios, incomparavelmente mais do que carnes, alimentan-

do-se de pão quasi sem levedo e muito pouco cozido, o que lhes devia arruinar as funcções gastricas, soffria no emtanto muito raramente de indigestões.

Por que? Só por causa do café!

E' verdade que tambem tomavam a limonada ambreada, feita com summo de limão, assucar e ambar, e o chosat, cujos ingredientes eram o mel, as passas e a seiva acida do cedro. Mas além de não o fazerem no verão, em taes bebidas não havia ingredientes capazes de corrigir as cruzes indigestas do estomago.

Apontava o nosso Dufour um caso tipico succedido a um dos maiores fidalgos da França, o Marquez de Crillon, neto provavelmente do famoso bravo do pendstol.

Tendo tido terrivel febre absorvera enormes quantidades de limonada que lhe arruinaram o estomago, tornando o enfermo absolutamente anoretico. Puzera-se a beber café e vira a bebida oriental expellir o catharro viscido que atopetava e obstruia os poros do estomago, impedindo a insinuação do levedo gastrico dissolvente dos alimentos! Podia o café, ás vezes, excitar vomitos, mas muito raramente. E' que ahi vinha em soccorro do estomago carregado de residuos indigestos.

Para muita gente, até, fazia cessar os vomitos, provenientes de humores, por demais acidos. A estes temperava graças ao sal volatil a que, com as particulas oleosas, abrandava.

Como maior de espadas das excellencias estomacaeas do café apontava Dufour fortissimo argumento e do qual ninguem se lembraria: elle impedia a geração dos vermes! pois estes procediam das cruzes do estomago e dos catharros que fermentavam nas cavidades do corpo!

Que dirão os doutos dessa helminthologia sabia de mestre Philippe Sylvestre Dufour?

Nas doencas abdominaes, não menos maravilhosos os effeitos do café. Fundia a pituita dos intestinos, causadora da colica, resolvia, pouco a pouco, os humores viscosos dos pequenos vasos do figado, baço e pancreas, motivos de deploraveis obstrucções.

No Egypto era empregadissimo para resolver tumores hepaticos, e splenicos. O sabio Veslingius assegurava-lhe a excellencia contra os succos frios e espessos, obstructores das entranhas e dos vasos dispersos por todo o corpo. Assim era optimo para as pessoas fleugmaticas

e as mulheres opiladas. Como fosse lubrificante dos humores era admiravel como emenagogo. As egyptcias e as arabes que o dissessem.

A explicação vinha a ser: "os vapores uterinos causados pelos movimentos irregulares dos espiritos, excitados pelas materias heterogeneas e corruptas do baixo ventre, ou na massa do sangue, acalmam-se com o sal volatil do café, que abranda os puxos das substancias acres."

O sabio clinico, Sr. de la Closure, homem de tamanha nomeada, não queria outro remedio para as suas clientes de regras difficeis e recommendava immenso ás parturientes a ingestão de duas chcaras de café forte.

Sobre os rins era-lhe o effeito simplesmente maravilhoso: abriam-se, dando passagem á serosidade. Graças ao espirito volatil reanimava e entretinha o calor natural, desobstruindo, poderosamente, todos os canaes por onde transitava.

Ao uso do café se attribuia o facto de quasi não haver turcos hydropicos. Na Inglaterra, depois de seu consumo, estavam diminuindo muito as anasarcas.

Conhecido archiatra alemão, Mollenbrock, referia quanto dinamarquezes, suecos e hollandezes combatiam, com o uso do café, as molestias hypocondriacas e escorbutosas, o que era naturalissimo.

Provinham estas queixas dos humores tartaricos, acidos e corrosivos, a que combatia o sal volatil cafeico.

O Sr. Deverace, fidalgo genebre, gotoso dos 25 aos 60 annos, desde que começara a tomar café vira desaparecer os nodulos dos pés e mãos, isto depois de deixar de ser ventripotente!

Então nos casos de gotta eram simplesmente fantasticos os resultados do café. Nas molestias pulmonares tambem se notavam maravilhas, pelo facto de que a decoção arabica, diminuindo as serosidades sanguineas, alliviavam os pulmões.

Para asthmaticos era um balsamo, para prégadores formidavel aientador. Um capuchinho, celebre missionario, exhausto pelos sermões continuos, recomeçava a prédica logo que bebia duas chcaras de café, ahi quasi a ferver.

Mas o mais extraordinario vinha a ser o caso da completa amnesia occorrida a outro capuchinho que até se sentira como que apatetado no momento de subir ao pulpito. Deram-lhe então café. A' medida que lhe sorvia os goles percebera sensivelmente que os vapores do cerebro se

lhes dissipavam, deixando voltar as ideias que delle haviam desertado!

Para a tísica não havia como café com leite. Neuhoft, inventor da mistura, imitara neste particular aos chins, que aos seus tuberculosos ministravam chá com leite. O Dr. Morin, o celebre medico de Grenoble, curava a propria esposa de uma tísica gravíssima, tornando-a até sobremodo robusta.

O mesmo illustre clinico explicara ao nosso autor quanto aos febricitantes era util o café com leite: dissipava os vapores cerebraes causados pela pyrexia, fonte das enxaquecas, e fazia esvaçar, pelas vias urinaarias, a serosidade salgada e acre da lymphá existente nas arterias e veias.

Para febres, tercãs, quartas, tripla-quartãs e outras quaesquer, café! e mais café! e mais café!

Entendia o eminente Dr. de la Closure, gloria do corpo medico francez, que os elementos subtis e vaporosos do café eram nitro-sulfureos, comparticantes, portanto, do salitre e do enxofre; dahi a sua afinidade com os espiritos animaes a que em pouco tempo normalisavam.

Esta substancia, subtil e volatil, tinha as suas particulas mais ou menos do mesmo tamanho, configuração e movimentação que as do espirito de vinho. Muito mais puras, porém, do que estas; dahi o facto de servirem, com tamanha utilidade, nos casos de cephalalgia.

De tal dava o autor testemunho pessoal. Perseguido durante annos por pavorosa enxaqueca, fôra sangrado e purgado a valer; recorrera a formidaveis dietas e a banhos; tomara innumerados clysteres. Tudo debalde! Viera o uso do café e ficara curado! Para enxaquecas, sympathicas do estomago, e das entra-nhas, nada mais soberano!

A Senhora de Brière, fidalga famosa em Paris, pelos meritos e a belleza, tanto soffrera de enxaquecas que, desesperada, resolvera trepanar-se. Assim, já confessada e unguida, ia entregar-se aos cirurgiões, quando de repente, esbaforido, entrara pela sala das operações a dentro o Arcediago do Cabido de Paris, a gritar-lhe: "Minha Senhora! então não vedes que estas entre perigosas mãos?" E depois interpelara os cirurgiões: Saíam! barbaros ignorantes! saberei impedir que se sacrifique esta vida á sua ganancia! Vou curar a enferma!"

Desculpou-se um dos operadores, dizendo que obedecia aos clinicos mas não

ficaria, de fôrma alguma, melindrado se o impedissem de trabalhar. E assim se fôra, seguido dos demais collegas.

Começou o arcediago a tratar a doente pelo café; ao cabo de tres dias recuperara o somno, totalmente ausente, havia varios mezes, voltara-lhe o appetite e a cura completa se fizera em tres semanas!

Para os olhos era optimo receber o individuo, de vista fraca, baforadas de vapor do café; os turcos disto bem sabiam.

Passava a bebida por causadora da insomnia; o Dr. Ferrand, conhecido clinico de Limoges, assegurava que a muitos enfermos insomnes curára fazendo-os tomar café, forte e quente, á hora de dormirem!

Receloso porém de o acoimarem como panegyrista inconvenivel de uma panaceia, escreveu o nosso Dufour um capitulo especial sobre os individuos cujo temperamento não se dá bem com o café e as molestias para as quaes a bebida era contra indicada.

Não queria que a infusão arabica fosse tida á conta do remedio universal. E depois conhecia bem muitas anomalias.

Assim havia individuos a quem o maná dava pavorosa prisão de ventre e outros a quem o sene causava syncopes!

Assim um seu amigo, o Sr. Galant, vomitava pavorosamente sempre que tomava café. Do que pudera observar notava que este, bom para os temperamentos pituitarios era mau para os biliosos e calorosos demais, aos que digeriam, com excessiva rapidez, os que tinham vasos cheios de sangue subtil a circular, com excesso de rapidez em arterias por demais abertas.

Mostrava-se menos proprio aos magros do que aos gordos, quando tal magreza não provinha de desordens dyspepticas.

Pessoas de sangue excessivo, e anormalidade subtil, quando fracas do peito, deviam delle abster-se pelo receio de que se volatilissasse ainda mais e lhes tomasse os pulmões.

Para os tísicos era inteiramente contra indicado porque nelles o sangue se achava muito subtilizado.

Uma ultima questão grave reservou-se Dufour a discutir no final de sua demonstração physiologico-therapeutica.

Seria mesmo exacto o que apregoara o conhecido Simão Pauli sobre as virtudes anaphrodisiacas e esterilisantes do café?

Era tudo balela, nascida de inverdades creadas por Adão Olearius o celebre viajante germanico que, do uso do café pelos persas, escrevera: Delle se servem para attenuar o calor e as virtudes proflificas, pois não gostam de se carregar de muitos filhos, assim como confessaram ao consultor e ao medico de nossa embaxada”.

E ahi vinha então celebre trecho innumeradas vezes repetido, inclusive pelo nosso Burlamaqui, de quem ultimamente o transcreveu Hildebrando de Magalhães:

Prende-se que o uso frequente do cahué torna os homens inteiramente incapazes de procrear. A tal proposito contam os persas de um de seus reis, o sultão Mahomet Kasnin, contemporaneo de Tamerlão, que tanto se habituara a tal beberragem que dahi lhe viera inconcebivel aversão pela esposa.

Vendo este, certo dia, um cavallo que os palafreneiros haviam derrubado para o castrarem, perguntou a esses homens porque ma-tratavam deste modo o pobre animal. Responderam-lhe veiaamente que para lhe tirar a virtude geradora e o ardor dos cavallos inteiros.

Respondeu-lhe a rainha que para tal não havia necessidade de tanto trabalho; dessem ao animal a bebida negra do Cahué, cujos efeitos seriam identicos: tornar-se-ia logo o cavallo tão frígido quanto seu marido”.

Valendo-se deste depoimento puzera-se o mestre Pauli, Johannes Wilhelm Pauli, a declamar contra o café.

Era este cafeiphobico personagem muito reputado em terras germanicas.

Nascido em 1603, em Rostock, exercea a medicina na cidade natal, passando depois a Copenhague para ahi professar anatomia.

Fizera carreira na Dinamarca, onde chegara a ser o primeiro medico do Rei e da Côrte. E até bispo Lutherano. Casado duas vezes, só de uma mulher tivera quinze filhos! A’ sua Machina anatomica, ripaço infoliar publicado em 1668, acatavam os doutos de seu tempo, summamente.

A este povoador, alarmado ao que parece pelas necedades de Olearius, tanto impressionara o texto do viajante que se metteria em seu Tratado contra o abuso do tabaco e do chá a barafustar contra o café.

Era positivamente esterilicante! e isto por causa de sua natureza sulfurea!

Rebatendo as opiniões do douto physiologista germanico, que tinham, como era de esperar, causado grande sensação, havendo até quem com ellas se es-pavorisse, lembrava-lhe Dufour que, se o café realmente fosse esterilicante, não havia necessidade de ir procurar exemplos entre indios e garamantes, para provar que qualquer excesso se mostrava prejudicial.

Não se sabia que os excessos do vinho produziam paralytia hydropisia, apoplexia e até a morte?

E qual esse juiz, essa autoridade capaz de prosciever o licor que letificava o coração humano? quando tomado moderadamente?

Em todo o caso, elle, Dufour, jámais vira coisa que justificasse tão absurda proposição.

Se exacto que o café abundava em enxofre não era sua torrefacção sufficiente para que este principio se desenvolvesse em detrimento dos demais? O que nelle havia de sulfuroso e butyroso concentrava-se na borra.

E ahi vinha a mais pittoresca explicação, bem ao sabor das ideias alchimicas dos tempos pre-stahlianos, pois ainda não desenvolvera o illustre allemão a theoria do phlogistico, dentro em pouco vencedora.

Quem pensasse que tomando café ingeria muitas particulas sulfureas ficasse certo de que este enxofre sahiria ligado á propria fleuma de sua borra e da agua em que se dissolvia. Assim se achava muito proporcionado aos espiritos ani-maes e prolificos a que, segundo a concordancia das experiencias, não communicava movimentos irregulares. Tambem não os dissipava, como fazia o vinho, por meio de seu enxofre, que era mais agitado, mais inflammavel e mais facil de separar-se de sua fleuma, e até da propria agua.”

E depois: que valiam os argumentos do Snr. Dr. Simão Pauli contra a verdade inilludível dos factos? Na Turquia e no Egypto, abusava-se do café, e, no emtanto, estes dois paizes tinham população densa.

Figueirôa, embaixador da Hespanha na côrte da Persia, residira neste paiz lousadamente, muito antes de Olearius, nada menos de quinze annos! E, no emtanto, ada relatára a proposito da tão ridicula balela. Pelo contrario, narrára em sua relação diplomática: “Os persas usam o cahua por motivo de

saude, e como o achem delicioso, declaram-n'o muito estomacal".

Acaso seria depois da sua estada naquelle paiz que se descobrira tão exdruxulo caso ?

Mas então ahi estava o depoimento de Tavernier, o Ulysses do seculo XVII, homem meticulosissimo. Teria, sem duvida alguma referido tal historia se acaso possuísse ella alguma base séria.

E a reforçal-o, vinha outra opinião de douto viajante, o medico Bernier. Affirmava este itinerante illustre que na Persia era o café muito moderadamente consumido. Se alguns persas soffriam de anaphrodisia é que estavam viciados pela aguardente, o vinho e o opio, sendo geralmente muito mais intemperantes do que os turcos.

Em annexo, publicou aliás o nosso Dufour uma carta de Bernier, que estivera longamente na Syria, Arabia, Persia e afinal na India.

Ahi passára doze annos como medico do Grão-Mogol Aureng Zeb.

Homem de enorme prestigio intellectual e perfeita integridade, sua palavra merecia o maximo acatamento.

Desmentindo a Olearius, formalmente declarava o illustre itinerante: "Na India e na Persia, o consumo do café é muito pequeno, quasi se limita aos portos do mar e pouco penetra no interior dessas terras, ao passo que se mostra enorme na Turquia."

Era Bernier um dos entusiastas do café, bebida nutritiva. Não havia comparação entre a que se ingeria no Egypto e a da Arabia, esta incomparavelmente mais saborosa. A de Europa nem se comparava á do Oriente. E' que com a longa viagem, havia a evaporação das essencias. Outra operação de alta importancia: a torração, de que havia certos segredos. Basta dizer que, no Cairo, lugar do mundo onde mais se bebia café, só existiam dois especialistas reputados para tal fim. Guardavam ciosamente o maior segredo em defesa de seus interesses.

Ao finalizar a informação, atirava Bernier alguns jactos de agua fria á fervura do entusiasmo de seu consulente.

"Isto de attribuir ao café todas estas grandes virtudes que a novidade, muito mais do que a verdade ou a experiencia lhe emprestam, não sou homem para isto, nem tão pouco medico que precise de alguma distracção nova para os meus enfermos.

Elle não é o quinine, este maravilhoso febrifugo que Hippocrates teria adorado se o conhecesse.

E realmente, quando poderiam os antigos affirmar a um enfermo, como agora se fazia, que com tres ou quatro doses deste remedio a febre lhe passaria e o appetite lhe haveria de voltar ?

Varias as celebridades francezas setecentistas adeptas das ideias de Dufour e que se distinguiram pelo entusiasmo de bebedores de café.

Entre elles, na primeira plana: o philosopho, a proposito de quem escreveu Delle os versos conhecidissimos sobre o licor.

Qui manquait à Virgile qu'adorait Voltaire. Conta-se que chegou em certo periodo de vida a tomar cincoenta canequinhas diarias!

Outro apaixonado do café foi Fontenelle, de quem é muito conhecida a resposta a certo sujeito que acimára o café de venenoso.

— "Deve sel-o, mas de acção muitissimo lenta, pois ha oitenta e cinco annos que o ingiro e ainda por aqui ando."

Observa Ukers que tal anecdota, posta á conta de Voltaire, não pôde ter tal origem, pois Fontenelle morreu centenário, e Voltaire aos 84 annos.

Grande adorador do café tambem foi Talleyrand, o homem creador de tanta phrase de espirito e de notavel profundez.

Delle disse: *Noir comme le diable, chaud comme l'Enfer, pur comme un ange, doux comme l'amour.*

Cita Ukers um trecho desse diplomata inegalavel, pedaço que tambem se attribue, mas erradamente, a Brillat Savarin:

"Uma chicara de café, levemente temperado com bom leite, em nada perturba o intellecto. Pelo contrario, o estomago, graças a ella, torna-se apaziguado e não affecta o cerebro.

Não atrapalhará o espirito com exigencias, deixando-lhe liberdade de acção.

As suaves moleculas de Moka sublevam o sangue em seu excessivo ardor o orgão pensante dahi recebe um sentimento de sympathia, torna-se-lhe mais facil o trabalho e assim sentireis, sem prejuizo de vossa refeição principal que vos restaurará o corpo, assegurando-vos noite calma e deliciosa!

Outro personagem illustre, e illustrissimo, aliás muitas vezes menos pela posição do que pela valia pessoal e grande

tomador de café foi Luiz XV, o reabilitando difficil do talentoso P. Gaxotte.

Diz-se que o **Bien Aimé**, allás muito mais **Bien aimant**, gostava de preparar, elle proprio, a infusão. E que, das estufas de Versailles, o jardineiro-chefe lhe colhia nada menos de tres kilos annuaes para este fim.

Conta-se, não se sabe bem com que fundamento, deste rei que tanto desmentiu o titulo de Christianissimo: Estava, certo dia, em Louveciennes, em casa de sua ultima favorita, a formosa Bécu, dos maledicentes, que ao nome, plebeu e mal sonante, trocou pelos appellidos pomposos de Jeanne de Gomard, de Vaubernier, condessa Du Barry. Como o seu café fervendo ameaçasse derramar a comborça, gritou-lhe, com a maior sem cerimonia: **La France (assim lhe chamava) ton café va foutre le camp!**

Conta-se que Luiz XV gostava tanto de café que só a verba do grão destinado ás princezas suas filhas attingia setenta e cinco mil libras francezas por anno, o que é phantastico e naturalmente denuncia a existencia de abuso enorme, proveniente de estorno inilludivel da ucharia real.

Arrola Ukers a J. J. Rousseau entre os maiores apreciadores do café. Conta que, certo dia, ao passar nas Tulherias, em companhia do autor de **Paulo e Virginia** (a quem chama Bernardino (sic?) de Saint Pierre dando um facies italiano ao nome Bernardin) percebeu no ar o aroma do café torrado.

Assim exclamou logo: Eis ahi um perfume que me delicia! Quando torram café perto de casa apresso-me em abrir as portas para poder aproveitar-lhe todo o aroma.

Affirma ainda Ukers que o **Homem da Natureza** expirou tendo em mãos uma chicara de café.

É attribue a Napoleão o seguinte dito: **Café forte em abundancia torna-me vivaz. Incute-me ardor, força descommunal e dôr que não deixa de me causar certo prazer. Prefiro soffrer a ser insensivel."**

Falho, com a derrota da esquadra franco-hespanhola, em Trafalgar, o golpe imaginado por Napoleão, em 1805, para o desembarque, na Inglaterra, das enormes forças accumuladas no acampamento de Boulogne, ficaram as esquadras britannicas senhoras incontestes dos mares.

Foi então que o **Homem dos Seculos** imaginou o **Bloqueio Continental**, a seu vêr, unico meio de reduzir o terrivel ad-

versario á impotencia, aniquilando-lhe o commercio.

Assim lançou o celebre decreto de 21 de novembro de 1806, prohibindo qualquer communicação com a Grã Bretanha e seus dominios. Allás, é bom lembrar que a Inglaterra tambem decretara o bloqueio das costas do norte do Imperio, bloqueio que se prolongava até á foz do Elba indo de Brest a Hamburgo.

Estas medidas tyrannicas causaram enormes maleficios ao mundo civilisado, torna-se obvio lembrial-o. E dahi provocaram uma série de complicações internacionaes as mais graves, e as mais variadas, como, por exemplo, as violencias do conquistador contra o Summo Pontifice deposto e encarcerado, a dupla invasão iberica e afinal a guerra com a Russia, que determinaria a ruina do imperio francez.

As populações, arruinadas pela falta de intercambio commercial, soffreram immenso sem que as duas grandes potencias riaves conseguissem uma dominar a outra.

Esteve a Inglaterra, attingida na parte mais vital de sua economia, a pique de se perder, esmagada por immensa divida nacional, com todos sabem.

Apezar de todos os rigores da prohibição, as mercadorias britannicas e os generos de sua importação introduziram-se no Continente, máu grado toda a vigilancia alfandegaria, a severidade das multas e o perigo das apprehensões.

O café, producto exotico, estava classificado nos denrées coloniales, e assim o seu consumo ficou gravemente attingido pela tyrannia napoleonica, que mandava destruir pelo fogo todos os generos apprehendidos de procedencia ingleza.

Uma anecdota pittoresca, que não ha francez que ignore, data deste tempo. Authentica ou não, pertence a um dos mais interessantes capitulos do anecdotario napoleonico, envolvendo a propria pessoa do cesar corso.

Já, desde muito, eram os francezes grandes bebedores de café e sentiam immenso a privação de sua bebida precllecta.

Viajava Napoleão por certo recanto da França, quando pequeno accidente, ou incidente, de carro obrigou-o a deter-se numa aldeiola. Emquanto esperava, dirigiu-se ao presbyterio local, onde residia velho cura.

Com a sem cerimonia 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 delicto de contravenção á lei do Bloqueio Continental.

— Então, Sr. Padre! — interpellou-o Napoleão vehementemente. Pego-o com a bocca na botija! Assim é que o Sr. respeita as leis do Imperio! Bravissimo!

Mas o cura era homem de muita calma e sobretudo espirito. Assim respondeu-lhe com a maior oportunidade.

— Mas Sire! Que estou fazendo senão exactamente o que Vossa Magestade manda? Pois se V. M. me encontra a queimar os generos coloniaes?!

E Napoleão, grandissimo apreciador dos traits d'esprit e, elle proprio, habil calembourista, riu-se, deixando o bom do padre saborear o seu café, conquistado graças a tão habil sortida.

A esta scena popularizou immenso um desenho do illustre Charlet, a quem immortalizou uma serie de estampas ramosas, finas e espirituosas, sempre sem acrimonia alguma, e acariciadoras notaveis do sentimento patriotico e da recordação da gloria militar franceza.

Uma das mais populares da obra enorme desse quasi emulo do grande Raffet, é exactamente esta que illustra o episodio celebre da historia napoleonica.

A falta de café exasperava os francezes, mas a applicação do Bloqueio Continental beneficiou ao Brasil: Trouxe-nos a transplantação da monarchia de que proveio o apressamento de nossa independencia, a fundação do Imperio de onde decorreram a unidade e a integridade brasileiras e graças á qual gozou o paiz o governo dignificador desse homem nobilissimo que foi Pedro II.

CAPITULO XXI

A propagação da cultura cafeeiro extra arabica Introdução do cafeeiro no Oriente e nas colonias francezas das Antilhas

Tradição corrente, e em geral aceita, refere que a propagação do café se fez lentamente, porque os arabes querendo guardar o monopólio do fructo da rubiacea tomavam a precaução de ferver as sementes vendidas para a exportação.

Admitte Ukers a possibilidade desta manobra que, devia ser muito penosa, pelo vulto da fervura de tanto grão, observemol-o.

Mas não era possível reprimir o surto da lavoura de tão precioso genero.

Em 1614 estudavam os negociantes batavos as condições do aproveitamento do café como artigo de commercio. Em 1616 era um cafeeiro transportado de Moka para a Hollanda.

Em 1670 pensou-se em aclimar o cafeeiro em França, em Dijon, com resultados pessimos, comtudo. Refere Padberg, porém, uma informação de Blégnny relativa a uma plantação de cafeeiros em Dijon, por volta de 1680, segundo contava um tal d'Errere, grande negociante de Lyão, a proposito de um fidalgo das vizinhanças da capital borgonheza. Tratava-se realmente da planta do café.

Diz Boerhaave que por 1690 se fez o primeiro ensaio de transplantação para Java.

Em 1690 o burgomestre de Amsterdam, Nicolau Witsen instigava o governador de Java, Van Hoorn, a plantar café e ao commandante do Malabar Adriano Van Omen a enviar á grande ilha malaia alguns cafeeiros de Cananor. Procediam de outros vindos do Yemen. Dahi se originou todo o cafesal da Malasia hollandeza. Estes arbustos foram plantados pelo Governador Geral Willem van Oudtshoorn em Kedawoeng numa fazenda perto de Batavia. Foi mais tarde esta plantação destruida por um terremoto e subsequente inundação. Em 1699 Henrique Zwaardkroon importou algumas mudas do Malabar para recomeçar as lavouras.

Em 1706 iam para Amsterdam as primeiras amostras de café javanez e algu-

mas mudas de cafeeiros que foram plantadas no jardim botanico local.

Dalli se disseminaram pelos principaes estabelecimentos da Europa. De Java transportaram os hollandezes o cafeeiro a Sumatra, Celebes, Timor, Bali, etc.

O primeiro carregamento importante do café de Java despachado á Hollanda partiu em 1719. Em 1743 attingia esta exportação a 1.600.000 kilogr., ou sejam 26 mil e tantas saccas das nossas, ao passo que o de Moka chegado á Hollanda não attingia 100 saccas, Tornou-se Java no seculo XVIII segundo berço do cafeeiro, dominando o mercado do café até que o Brasil a supplantasse.

Os francezes começaram então a pensar em introduzir a rubiacea em suas colonias.

Curioso o que se deu com a transplantação dos cafeeiros do Jardim Botânico de Amsterdam para as estufas do Jardim das Plantas de Pariz: uma serie de verdadeiros fracassos.

Mas perseveraram os francezes em seu proposito. O proprio Governo de Luiz XIV, finda a conflagração européa da Successão da Hespanha e assignada a paz geral de Utrecht, solicitou officialmente, do burgo mestre de Amsterdam, a remessa de mudas de cafeeiro.

E' provavel que os plenipotenciarios de Luiz XIV, indo á cidade celebre, onde se reunia a conferencia da paz mundial, indo á antiga *Trajectum ad Rhenum* dos romanos, hajam visto, no Jardim Botânico do grande porto hollandez, os specimenes do cubição arbusto.

Um tratado de commercio pelo prazo de vinte e cinco annos se assignou então entre a França e a Republica das Provincias Unidas em que aquella ficava no mesmo pé de igualdade que a Inglaterra.

E o abbade de Polignac, um dos plenipotenciarios do Rei Sol, assignava ao seu Rei que os hollandezes queriam a todo o transé praticar o *giving too little and taking too much* de que os inglezes os accusam de serem useiros e vezeiros.

Accommodaram-se as cousas ante a at

titude energica da Inglaterra, que compelliu o povo dos diques e dos canaes a diminuir as exageradas pretensões.

Afinal, recebeu Luiz XIV, de presente, um cafeeiro novo e vigoroso. Tinha cerca de cinco pés (1m,65) de altura. Enviado ao Castelo de Marly, foi transferido para o Jardim das Plantas de Paris, onde, com todos os cuidados, o recebeu o eminente botânico Antonio de Jussieu. Seria elle o primeiro a dar a primeira descripção scientifica do fruto e da flor do cafeeiro.

Já nesta epoca percorrera a Hespanha e Portugal em companhia de seu irmão Bernardo, aliás muito mais celebre.

Este cafeeiro do Jardim das Plantas passa por ser o tronco de pelo menos todo o cafesal das Antilhas, da America Central e do Mexico.

Escreve Porto Alegre:

"Nessa epoca (1731) appareceu a segunda descripção do cafeseiro, devida ao fundador da illustre familia de botanicos Antonio de Jussieu, cujo ultimo representante, Adriano de Jussieu, falleceu em 1853.

Esta memoria, que é curiosa a muitos respeitois, encontra-se nas Memorias da Academia de Sciencias de Paris, de 1713, a pag. 291, tomo 7, e ahi o cafeseiro é designado debaixo do nome de *Jasmin d'Arabie à feuilles de laurier* (*Jasminum arabicum*, *lauri-folio cujus semen apud nos caffe dicitur*).

"Este escripto e as publicações da imprensa jornalística excitaram por tal modo a curiosidade publica em Paris que todos se empenhavam em ver semelhante planta". De obra muito interessante extrahimos o seguinte periodo curioso, que dá conta de uma visita que fez o autor, em companhia de muitas pessoas de distincção, ao Jardim das Plantas no intuito de alli observarem o cafeseiro:

"Fomos conduzidos ahi por Mr. de Jussieu, doutor em medicina, membro da Accademia de Sciencias e professor real de botanica... Nós o contemplámos (ao cafeseiro) durante muito tempo com grande prazer. Estava ainda no caixão em que tinha vindo, collocado dentro da estufa.

Este arbusto pôde ter ao todo uns cinco pés de altura, e uma boa pollegada de espessura. De seu tronco estendem-se diversos pequenos ramos, que dão ao todo um aspecto pyramidal. Suas folhas são quasi todas dispostas duas a duas ao longo dos ramos.

Nós observamos neste arbusto, fructos verdes, do tamanho de uma ameixa pe-

quena, verde; fructos encarnados, como uma cereja, pouco mais ou menos, e outros ainda mais escuros, de cor quasi negra de maduros... Concluindo, diremos em beneficio dos curiosos e dos estrangeiros, que Mr. de Jussieu tem muito prazer em recebê-los e os instruirá com sua conversa erudita e agradável."

Duas tentativas baldadas houve, segundo consta, para se transportarem ás Antilhas mudas do cafeeiro oferecidas ao grande soberano do *Nec pluribus impar* pelo burgo-mestre de Amsterdam.

Afinal viria a terceira a dar sorte, após uma serie de peripecias romanticas de largo sabor.

O lugar da transplantação devia ser a Martinica, a ilha tomada, para a França, em 1635, por Charles Lyénard, senhor de l'Olive, e seu companheiro Jean Duplessis, senhor de Ossonville.

Parece, segundo affirma Porto Alegre, que a Antonio de Jussieu commettera o Rei o encargo de propagar a cultura do cafeeiro pelas colonias francezas, sendo elle quem escolheu a Martinica para campo das primeiras experiencias.

A tal proposito escreve Raynal, a respeito desta ilha, celebre nos fastos americanos e nos do café:

"Passando os francezes a ser os unicos possuidores da Martinica, occuparam tranquillamente os pontos mais convenientes ás suas culturas. Constituiram-se então duas classes: Era a primeira a dos que haviam pago as passagens para a America: chamavam-lhes habitantes.

O governo lhes distribuia terras de que ficavam proprietarios mediante o encargo de uma taxa annual. Viam-se obrigados a servir militarmente e a contribuir segundo a proporção dos meios ás despesas exigidas pela conveniencia e segurança das povoações.

A's suas ordens estava uma recua de pobretões, á sua custa trazidos da Europa, sob o nome de engagés, gente submettida a uma especie de escravatura que durava tres annos. Findo o prazo, tornavam-se os contractados, pela recuperacção da liberdade, iguaes áquelles a quem haviam servido.

Uns e outros occupavam-se exclusivamente do tabaco e do algodão. Mais tarde trataram do urucú e do anil. A cultura do assucar só começou em 1650.

Benjamin Dacosta, um desses judeus industriosos cuja iniciativa provem da propria oppressão de sua nação, depois de ter cultivado a canna, plantou, dez annos mais tarde, cacañeiros. Seu exemplo não teve imitadores até 1684, quan-

do o chocolate tornou-se de consumo bastante commum na metropole.

Então passou o cacau a constituir o recurso da maior parte dos colonos, que não possuíam fundos sufficientes para emprehender a cultura da canna de as-sucar.

Além destes recursos, tinha a Martinica vantagens naturaes, que pareciam dever leval-a, em pouco tempo, a um enriquecimento consideravel.

Optima a situação geographica. Recebeu favores do governo francez e teve a felicidade de não ser assaltada por corsarios.

“Apesar de tantos recursos de prosperidade, a Martinica, embora mais adiantada que as outras colonias francezas, ainda o era muito pouco, em fins do seculo XVII.

Em 1700, só contava, ao todo, seis mil quinhentos e noventa e sete brancos e quatorze mil quinhentos e sessenta e seis escravos. Reduzidos eram os rebanhos de bovinos, equinos e ovinos, consideraveis as lavouras de cacau, tabaco, e algodão, existindo nove anilarias e cento e oitenta e tres pequenos engenhos de assucar.”

Tal o quadro do territorio onde iam surgir os primeiros cafeeiros antilhanos. Vejamos porque.

Em 1717, entendera a metropole alliviar os martiniquenses da taxa excessiva que sobre o seu commercio pesava. As suas lavouras prosperavam então. Mas occorreu um cyclone que lhes arrazou os cacauaes completamente.

Recorreram á metropole e esta, por intermedio de um de seus sabios, lhes acenou com o cafeeiro, unico meio para

a reconstituição do seu patrimonio.

Escreve a tal proposito Paulo Porto Alegre:

“Tendo a França reconhecido a utilidade desta planta, e desejando introduzila em suas colonias, encarregou a Antonio de Jussieu de achar os meios de a fazer chegar a essas colonias e a Martinica pareceu-lhe offerecer as condições mais favoraveis para um primeiro ensaio de aclimação.

Foi ahi que pela primeira vez apparece a figura memoravel na historia universal do café, de Gabriel Matheus de Clieu ou de Clieux, a quem alguns autores tambem chamavam Declieu e Declieux.

Jussieu entregou a mais robusta das tres mudas que havia obtido do café-seiro do Jardim das Plantas, ao seu amigo e jovem official de marinha, Desclieux, que partia em 1723 para alli, encarregado de uma commissão, continua Porto Alegre.

Segundo alguns autores, Jussieu dera um só pé e, segundo outros, tres, dos quaes, dous pereceram em caminho e um só se salvou.

Seja como fôr, a versão mais commum é que á Martinica só chegou um arbusto tronco de tantos milhares de plantas, que mais tarde povoaram as vastas plantações alli encontradas. Declieux, aliás, refere-se a um unico pé.

Escrevendo em 1860, affirmava Burlamaque que quem confiou os cafeeiros a De Clieux fôra de Chirac, em 1723, e não de Jussieu, o que é possível, pois de Chirac dirigia, então, o *Jardin des Plantes de Paris*.

CAPITULO XXII

Esboço biographico de Clieu. O celebre episodio de sua vida. Depoimento do protagonista

Pretende Ukers, citando a *Biographie Universelle*, de Michaud, que Gabriel Matheus de Clieu nasceu em Angléqueville-sur-Saane, na Normandia (localidade ou lugarejo que hoje está no departamento do Sena Inferior), não se sabe se em 1686 ou 1688. O *Grand Dictionnaire du XIX Siècle* muito mais recente do que a *Biographie Universelle*, acceita o primeiro dos dous millesimos. A' sua familia pertencia João Baptista de Clieu, sabio theologo, autor de obras de piedade, cura da igreja de Nossa Senhora do Havre, a quem se deve apreciado trabalho sobre a historia do grande porto nor-mando, no seculo XVII.

Entrando para a marinha de guerra real, sabemos que Gabriel de Clieu era, em 1707, *enseigne de vaisseau* ou segundo tenente. Em 1718 fizeram no cavalleiro da Ordem de S. Luiz. Dous annos mais tarde tinha a patente de capitão, provavelmente de infantaria.

Desde data por nós ignorada, servia de Clieu na guarnição da Martinica.

Indo á França para tratar de negocios pessoases occorreu-lhe alli a ideia de, na viagem de volta, levar consigo algumas mudas de cafeeiro para os aclimar nas Antilhas. Nova versão como veremos...

Eram poucas as de que podia dispor o Jardim das Plantas e o joven official achou difficuldades em conseguir que lhas dessem.

Parece que o favoreceu então o Sr. de Chirac, physico real. Este celebre facultativo (1652-1732) depois de ter sido lente em Montpellier, e servido como medico militar nas campanhas de Hespanha, adquirira immensa reputação como clinico, fora nomeado primeiro medico do Regente, Duque de Orléans, e afinal de Luiz XV. Na vaga de Fagon fel-o este rei director do Jardin des Plantes.

Foi a elle que de Clieu recorreu. Como não fosse bem succedido valeu-se da influencia de uma senhora de alta posição a quem Chirac nada podia recusar, relata a chronica maliciosa do tempo.

As mudas escolhidas se despacharam a Rochefort, porto onde o official devia embarcar, por um Mr. Begon, commis-

sario do Ministerio da Marinha. Não se sabe quando de Clieu chegou exactamente á ilha autilhana. Pensam alguns autores em 1720, outros em 1723.

Ensina Jardin (Edelestan) em seu *Le cafeier et le café*, publicado em Paris no anno de 1895, que talvez haja de Clieu, realizado duas travessias, com verdadeira constancia, digna de todo o louvor.

Sempre segundo Jardin parece que na primeira viagem morreram as mudas. Na segunda tomara o official a precaução de plantar as sementes ao deixar a França; assim sobreviveram graças ao sacrificio que o official fez de diminuir a propria e escassa ração d'agua, da jornada oceanica, para as humedecer".

Ha a tal respeito um dado positivo — a carta escripta pelo proprio de Clieu e publicada na *Année Litteraire* de 1774, a quem era dirigida.

Nella só se refere a uma travessia.

Querem outros discutir segundo ponto, verdadeira nuga. Seriam as mudas uma só ou tres?

O proprio official affirma que só transportou uma plantinha. De accordo com as mais abalisadas opiniões partiu de Clieu de Nantes, em 1723.

Conta-se que para melhor preservar a vida do precioso e fragil arbusto, arranjara uma caixa, com tampa de vidro, de modo a absorver os raios solares e deste modo conservar o calor mais intenso em dias nebulosos.

Não se tratasse de planta arabica!

Entre os companheiros de bordo um havia, typo sordido de invejoso, que tudo poz em pratica para fazer com que se baldasse a generosa empreza do joven official, tentando arrebatar-lhe a mais justa gloria.

Felizmente, porém, não logrou resultado algum a baixissima tentativa.

"E' inutil, escreveu o proprio de Clieu, á *Année litteraire*, contar, por miúdo, o cuidado infinito que me vi obrigado a desenvolver para preservar a delicada muda, durante a longa jornada maritima, e as difficuldades que precisei superar para arrebatar ás mãos daquelle

homem, baixamente invejoso da alegria que eu ia ter, prestando tal serviço á minha patria. Não lhe tendo sido possível arrebatá-me a muda de café, certa vez mutilou-a cortando-lhe um dos galhinhos.”

O barco em que de Clieu navegava era mercante e muitas foram as vicissitudes do perigo que ameaçava aos passageiros e tripulação.

Era, aliás, ainda, a mais perigosa a travessia do Atlantico, por causa da presença dos piratas barbarescos, pululantes nos mares occidentaes, apesar da vigilancia das potencias ibericas, em Gibraltar.

Quantos e quantos francezes, das Antilhas, não terminaram a vida nas galés, argelinas e tunisinas, e figuraram nos mercados de escravos de Marrocos, do Egypto e da Turquia? Um dos mais celebres casos do commercio dessa “marchandise barbaresque”, como se dizia no tempo, é o daquella jovem e lindissima fidalga franceza, créole das Antilhas, Aimée de Dubuc de Rivery, que, capturada por um destes corsarios, foi parar no serralho do Grão Turco Abdul Hamid I, onde acabaria sultana validê e mãe de um padishá, Mahmud II.

Por um triz cahiu o navio de Clieu em poder de um pirata tunisino. Soffreu depois tremenda tempestade, que quasi o submergiu e teve uma calmaria pôdre, interminavel. Dentro de alguns dias, não havia mais quasi agua bebel a bordo. Precisaram todos resignar-se a meia duzia de goles.

A respeito do feito de De Clieu, escreve Fusée Aublet, depois de se referir a uma tentativa infructifera de 1716:

“Ao Snr. de Clieux devem as Antilhas haver intentado, em 1720, enriquecer a Martinica com a cultura do café. A’ sua iniciativa, deve-se o exito deste segundo ensaio. Este bom cidadão, nesse tempo capitão de infantaria e guarda-marinha, tendo obtido, graças ao prestigio do medico Chirac, uma muda oriunda das sementes do caféiro conservado no Jardim do Rei, embarcou para a Martinica.

Julgo, porém, dever deixar o proprio De Clieu relatar o exito da empreza, no extracto duma carta que me den a honra de escrever a tal respeito, a 22 de feveiro de 1774.

Poder-se-á objectar que nesta data contava o official mais de oitenta e sete annos de idade, achando-se a nove mezes de seu passamento Ter-lhe-ia, talvez, claudicado a memoria. Mas justa-

mente se tratava do acontecimento capital de sua existencia, e certamente elle se lhe gravára indelevelmente ás reminiscencias. Em todo o caso, teve de confessar lacunas sensiveis á memoria, como estas de se não recordar do nome do navio em que viajára nem o do commandante do barco.

“Depositario dessa planta para mim tão preciosa, embarquei com a maior satisfacção; o navio que me levava, era um barco mercante, cujo nome, assim como o do capitão que o commandava, me escaparam da memoria, pelo decurso do tempo.

Recordo-me, porém, perfeitamente, de que a travessia foi longa e a água nos faltou de tal modo que, durante mais de um mez, fui obrigado a compartilhar a escassa ração que me era fornecida, com essa muda de café, sobre a qual fundára as mais ditosas esperanças e que fazia ás minhas delicias.

Necessitava de tal soccorro, extremamente debil como era, não sendo maior que um tanchão de craveiro. Depois de minha chegada, meu primeiro cuidado foi plantá-la, com cautela, em meu jardim, no logar mais favoravel ao seu crescimento. Ainda que a guardasse á vista, pouco faltou para que me fosse roubada varias vezes, de modo que me vi obrigado a mandar cercal-a de espinhos e a dar-lhe guarda até sua maturação.

O exito excedeu minhas esperanças: colhi cerca de duas libras de grãos. Reparti-os entre todas as pessoas que julguei mais aptas a dispensarem os convententes desvelos á reproducção dessa planta.

Foi a primeira colheita muito abundante; com a segunda, a população da Martinica achou-se em condições de desenvolver, prodigiosamente, a cultura. Mas o que lhe favoreceu, singularmente, a multiplicação, proveio de que, 2 annos mais tarde, todos os cacueiros da ilha, que constituíam a occupação, e o recurso unico de mais de 2.000 habitantes, foram desarraigados, arrebatados e radicalmente destruidos pelo mais horrivel dos furacões, acompanhado de uma inundação que submergiu toda a área do plantio de taes arvores, terreno logo empregado com tanto esmero quanto habilidade, na plantação dos caféiros. Maravilhosamente medraram estes, pondo os lavradores em condições de propagar o café, mandando-o a São Domingos, á Guadalupe e outras ilhas adjacentes, onde, em seguida, o cultivaram com o maior exito, etc.”

Observa Padberg que "este documento, basico, junto com as indicações de Aublet, deve prevalecer sobre noticias discordantes, que falam por exemplo de duas, ou mesmo tres, plantas, das quaes só uma teria vingado, ou que apontam a data de 1723, como "a mais fidedigna", como dissera Ukers.

Para o autor germanico, 1720 é a data indiscutivel da introdução do caféiro na Martinica.

"Inferese-se, allás, da propria relação de De Clieu, que falando do grande terremoto de novembro de 1727, descripto como "a mais horrivel das tempestades", fixa esta catastrophe dois annos após as duas primeiras colheitas.

Seriam obtidas, por consequente, por volta de 1725 e as arvores deviam contar então, pelo menos, uns tres annos, ou datar de 1722, mais ou menos. Nesse anno, effectivamente, podia de Clieu esperar os primeiros fructos "duma plantiua importada em 1720".

A impossibilidade da fixação de 1723 para tal fim confirma-a ainda um recenseamento de fevereiro de 1726, que, para a Martinica, indicava uns 2.000 caféiozinhos, ainda sem fructos, e 200 pés já florescendo e fructificando. Isto sem contar as mudas pequenas, como diz Labat citado por Belli, em seu *Traité de la culture du café*.

Está claro que as arvores dando flores e fructos em 1726, nunca poderiam provir dum pézinho fraco que tivesse entrado na ilha em 1723, observa Padberg, com alguma razão, mas não de modo irrefutavel, porque bem sabemos quanto, em determinados solos, já com tres annos os caféiros fructificam vigorosamente. E allás nada se declara sobre o volume da carga desse cafesal, que podia ser diminuta ainda.

Plantou de Clieu o precioso rebento em sua propriedade de Le Prêcheur, um dos districtos da ilha onde, diz Reynal, se multiplicaram os caféiros com extraordinaria rapidez e vigor.

Dos rebentões desta muda, transportada de além mar, provieram quasi todos os caféiros das Antilhas.

Em sua caféiphilla arroubada, exclama Ukers ao relatar estes factos:

"Assim, o pequeno forasteiro, prosperando em terra longinqua, era, de dia, muito guardado por uma fila de escravos. Tão pequenino e ia no entanto provocar o apparecimento de tanta lavoura rica nas ilhas das Indias Occidentaes e regiões fronteiriças do Golfo do Mexico.

Quanto luxo, quanto conforto futuro, quanto deleite nasceria daquelle unico e pequeno thesouro confiado á guarda de um homem de rara visão e bella perspicacia intellectual! alentado por espirito de real amor aos seus semelhantes!

Não ha na historia do povo francez feitura igual praticado obscuramente para maior beneficio da Humanidade.

Algumas das sementes de sua primeira colheita deu-as de Clieu ao Sr. de la Guarigue-Survilleir, coronel de milicias da Martinica e a diversos outros lavradores que as plantaram.

Por um auto em devida forma comprovou o Sr. Blondel Jouvencourt, em 22 de fevereiro de 1726 que na quinta do Sr. Survilleir, em Sainte Marie, notava a existencia de varios cafeeiros, entre outras, nove arvores, sahidas da terra passados vinte mezes. Neste mesmo auto se declara que havia na Martinica duzentas arvores e grande quantidade de outras que vinham despontando.

O Padre Labat, escreve J. Rossignon, a quem Mr. de Survilleir enviou este attestado, refere em sua obra que os nove pés acima citados haviam produzido num anno quarenta e uma libras e meia de café, além de mil sementes que elle dera a amigos para que as plantassem. E isto sem contar os que lhe haviam roubado.

"Los cafeteros prosperaban pues en la Martinica, las cosechas eran ya algo abundantes, quando, el 7 de noviembre de 1727, ocurrió el horrendo terremoto" escreve o autor de quem falamos.

Mais tarde cobriu-se a ilha de cafe-saes. Em 1777 contava perto de 19 milhões de pés produzindo então mais café do que precisava o consumo da França.

E já em 1740 mandava um certo numero de saccas para Portugal, fazendo concorrência, como opportunamente veremos, ao grão produzido pelo Pará, primeiro café oriundo do Brasil.

Major em 1726 promoveram a de Clieu em 1733 a lieutenant de vaisseau. Foi em 1737 nomeado governador da Guadelupe e, em 1746, promovido a commandante de navio.

Commendador da Ordem de S. Luiz, em 1750, reformaram-no em 1752 com o soldo de seis mil libras francezas. Foi em 1753 novamente readmittido no serviço da Armada para afinal, em 1760, reformar-se definitivamente com uma pensão de dous mil francos. Tinha, já, a propecta idade de 74 annos.

Como, em 1746, houvesse voltado á França, pediu uma audiência regia e foi apresentado a Luiz XV pelo ministro da Marinha, que então era Rouillé de Jouy, diz o autor do *All about coffee*.

Mas ahí occoreu um lapso de memoria do autor ou, mais provavelmente, erro de imprensa, pois este ministro devia ser Rouillé de Jouy, Antonio Luiz Rouillé, conde de Jouy, o optimo ministro da Marinha a quem a França deveu os maiores serviços.

Ha na chronologia de Ukers, ou de quem a abonou, outro erro a reparar. Foi só em maio de 1749 que de Rouillé de Jouy assumiu a pasta da Marinha. Durante mais de um quarto de seculo estivera ella em mãos do Conde de Maurepas, o notabilissimo ministro organizador de grandes expedições scientificas, que patrocinou a de La Condamine, combateu sempre as manobras favoritas de Luiz XV e cahiu no desvalimento por causa de ferino epigramma contra a Pompadour, a famosa piada das flores brancas.

Acabaria, sob Luiz XVI, sendo um dos maiores instigadores da guerra contra os inglezes, em defesa da independencia dos Estados Unidos.

Assim não se pode ter dado, em 149, o encontro de Clieu com o seu Rei se é que o apresentador do official foi realmente o já ministro Rouillé de Jouy.

Parece que o ministro ao trazer o official á presença do monarcha, delle disse que era prestante servidor da França a quem as colonias, assim como a propria metropole, e até mesmo o commercio em geral, deviam o cultivo do café”.

Documentos officiaes, de 1752 e 1759, enviados á Corôa, relembram que não só de Clieu transportara o primeiro pé de café á Martinica, como sempre se distinguira, além da bravura, pelo zelo e desinteresse.

No *Mercure de France*, de dezembro de 1774. Lê-se o seu pequeno necrologio: “Gabriel d’Erchigny de Clieu, antigamente capitão de navio, Commandador Honorario da Real Ordem Militar de S. Luiz, fallecido em Paris a 30 de novembro, com 88 annos de idade”.

A ser isto exacto teria elle nascido em 1686 e não em 1688.

A 5 de dezembro deste mesmo anno appareceu outra noticia necrologica a seu respeito na “*Gazette de France*”, rara honra, para um homem modesto. E diz-

se que, por occasião de seu desapparecimento, os seus louvores andaram em todos os labios.

Em 1774 *L’année Littéraire* estampou longo poema em honra a de Clieu.

E a *Gazette de France*, o decano da imprensa franceza, publicou, a 12 de abril de 1816, uma noticia de homenagem á memoria de de Clieu realmente interessante.

Um tal Donns, rico hollandez, e grande apreciador do café, mandou pintar, e msua honra, um serviço de porcellana com todos os pormenores de sua travessia, o feliz resultado da navegação e a transplantação da rubiacea.

Affirma o articulista do velho órgão de Theophrasto Renaudot que vira as chcaras do tal apparelho sobre o qual dá muitos pormenores divulgando-thes o mote latino.

Publicando em 1840 a sua *Histoire de la Martinique*, relatou Sidney Daney que de Clieu falleceu em São Pedro da Martinica, a cidade arrazada em principios de nosso seculo pela terrivel erupção de Mont Pelé. Desappareceu aos 97 annos de idade, acabando a vida muito baldos de recursos pecuniaros.

Pensa Ukers que ahí existe erro, embora julgue que de Clieu não haja ajuntado fortuna, sequer modesta.

Affirma Daney: “Este homem generoso como unica recompensa do nobre feito praticado, teve a satisfacção de ver esta cultura, nascida de uma arvore por cuja vida tanto se desvelara, prosperar, pelas Antilhas todas. A memoria illustre de Clieu está entre aquelles a quem a Martinica deve uma reparação.”

Lembra o autor que, em 1804, houve um movimento em favor da erecção de um monumento no local onde o official da marinha plantara o seu pequenino cafeeiro.

A tal proposito, scepticamente, escreve Burlamaque, a fazer, aliás, praça de ardente pacifismo.

“M. d’Aussar, Prefeito da Colonia, projectou elevar-lhe um monumento no mesmo logar onde elle havia plantado o primeiro pé de café. Este projecto não foi avante pela tomada da ilha pelos inglezes em 1809. Mas o projecto de perpetuar a memoria desse homem verdadeiramente util seria posta em execução?”

Pode duvidar-se a darmos credito a um poeta:

Sitôt qu'à son declin votre astre tutélaire
Epanche son dernier rayon
Votre nom, qui s'eteint, sur le lot po-
[pulnaire

Trace à peine un léger sillon,
Passez, passez; pour vous point de
[haute statue;
Le peuple perdra votre nom;
Car il ne se souvient que de l'homme
[qui tue

Avec le sabre et le canon.

Il n'aime que le bras qui, dans les
[champs humides,
Par milliers fait pourrir les os;
Il aime qui lui fait batir les pyramides,
Porter des pierres sur le dos. .

Se de Clieu não teve estatuas, ao me-
nos alguns de seus compatriotas o lou-
varam em prosa e em verso: taes como
Tussac, na sua *Flore des Antilles*, Esmé-
nard no seu *Poème de Navigation*, Ros-
set no *Poème de l'Agriculture*.

Exclama Tussac:

"Embora não haja monumento erecto
em honra a este benemerito viajante,

seu nome permanece gravado no coração
de todos os colonos da Martinica."

E Pardon, o obscuro autor aliás, ex-
clama em sua *La Martinique*:

"Honra a este homem distincto! Me-
rece-a por parte da gente dos dous he-
mispherios. Seu nome é digno de figu-
rar ao lado do de Parmentier, que á
França transportou a batata do Canadá.
Estes dous homens prestaram immenso
serviço á Humanidade e sua memoria já-
mais mereceria ser esquecida. E no em-
tanto ai de nós! Serão ainda lembrados?"

Não ha duvida que não existe pari-
dade entre a repercussão historica do
nome de Parmentier e a do de Clieu.
O primeiro jamais foi esquecido e é a
cada passo lembrado e o de de Clieu vive
na obscuridade.

Até 1922, affirma-o Ukers, o unico pa-
drão relembrador dos meritos do bravo e
philantropico official era a existencia do
Jardim Botanico de Fort de França, a
capital martiniquense, a que se impu-
zera o seu nome, preto de reparação tar-
dia para com uma memoria que por de-
masiado tempo ficara entregue ao ol-
vido."

CAPITULO XXIII

As lendas similares ao caso de De Clieu

Esta historia da rega das plantas gragas ao sacrificio penoso de seus transportadores é, aliás, attribuida a diversos botanicos.

Assim se conta de Bernardo de Jussieu e o famoso Cedro do Jardim das Plantas de Paris, um dos mais velhos e bellos de França, senão o mais corpulento de toda a Europa. E cuja frondosidade, sobretudo na dimensão horizontal, é realmente extraordinaria.

Segundo a lenda, trouxe o grande botânico a muda da arvore libaneza dentro de um chapéu, com ella compartilhando a escassa razão de agua que a demora da travessia maritima impuzera, a ponto de soffrer sêde para salvar a vida da plantinha.

A historia, porém, mais positiva, corta as azas a este devaneio, diz-nos o *Grand Dictionaire Universel du XIXème Siècle*, a contar simplesmente o caso que o cedro em questão veio ás mãos de Jussieu após uma travessia que não offerece margem a sacrificios de tal jaez; a do Canal da Mancha!

Remetteu-lho da Inglaterra, simplesmente, em 1734, um seu amigo, o Dr. Collinson.

A tal respeito assim se exprime: "Havendo Bernardo de Jussieu, em 1734, feito uma viagem á Inglaterra, recebeu de Collinson, então director do Jardim Botânico de Kew, dous cedrinhos, cada qual no seu pote de barro. Ao voltar, foi, certo dia, a pé ao Museu, carregando os seus dous vasos preciosos. Ao atravessar a praça Maubert, um destes vasos cahiu e quebrou-se. Jussieu collocou no chapéu a pequenina conifera com o seu torrão de terra e levou-o ao Jardim das Plantas.

Deste accidente insignificante, amplificado pela tradição oral, originou-se uma lenda, segundo a qual Jussieu trouxe o cedro da Syria para a França e dentro do chapéu.

Variante curiosa a seguinte: o repar-tiemento da razão de agua não se deu durante a travessia maritima e sim durante a do deserto em que o grande botânico soffrera os horrores da sêde, para poder regar as suas queridas plantinhas.

Chegado ao Museum, o illustre botânico carinhosamente plantou as mudas,

uma na Escola de Botanica, outra á base da collina de Labyrintho. Esta se desenvolveu, dando a bellissima arvore, uma das mais magestosas do mundo."

A proposito do facto de De Clieu, lembra Paulo Porto Alegre:

"Um feito tão digno de ser transmittido á posteridade, achou interprete eloquente no poeta francez Esménard, em cujo bello livro (*Poème de la Navigation*) se encontra o seguinte trecho enthusiastico:

.....Sur son léger vaisseau,
Voyageait de Moka le timide arbrisseau
Le flôt tombe soudain; Zéphir n'a plus
[d' haleine,
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 défile, et d'une soif
[fatale
étouffant tous les jours la dévoration
[ardeur,
Tandis qu'un ciel d'airain s'enflamme
[de splendeur,
De l'humide élément qu'il refuse à sa vic,
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, ô bords hospitaliers!
[talliers!
Dans un monde nouveau, vous avez les
[premiers,
Recueilli, fécondé ce doux fruit de l'Asie
Et dans un sol français mûri son am-
[broisie.

Em outras litteraturas tem o feito do illustre official de marinha também sido decantado.

Transcreve Ukers o que, a seu respeito, disse celebrado poeta inglez, Carlos Lamb (1775-1834), ensaista, critico e humorista, amigo de Southey e de alguns dos mais famosos poetas lakistas.

Apregoou a proeza de de Clieu em versos repassados de delicadeza e finura, ca-

racteristicos de seu estro, no dizer de Philarète Chasles.

Canta em seu poemeto: As mudas de café:

Sempre que sorvo o oloroso café,
Penso naquelle francez generoso,
Cuja nobre perseverança transportou
O arbusto ás praias da Martinica,
Emquanto era recente a colonia,
E os productos insulares escassos.
Dous rebentos de um cafeeiro
Trouxe-os consigo, atravez dos mares,
E cada uma destas mudas
Diariamente as regou, em seu navio,
E emquanto velava sobre as arvoresi-
[nhas embryonarias,

Sentia crescerem no meio dos mares
Os pequenos cafeeiros cuja ampla sombra
Abrigaria as morenas moças, filhas da
[America.

Mas, logo! ai delle! o seu prazér tão caro
Em velar o querido thesouro
Se desvanece, pois falta a agua
Na nau em que viaja.

Agora, todos os tanques estão fechados
E a tripulação submettida a estreito
[racionamento,
A quota de cada homem é como que
[uma gota,

Pequena sóbra da reserva,
Para regar as pobres mudas de café
De que suppre a necessidade imperiosa
Até dos proprios labios, seccoos e per-
[gaminhados,
Poupa Clieu o liquido, pensando em
[seus pimpolhos.

Agua elle a dá, primeiro, ás suas plan-
[tinhas,
Antes que mitigue a propria séde.
Receioso de que se acaso sorver a agua
Muito longe demais leve o avido labio.
Vê que fenecem, por falta de mais li-
[quido.

Assim, quando attinge a collimada praia,
Com orgulho, vê o heroico jardineiro
Vivaz seiva ainda em suas arvores.
Os insulares entoam os seus louvores
E a Martinica carrega os seus navios
Com o producto dessas queridas mudas
[salvas.

Em nosso paiz houve quem quizesse
adaptar a proeza de De Clieu ao episodio
da transplantação das mudas de cafeei-
ros, realizada pelo chancellor João Al-
berto de Castello Branco, do Pará para
o Rio de Janeiro, em 1760. Assim se in-
ventou que tal transplantação fôra effe-
ctuada pelo proprio magistrado, que, du-
rante a travessia, repetira o sacrificio do
official francez.

Tudo isto não parece passar de mero
devaneio, provocado por alguma reminis-
cencia da viagem de De Clieu e conse-
quente adaptação ao scenario brasileiro.
Nada, com effeito, prova que haja sido
Castello Branco o proprio transplantador
das mudas de café.

Inspirado nesta lenda, pintou A. Nor-
gini um quadro frequentemente reprodu-
zido, que se incorporou á colleccção do
Museu Paulista, sem ter, comtudo, a me-
nor base documental.

CAPITULO XXIV

Propagação do café nas Colonias da Nova Inglaterra e nos Estados Unidos. Willian Penn. Papel dos cafés na campanha da Independencia norte americana

Ao passo que na Inglaterra, após uma carreira que prometia tornar-se notavel, o consumo do café declinara immenso, na mais importante parte do imperio colonial britannico começaria a infusão da rubiaceia a ser o assumpto de um dos mais vultosos ramos do commercio.

Na Nova Inglaterra, appareceu o café com John Smith, de quem já falamos, o fundador de Jamestown em 1607, cujas aventuras com Pocahontas e Powhatan tão celebres ficaram nos fastos yankees.

Não se sabe que, na feitoria de Manhattan Island, cellula mater da actual Nova York, fundada em 1624, haja apparecido qualquer carregamento de café hollandez, trazido pela Companhia Batava das Indias Occidentaes.

Lembra Ukers que, na bagagem e carga do famosissimo May flower (1620), não ha a minima referencia ao café. Apenas se fala de um almofariz, e sua competente mão de pilão, mais tarde quiçá usada para "fazer pó de café".

No periodo em que Nova York foi neerlandeza, sob a occupação de 1624 a 1664, é possível que haja vindo café de Amsterdã, em cujo mercado se vendia correntemente o grão arabico desde 1640. Mas, de tal não ha prova alguma. Parece que os hollandezes transportaram chá, atravez do Atlantico, antes de carregarem café.

E' possível que os inglezes tenham introduzido o habito de café, na colonia de Nova York, entre 1664 e 1673.

A mais velha referencia do café na America data de 1668, segundo affirma Esther Swingleton, em seu estudo Dutch New York.

Por este tempo havia uma beberagem, de cerejas torradas de café, temperadas com assucar ou mel, e cinnamomo, que, em Nova York, se consumia. Só em 1670 se vê o café figurar nos relatorios officiaes da Nova Inglaterra.

Foram os cafés publicos da Nova Inglaterra abertos segundo os modelos de além Atlantico.

Phenomeno curioso o desta grande fracção anglo-saxonica, que constituiu os Estados Unidos, passar a ser uma nação de bebedores de café em larga escala.

Pretende Ukers que o habito do café entre os yankees se estabeleceu simultaneamente com o do chá e o do chocolate, já na ultima metade do seculo XVII.

No fim da primeira metade do seculo XVIII, occorreu aquella grande offensiva contra a rubiaceia, e a favor do chá, levada a cabo pela British East India Company, offensiva que, como vimos, foi funesta ao café.

Os directores da famosa Companhia trataram de conquistar novos mercados e, naturalmente, voltaram-se para os da Nova Inglaterra.

Quem, porém, lhes contrariou os planos foi o desastrado rescripto de Jorge II, o stamp act, ou lei do sello, que levou os colonos dos futuros Estados Unidos ás vehementissimas representações cuja fórmula era: "nenhuma taxação nova sem a acquiescencia do legislativo".

Os americanos tanto mais se enfureceram quanto haviam, durante a terrivel guerra dos Sete Annos, servido a metropole com toda a dedicacão, fornecendo-lhe 25.000 homens para as campanhas sangrentas do Canadá, de onde resultaria a acquisição do enorme futuro Dominion para a corôa do Hannover.

Em 1761, á vista da opposição fortissima dos colonos, foi a lei abrogada, mas, em 1767, voltou a ter força, devendo ser sellados os oleos, as tintas, o vidro, o chumbo, e o chá.

Deante do boycottage dos americanos, cedeu o governo britannico, excepto quanto ao chá, que já estava entrando, notavelmente, na America do Norte. Vivo contrabando se fez então com os portos hollandezes.

E' bem sabido por aquelles que conhecem a Historia Universal o que significa o motim do chá em Boston, no anno de 1773, factio culminante nos annaes de nossa idade moderna, de onde se originou o grande movimento nacional que iria fa-

zer, dez annos mais tarde, surgir um grande povo livre, officialmente reconhecido pelo tratado de Versailles.

A intolerancia do governo inglez, instigado pela ganancia da British East India Company, ia tornar os Estados Unidos uma nação de bebedores de café em vez de ser, como a Inglaterra, outra de bebedores de chá. Pensa Ukers que tal facto é absolutamente incontestavel.

Com o triumpho das armas franco-americanas e o estabelecimento da autonomia nacional das treze colonias, ainda se robusteceu o gosto pelo café.

Botequins como os inglezes, houve-os nas principaes cidades da Confederação. Mas eram muito mediocres, legítimas tascas, a não ser os de Boston, verdadeira metropole então, não só do Massachussets, como de toda a Nova Inglaterra.

Parece que a primeira licença para a venda do café em Boston data de 1670 e foi concedida a uma Dorothea Jones, que vendia café e cuhaletto (chocolate). Não se sabe, aliás, se a tal Dorothea vendia café bebida ou café em pó.

Cita Ukers uma serie de outros cafés publicos de Boston, alguns ainda do seculo XVII e outros do seculo XVIII. Deiles não falaremos por escapar o assumpto ao nosso programma. Tão importante se tornou Boston, como centro de importação e commercio do café, que, em 1808, ali se construiu a Exchange Coffee House, então a maior e a mais rica bolsa cafeira do Universo.

Tinha nada menos de sete andares, grandes dimensões de largura e comprimento e custou nada menos de 500.000 dollares, quantia notavel para a época. Foi seu architecto Charles Bulfinch, o mais notavel dos Estados Unidos, naquella época, e a sua apparencia, aliás, não é das cousas que mais lhe recommendam, a esthetica dos planos. Dez annos durou o edificio, destruido por incendio em 1818.

Assim, desapareceu este antepassado dos arranha-ceus, que tanto impressionou os contemporaneos. Era, segundo parece, realmente, notavel, quer pelas dimensões, quer pelo emprego dado aos seus compartimentos. Em seus salões occorreram, em 1817, o banquete e a festa inauguradas de um dos mais celebres presidentes dos Estados Unidos, James Monroe.

Deve-se, comtudo, lembrar que os seus ultimos andares eram occupados por appartamenti, prova de que a bolsa não precisava de tamanhas proporções e fôra construida obedecendo a instigações de certa megalomania.

Em Nova York, os hollandezes, primitivos colonos da Nova Amsterdam, tomaram chá antes de se acostumarem ao café.

Diz Esther Singleton que este começou a apparecer em 1868 e penetrou nos lares new-yorkinos muito lentamente. Sabe-se que Nova York se avantajou, como centro distribuidor da rubiacea, já que alli ia William Penn compral-a.

Trataram os cafés de Nova York de imitar os congêneres de Londres e Paris, mas não tiveram aquelle cunho intellectual das casas de além-mar, pois o atrazo cultural da colonia ainda era consideravel.

Mas Ukers chama a attenção para uma particularidade: servirem de local para assembléas, reuniões politicas e commerciaes.

Quizeram os chronistas de Nova York attribuir á sua cidade a primazia da posse do primeiro café. Mas Ukers lhes contesta a pretensão, lembrando que ella cabe a Boston.

Em novembro de 1696, um tal John Hutchins, estabelecia-se em Broadway, no café que intitulou King's Arms. Mas sabemos que, já em 1689, um livreiro, Benjamin Harris, "vendia livros no café de Londres", segundo annuncio que fazia aos freguezes.

Era o King's Arms de madeira, mas com fachada de tijolos amarelos, de procedencia hollandeza, segundo constava. E tinha dous andares.

Muito bem collocado, delle se gozava bella vista sobre o Hudson, a bahia e a cidade.

No sobrado se abriam salas para reuniões de negociantes, corretores e mais gente do commercio.

Durante muitos annos foi o King's Arms o unico café novo-yorkino, cidade cujo commercio da rubiacea parece ter sido então mediocre. Pelo menos nada delie se fala nos primeiros jornaes ali publicados, como a New York Gazette, decano dos periodicos locaes.

Sabe-se, porém, que já em 1732, existia uma bolsa de café, a Exchange Coffee House of New York. Por um depoimento de 1737, conhece-se que esta instituição passara a ser virtualmente o local dos leilões officiaes, assim como aquelle em que se comprava e bebia-se o café e onde ainda numerosos artigos se offereciam á venda.

Houve depois uma Merchant's Coffee, installado na esquina de Wall Street, a famosissima rua argentaria, e Water Street.

Foi um prédio cheio de notáveis tra- dições e desapareceu num incendio, em 1804.

Durante a guerra da Independencia, entre as suas paredes, occorreram mui- tos factos celebres nos annaes dos Es- tados Unidos; quer durante os primeiros annos de lucta, quer quando os inglezes tomaram a cidade, quer, ainda, quando os patriotas a recuperaram.

Afinal, alli, a 23 de abril de 1789, re- cebeu Washington, primeiro presidente eleito dos Estados Unidos, as felicitações das autoridades da cidade de Nova York.

Nessa bolsa de café tambem se orga- nizou o primeiro banco new-yorkino em 1784 e realizou-se a primeira bolsa com corretores officiaes.

Em seu tempo de exilio, nos Estados Unidos, sobretudo em Philadelphia, disse Talleyrand: Toda a gente vem ver toda a gente no Exchange Coffee House. E' club, restaurante, bolsa, casa de cambio, tudo, emfim.

E' universalmente conhecida a grande figura de William Penn, o apóstolo dos quakers, fundador da Pennsylvania e de Philadelphia, o homem a quem Montes- quieu chamou o Lycurgo moderno, cheio de idéias philanthropicas e altamente pa- cifistas, respeitador dos direitos dos fracos. Comparou-o Philarète Chasles a São Vicente de Paula, como "iniciador da tolerancia, propagador da caridade, pre- gador effectivo do julgamento individual e desta personalidade da razão e do di- reito que constituem a força suprema do homem e a grande honra da Humanidade".

Prende-se este grande nome tambem, e com destaque, á historia do café na America.

Já em 1683, anno immediato ao do seu estabelecimento no Delaware, fazia abundantes compras, em Nova York, do grão arabico, cujo consumo incitava. E o seu prestigio contribuiu notavelmente para que tivesse muitos imitadores de seu exemplo de cafeiphilo.

Quando a lei do sello veio irritar pro- digiosamente os americanos e preparar os espiritos para a insurreição de que nasceria a independencia americana, a Pennsylvania, adherindo ao boycott geral das outras colonias irmãs da Nova Ingle- terra, contra o chá, entregou-se ao con- sumo do café com verdadeiro enthusias- mo, e os cafés de Philadelphia regorgi- taram de consumidores da infusão negra.

Em 1768, entendeu Lord North, poli- tico de espirito e talento, cheio de du-

ctilidade e orador de grande dialectica, mas homem de Estado de idéias tacanhas, poder levar a melhor os colonos revolta- dos contra as suas taxas.

Deante da insurreição do Massachusetts, e da Convenção de Boston, parecia for- çado a recuar o primeiro Lord da The- souraria, aliás accossado na Camara dos Commons por dous oradores geniaes, Burke e Fox.

Tinha, porém, a amizade e confiança de Jorge III, debil mental, que não tar- daria a se dementar, e emperrou na de- sastrada politica que adoptara. Retroce- dendo parcialmente em 1770, não quiz, porém, confessar-se inteiramente batido e obstinou-se em manter a taxa sobre o chá.

Quatro annos mais tarde, dava-se a famosa scena do porto de Boston e abria- se a guerra entre as treze colonias e a Mãe Patria.

A 4 de julho de 1776 occorria, em Philadelphia, a famosa Declaração de Di- reitos, aurora de um povo livre, dentro em pouco formidavel pelo surto de sua capacidade.

Apregoa-se o nome de Frederico North, Conde de Guilford, como o do causador da determinante que fez dos Estados Uni- dos uma nação de grandes bebedores de café, em discordancia com o outro ramo de sua raça, o de bebedores de chá.

Philadelphia, a capital da Revolução americana, representou, como se sabe, formidavel papel em todo este movimento. E o seu grande centro vibratorio veio a ser o ambiente dos cafés da cidade de William Penn.

"Cabe-lhes largo papel na historia da cidade da Republica, commenta Ukers. Pittorescos pela architectura colonial ca- racteristica, suas assembléas tambem fo- ram romanticas.

Muitas reformas e movimentos civicos, sociologicos, industriaes partiram das sa- las, de pequeno pé direito e chão arejado dos velhos cafés da cidade. Durante mui- tos annos, os cafés Ye, os dous cafés de Londres e a City-Tavern, tambem cha- mada dos mercadores de café, cada qual a seu turno, dominaram a vida social e official de Philadelphia.

Os botequins dos primeiros annos con- gregavam regularmente os vereadores municipaes do credo quaker, os comman- dantes de navios e os negociantes que alli se reuniam para tratar de negocios pu- blicos e particulares.

Quando a Revolução estava imminente, os exaltados defensores dos direitos das

colonias conculcados por Lord North, muitos delles vestidos da moda propria dos quakers, alli se reuniam para verberar a oppressão britannica.

Passada a Revolução, os cidadãos mais conspicuos iam aos cafés, jantar e ceiar e exercer suas funcções sociaes.

Por occasião da fundação da Philadelphia, era o café carlssimo. Uma libra de grão em 1683 custava 18 shillings e nove pence em Nova York, escreveu William Penn nos seus Accounts. Isto equivaleria hoje a dollares 4,68. Assim, a chicara de café custaria 17 cents, quando uma refeição ordinaria, nas casas de pasto, se pagava a 12 cents. Valia muito mais, pois, a sobremesa que o jantar! Era o que fazia crescer o consumo da cerveja.

O primeiro café de Philadelphia parece datar de 1700, ou de 1702, talvez de 1700, realmente, pois parece que foi contemporaneo ainda de William Penn, antes de seu regresso á Inglaterra, onde o esperavam tão grandes amarguras.

Cita Ukers uma serie de outros cafés celebres na cidade pennsylvanica, acabando por uma serie de referencias á City Tavern, tambem chamada Merchant's Coffee House, e ao London Coffee House.

Nesta se deram scenas notaveis da rebellião contra o governo inglez e o seu proprietario, o jornalista William Bradford, deixou o estabelecimento para entrar como voluntario no exercito dos independentes.

Como o Café de Londres fosse, mais tarde, o quartel-general dos legitimistas, e sobretudo dos inglezes, quando o exercito britannico, em 1777, occupou a cidade, soffreu o estabelecimento um declinio de prestigio, após, especialmente, a abertura da City Tavern.

A tal proposito, conta Ukers interessante historia: quando a mulher de Was-

hington, em 1776, passou por Philadelphia, indo juntar-se ao marido, que se achava no Massachussets, em Cambridge, para assumir o commando das forças insurrectas — quizeram os patriotas dar-lhe um grande banquete na City Tavern. Mas, como soubesse que os legitimistas pretendiam invadir o café e depredal-o, Mrs. Washington pediu aos amigos que renunciassem a tal ideia.

Foi ainda na City Tavern que occorreu a grande festa offerecida pelo primeiro embaixador francez nos Estados Unidos, Gérard, em honra ao natalicio de Luiz XVI.

Entre os seus mais celebres comensaes, cita William Ukers os nomes immortaes de Jorge Washington, Thomaz Jefferson e Alexandre Hamilton.

Varias tentativas se fizeram nos Estados Unidos para a aclimação da rubiacea no solo da Confederação, cujos territorios meridionaes, pela latitude e clima, pareciam servir-lhe á cultura. Mas baldaram-se todas, affirma Ukers, que accrescenta: admitte-se, comtudo, que os districtos do Sul da California se prestam a tal cultivo.

Recorda um autor que o infeliz presidente Garfield, em celebre discurso em que decantou a espantosa opulencia natural do territorio norte-americano, alludiu a esta falha da producção nacional, á rebeldia da adaptação da rubiacea e da siphonia elastica ao solo dos Estados Unidos.

E o fez num tom em que os vizinhos meridionaes da Confederação divisavam ameças de positivo imperialismo, tanto mais grave quanto tambem podia alarmar o Brasil, com os seus territorios amazonicos então detentores do monopolio natural da borracha.

CAPITULO XXV

O café nas Antilhas, na America Central, no Mexico e nas Guyanas

Affirma Ukers que, antes da Martinica, já se cultivava o café, quer em Haiti, então colonia franceza, quer em S. Domingos, possessão hespanhola, como todos sabem. Mais tarde, tambem vieram para a ilha, onde estão hoje as duas republicas negras antilhanas, cafeeiros martiniquenses.

Assim, não se comprehende porque De Clieu teria trazido de França a sua famosa muda quando outras tinha, a mão, e tão mais perto.

Em seu *Manual del cultivo del café, cacao, vanilla y tabaco en la America Española*, escrevia, em 1851, Julio Rossignon, cathedratico das Universidades de Guatemala e São Salvador, que, desde 1715, houvera cafesaes na ilha de S. Domingos.

E' esta a data que Ukers acceita, quer para S. Domingos, quer para o Haiti. A cultura vem das viziuhanças deste millesimo, mas os cafeeiros foram muito abandonados, a ponto de cahirem em estado selvagem, affirma o autor yankee. Pensa Padberg que Ukers teve como inspirador a obra de Jardín, que, aliás, elle não conseguiu cotejar.

Julga o autor germanico que deve haver erro de imprensa, 1725 em vez de 1715, o que é perfeitamente razoavel.

"Tambem aqui deve haver originariamente um erro de imprensa, 1715, provavelmente, em vez de 1725; pois, por volta deste anno, mandou-se, effectivamente, o primeiro café da Martinica para São Domingos (ou Haiti). Se, na última ilha, cuja parte mais importante era então franceza, já tivesse havido cafeeiros em 1715, os francezes não se teriam esforçado, ainda mais tarde, por introduzir essa planta nas Antilhas.

Na Venezuela, provém o cafesal de sementes martiniquenses, affirma Ukers. Plantou as primeiras arvores, em 1784, um padre por nome José Antonio Mehedano.

Para Guatemala pensa-se que a entrada do café se deu entre 1750 e 1760. Em Cuba, o agente vehiculador do café foi Don José Antonio Gelabert, que o importou de S. Domingos e Porto Rico. Começou a cultivar a planta arabica em

1750. Pretende Rossignon que esta data deve ser 1769.

Em outro ponto Ukers se contradiz, recuando a data de 1750 para 1748. Assignala 1755 para Porto Rico. O Mexico, em 1790, plantou café por meio de sementes das ilhas antilhanas. Em 1817, começou a cultura inteusiva no antigo imperio azteca com as plantações de Don Juan Antonio Gomez, na região de Vera Cruz.

Em outros pontos da America Central, appareceu o café tardiamente tambem. Assim, para o territorio do Salvador, diz um autor que só em 1852 entrou o café por meio de mudas cubanas. Entretanto, o districto vizinho de Costa Rica parece que desde 1779 já cuidava de tal plantação, tambem oriunda de mudas de Cuba, segundo informa o viajante hespanhol, Don Francisco Xavier Navarro. Todos estes dados nos parecem imprecisos.

O cafeeiro prosperava nas colonias holandezas e francezas do Novo Mundo antes que os inglezes pensassem em utilizal-o, facto inexplicavel. A Jamaica foi mesmo a unica das ilhas britannicas que entendeu aproveitall-o, mas, aliás, nunca levou a cultura ao ponto attingido pelas suas rivaes antilhanas, apesar da diminuição de impostos de exportação, decretada pelo Parlamento em 1732.

Diz Ukers que alli entrou a rubiacea em 1730, data que Rossignon não admite, marcando para este acontecimento o anno de 1728.

Affirma, aliás, que o introductor do café na Jamaica veio a ser certo Nicolau Law, fallecido em 1731. Diz Porto Alegre que a primeira plantação foi em Townell Estate, hoje chamado Temple Hall.

Em 1792, produziu 18.000 quintaes e 42 libras francezas, affirma o *abbé* Raynal.

Em 1778, colheu Porto Rico 11.163 quintaes de café. De Curaçau ia, todos os annos, um navio carregado de café para a Hollanda, outro de algodão, outro de anil, doze de assucar, etc., é Raynal ainda quem informa.

Escrevendo em 1792, affirmava o mesmo autor que as Antilhas dinamarquezas se achavam em estado realmente in-

feliz, exploradas pela ganancia excessiva do fisco. Só davam algum assucar, muito algodão e um pouco de café.

Quanto ao cafetal dominicano, que, em 1790, apresentava aspecto de prosperidade saliente, decahiu elle completamente com as guerras da Republica Franceza e do Imperio. A formidavel insurreição dos negros, em 1792, devastou e fez abandonar as lavouras de S. Domingos.

Para a historia do café no Brasil tem capital importancia, porém, os fastos da introdução da rubiacea na Guyana hollandeza, no Surinam.

Deste cafetal, procede o nosso, via Cayena.

Tratando da entrada do cafeeiro na America por via hollandeza, escreveu Padberg algumas paginas brilhantes.

“No Novo Mundo, era reservada ao café arabico a sua nova patria principal, e é gloria imperecivel da pequena Hollanda, haver sido mediadora nessa fausta transplantação.

Dos seus viveiros de café, em Java, recebeu ella, ao que parece, em 1706, para o jardim botanico de Amsterdam, uma primeira planta, que vingou bem, naturalmente em estufa, chegando-se alli tambem a tirar de sementes cafeeirozinhos novos e a colher delles fructos, depois de tres annos. Com generosa munificencia, o magistrado, amstelodosamente, distribuiu dessas raridades tambem a outros que o mereciam. Assim se viu, já em 1710, uma arvoresinha com fructos num castello do barão von Munchhausen, perto de Hameln, onde foi mostrada, ainda em 1716, ao czar Pedro o Grande. Tambem para Leipzig mandou-se da Hollanda um pé de café, florescendo em 1723 e dando fructos no anno seguinte.”

Estes dados curiosos hauriu-os o douto autor numa obra, hoje esquecida, de um medico, Francisco Gerhardt Constantini, publicada em Hannover, e, em 1771, *Abhandlung von Kaffee*, assim como noutro livro hoje olvidado, *Acta naturae curiosorum*, que Ritter menciona. Exemplifica ainda a boa vontade batava em relação á França.

“Em 1713, feita a paz de Utrecht com a França, tambem um francez, o tenente-general de artilheria Resson, amador de botanica, obteve de Amsterdam um jovem cafeeiro, cedendo-o ao Jardim do Rei, onde floresceu e fructificou sucessivamente. Sobre elle, Antonio de Jussieu, que nos conta isso, fundou a primeira descripção scientifica do *Jasminum arabicum*, numa memoria já citada, do Re-

cueil de l'Académie des Sciences, de 1713. Parece que, em 1714, o precioso arbusto foi transportado do castello real de Marly para o Jardim das Plantas em Paris, onde, a 29 de julho, o nosso conhecido escriptor Jean de la Roque, em companhia do proprio Jussieu e de outros personagens notaveis, admirou o recém-chegado de “uns cinco pés de altura e uma boa pollegada de espessura... de aspecto pyramidal... fructos verdes e maduros.”

Mostra o douto autor que sobre o caso da vinda dessas mudas de cafeeiro ha controversia.

Falam autores em dous cafeeiros, um trazido em 1713 ou talvez até em 1712, e outro em 1714.

Fusée Aublet, o autor do grande tratado da *Histoire des plantes de la Guiane Française*, conta que o arbusto do Snr. de Resson morreu, e que o segundo cafeeiro, o que vingou em Marly, foi enviado, em 1714, a Luiz XIV, pelo Snr. Bancras, então burgo-mestre de Amsterdam. Hartwich rectifica este nome para Pancras, dizendo que se tratava do director do Jardim Botanico de Amsterdam e não do prefeito.

— Em 1713 remettera ao *Jardin des Plantes* parisiense o exemplar que de Jussieu descrevera.

Faz Padberg notado o erro enorme de Burlamaque, que collocou Marly perto de Montpellier! e nota ainda quanto Ukers se mostrou afoito em sustentar a passagem, por assim dizer instantanea, do pequeno cafeeiro de Marly ao *Jardin des Plantes*.

Foi ahi que a arvore, a 29 de julho de 1714, foi mostrada por de Jussieu a J. de la Rocque, ainda no caixão em que chegara.

Isto não quer dizer, porém, que tal caixão viesse da Hollanda. Podia a muda ter sido encaixotada em Marly, o que era muito mais plausivel.

Se tivesse vindo de Amsterdam, devia tratar-se de outro pé, já que Jussieu, em 1713, descrevera o primeiro rebento que, entretantes, devia ter morrido.

Mas, nem o botanico nem J. de la Rocque falaram em duas mudas, nem da morte de qualquer dellas.

Pensa, pois, Padberg que, á vista dos testemunhos, pôde-se affirmar que um unico cafeeiro se transportou de Amsterdam para Pariz.

Desta arvore provieram novas mudas. Já, em 1716, eram algumas dellas confiadas a um medico, que as queria levar

às Antilhas francezas. Diz Aublet que a morte deste facultativo, logo após o seu desembarque, fez com que se mallograsse esta primeira tentativa.

Ao medico chama Belli Isambert, mas Padberg pensa que houve afrancezamento do nome allemão Isemberg ou melhor Isenberg.

Quer nos parecer que, no emtanto, cabe a razão ao autor italiano, pois era natural que o agente do transporte do cafeeiro á America fosse um francez e não um allemão.

Seria extravagante mesmo que este portador fosse um estrangeiro. Isambert, medico, chama-lhe J. Rossiguon, que, aliás, appellida o burgo-mestre de Amsterdam Mr. de Brancas, quando Edelestan Jardin chama-lhe Pancras, o Pancras de Hartwich. Na obra de Jardin, que Padberg suppõe ser a inspiradora de Belli, não ha referencias a Isambert nem a Isenberg da imaginativa patriotica do douto autor teuto-brasileiro.

E' Isambert, aliás, um dos nomes de facies mais francez que existem e não vemos porque afastal-o, dando-lhe um todo germanico pouco plausivel. Se os dictionarios encyclopedicos não mencionam o medico que se diz ter sido o transplantador do café, falam de outro Isambert, (1792-1857), o grande jurisconsulto e politico.

Do Surinam passõu o cafeeiro para a sua vizinha Guyana Franceza, a cõõnia de Cayena, como se dizia.

Com toda a razão invoca Padberg o testemunho de Fusée Aublet para historiar o caso.

Passou o botanico dous annos, de 1762 a 1764, em Cayena, occupado em redigir a sua grande obra *Histoire des plantes de la Guiane Française*, publicada em 1775.

Assim narra elle o caso; em 1719, um profugo da colonia franceza, saudoso dos lugares de onde se escapara, para refugiar-se nos estabelecimentos hollandezes da Guyana, e desejando voltar a viver entre os compatriotas, escreveu de Surinam, annunciando que, se o quizessem receber e perdoar-lhe a falta, traria grãos de café, capazes de germinar, mau grado as penas rigorosas comminadas aos que procurassem sahir da colonia batava levando taes sementes.

Confiante na palavra da promessa feita chegou a Cayenna com sementes frescas, que entregou ao Snr. d'Albon, commissario de Marinha. Este encarregou-se de as fazer nascer, tendo o seu desvelo o melhor exito; os fructos de arvores recém-

plantadas foram distribuidos entre os colonos e, em pouco tempo, os cafeeiros multiplicaram-se a ponto de dahi provirem lucrativas colheitas."

Este individuo parece que se chamava Mourgues; assim lhe grapharam o nome Porto Alegre e Belli. Burlamaque chama-lhe ora Mourges ora Mourgues.

Verbera Padberg a Waldemar Peckolt a imaginosa versão pela qual metamorphoseou "Morgues" em ousado e temerario garimpeiro de Guiana, que de suas viagens de commercio, teria trazido os fructos de café para vendel-os por bom preço ou em troca de ouro".

Aliás, este caso de Morgues é obscuro. O proprio Hartwich, que real autoridade tem, nada delle diz.

Pensa Padberg que as sementes de Mourgues podem ter entrado em Cayenna em 1721, 1722 ou 1723.

Podia, na verdade, parecer improvavel colherem-se já em 1719 fructos de plantas, importadas só um anno antes; mas, sendo ellas, ao que parece, arvores bem desenvolvidas, deve-se respeitar a explicita indicação do melhor conhecedor, tanto mais que Aublet teria tido interesse em dar uma data posterior, para, assim, garantir a prioridade para sua patria. Fica, pois, estabelecido que Cayenna subtraiu de Surinam o café "em 1719, isto é, antes que a Martinica recebesse a planta", como assentou tambem Freire Allemão.

E, traduzindo a Hartwich, menciona em nota:

Hartwich desdobra o facto, dizendo á pagina 282: "O governador francez de Cayenna, de la Motte-Aignon, logrou em 1722 subtrair, ardidosamente, de Surinam uma arvore, que, em 1725, já se tinha multiplicado consideravelmente.

Igualmente, em 1721, os francezes tinham tirado, clandestinamente, de Surinam, sementes frescas de café, introduzindo-as em Cayenna." Não sei em que se funda a noticia dada v. g. por Lourenço Granato (nota 114!), de se chamar aquelle fugitivo Rosier le Breton. Ukers cala-se a respeito de tudo isso.

Vejamos como Edelestan Jardin expõe este caso, depois de declarar que a flora goyanense conta tres especies do genero coffeea indigenas.

Allega valer-se do proprio Aublet em sua obra: *Observations sur la culture du café*.

"Foi a Guyana hollandeza que gozou da vantagem de possuir o cafeeiro arábico antes da vizinha, pelos annos de 1718.

Era, porém, prohibido della dar sementes a outras colonias.

Não está ainda bem esclarecido o modo de introdução desta planta na Guyana franceza.

Dizem-nos que certo Snr. Mourgues, francez, a principio morador em Cayenna e depois passado a viver entre os hollandezes, trouxe ao governador Snr. de la Motte Aigron, uma libra de café fresco em casca. Fez o governador semear este café, cuja cultura o proprio Mourgues superintendeu.

Dizem outros, porém, que o cafeeiro foi trazido do Surinam por desertores francezes, que, desrespeitando a prohibição, conseguiram subtrahir algumas mudas e, assim, obtiveram o seu agraciamento.

E ainda ha quem diga que o proprio de la Motte Aigron foi buscar as primeiras mudas. O Snr. d'Albon, commissario da Marinha, em pessoa, superintendeu os trabalhos de plantação, vendo-se recompensado do trabalho pela multiplicação que conseguiu de tão util especie.

Na Historia Geral das Viagens, cita o Abbé Prévost um capitão das guarnições de Cayenna, o Snr. de la Guaringue de Survillée, que cultivava cafeeiros em seu quintal. Já em 1726 havia, na ilha de Cayenna, grande numero de cafeeiros. Conta Jardin que o surto cafeieiro da Guayana Franceza se assemelha ao das Antilhas; mostra-se valioso para depois decahir muito.

Falando da Guyana hollandeza, diz Raynal que era flagellada pelas inundações. Mas, como o terreno fosse plano e não escarpado, como o solo das Antilhas, vivia o cafeeiro vinte annos. E, acaso, morto, podia ser substituido por outra arvore, que florescia perfeitamente, no mesmo logar, o que não se dava em outros pontos. E, além disso, eram as safras em Surinam mais abundantes do que nas Antilhas.

Assim, em 1775, alli se haviam coihido 15.387.000 libras de café, que tinham rendido 8.580.934 libras francezas.

No Surinam avultou bastante ou mesmo muito a cafeicultura, cessando quasi por completo depois da libertação dos escravos em 1863.

Rossignon, escrevendo, em 1859, chamou a Mourgues Mansgues e pretende que era degredado. Aliás, pouca confiança inspira este autor, que não indica fontes, e estropia o nome de d'Albon para Mr. d'Albion^a etc.

Na Guayana hollandeza, prosperavam muito os cafesaes, diz-nos Jardin, chegando a produzir perto de 10 milhões de kilos em 1796. Desenvolveram-se nos districtos de Demerara e do Esequibo, mas não no de Berbice, segundo Raynal. Com a conquista da larga area feita pelos inglezes em 1803 e jámais restituído aos batavos, não augmentou a produção cafeeira. Pelo contrario, decahiu sendo, em 1822, de perto de 4 milhões de kilos.

CAPITULO XXVI

As primeiras referencias ao café em lingua portugueza

Lacuna inesperada, infelizmente, occorre na monographia do erudito Dr. Padberg, no capitulo em que investiga a etymologia do nome café.

E' que o douto autor não cogitou, de todo, de percorrer a bibliographia dos velhos lexicographos e a dos arabistas lusitanos. E, no emtanto, tudo indicava que o deveria fazer, visto como tanto versára as origens do vocabulo, além de que escrevia em portuguez.

E a sua contribuição se destinava exactamente a commemorar a passagem do segundo centenario da introdução do cafeiro em nossa patria, por Francisco de Mello Palheta.

Uma só vez vêmos, neste erudito artigo, tão brilhantemente trabalhado, uma referencia, aliás summaria, aos escriptos de Fr. João de Souza, nada havendo sobre os de Fr. João de S. Antonio Moura e outros arabistas eminentes.

Seria, além disto, curial que a pesquisa se encetasse pela revisal dos grandes dictionarios da lingua portugueza. E esta devia fatalmente começar pelas paginas do patriarcha de nossa bibliographia, o illustre Dom Raphael Bluteau.

Assim, o silencio de Padberg a tal respeito nos deixa realmente surpresos.

Parece que, o primeiro portuguez que graphou a palavra café, foi o judeu Pedro Teixeira, a escrever em 1610.

E' de crer que os chronistas do seculo XVI hajam desconhecido por completo a existencia da fava arabica, e seu decto, tal o silencio em que os deixaram.

Assim, nem em João de Barros, nem em Diogo do Couto, ha a menor allusão ao café. E mais, jámais se d'elle occupou Garcia da Orta quando tudo indicava que o fizesse.

Em lugar opportuno veremos como Padberg rebate e pulverisa as allegações de um escriptor brasileiro que tentou encontrar no Colloquio dos Simples allusões á bebida oriental.

Antes do que quaesquer outros europeus, tiveram os portuguezes contacto intimo e prolongado com os habitantes das terras de onde, segundo o consenso universal, procede o café.

E' bem sabido o que na historia abyssinia recorda o nome de Pero da Covilhã, delegado por D. João II ao negus David III. Dom Manuel enviou embaixadores ao imperador negro. Desde os primeiros annos do seculo XVI, missionarios portuguezes percorreram a Ethiopia, e alguns até obtiveram dos Pontifices, bulhas que lhes conferiam o patriarchado abexim.

Um delles alcançou verdadeira celebridade: o famoso D. João Bermudes, o celebre patriarcha de Alexandria, e da Ethiopia, que passou muito tempo por hespanhol, e afinal, graças ao estudo de R. Felner, verificou-se ser incontestavelmente portuguez.

Não está bem averiguada a authenticidade de sua nomeação por Paulo III, para o patriarchado. O proprio Dom João III duvidava de tal, quando elle veiu a Portugal pedir soccorros, em nome de um negus, a quem chamava Onandinguel, e a cujo throno ameaçavam os musulmanos. Ordenou D. João III que musulmanos. Ordenou o Rei Piedoso que Gama, mandasse forças á Abyssinia. Este assim fez, indo, em 1541, uma columna de 450 homens, a quem acompanhava o proprio D. João Bermudes, e commandava D. Christovam da Gama, irmão do Governador, soccorrer o soberano ethiophe. Vencedor a principio do sheick de Zeilak, o aggressor dos abexins, acabou Christovam batido e morto, mas seus lugares tenentes, Affonso Caldeira e Ayres Dias, triumpharam, por completo, dos mahometanos.

Doze annos permaneceu dom João Bermudes na Abyssinia, onde soffreu muitas contrariedades, chegando a ser encarcerado.

Fugindo do calabouço, em 1556, asyrou-se em Gôa, de onde seguiu para Lisboa. Ahi morreu, em 1570. De sua autoria existe curiosissimo livro, impresso em 1565, e hoje obra da mais extrema raridade, sobre as suas acções na Abyssinia.

Escreve Pinheiro Chagas, aliás geralmente nada terno para com os jesuitas: "Portugal salvára, pois, a independencia da Abyssinia, e passou então a exer-

cer alli uma legitima preponderancia, que ainda augmentou quando os missionarios jesuitas, com a sua arte inexceavel, se introduziram na côrte do Negus e exerceram alli um dominio completo.

Restam ainda hoje numerosos vestigios da sua influencia, e as pontes, monumentos, que á sua voz se lançaram nos rios da Abyssinia, parecem, diz Guilherme Lejean, feitas com cimento romano, e attestam o genio e a energia dos filhos de Loyola. Mas, alli, como em toda a parte, a ambição desvairou-se e perdeu-os. Tornaram-se pesados, tornaram-se importunos e despotas, a ponto que um monarcha mais energico, Basilides, expulsou-os no seculo XVII.

Com a sahida dos jesuitas, cahiu tambem de todo a influencia portugueza, e a Abyssinia afastou-se completamente de nós, a ponto de ser lá hoje talvez o nome de Portugal, do paiz que salvou os abyssinios de cairem debaixo do dominio musulmano, apenas uma vaga tradição historica."

Destas relações, tão extensas, luso-ethiopicas, nada resultou sob o ponto de vista da propagação do café.

E, facto mais surprehendente, dahi não proveio o menor adminiculo para a bibliographia cafeeira.

E' um documento indirecto do pequeno consumo que no proprio habitat devia ter a infusão do bunn abexim, quando pelas terras dos Negus andavam os lusos. Mas já na época se fazia largo consumo do café no littoral asiatico fronteiro, á

Costa de Ethiopia, nome antigo,
como dizem os Lusíadas.

E certamente não seria possível que os portuguezes attingissem a Abyssinia sem ter contacto com os arabes, com quem traficavam.

Assim temos verdadeira surpresa em verificar que a ingestão do decocto da rubiacea em nada os haja impressionado, a ponto de não se reflectir uma unica vez em sua bibliographia quinhentista.

Nada mais curial do que aqui reproduzirmos as palavras tão exactas de nosso eminente Freire Allemão, em sua bella memoria. Quaes são as principaes plantas que hoje se acham aclimatadas no Brasil?

"Emquanto holandezes e francezes porfiavam em tirar proveita desta planta. o que faziam os portuguezes? Em um artigo do Panorama a respeito do café, vem estas palavras: "Quando os nossos navegadores rodeando a Africa chegaram a Arabia, começaram por negocio a trans-

portar o café para a India: os holandezes, que nos usurparam este ramo de commercio, como todos os que faziamos no Oriente, levaram para Batavia algumas pés daquelle arbusto... etc."

Esta asserção deve ter fundamento historico, que me é desconhecido. O que sei é que os holandezes só depois de 1600 é que se apoderaram do commercio do Oriente: e até essa época chegam as Decadas de Barros e Coito, onde nem a palavra — café — se acha.

Recorri aos escriptos dos portuguezes, que andaram pela India e Ethiopia, taes como: Duarte Barbosa, que, em 1516, tão extensa e miudamente escrevia sobre cousas da India, Africa e mar Vermelho; o padre Francisco Alvares, na viagem ao Preste João, em 1520; e emfim o capitão João Ribeiro, que militou na Índia, para onde foi em 1640. e alli se demorou obra de quarenta annos, e parte destes como prisioneiro de guerra em Batavia, na sua Fatalidade historica da ilha de Ceylão; onde, quando elle faz uma como resenha dos principaes generos de commercio de varias nações, se acha o seguinte: "O estado do Brasil tem assucar e tabaco; a Arabia incenso, myrrha, tamaras e cavallos; a Persia sedas... etc." Nem estes, nem outros, que escuso nomear, fallam em café, que parece ser-lhes inteiramente desconhecido.

E como explicar-se este silencio? Será que, apesar do que se lê no Panorama, o café preparado na Arabia, encaminhava-se pelo mar Vermelho, para o Egypto e para a Turquia, e não sahia da porta do Estreito para os mares da India, antes das emprezas dos holandezes?

Como quer que seja, a verdade é que os portuguezes só depois que os holandezes e francezes commerciavam já muito, com este genero, e o cultivavam em suas colonias é que acordaram do seu somno e cuidaram em introduzir essa industria nas suas vastas possessões que denominavam Nova Lusitania.

Assim como bem recorda Freire Allemão, foram os holandezes primeiros agentes propagadores do café na Europa, primazia que, segundo todos os visos da logica dos factos e das circumstancias deveria ter pertencido aos portuguezes.

Torna-se desnecessario recordar que quasi um seculo antes da bandeira tricolor das Provincias Unidas tremular sob as auras do Oceano Indico, as frotas lusitanas da carreira das Indias, e da conquista do Oriente, traziam a Lisbõa aquella grande massa de artigos do com-

mercio oriental que da capital lusa fizeram o grande emporio quinhentista das especiarias.

Assim as vantagens até então auferidas pelas praças italianas, sobretudo Venēza, desapareceram com o deslocamento de um eixo commercial, já diversas vezes secularmente invariavel.

Realmente é singular, é singularissimo que do Oriente não hajam os portuguezes trazido á Europa o uso do café quando muita cousa nova introduziram as suas navegações no commercio europeu.

Foram os primeiros a percorrer a Abyssinia e lá não perceberam a existencia do cafeeiro e do café. Assim tambem quanto á frequentação dos arabes do Yemen.

Mas, mais extranho do que isto é haverem dominado tanto tempo em Ceylão, desde 1605 até 1658, e não se terem interessado pela cultura do café do em tanto já existia na antiga Taprobana, introduzida que alli fôra pelos arabes.

Explica Ukers a circumstancia da primazia batava, dizendo que os hollandezes sempre foram grandes negociantes e sazes traficantes.

Faltaria esta sagacidade aos lusos que de sua mescla semitoiberica não eram menos amigos dos negocios da China? Ou teriam elles sido prejudicados pela desproporção entre a cultura dos Paizes Baixos e a de Portugal?

Vejamos agora alguma cousa sobre a persistencia da palavra café e dos seus derivados na bibliographia portugueza.

Do Padre Manuel Godinho, jesuita que passando á India, embarcou em 1622 para Baçaim e d'alli foi ter a Damão e Surate, conta-se que chegou á Persia, atravessou a Arabia deserta e foi até Babylonia e Alepo.

Dahi e por travessia a Marselha voltou a Lisboa, onde chegou a 25 de outubro de 1623.

Imprimiu depois uma relação de sua viagem onde occorre a palavra café.

Pensamos que em todo o decorrer do seculo XVII, rarissimas vezes haja sido a palavra café escripta por portuguezes.

Um destes que mais frequentemente a graphou e assim mesmo de passagem, foi certamente o illustre diplomata Duarte Ribeiro de Macedo de cujas relações com a historia do café teremos de falar.

Surge o seculo XVIII e com elle uma noticia valiosa e assaz extensa, a primeira a nosso ver, de certa valia que em portuguez se consagrou á rubiacea.

Deve-se ao autor do primeiro inventario serio da lingua portugueza.

E' este o verbete consagrado por Bluteau á palavra café, em 1711, no tomo de seu monumental dictionario.

"Café, Café, deriva-se do Arabico Cahveh, que geralmente significa todo o genero de bebidas, mas ordinariamente toma-se pela que chamamos Café. A tres castas de bebidas dão os Turcos e Arabes este nome ou outro semelhante.

A primeira chama-se Cahuat ou Castah; faz-se com uns grãos, que por offender a cabeça he prohibida pelos Doutores da Ley, na Provincia de Yemen, que he da Arabia feliz, donde tomou seu principio.

A segunda se faz com as bainhas, & folhelhos, ou cascas da fava do Café; não usamos desta, porque as dictas cascas, depois de secas, se fazem em pó.

A terceira, de que usamos, e que em todo o Levante se usa, se faz com a propria fava do Café, a qual he mais parda, que branca, debaixo da mesma pelle sempre vem acompanhada de outra.

Fôra da Arabia Feliz não foy conhecida esta bebida pelo espaço de muytos annos, até que finalmente no seculo nono da Hegira, ou Era & Epoca dos Arabes, os Derviches da Provincia de Iemen, que moravão no Cairo, & tinham seu domicilio no Bairro dos Semanitas, acostumados a tomar Café antes de começar a sua reza, introduziram o uso d'elle.

No principio teve esta bebida suas controversias; os escrupulosos a desaprovaram, porém o Mufti & outros magnatas, que usaram della e acharam que ajudava a vigiar, & fazer sem somnolencia seus exercicios espirituaes, autorizaram com o seu exemplo a introdução deste novo licor & sahirão livros de Arabes que mostrarão a sua utilidade.

A planta, que produz a fava do Café he sempre verde & se parece com o Evonimo dos Herbolarios. Torra-se, & depois de moída, & feita em pó, se deita em agua fervendo, & com ella se faz uma bebida, que deseca as humidades do estomago, & serve contra a corrupção do sangue, a enxaqueca, a hydropsia, & a obstrução das entranhas. Porém Simão Pauli, no livro, que compoz contra o Xá & o tabaco, condemna o uso do café segundo a opinião de Oleario, que diz que enfraquece os nervos.

Muitos convem, que esta bebida é perniciosa aos colericos, & aos que em breve tempo fazem cozimento. Os que pretendem, que o Café seja frio, dizem, que só

he bom para os de temperamento sanguineo e colerico; outros, que querem, que o Café seja calido, dizem que não he bom senão para os flegmaticos, & outros, que lhe dão qualidades temperadas, querem que seja bom geralmente para todos.

A que he certo he, que neste como em outros alimentos, ou medicamentos, não ha regra universalmente certa; & entre colericos, flegmaticos sanguinhos, & melancolicos, ha certas compleiçõens particulares & temperamentos individuaes, para os quaes he nocivo o Café.

Só a experiencia pode descobrir nos primeiros ensayos o proveito ou damno, que se pode receber no uso desta droga, que já em Portugal se começa a introduzir.

He he necessario advertir, que para o Café ser bom, ha de ser limpo, novo, alguma cousa pardo, & quando o poem a ferver, ter tento, que com a primeira fervura não se entorne a escuma mas antes procurar, que as partes sutis, & volateis, que com a fervura sobem á superficie, se tornem a encorporar com o licor; para o qual o effeito tambem convem, que o Café, não ferva mais da terceira parte de hum quarto de hora. *Faba Arabica, quam vulgo Café vocant*".

Do exame das palavras do patriarcha de nossa lexicographia, parece que elle não se deve ter abeberado nos *Traités nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate* (sic) de Philippe Sylvestre Dufour, seu compatriota.

Era no emtanto o livro de maior autoridade no assumpto entre a gente francheza.

Depoimento valiosissimo se encerra no verbette de Bluteau acerca da droga "que já em Portugal se começava a introduzir".

Admittida a insophismavel etymologia arabica do café, era natural que a palavra figurasse com destaque nos lexicos dos arabistas lusitanos. Mas estes vieram retardados.

O primeiro que do café falou veio a ser Fr. João de Souza.

Tão interessante é sua vida! Filho de paes luso-indianos, nascido em Damasco, muito pobresinho, educaram-no capuchinhos francezes, que o fizeram partir para Portugal, afim de que se não perdesse tão viva intelligencia, fóra dos grandes centros civilisados. Religioso franciscano, aos trinta e seis annos de idade, protegido do illustre arcebispo de Evora Dom Fr. Manuel do Cenaculo Villas Bôas, que scahava com o renascimento dos estudos orientaes em Portugal, é dos grandes

nomes da antiga philologia portugueza.

Em 1789 publicava o insigne arabista os *Vestigios da lingua arabica em Portugal* ou *Lexico etymologico de palavras e nomes portuguezes que têm origem arabica*.

E' livro que angariou fama europeia e apparece muito citado pelo illustre Dozy.

Tivera Fr. João de Souza predecessores, comtudo. Apparece, em primeiro lugar, o illustre Duarte Nunes de Leão, com a sua *origem da lingua portugueza*, publicada em 1606. Nella arrolára apenas 207 vocabulos de origem arabica, deixando de reconhecer tal procedencia, para outros, numerosos, alguns dos quaes evidentemente semitas, como *alarido, alcatéa, alcaçus*, etc.

Após Duarte Nunes vemos Manuel de Faria e Souza, em sua *Europa portugueza*, datada de 16; mas este autor, aliás tão conhecido, reduziu o vocabulario arabe-portuguez a 106 termos, declara-o ainda Frei João de Souza.

Em principios do seculo XVIII, entra em scena o douto e formidavel trabalhador que foi Bluteau, a cuja autoridade como arabista, aliás oppoz restricções, Fr. João de Souza a dizer:

"Depois deste, (Faria e Souza) veio Dom Raphael Bluteau que deu á luz, no anno de 1712, o seu copioso *Diccionario da lingua portugueza*, na qual foi, sem duvida, versadissimo. Porém, ou porque ignorava a lingua Arabica ou porque seguiu Authores menos instruidos nella, tem pouca escolha na dedacção dos seus vocabulos, como se póde vêr nas palavras *Almotacel, Alfaqueque, Almo-gaures, Axorcas, Morabitanos, Oxalá, Pagaio, Salema* e outros."

Comtudo, a Bluteau se devera notavel ampliação do vocabulario luso-arabe.

Sobre café, escreve Frei João de Souza:

"Cafe (sic) Cahue. Pequeno fructo de arvore, assás conhecido, depois de torrado, he que este nome lhe compete. Vid. *Pharmacoepa Tubalensis*. Tomo I, pagina 217. Antes de torrado chama-se *Bonn*."

Acerca desta ultima palavra, grapha o sábio arabista:

"*Bonn* o grão do café, isto he antes de ser torrado. Vid. *Pharmacopéa tubalensis* T, I, Pag. 79."

Assim a prosodia do arabista lusitano, inculca uma modalidade verbal em desaccordo com a que aponta Padberg: *Bonn* em vez de *Bunn*, como tambem escreve *Ukers*.

Verdade é que, com a prosodia Inglesa, este **Bunn** se approxima mais do **Bonn** de Fr. João de Souza, do que o **Bunn** de Padberg.

São estas as summarias referencias etymologicas que conseguimos alcançar dos primeiros contactos da palavra **café**, com o inventario geral da lingua portugueza.

Com enorme retardamento, pois entrou o mundo luso no commercio universal do café.

Já a rubiacea e seu decocto haviam sido cantados em verso e na alta prosa da conhecida phrase feita, quando, em Portugal, começaram a apparecer as primeiras referencias a ambos. Aliás, ahí está o depoimento categorico de Bluteau, ao relatar-nos que, na occasião em que compunha o verbete **café**, do seu formidavel lexico, começava o uso da bebida arabica a se propagar em terras lusas.

Em 1740 dizem-n'o os documentos officiaes as quatrocentas arrobas da colheita annual do Estado do Pará eram sufficientes para todo o consumo do Reino. Cinco mil e poucos kilos annuaes de café, consumiam tres milhões de portuguezes, o que daria umas duas grammas annuaes per capita!

Nunca fez carreira aliás o café em Portugal, sobre cujo commercio, muito escassos informes antigos existem.

Na *Encyclopedia Portugueza Illustrada* de Maximiano de Lunos, quasi nada se diz da historia da rubiacea em terra lusa.

E sobre os cafés publicos, apenas vem a seguinte e insignificante noticia.

do Pelourinho, e o da Casaca, proximo á igreja de S. Julião.

Diversos cafés adquiriram notoriedade como o do Nicola, frequentado por Boca-

“Em Portugal, sabe-se que em Lisboa, por 1777 havia duas lojas de bebidas, o ge. o **Mamarre** e o **Martinho**, ainda existente, em Lisboa; e no Porto, o do **Pepi-**no e a **Aguia d'Oiro**.”

O que em materia de particularidades botequim de Marcos Piloppe, no largo portuguezas traz o verbete de Maximiano de Lemos de mais interessante, vem a ser o que nelle se lê sobre a pratica da cafeomania em Portugal.

“E' uma das mil fórmas da superstição e da loucura humana. Eis, muito resumidas, as regras d'esta advinhação. Dissolver bem em agua — dois copos por duas onças — a borra de café, e espalhar devagar um pouco d'esta mistura num prato de barro branco. Agitar então o prato nos dois sentidos, com ligeireza,

durante um minuto, e espalhar docemente a agua em outro recipiente. D'esta maneira, não ficam no prato senão as particulas da borra do café, formando mil desenhos hieroglyphicos.

Se o numero dos redondos ou dos circulos, predominar sobre todas as outras figuras, é um signal de riqueza; a ausencia de redondos, ao contrario, presagia mortificação e angustia. As figuras quadradas annunciam contrariedades, e as figuras ovaes promettem alegria e ventura. As linhas grandes e pequenas, quando são em grande numero, fazem prevér uma velhice longa e feliz; se o numero é restricto, significam felicidade tranquilla e mediocridade de fortuna. As ondulações, são signal de revezes e venturas entremeadas.

Uma cruz no meio do prato promete uma morte socegada; quatro cruces que se tocam, presagiam a morte por quarenta ou quarenta e cinco annos; tres cruces significam honras.

Um redondo, em que se encontram quatro pontos bem marcados, é um filho que vae nascer, dois redondos, dois filhos, e assim por deante.

O triangulo é a figura mais feliz; um só promete um emprego honroso, mas quando ha tres approximados, é indicio dos maiores favores da fortuna, etc.”

Vejamos agora per summa capita, a extensão da nomenclatura derivada da palavra **café**, desde Bluteau aos nossos dias, atravez dos dictionarios do vernaculo e encyclopedicos. Bluteau só recolheu **café**.

Moraes, em suas edições **princeps** de 1789, averbou **café** e **cafeteira**.

De **café**, escreve: Especie de fructo em fórma de fava, amarga, oleosa, que depraes de torrada se moe e do pó se extrahê a tintura do mesmo nome que se bebe pura ou com leite.

Do impagavel Bacellar era de suppôr que nos desse alguma definição de **café**, pittoresca no genero das que lhe são peculiares como “macaco — animal de tregeitos delirantes; gaiola — vaso furado para conter passaros; abdomen, parte do umbigo”, etc.

Não! houve-se discretamente, contentando-se em submeter a palavra tronco e seus derivados ao seu esdruxulo systema de abreviar, poupando a composição typographica. Assim averba: “**Caf** — é, ceiro, eteira, etaria (cahwwh, ar) — Certa fava.” Certa fava é quanto basta. Está perfeitamente definido o **café**. Termina o verbete v. **faf**, enigma que não conseguimos decifrar. Confere o caso

com aquelle em que a proposito de syllogismo manda o sabio dictionarista ver ceroulas!

Aulete, em 1881, nos dá café com quatro accepções, cafezeiro, semente do café-zeiro, a bebida della feita e botequim.

Em vez do unico derivado de Moraes, inscreve sete: cafeeiro, cafeina, caferana, cafeteira, cafesal, cafezeiro e cafeista.

Maximiliano de Lemos, em 1898, averbava desenove derivados, entre os quaes eram novos: cafeista, cafetannico, cafetannato, cafelama, cafeismo, cafeometro, cafeidina, cafelista, cafeato, cafeifal, cafeico, cafeidino-carbonico.

Candido de Figueiredo, na quarta edição do seu dictionario (1922) augmenta o numero de accepções com mais uma da giria portugueza: café frio (chicara de vinho). E multiplica os derivados, com: cafedorio, café ingenio e cafetal.

Em 1927, ao publicar a sua excellente contribuição para a historia do café, alargou Hildebrando de Magalhães esta lista, apontando as seguintes lacunas: café-concerto, cafico, cafeicultor, cafeicultura, cafeo, café-maniaco. Rectifica, e com toda a razão, a cafelama de Figueiredo, para cafelama.

A' lista de ambos podemos apontar algumas lacunas. Em nossos *Lexico de Lacunas, Vocabulario de omissões, Collecção de falhas*, em que divulgamos o que colleccionáramos, occorrem café bravo (arvore da flora paulista, ap. Huascar

Pereira), café do matto, planta apocynacea (*Tabernaemontana laeta*); café cantante, sem falar no café pequeno, pittoresca expressão da giria, que todo o Brasil conhece.

Do vocabulario scientifico podemos incorporar aos nossos lexicos vernaculares, mais alguns vocabulos da pharmacopea, da medicina, da chimica, como cafeiforme, cafeinico (acido), cafeinato.

Em cerca de cincoenta vocabulos, podemos hoje avaliar os termos derivados de café incorporados e incorporaveis ao patrimonio da lingua portugueza.

Na magnifica *Enciclopedia universal ilustrada europea americana*, de Hijos de J. Espasa, ainda encontramos bom numero de vocabulos derivados de café, como sejam cafeanico (acido), cafearina (alcaloide), cafeolina.

No *Diccionario das plantas uteis do Brasil*, de M. Pio Corrêa, vemos citados café do Brasil (rubiacea indigena de nosso paiz), café do diabo (arvore flacourtiacea), café do Pará (leguminosa papilionacea), cafesiuho (arbusto celastraceo).

Teschauer, em seu *Novo dictionario nacional* (1928), augmenta a lista dos vocabulos relacionados ao café, com a seguinte contribuição de lacunas preenchidas: cafeocracia (d'onde cafeocrata), cafeteiro (botequineiro), café-em côco, café-cereja e a expressão de giria café-com-leite, para designar certos mestiços.

CAPITULO XXVII

Duarte Ribeiro de Macedo e o seu descortino notavel. Conselhos por elle dados ao seu governo para que encetasse a cultura do café no Brasil.

O primeiro portuguez que cogitou ao fazer com que sua nação compartilhasse do commercio do café, augurando-lhe sérias vantagens da manipulação deste genero, pelo seu plantio no Brasil, foi Duarte Ribeiro de Macedo, celebre diplomata e escriptor que, nascido em Lisboa, e em 1618, falleceu em Alicante no anno de 1680.

Doutor em Direito pela Universidade de Coimbra, angariara desde muito moço, larga reputação de talento e saber.

Desde 1659 conheceu a côrte de França, como secretario da Embaixada do conde de Soure, o plenipotenciario que tanto fez junto ao governo de Mazarino em prol do reconhecimento da independencia portugueza.

Desembargador da Relação do Porto e mais tarde da Casa da Supplicação, amigo intimo de Antonio Vieira, homem da confiança do Principe Regente, futuro Pedro II, tendo até desempenhado importante papel no escandaloso processo de nullidade matrimonial entre D. Affonso VI e a rainha Maria Isabel de Saboya Nemours, de quem era procurador substabelecido do duque de Cadaval, voltou Duarte de Macedo a ser ministro em Paris de 1668 a 1677, data em que foi mandado servir na Legação de Madrid.

Partindo da capital hespanhola, como embaixador, em missão extraordinaria de ajuste nupcial junto á côrte de Saboia, falleceu em viagem, aos 62 annos de idade, assistido por seu grande amigo, o illustre D. Raphael Bluteau, o patriarcha da nossa lexicographia.

Escriptor de excellente vernaculidade, figura Duarte de Macedo entre aquelles a quem se tem attribuido a autoria da *Arte de Furtar*. A sua *Historia da Imperatriz Theodora* é dos livros dos mais bellos fóros de bom portuguez.

Conhecedor profundo do francez, pessoa da maior cordealidade e vivissimo tino diplomatico, teve sempre as melhores relações com os homens eminentes da Côrte do Rei Sol. E, com o maior patriotismo, procurou dellas sempre valer-

se para melhor servir os interesses patrios.

Assim veremos pelos documentos que vamos analysar, quanto o preoccupou a possibilidade da concurrencia aos hollandezes por intermedio do commercio dos generos coloniaes, de que Portugal vivia alheado.

E isto quando possuia no Brasil e para tal fim o mais rico dos campos.

Foi o primeiro homem público portuguez que anteviu em nosso paiz um terreno, propicio quanto possivel, á expansão da cultura cafeeira, embora não lhe permittissem as condições do tempo, augurar-lhe o desenvolvimento que poderia lograr, dado o consumo restricto que a fava arabica ainda tinha na Europa.

De sua visão clara deixou diversas mostras em memorias que o tornam o patriarcha da propaganda cafeeira no mundo lusitano.

Escrevendo ao seu governo, de Paris, e a 15 de Março de 1675, confienciava o illustre diplomata uma serie de coisas de summa importancia e interesse.

Começava por contar o seguinte e curioso episodio relativo a certa conversa mantida com o Embaixador de Inglaterra em Paris, Lord Montagu:

“Em huma conversação em que discursamos vagamente sobre as Colónias inglezas, na Virginia, e Portuguezas, no Brasil, me referio que a primeira vez que El Rey seu Senhor vira o pao, a que chamamos cravo., dísse na presença de varios sujeitos da sua Côrte, que só seu cunhado El Rey de Portugal tinha meios para destruir os Hollandezes, e dezejando eu examinar a razão deste dito notavel, nos interrompeo hua vizita.”

Era este interruptor, notavel figura no corpo diplomatico, delegado á Côrte de Luiz XIV, o Embaixador da Hollanda, Pedro Grotius (1610-1680), “homem pratico e entendido”.

Discipulo de Vossio, convicto republicano e amigo dos infelizes João e Cornelio de Witt, cuja ruina lhe aniquilaria a carreira, vinha este ministro a ser summamente culto e atilado.

De seu pae, o grande Grotius, o immortal criador do Direito Internacional, e autor do *Mare liberum*, o homem genial, cuja precocidade e a grandeza do espirito assombrara a Europa, hêrdara notavel intelligencia. Jurisconsulto de nomeada, homem de governo prestigioso, mostrara notavel tino diplomatico distinguindo-se em missões especiaes á Dinamarca e Suécia, onde servira como embaixador.

Com elle entretinha Ribeiro de Macedo as mais cordeaes relações, apreciando-lhe immenso a conversa erudita.

Num dia em que discreateavam sobre muitos assumptos, vieram a falar da expulsão dos hollandezes do Brasil.

Louvou o valor com que haviam combatido os pernambucanos, lembrando as circumstancias da politica européa, que tambem concorreram para a quêda do poderio batavo no Brasil, como a aggressão da Inglaterra de Cromwell ás Provincias Unidas.

Acabou referindo uma novidade ao interlocutor, as manobras perfidas e violentas da Companhia das Indias Orientaes contra a sua compatriota similar das Indias Occidentaes. Promoveva-lhe a ruina, energica e tenazmente, receiosa da concorrência, a ponto de lhe comprar clandestinamente as acções, a fim de poder influir sobre a sua direcção.

Nas pazés entre Portugal e Hollanda preponderara bastante a actuação da empreza oriental, decidida a liquidar de vez com a congénere.

Approximando os conceitos de Grotius e Carlos II, referidos por Lord Montagu, e certo de que, no fundo, em tudo isto apenas houvera o receio da concorrência commercial, tão aspera que levava uma das grandes companhias batavas a anniquillar a sua rival, resolveu Macedo volver á presença do embaixador inglez.

"Foi-me facil pèguntâr de Montagu a razão que sem reparo algum medisse o mesmo que eu cuidava, mas com hum fortissimo argumento.

O pau cravo, disse, tem forma de canella, e cheiro de cravo, o que mostra que a terra que o produz, poderá facilmente produzir a Canella, e o Cravo, que são as melhores duas drogas de que os Hollandezes tirão fazenda immensa; e se as produzir o Maranhão, poderão os Portuguezes com facil custo de Navegação vendellas em Europa a tal preço, que os Hollandezes as não possão navegar da India, e perção por consequencia o grande interesse que tirão dellas".

Senhor desta informação, pensou Macedo em voltar á presença de Grotius, mas

o embaixador neerlandez poderia alar-mar-se e certamente, fino como era, se abroquelaria no recurso das respostas evasivas.

Não seria diplomatica, portanto, tal interpellação.

Recorreu, pois, a um meio indirecto. Residia em França um hollandez naturalisado, o Conde de Marlot, cujo filho combatera em Portugal, com os hespanhoes, nas campanhas da Restauração.

Era este Marlot, aliás, suspeito ao Governo francez e certa occasião fôra até encarcerado por passar como espião do Principe de Orange.

Pediu-lhe Macedo que sondasse a Grotius e delle obtivesse as razões explicitas da proposição vaga ao embaixador portuguez.

Explicou-lhe Grotius que toda a hostilidade da Companhia das Indias Orientaes para com a das Indias Occidentaes provinha do facto de haverem os directores desta cultivado no Brasil ani e nozmoscada, obtendo resultados tão surprehendedentes que, a se desenvolverem taes culturas, e a das demais especiarías, estaria a companhia do Oriente arruinada.

Pittorescamente explica Macedo:

"Esta proposição del Rey da Gram Bretanha e este temor da Companhia do Oriente em Hollanda, me fez cuidar que tinha descoberto a Pedra Philosophal; porque não ha duvida, que se o Brasil produzir canella, pimenta cravo e todas as mais plantas, que a natureza produz, e a Arte cultiva no Oriente e serão riquezas mais uteis e menos custozas, que as Minas do Perú e sopital-a, trar-se-hão com dous mezes de navegação a Lisboa colhidas da primeira mão e a Lisboa as virão buscar todas as Naçoens da Europa, convidadas do preço e da bondade, porque a fácil navegação as trará mais puras e menos alteradas.

El será unicamente nosso o Commercio como em 1500 o do Oriente, com a differença de que nos não ha de custar sangue no Brasil, nem os Naufragios que nos custa a Navegação da India. Mas este interesse não necessita de provas, o que necessita de prova he a suppozição de que, o Brasil produzirá abundantemente todos aquelles ricos fructos, o que a meu ver não tem duvida".

Findo este exordio, escreveu o diplomata longas allegações para provar a practicabilidade da transplantação dos fructos da India ao Brasil. Pela philosophia natural se demonstrava que a zona torrida tinha as mesmas producções, quer da Linha para o tropico de Cancer, quer

della para a do Capricornio. O calor solar e a humidade eram os mesmos sob as mesmas latitudes. A unica differença provinha da inversão das estações.

O loureiro no Oriente só se dava na zona tropical; no Brasil occurria a mesma particularidade, tanto que vicejando no Rio de Janeiro não nascia em Sao Paulo, que se achava a um grao do tropico.

O algodão vicejava admiravelmente nos climas torridos, fóra delles degenerava. No Brasil se obtinha tão perfeito quanto na India.

Como vemos, as informações geograficas do nosso diplomata estão sujeitas a controversia.

Lembra depois as enormes vantagens das transplantações; assim se dera com a amoreira na Europa, a vinha nas Canarias.

Em Portugal? que melhor argumento se poderia desejar além do caso da canna de assucar, enriquecedora da Madeira e depois do Brasil.

Viera o milho da America transplantado á península iberica, onde se acclimara maravilhosamente. Assim tambem a laranja da China prosperava em Portugal.

Na Inglaterra a Sociedade Real de Londres, que se dedicava ao avanço de todas as sciencias, muito se preocupava com estes casos e fizera estufas onde, caso curiosissimo, até vegetavam canel-eiras de Ceylão.

Depois de longas considerações por vezes judiciosas, frequentemente ingenuas aos nossos olhos modernos, e outras nascidas da ignorancia dos tempos, endereçava Duarte Ribeiro de Macedo, vehemente appello ao seu soberano para que encessasse no Brasil o cultivo das especiarias.

El fazia da riqueza do nosso paiz os mais elevados gabos.

“Não ha Principe nenhum no Mundo que tenha as commodidades que Sua Alteza tem para mandar fazer as experiencias desta grande obra. He Sua Alteza Senhor de todo o Brasil, começando do Ryo das Almozonas que está a hum grão da linha athé a Capitania de S. Paulo que está fora do tropico de Capricornio em que correm mais de 700 legoas de costa, cheia de Portos capacissimos cortada de infinitas Ribeiras, terra a mais sádia, que he em toda a America diferente nesta feicidade da Costa que corre ao Norte, que he quazi toda contraria á saúde e vida dos homens, com meios para tirar da India todas as plantas e as navegar facilmente ao Brasil”.

Assim, no entender do diplomata, não se encontrava zona tão pouco salubre quanto a costa, hoje dos Estados Unidos!

Ninguem objectasse que o Rey Catholico, possuindo terras americanas em condições similares ás do Brasil, póderia fazer concorrência ao seu vizinho. E' que ahi intervinham outros factores, “a natural pereza da Nação Castelhana, a difficuldade da transplantação das especiarias orientaes e sobretudo a difficuldade da navegação dos mares do Sul”.

Ao Vice Rey da India se commettesse o encargo de arranjar sementes, mudas, cavallos, com informações as mais particularizadas sobre a sua procedencia, levando-se em conta as condições de latitude, altitude, humidade, etc.

Todo este material deveria ser remetido de Gôa á Bahia. Com a maior rapidez, dalli o Governador o espalhasse, repartindo-o attento sobretudo á latitude.

A vigilancia dos hollandezes em Ceylão e nas Molucas, em não deixar sahir mudas de cravo e canella, se burlaria por meio de incitamento de bons premios aos contrabandistas.

A canella de Ceylão era a melhor, mas em sua falta a de Cochim serviria. Segredo absoluto se requeria a proposito deste caso.

“Se os hollandezes o penetrassem, haveriam de estimar como materia da ultima consequencia, para os seus interesses, contrariando com tudo quanto poudesse a força e a industria”.

Compenetrado da importancia de assumpto de tamanha monta, quizera o diplomata ainda ouvir a tal respeito a opinião da maior cerebração portugueza de seu tempo e assim consultara a Antonio Vieira. Este, a 28 de janeiro de 1675, e de Roma, lhe respondera:

“Ha muitos annos que sel se dá no Brasil pimenta e todas as outras drogas da India, como se experimentou no principio do descobrimento, e El Rey D. Manoel por conservar a Conquista do Oriente mandou arrancar todas as plantas Indiatias com Ley Capital que ninguem as continuasse, e assim se executou, ficando somente o gengibre que como he Raiz dizem do Brasil se meteua pella terra dentro, mas ainda se conserva a prohibição e se torna por perdido.

Com esa noticia aconselhei a El Rey, que está no Ceo mandasse do Brasil á India, ou que da India fosse ao Brasil hum Navio carregado das diferentes plantas já nascidas, acompanhadas de pessoas praticas na cultura e que em diversos lugares e tempos do anno as fos-

sem transplantando ou semeiando, para que a experiencia mostrasse em qual clima daquelle vastissimo Imperio se davam melhor, donde se seguiria que hua vez que tivéssemos a abundancia das ditas drogas, e conduzidas a Portugal com viagem, e despeza tanto menor que as que navegação os Hollandezes vendendo as nós a muito menor preço, ficavão elles perdidos, e a India, restaurada sem guerra, e o mesmo representei a S. A. que Deus guarde.

Esta Senhor meu é a pedra Philozophal, em que cuido nós temos encontrado, sendo muito mais para estimar haver V. M. inferido esta consequencia de permittas tão remotas, como ordem de El Rey de Inglaterra, e Gfocio, ou havela eu proposto depois das noticias do Brasil que entre os antigos se referirão com sentimento e hoje estarão quazi esquecidas”.

Tal a famosa carta dè Vieira, a que tanto já commentaram os autores a proposito dos primordios do café no Brasil.

E' extraordinario que uma cerebração como a de Vieira haja podido cahir em tamanho cochilo homerico, a ponto de acreditar na exequibilidade da tal determinação da lei manuelina.

Da divulgação desta carta de Vieira decorreria a absurda historia da intervenção de Dom Manuel no Brasil, para o extermínio das arvores de especiarias, patranha repetida mil e uma vezes.

E uma dellas coube a monsenhor Pizarro, cujas tão conhecidas Memorias vieram dar singular força a tão despropositada e absurda balela.

Apoiado na grande autoridade do jesuita, delirava o nosso diplomata de entusiasmo, já antevendo, em proximo futuro, o mais grandioso resultado para sua patria. Volveria ella a occupar entre as nações uma posição formidavel.

Procurou Ribeiro de Macedo nas ultimas paginas de seu memorial, responder ás tres objecções sérias que acaso lhe fariam.

a) poderiam as experiencias de transplantação fraccassar, depois de custarem notavel trabalho e dispendio, devido as differenças de clima;

b) era provavel a ruína do commercio da India, perdendo Portugal suas conquistas orientaes e os resultados da pregação do Evangelho;

c) enriquecendo-se o Brasil, as nações do Norte, muito mais poderosas, se poriam a cubical-o e delle lançariam fóra os portuguezes.

Ao primeiro argumento oppunha a resposta de que já os progressos da agromonia forneciam meios de se vencerem os obices das differenças climaticas. Permittira isto á laranjeira da China a aclimação no sul da Europa.

Aos que o tratassem de visionario, apontava o erro de Portugal e outros paizes, que, tambem, tinham tido Colombo nesta conta. Visionario havia muito sido chamado o Infante de Sagres.

Ao segundo item rebatia contra-atacando: Arruinados ficariam os hollandezes que bateriam em retirada, do Oriente, com o seu commercio derrocado, abandonando as ricas colonias roubadas a Portugal.

Quanto ao temor do assalto ao Brasil, era elle verdadeira chimera. “Indigna e afrontosa como a Portuguesa”.

Se o Brasil nos der riqueza, dar-nos-á os meios mais seguros para o defendermos; teremos com que fortificar as praças daquelle Estado, com que as prover de soldados e munições; com que conservarmos hua grossa Armada, para segurar aquelles mares; isto supposto, que nascão ha em Europa que arme para combater hua grossa Armada, e, depois de vencida, tomar porto em terra, aonde ha ha de achar tropas pagas e passar daqui a sitiá hua Praça feita, e continuar hua guerra incerta, com hua Nação rica e valerosa?”.

Argumentando com o caso da Hespanha, e as minas do Perú, disse Ribeiro de Macedo uma serie de coisas absolutamente improprias, enxergando as causas da decadencia hespanhola nuns tantos factores a nosso ver inexistentes.

Deixar de promover a prosperidade do Brasil pelo receio de que seria atacado por outros povos, era coisa indigna da forte gente lusitana.

Assim, dominado pelas reminiscencias classicas, allegava o nosso embaixador os exemplos de Salomão, enricando o seu templo; de Roma, recolhendo os thesouros das nações vencidas de Constantino Magno, opulentando Bysancio e do proprio Portugal, que “errara em descobrir o caminho para as Indias, por onde depois haviam passado os hollandezes, até se fazerem ricos e poderosos com as perdas lusitanas”.

E, plodosamente, commentava o illustre memorialista:

“Não são as riquezas que chamão as Naçoens; antes, todo o Mundo treme de hua Nação valerosa e rica. O luxo e a corrupção poem as Naçoens a dominálas. Deos dá as riquezas quando as virtudes

e o honesto uzo dellas as merecem, e manda a outras Naçoens a quando os vicios merecem estes castigos”.

Como remate, lá vinha o inevitavel cumprimento do estylo; o laus regis.

“Sua Alteza o Príncipe Regente, que só queria a felicidade e abundância dos seus povos, nada disto podia fazer”.

Assim affirmava peremptorio o diplomata:

Tudo fará se o Brasil der os meios, e deixará felicissimo o Reyno a seus successores, por cuja conta correrá uzar das riquezas, no exercicio das virtudes em que unicamente consiste a conservação dos Reynos”.

A Duarte Ribeiro de Macedo impressionavam fortemente desde muito as “possibilidades” do Estado do Maranhão, como hoje diriamos.

Já em 1673, enviara de França ao Príncipe Regente um Discurso sobre os generos para o commercio que ha no Maranhão e Pará.

Começava por enumerar “as trinta e sete produções proprias daquella repartição, descobertas no Estado do Maranhão e Pará”.

A esta lista, aliás tumultuaria, encabeça o café é bom que se o note. Consta dos seguintes productos: “Café, cacao, cravo, salsa, assucar, tabaco, baunilha, pichury, carajurú, urucú, algodão, copafuba, oleo de murim, arroz, couros, tartaruga, oleo de murim, carauhú, briz, anil, quinaquina, ipecacuanha, jalapa, piapava, ambé, canella, almecega, gengibre.”

Curiosa é a nota epigraphada “generos que se costumão fabricar”. Cacao, café, assucar, tabaco, algodão, arroz, carrapato, gergelim, anil, coiros, caraurú.

E podiamos cultivar com muita utilidade o mayor do que a que dão o cravo, as baunilhas, o pechory, carauhuri, amiscar, andirubanhm, e castanha que todas são agrestes”.

E’ obscuro o sentido de tal titulo. Quereria acaso Duarte de Macedo affirmar que já havia principios de cultura cafeeira no Estado do Maranhão? Esta particularidade já a tornou notada Moura Brasil, em seu excellente estudo do Livro do Centenario, como teremos o ensêjo de referir dentro em pouco.

Reservou Duarte de Macedo o sexto item da lista ao café. Encabeçou o seu trabalho pela dissertação sobre a utilidade do algodão, “genero que não dava mais trabalho que semear-se” (sic!) e a lavoura que podia ser tratada por meniões de oito annos para cima, e mulheres.

O do Maranhão era muito melhor do que o do Pará, sobretudo no Itapicurú, tal cultura.

A canna de assucar, esta medrava Antevia o nosso autor grandes lucros de igualmente bem no Pará e no Maranhão. O fumo tambem deveria trazer grandes lucros; sua lavoura não exigia grande dispendio, embora houvesse annos em que os contratempes arruinavam as safras.

O arroz, quarto genero da lista, era coisa do Maranhão, cujas terras se prestavam immenso á sua cultura, havendo algumas em que o rendimento vulgar vinha a ser o centuplo! O quinto genero consistia no carauhuá, o nosso caroá de hoje. Pouco cultivado, apenas utilizado para cordas de rêde, podia-lhe perfeitamente, a fibra substituir o linho. Dava magnifica materia prima para a cordoalha, de incomparavel resistencia.

Findos estes capitulos, passou o illustre diplomata a discorrer sobre a Utilidade do café, consagrando á rubiacea, meia duzia de linhas apenas.

“Os cinco generos referidos (algodão, assucar, tabaco, arroz e carauhá) são os de maior utilidade, aos quaes se segue esta do café, qual a tem conhecido na sua cultura, por ser muito pouca a que com elle se pratica a respeito do fructo que dá, com recompensa ainda, sendo vendido por diminuto preço”.

Bem enigmatico este trecho! Então já haveria algum ensaio de cultura cafeeira no Pará? a 20 de janeiro de 1673, data em que o embaixador terminara a sua dissertação?

A esta memoria de Duarte de Macedo, copiou em Paris em 1796 Frei Vicente Salgado (1732-1802) franciscano portuguez, ex-general e chronista de sua Ordem, autor distincto e copiadior emerito de quem conhecemos outras transcripções. Entre ellas a famosa Diabrura em forma, peça curiosissima, capital para a biographia de Bartholomeu de Gusmão.

“Se este documento merecesse fé, declara Moura Brasil com todo o proposito, destruir-se-ia tudo quanto se tem escripto sobre a origem do café no Brasil”.

“Verdade é que alguma relação existe entre o documento que apresentamos, datado de 1673, com o facto de ter apparecido o café em França pelos annos de 1669, no reinado de Luiz XIV, justamente no tempo em que o Dr. Duarte Ribeiro de Macedo occupou naquella côrte o cargo de ministro portuguez”.

“A nossa opinião, porém, do que pudemos colher nos manuscritos que folheámos, é que só se encontram referencias ao café, em documentos officiaes, depois que os Francezes e Hollandezes, o introduziram em suas colonias”.

Não nos parece possível, de todo, que tão largo lapso decorresse mais de meio seculo! sem que a documentação revelasse alguma coisa sobre a existencia do café no Pará e Maranhão, se ella fosse com effeito uma realidade.

Temos como certo de que mal informado como era natural, das coisas do tão longínquo Brasil, repetisse Duarte Ribe-

ro de Macedo, certamente de boa fé, verdadeira balela.

Vimos aliás, a insignificancia do trecho que consagra á “utilidade do café”.

Os outros capitulos sobre as demais utilidades, encerram tantas e tão notaveis ingenuidades que nada mais natural se torna do que a existencia de mais esta, no texto do seu minuscuro capitulo sexto.

Seja como fôr, a Duarte Ribeiro de Macedo cabe indubitavelmente, ao que nos parece, e até prova em contrario, o patriarchado portuguez do interesse pela implantação da cultura cafeeira no Brasil, mais de meio seculo antes da entrada das primeiras mudas em Belém do Par.

CAPITULO XXVIII

O café, o nepenthes homerico, o caldo e a brôa espartanos. O Café e a Biblia

A' bibliographia do café pertencem alguns casos pittorescos e extravagantes.

Os mais celebrados e os mais frizantes em seu desvairamento de imaginação, vem a ser as tentativas esdruxulas da identificação do decocto da fava arabica com o nepenthes homerico, do Kixr com a famosa brôa espartana, o empenho pelo encontro de allusões ao café na Biblia e a idiotia do baptismo catholico da beberragem do Oriente por um Papa.

O nepenthes é um remedio contra a tristeza de que Homero fala na Odysséa, quando nos conta que Telemaco na côrte de Menelau ouvia lembrar a memoria dos heroes tombados na guerra troyana.

Corriam as lagrimas dos presentes quando a bella causadora de tamanho morticinio, a infiel Helena, fez circular taças com um vinho especial.

Efeito prodigioso teve a ingestão da bebida. Era uma maravilhosa dissipadora da tristeza e a voluvel rainha de Esparta contou que misturara ao vinho certa droga, presente da egypcia Palydamina, mulher de Thonis, remedio infallivel contra o pezar e a colera.

"A terra do Egypto, diz o texto do epos, produz muitas drogas, umas salutaes, outras nocivas e os medicos da quella terra são os mais habéis".

Ha longos seculos vivem commentadores e philologos a esgotar-se em cogitações, procurando uma identificação para o nepenthes.

Para uns é o opio, para outros o haschich, para mais outros o bangi, uma especie de canhamo de virtudes estupefacientes, etc.

Pois bem, não faltou quem tentasse assimilar o café ao nepenthes.

O lançador de tal idéa foi Pietro della Vella.

A sua carta celebrada, de identificação de café com o nepenthes, datada de 15 de fevereiro de 1615 e de Constantinopla, Padberg e Porto Alegre a resumem:

"Muito do uso dos turcos é uma bebida, chamada cahue ou kahve (kahwa), negra de côr, refrescando 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 abundancia". (Padberg).

Continuemos com o trecho de Porto Alegre:

"Os turcos affirmam que é muito saudavel, que fortifica o estomago e auxilia a digestão, que suspende o curso dos catharros e outros fluxos semelhantes; elles a apreciam tambem em alto gráo, porque evita o somno depois do alimento, e aos que se occupam com trabalhos do espirito em vigílias prolongadas. O fruto com que a preparam vem da Arabia, das visinhanças de Meka e Moka: quando voltar, prometto levar um pouco para a Italia, onde, com certeza, ainda o não conhecem.

Em Constantinopla vendem grandes quantidades, e o producto do enorme imposto com que o carregam, rende sommas consideraveis ao sultão.

Se para esta bebida — continua elle ainda — fosse empregado o vinho em vez de agua, é muito provavel que se obtivesse o tão celebrado Nepenthes de Homero; aquelle remedio que Helena recebeu de uma dama egypcia para alegrar o coração e dissipar os seus desgostos; pois é certo que o cahué velu tambem de lá, e como o Nepenthes, elle tem a virtude de evitar a tristeza e apreensões. De facto, quando os Turcos querem divertir-se, e ficar alegres, reúnem-se e bebem muito dessa bebida, emquanto contam historias alegres".

Commenta o distincto autor brasileiro :

"Esta opinião do viajante romano foi muito bem aceita pelos medicos e sabios, e tanto assim é, que logo declararam que havia grande identidade entre o Nepenthes e o café, do momento que fosse este feito com agua e aquelle com vinho. Era muito facil, na verdade, emittir semelhante proposição, visto que elles apenas conheciam estas bebidas por ouvir falar dellas, e sabiam pouco, tanto de uma como de outra coisa.

Entretanto, esta crença subsistiu durante muito tempo no seculo XVII, e só foi destruida por uma dissertação mui

erudita do medico Petit, e publicada em 1689, dois annos depois da morte do seu autor”.

Observa Padberg que Della Valle cumpriu o que promettera, por volta de 1625, deve se ter tomado o primeiro café na Italia, especialmente em Roma.

Della Valle falleceu em 1652 e foi provavelmente bom propagandista da bebida na península italiana.

Vejamos algo sobre a contestação de Petit (Pedro), medico, literato e erudito francez.

Nascido em Paris em 1617, ahi falleceu em 1687, inimigo das idéas de Descartes, humanista **di primo cartello**, e poeta latino de valor, foi membro da famosa Pleiade de Paris, da qual o mais famoso membro é Santeul.

Allude Padberg a uma *Dissertatio de Nepenthe*, e de Gravius datada de 1684. E a tal proposito annota: Não sei com que fundamento Porto Alegre diz que a dissertação só foi publicada em 1689, dois annos depois da morte de seu autor.

E’ que se abeberou no **Grand Dictionnaire Universel du XIXeme Siécle**, que não fala da *Dissertatio* e sim de uma **Homeri Nepenthes** publicada em Utrecht em 1689, dois annos, portanto, após o desaparecimento do Petit que, aliás, já em 1685, publicára um poema sobre o chá intitulado “*Thea sinensis*”.

Miquel, botanico allemão, na sua **Flo-ra homérica**, foi quem identificou o nepenthes como provavel opiaceo: “Se é que não passa de méra ficção poetica”.

Não estaria Linneu influenciado pelas idéas de Della Valle quando creou o genero *Nepenthes* comprehendendo plantas da Asia tropical e de Madagascar, tão diversas da nossa rubiaceae?

Cita Ukers algumas referencias interessantes sobre os contactos entre a Biblia e o café nascidas de imaginações fantasistas.

O philosopho allemão Jorge Pasch .. (1661-1707), no seu tratado, de enorme titulo: **De curiosis hujus seculi inventus quorum accuratiori cūtu facem protulit antiquitas**, publicado em 1695, procurou demonstrar a força enorme do **nil novum**.

As opiniões tidas como novas eram, em sua maioria, muito conhecidas dos antigos, nada mais sendo as invenções do que o desenvolvimento de conhecimentos transmitidos pelas eras.

A primeira edição da obra de Pasch, que se latinizou em Paschius, é de 1695 e não de 1700, como pensam Ukers e, aliás, Porto Alegre tambem.

Neste ripanço se lê que o autor sustenta a possibilidade de se entender como relativo ao café o caso das cinco medidas de farinha de trigo torrada, incluídas entre os presentes feitos por Abigail a David para lhe acalmar a colera, como se conta no livro de Samuel, o que evidentemente é fantasia pura e a mais descabellada.

Dumant (Pedro Dumant), ministro protestante suíço e autor, pensa que as famosas lentilhas de Esau, que deram a sopa negociada em troca do seu direito de progenitura, eram café! Infusão feita de cascas no genero de alguma laranja! E que o grão torrado entregue a Ruth por ordem de Booz não podia ser senão café torrado!

E’ o caso de exclamarmos: ou’ l’*imagination* va t’*elle* se *nicher*?

Já em fins do seculo XVIII o nosso frei Velloso, ao prefaciá o seu **Fazendeiro do Brasil**, não deixaria de lembrar os pseudo contactos do nepenthes e da Biblia com o café, como teremos o ensejo de falar.

Facto curioso que Porto Alegre e Padberg tambem apontam foi outra identificação do café decocto e ingerido em semente com a famosa xanfana e a broa espartana.

Escreve o primeiro destes autores:

“Na primeira metade do seculo XVII, quando o café começou a ser vagamente conhecido na Europa, o antigo e celebre Xanfana negro dos espartanos (bebida feita de caldo com leite e assucar) teve tambem a distincção de ser considerado como não ter sido outra coisa mais do que uma simples infusão de café. Parece que esta opinião fôra emitida pela primeira vez pelo inglez George Sandys, que percorreu e estudou com muita seriedade a Turquia européa e a asiatica, o Egypto, a Syria, e outros paizes semelhantes, quatro annos antes que Della Valle tivesse empreendido sua viagem por esses mesmos logares, sendo partilhada igualmente por outros muitos viajantes e escriptores eruditos, entre outros, por Thomas Herbert, que tambem publicou em 1634 uma obra assás interessante sobre suas viagens á Asia Menor, Persia e ás Indias.

Só mais tarde, em 1775, é que foi completamente desmentida pelo sabio ar-

cheologo inglez Richard Chandler, o qual, para provar que a bebida dos lacedemonios, composta de sal, vinagre e do sangue das victimas immoladas, não tinha a menor semelhança com o café, citou uma grande copia de textos de autores antigos”.

Purchas, referindo-se a Finch, que era mercador e passou pela ilha de Socotoia, em 1607, com a embaixada enviada ao Grão Mogol, sob a chefia de William Hawkins, fala em coho.

George Sandys, que encetara a sua viagem ao Oriente, em 1610, publicou-lhe a relação em 1615.

Referindo-se aos turcos, assim se exprime: “Ainda que destituídos de tabernas, têm, comtudo, suas casas de Coffa, que a ellas se assemelham um tanto. Sentam-se alli, tagarelando, a maior parte do dia, e bebericam uma bebida, chamada Coffa (pela baga de que é feita), em pequenas taças de porcellana, tão quente quanto possam aguentar; preta como fuligem e de sabor não muito discordante (porque não seria ella aquelle caldo negro, usado entre os lacedemonios?).”

Escreveu Sir Harry Blount, que alguns chamam o pae do café na Inglaterra:

“Ha muito quem pense que o café seja a velha chafana negra dos lacedemonios. Dizem que enxuga os maus humores estomacaeos, reconforta o cerebro, nunca provoca a embriaguez ou qualquer outra fórma de repleção, sendo innocensivo motivo para cordealidade.

Assim, sobre estrados altos, de meta jarda, e cobertos por colchões, sentam-se de pernas cruzadas, segundo o habito turco, muitas vezes em numero de duzentos ou trezentos, a conversar e discreatear, enquanto entre elles circulam uns tocadores de musicas muito reles.”

O facto da referencia á chafana negra espartana, nas festas, por Sandys, em 1610, depois por Burton, em 1632, repetida por Blunt e, afinal, por James Howell (1595-1666), o primeiro historiographo regio da monarchia britannica, provocou por parte de varios eruditos inglezes accessa controversia.

Houvera ainda quem quizesse ver no Kixr ethiopo a brôa negra dos ribeirinhos do Eurotas.

Coube ao grande erudito e archeologo Ricardo Chandler (1738-1810), sabedor formidavel da antiguidade grega e homem da mais notavel sagacidade, destruir esta lenda absurda, descobrindo a

receita da famosa e detestavel, segundo parece, xanfana, caldo e brôa lacedemonios, temperados pelos violentos exercicios do platanista e da natação no Eurotas; miudos das victimas immoladas nos altares, sangue coalhado, com uma dose de sal, vinagre e banha de porco. Desde muito é tal composição symbolica de manjar incomivel para civilizados.

Ainda em 1895, novamente, dirimta esta questão Gilbert Gustav, em sua *The Constitutional Antiquities of Sparta and Athens*, a declarar que a brôa negra era simplesmente carne de porco cozida no sangue e temperada com sal e vinagre.

Recolhe Ukers em suas paginas uma lenda que, certamente, é a mais inepta do folklore cafeico, a do café haver recebido o baptismo de um summo pontífice!

“Pouco após haver apparecido em Roma, segundo relata uma lenda muito prestigiosa, foi o café novamente ameaçado pelo fanatismo religioso, que quasi ia motivando a sua excommunhão da christandade!

Assim se fala que certos padres chamaram a attenção do papa Clemente VIII, cujo pontificado durou de 1592 a 1605, pedindo-lhe que prohibisse o uso de tal beberagem, cuja origem satanica (!) denunciavam.”

A explicação desta historia da carocha, que o nosso autor inculca, é simplesmente impagavel! Argumentavam alguns doutos e piedosos com o facto de que o Maligno, havendo prohibido aos seus sequazes, os infieis moslems, o uso do vinho, certamente porque a este sanctificara Christo, instituindo a Santa Communhão, fornecera-lhes como succedaneo aquella zurrapa, a que chamavam café, oriundo de sua cereja negra, infernal. Assim, o facto de christãos a beberem, era levar-os a arriscar a cahir num alçapão aberto sob os seus pés por Satanaz!

Sabedor do facto, quiz o Summo Pontífice examinar pessoalmente o caso. Mandou que lhe trouxessem uma chicara de café, cujo aroma, lhe pareceu tão agradável que se decidiu a beber a incriminada beberagem. Achou-a excelente e exclamou: “Esta bebida satanica é tão deliciosa que seria lastima deixar que os infieis della exclusivamente usassem. Vamos lograr a Satanaz, baptizando-a e della fazendo verdadeira bebida.

Assim, tudo quanto de nocivo os adversarios do café queiram attribuir-lhe, o facto persiste (se é que devemos dar credito á historia), de que o café foi ba-

ptizado, proclamado inocuo e bebida verdadeiramente christã por Sua Santidade o Papa.

Verbera Padberg e com toda a razão ao autor americano haver transcripto tão ridicula anecdota.

Acha o douto critico que tal facilidade é indigna de historiador.

Aliás, não documenta Ukers a procedencia de tal patranha asnatuca.

Frisa ainda Padberg a circumstancia de que o papa Clemente VIII, cujo reinado durou de 1592 a 1605, não poderia, em 1585, ter baptisado o café.

Notavelmente talentoso como era não poderia o nosso Frei Velloso ao se inteirar das particularidades da historia do café deixar de tomar conhecimento dos casos do nepenthes e das approximações biblicas. Assim de tal deus demonstração no anteloquio da parte primeira do tomo por elle consagrado ao café em seu *O fazendeiro do Brasil*, primeira obra que da bibliographia portugueza cafeeira se imprimiu, como geralmente se sabe.

Assim na *Rapsodiae cahoveticæ* que abre o volume, as primeiras citações são das *Esripturas Sagradas*.

Festinavit igitur Abigail et tulit ducentos panes et duos utros vini et quinque arietes coctos, etc. (1º Reg. cap. XXV, v 18).

Apressou-se pois Abigail, e tomou duzentos pães, e dous odres de vinho e cinco carneiros cozidos, e cinco alqueires de farinha, e cem penduras de passas d'uvas, e duzentas pastas de figos seccos, e poz tudo em cima de jumentos.

Cumque venisset David in castra, Soli filius Naas de Rabbath filiorum Ammon, et Machir filius Ammihel de Lodabar et Berzelai Gallaadites de Rogelim.

Obtulerunt ei stratoria et tapetia et vasa fictilia frumentum e hordeum et farinam et polentam et fabam et lentem et "frixum cicer".

Et mel et butyarum ovas, etc (2º Reg. Cap. XVII v. 27, 28, 29).

27. E tendo David chegado ao arraial, Sobi, filho de Naas, de Rabbath dos Ammonitas, e Machir, filho d'Ammihal de Lodabar e Berzelai Galsadits de Hogelim.

28. Lhe trouxeram um presente de cannas, e de tapetes, e de louça de barro, trigo e cevada, e farinha, e cevada torrada, e favas, e lentilhas, e grãos fritos.

29. E mel, a manteiga, ovelhas, e novilhos gordos. E deram tudo isto a Da-

vid e ao povo que com elle estava, para que comessem, porque creram que o povo estaria quebrantado de fome e de sede no deserto.

Sobre o nepenthes transcreve Frei Velloso o seguinte trecho de uma traducção latina do epos homerico cuja procedencia não cita, aliás:

Protinus ergo in vinum misit medicamen.
(unde bibebant

Luctui iraque adversum, malorum obli-
(vionem induces

Qui illud biberit postquam crateri om-
nium mixtum est

Non utique tota die profuderit lacrymas
(per genas,

Neque si ei mortui fuerint materque pu-
(terque,

Neque si ei coram fratrem, aut carum
(filium

Ferro trucidarent, ipse vero oculis videret.

Talia Jovis filia habebat medicamina
(utilia

Bona, quæ illi Polydamna præbuerat
(Thonis-uxos

Egyptia, quæ plurima producit fertilis
(terra

Medicamna...

Deitou ella no vinho de que bebiam um remedio

Contra a angustia e a ira provocador do olvido dos males

Se alguem de tal vinho tomar, misturado com essa droga

Nesse dia nenhuma lagryma lhe resvalará pela face, etc.

Depois de transcrever uns trechos dos poemas latinos laudatorios do café, da autoria de Knowles, Habernach e Vanier, reproduz o nosso sabio botanico curiosa e curta saudação á infusão arabica que elle diz proceder do Museu Valentini e ser da autoria de anonymo poeta persa, traduzido por Valentini:

Te cafe, atra facies!

Quid est cur delectemur?

A Venere, quo venias,

Facis ut feriemur.

(Tu' café, de negro aspecto, porque te apreciamos? onde quer que appareces fazes que sejamos tocados por Venus).

Eis cabal resposta dada por um persa ás insinuações de Olearius sobre as virtudes anaphrodisiacas do café. Pretendia elle ter recolhido na Persia, como já vimos, semelhante atoard. Talvez seja por este motivo que Frei Velloso a recolheu.

SEGUNDA PARTE

O CAFE' NO BRASIL COLONIAL

CAPITULO I

O papel capital de Francisco de Mello Palheta na historia do café - O estudo exhaustivo de Basilio de Magalhães sobre a introdução do cafeeiro no Brasil - A naturalidade de Palheta - Comentarios de Rodolpho Garcia - Samuel Fritz e suas pendençias com o governador do Estado do Maranhão - Contactos do Padre Fritz com Francisco Palheta

Merece a personalidade do introductor do café no Brasil que sobre ella nos detenhemos com a maior pormenorização possível. E' o que pretendemos realisar, lançando mão dos optimos elementos esclarecedores da biographia de quem tanto merece a gratidão nacional.

E' impossivel escrever-se sobre Francisco de Mello Palheta sem recorrer a monographia exhaustiva de Basilio de Magalhães, sobre a figura até ella imprecisa, do introductor do café no Brasil.

Sabem todos o modo pelo qual o douto escriptor versa os assumptos a que se dedica; como procura exauril-os, com que afino os rebusca, tentando aproveitar, sempre, com o maximo respeito á verdade, tudo quanto as fontes podem dar.

Haja vista o que fez ao desempenhar o encargo de descrever o que foi a expansão geographica do Brasil até fins do seculo XVII, dahi resultando uma monographia que, sem favor algum, é das cousas capitais da nossa bibliographia nacional.

Para a edição especial do "O Jornal", de outubro de 1927, escreveu Basilio de Magalhães, eruditissimo artigo: *Quem era Francisco de Mello Palheta, introductor do cafeeiro no Brasil*, reconstrucção penosa e profunda, de uma biographia até então cheia de lacunas e incertezas.

Com toda a exaccção, della diz Padberg: "merece ser archivada qual Magna Charta da celebridade indicada de Palheta".

Neste capitulo, pois, nada mais poderemos fazer do que analysar o texto de Basilio de Magalhães, cõmentando-o, ligeiramente, aqui e acolá, e ajuntando-lhe algumas achegas que nos pareceram valiosas.

Começa o nosso autor, por discutir a questão obscura da naturalidade de Palheta; seria brasileiro ou portuguez ?

O Dr. Waldemar Peckolt e o Sr. Henrique Silva, o primeiro pelas paginas de uma revista de avicultura e assumptos de lavoura, e o segundo pela *Informação Goyana*, de junho de 1927 affirmaram aquelle que Palheta era brasileiro e o segundo que não.

Naturalmente deixou-se levar o Dr. Peckolt, não especializado em assumptos de historia, por alguma fonte que teve sob os olhos. A denegação de seu contrariador baseia-se em argumento que bem demonstra quanto igualmente não é especialista em assumptos tradicionaes.

Para provar que Palheta era portuguez afiança o Sr. Henrique Silva que, acaso brasileiro, não poderia ter sido sargento-mór, "patente militar que nunca existiu no nosso exercito" (sic!).

Tão desvalioso é este argumento que, realmente, não comprehendemos a pachorra com que o douto Basilio de Magalhães o refutou.

"Em nenhum documento se estribou o autor das *Caças e Caçadas no Brasil* para dar como portuguez a Francisco de Mello Palheta, e o seu argumento relativo á patente militar é de todo improcedente, pelas duas simples razões de que em 1727, data na qual Palheta já havia sido promovido a tal posto, não existia no Brasil sinão um exercito, o portuguez, e de que tanto no exercito brasileiro, oriundo da elevação do Brasil em 1815 a Reino Unido, a monarchia autocraticamente federada, que comprehendia a mais Portugal e Algarves, quanto no exercito brasileiro, proveniente da conquista da soberania politica de 7 de setembro de 1922, ainda subsistiu o posto de sargento mor."

Realmente, pretender contestar tal facto é simplesmente revelar real insciencia do nosso passado militar.

E' provavel que o suggestor da affirmativa do Dr. Peckolt tenha sido Rodolpho Garcia, pêlo tomo 81 da *Revista do Instituto Historico Brasileiro* e de quem e com a maior justiça chama Basilio de Magalhães "um dos mais competentes prohibidos e incansaveis pesquisadores das nossas tradições".

Analysando o *Diario do Padre Samuel Fritz*, o illustre jesuita missionario da Amazonia a cuja memoria os trabalhos de cartographia celebrisaram, alcançando a consagração do applauso caloroso de Rio Branco no seu *Memorial sobre o contestado de Amapá* — coube a Rodolpho Garcia encontrar-se com a personalidade de Mello Palheta e estudal-a.

Alcançou, pois, a primazia da publicação das primeiras informações sobre o berço e a paternidade do introductor do café no Brasil.

Ao *Diario de Samuel Fritz* appoz Garcia sessenta notas em que a erudição corre parelhas com o criterio, dignos pre-nunciadores dos seus commentarios á obra de Fernão Cardim e á *Historia Geral do grande Varnhagen*.

"O sacerdote bohemio, diz Basilio de Magalhães, vindo para a provincia jesuitica, hispano-americana, de Quito, em 1685 ou 1686, fez-se o apóstolo dos omaguas do Amazonas, os quaes, além de doutrina, careciam de quem os defendessem dos portuguezes do Pará, que frequentemente lhes invadiam as cabildas para reduzir-os á escravidão.

Do principal aldeamento a que reduzira aquelles indios, S. Joaquim, desceu elle, em fins de janeiro de 1689, á maloca central dos Jurimaguas e ou para tratarse de enfermidade perigosa que o acometera, ou para melhor patrocinar a liberdade dos selvagens, aportou a Belem em 11 de setembro do mesmo anno.

Governava então o Estado do Maranhão, desde 1687, Arthur de Sá e Menezes (que dez annos depois veio dirigir a Repartição do Sul). Permaneceu alli o ignaciano vinte e dois mezes, dezoito dos quaes detido no Collegio dos Jesuitas, porquanto, logo que chegou á capital paraense, reclamou do Capitão-general "o reconhecimento dos direitos da corôa castelhana sobre os territorios onde estavam situadas suas missões".

Consultara o governador ao soberano sobre esse alarmante caso do padre Fritz, e a resposta do rei de Portugal já alcançou ao successor de Arthur de Sá e Me-

nezes, Antonio de Albuquerque Coelho de Carvalho, que regeu o Estado do Maranhão de 1690 a 1701 (vindo mais tarde para a capital de S. Paulo e Minas do Ouro, que installou em 1709 e superintendeu até 1713).

Reprovou D. Pedro II a detenção do loyolista e ordenou fosse o mesmo reposto á custa da real fazenda, no ponto das missões de que sahira ou em Quito, se fosse preciso.

Afim de cumprir tal ordem, consumiu o representante da metropole tres mezes. Só a 8 de julho de 1691 poude regressar o padre, acompanhado por um cabo ("Capitão?"), um alferes, sete soldados, um cirurgião e trinta e cinco indios, estes comoromeiros da flofilha de canoas.

E' ahí que apparece a mais antiga referenciã, que se conhece em documentos de boa fonte, á actividade militar de Francisco de Mello Palheta. De facto, dando noticia da escolta, que, por mandado do soberano lusitano o ia conduzir de retorno, pelo Rio Mar, ás terras americanas da corôa hespanhola, disse no seu "diario" o padre Samuel Fritz que só dois dos homens que a compunham eram "portuguezes e brancos", o cirurgião cujo nome não declinou e o soldado Francisco Palheta (sic).

Ora, não se deve tomar á letra, na referida expressão, o gentilico "portuguezes", porque o mesmo se applicava então, sem rigor etymologico aos brancos alistados no serviço da metropole. E foi precisamente annotando tal asserção do jesuita que Rodolpho Garcia reivindicou para o introductor do café no Brasil a natividade paraense".

Affirma Garcia com effeito:

"Francisco de Mello Palheta, que cñte-gou ao posto de sargento-mór, era natural do Pará. Seu pae, o capitão de infantaria João Rodrigues Palheta, era portuguez, nascido na villa de Serpa, provincia de Alemtejo. Foi elle o introductor do café em nosso paiz. Dil-o o erudite Dr. Manuel Barata, em sua interessante monographia "A antiga producção e exportação do Pará":

"Em maio desse anno (1727), o sargento-mór (major) Francisco de Mello Palheta, que tinha ido a Cayenna no desempenho de uma commissão do governador e capitão-general do Pará, de lá trouxe "trinta e tantas fructas e cinco plantas" de café, segundo declara o mesmo Palheta.

E vem aqui a pelo dizer que não é verdadeira nem verosimil a versão propalada pelo bispo D. Fr. João de S. José Quel-

roz (*Viagem e Visita... 1762-1763*) e repetida por outros escriptores de que as sementes de café trazidas por Francisco de Mello Palheta lhe foram dadas pela mulher do governador de Cayenna (Claude d'Orvillers), a qual por galanteria, metera no bolso da casaca (do collete, dizem outros) de Palheta uma mão cheia dellas na presença do proprio governador".

Explicando como chegou o illustre academico à convicção de que Palheta era paraense, observa Basilio de Magalhães: lhães.

"Como se vae ver, dentro em pouco, pela relação da viagem de descobrimento do rio Madeira, chegando o ajudante da expedição, antes dos mais companheiros, á povoação de Santa Cruz de Cajuava, perguntou-lhe o padre, superior dessa redução de índios, se era cavalheiro o cabo da tropa.

E o dito ajudante, referindo-se ao sargento-mór Francisco de Mello Palheta, respondeu "com a verdade de que era dos principaes da terra na capitania do Pará". Ora, significa isso só que Palheta era pelo seu posto, pessoa de respeitabilidade allí, como ainda que era paraense nato, porquanto, se o não fosse não se usaria para elle da expressão "da terra".

Sentimos dissentir dos doutos autor da *Expansão geographica* e commentador de Varnhagen. O facto de Palheta haver dito que era dos principaes da terra da Capitania do Pará, absolutamente não nos autorisa a crer que fosse paraense nato.

Os que se familiarisaram com o estudo dos nossos velhos linhagistas, sabem perfeitamente quanto entre elles taes expressões se reportam sem distincção a portuguezes de Portugal e a portuguezes-brasileiros, filhos da grande colonia luso-americana.

Em principios do seculo XVIII, qualquer brasileiro era tão portuguez como os do reino. Os jesuitas hespanhoes, denunciando as correrias dos paulistas aos reis da Hespanha, jamais se lembraram de as designar pelo qualificativo *brasileiro* ou *brasileño*. Sempre disseram *portuguezes de San Pablo*. Decorridos annos e annos é que surgem, nos documentos, a palavra paulista, e isto mesmo nos portuguezes, porque os papeis de fins do seculo XVII, de procedencia ignacina e castelhana, continuam a falar em *portuguezes de San Pablo*.

Ora, Samuel Fritz, bohemio-allemao, pertencente não a uma provincia jesuitica portugueza e sim á hispano-americana

de Quito, não via entre os brancos que depredavam as cabildas dos omaguas, a quem doutrinava, senão portuguezes do Pará.

Valhamo-nos, porém, de referencias de Pedro Taques.

Frequentemente vemos nas paginas do linhagista designarem-se portuguezes natos como pessoas principaes do governo da republica em villas do Brasil.

Assim lemos por exemplo F. "natural de Lisboa e nobre cidadão de São Paulo, onde serviu todos os cargos da republica, etc., etc.

Quando quer referir-se a um brasileiro escreve o autor da *Nobiliarchia Paulista*: F... natural e cidadão de S. Paulo onde tem servido todos os cargos da republica". F... natural da cidade do Porto, passou a S. Paulo, ficou estabelecido na terra onde casou, servindo os honrosos cargos da republica como pessoa principal della de que foi da governança".

Assim os indicios de que Palheta haja sido paraense, pela simples declaração, de sentido ambiguo naquelles tempos, em que só havia portuguezes ainda, não nos convencem.

Declarando que Palheta era paraense, valeu-se Rodolpho Garcia de uma nota marginal manuscrita, apposta, portanto, pelo illustre erudito das cousas da Amazonia, Manuel Barata, a uma pagina do "*Compendio das eras da provincia do Pará*", da lavra de A. L. Monteiro Baena.

Explica-nos Basilio de Magalhães:

"Onde foi, porém, que encontrou o eximio pesquisador das nossas tradições, os elementos de convicção para semelhante asserto, cuja relevância é inegavel, porquanto apraz sobremaneira ao nosso orgulho patriotico tenha sido um brasileiro nato e espontaneo e abnegado iniciador da nossa maior prosperidade agricola ?

"Foi num exemplar do "*Compendio das eras da provincia do Pará (Pará, 1838)*", de Antonio Ladislau Monteiro Baena, e que pertenceu a Manoel Barata, vindo enriquecer a bibliotheca do Instituto Historico e Geographico Brasileiro, á qual doou o illustre paraense toda a sua excellente collecção de livros. O sobredito volume de Baena está repleto de marginaes, manuscritas e devidas a Manoel Barata, que ora corrigia enganos, ora preenchia lacunas da obra daquelle official do exercito portuguez, de quem se pode dizer que se naturalizou paraense".

Não aproveitou Rodolpho Garcia, integralmente, a nota de Manoel Barata, que tanto interessa á biographia de Francisco de Mello Palheta e que vem á pagina 109

do mencionado trabalho, quando Baena, historiando acontecimentos immediatamente posteriores a 1663, trata de um assalto dos índios caboquenas e guanevemas á aldeia de Saracá — onde estava o alferes João Rodrigues Palheta.

“Graças a Manoel Barata, que era a personificação da probidade nas investigações historicas sobre a terra natal, ficasse sabendo que Francisco de Mello Palheta “era natural do Pará”. Teve por paes a João Rodrigues Palheta (natural da villa de Seŕpa, na provincia de Alentejo) e que chegou no Brasil, no posto de “capitão de infantaria”, e de D. Maria da Ressurreição de Bittencourt. Francisco de Mello Palheta casou com D. Bernarda de Mendonça Furtado, a qual, pelo cognome, devia ser aparentada com uma das mais distinctas familias lusitanas.

Ficam, assim, esclarecidos pontos que até agora jaziam na mais completa obscuridade, quanto ao introductor do café no Brasil, faltando, ainda, infelizmente, dados fidedignos quanto ao final da sua existencia, de 1733 em diante”.

Divergindo do douto escriptor de quem acabamos de transcrever estes conceitos, pensamos que a simples nota marginal de Barata, sem indicação de fonte documentaria, é insufficiente prova do brasileiro de Francisco Palheta. Aliás, levamos o escrupulo a lembrar que já em 1877 chamou Moreira de Azevedo a Palheta, o “brasileiro Palheta”, em seu Rio de Janeiro.

Assim como nós, não está Hildebrando de Magalhães convencido de que Francisco de Mello Palheta haja sido brasileiro.

“Corre que era brasileiro nato e filho de portuguez”, escreveu em sua valiosa *Historia do Café*. Em sua pequenina mas excellente monographia *Coffea Brasiliæ fulcrum*, affirma Theodoro Braga que Palheta era natural de Vigia, mas sem abonação de fonte documental.

Filho de militar, seguiu a carreira paterna, assentando praça na tropa de linha do Estado do Maranhão.

Este creado, a 13 de junho de 1621, como tanto se sabe, abrangia o Maranhão propriamente dito, o Pará a que se aggregava o Amazonas actual, antiga capitania do Rio Negro, o Ceará que seria depois reunido a Pernambuco, e o Piauy, ulteriormente annexado.

Duraria até 1775 sob o nome de Estado do Maranhão e Grão Pará.

Presume Basilio de Magalhães que Palheta haja nascido pelas vizinhanças de 1670, e, portanto, em 1691, quando o en-

controu o Padre Samuel Fritz, só podia ser simples soldado.

Sobre este episodio, no qual apparece pela primeira vez o nome de Palheta na historia do Brasil, ouçamos o grande sabedor da historia amazonica, que foi João Lucio d’Azevedo, em seus “Os Jesuítas no Grão Pará”.

Referindo-se á jornada de Samuel Fritz, escreve o autor da magnifica *Historia dos Christãos Novos* e tantas obras mais de notavel valor:

“Falemos agora de uma viagem que, não sendo originalmente de exploração, enriqueceu a sciencia geographica com o primeiro mappa do Amazonas, levantado nos proprios logares, por individuo a quem não falleciam para tal, aptidões.

Referimo-nos ao padre Samuel Fritz, da Companhia de Jesus, celebre no mundo scientifico por essa obra, e notavel como missionario, pelo fervor evangelico, que lhe valeu o cognome de *Apostolo do Amazonas*.

Aos 11 de setembro de 1689, desembarcou elle em Belem. Vinha das missões hespanholas do Solimões, denominadas de Mayanas, onde principiara a trabalhar tres annos antes. Natural da Bohemia, consagrara-se, como muitos outros da sua Ordem, oriundos da Europa central, á evangelisação dos selvagens. Ninguem jamais pregou com maior zelo; ninguem superior numero de barbaros conseguiu aldear.

Moyorunas, pevas, camevas, yurimaguas e outras populosas nações de índios rendeu á fé catholica Abrasado de entusiasmo, e seduzido pela ampla messe, que se lhe deparava alli, dilatou os limites da sua missão cerca de duzentas leguas pelos dominios portuguezes. Foi no decurso destes trabalhos que se dirigiu ao Pará.

Não se deve admittir, como pretendiam os portuguezes, que o movel desta jornada tenha sido a espionagem. Se bem que as autoridades da colonia não soubessem ainda de suas pretensões invasoras, o facto de fazer indagações geographicas, e delinear um mappa, bastava a denuncial-o ás suspeitas proprias do virgente regimen.

A theoria, depois por elle enunciadá, em virtude da qual seria indebita a posse de Portugal naquellas terras, parece de por contra a lealdade dos seus intentos; mas a verdade é que, perlustrando, em tão grande extensão, o curso do Amazonas, o jesuita tinha sómente em vista seus commodos pessoases, satisfazendo ao mesmo tempo a natural curiosidade de

um espirito indagador e amante da sciencia.

Adoecendo em estado grave, das febres proprias do clima, e por effeito das fadigas, reflectiu que mais facilmente lhe seria dado baixar á séde dos dominios portuguezes no Grão Pará, do que retroceder contra a correnteza das aguas, com a penosa jornada, por terra, até Quitô.

Resolveu, portanto, descer o rio, e buscar a cura das molestias e o indispensavel repouso no gasalhado dos seus, tão ricos de bens e autoridade no Estado vizinho.

Não lhe esquivou o prestigio dos socios e incommodos provenientes da qualidade de forasteiro. O governador Sá de Menezes, ao saber de sua presença no Pará, mandou-o deter no collegio, até chegarem determinações de Lisboa.

Quiz o jesuita embarcar para a côrte, e pleitear aos pés do soberano o seu direito á liberdade: não lh'o consentiram. Tardaram as ordens do governo dezoito mezes, durante os quaes o recluso se occupou em colligir informações e debuxar o seu mappa. Afinal, soube que o iam repor nas missões de Castella, e, com effeito, passados ainda tres mezes mais, partiu com uma escolta de vinte soldados. Incumbia a esta vedar-lhe a communicação com habitantes do territorio portuguez, mas, além disto, tinha o cabo da tropa tambem por encargo, restabelecer a autoridade da corôa, até o limite do padrão de Pedro Teixeira.

A lembrança do rio do Ouro, cujo nome era de per si um estímulo; a noticia de algum commercio, que por lá se fazia com os indios, portadores de pepitas; aviventavam esperanças de se encontrar naquellas alturas o ádito ao sempre appetecido El-Dorado. Por tal razão tinham os habitantes do Pará muito a peito não deixarem passar a outras mãos esse dominio.

Chegando Fritz a um povo de yurimaguas, aldeados por elle na descida, dois dias além da bocca do Juruá, pediu que os soldados retrocedessem, para não porem com a sua presença, em sobresalto os selvagens. Mas o chefe, invocando as intrucções, insistiu em proseguir na jornada, até onde se achavam estabelecidos os da nação omagua. Assim se fez, e a poucas horas de caminho, alcançaram a primeira redução.

Então descobrindo o intento que o levara áquellas paragens, o cabo solemneamente reivindicou para el-rei de Portugal o senhorio das terras, e intima o jesuita a retirar-se dellas.

Obtemperava Fritz achar-se dentro dos limites de Castella. Para elle era usurpação o avanço dos nossos, rio acima. Ao passo que estes pretendiam levar á frente até dentro do Napo, onde, pelas informações vagas de Pedro Teixeira, se devia encontrar o marco, em Hespanha, rejeitavam esse direito, e queriam traçar a divisoria pelo rio Negro.

Samuel Fritz não se contentava com essa linha. A seu arbitrio deviam os portuguezes ser repellidos aguas abaixo, até o meridiano que passa na foz do rio de Vicente Pinzon. Nulla era a posse de Pedro Teixeira; nullas as explorações successivas dos portuguezes; a decisão de Alexandre VI e o tratado de Tordesilhas regulavam no seu conceito, de modo irrefragavel a materia.

Com estas idéias, deliberou o jesuita seguir até Lima, a expor ao vice-rei as necessidades materiaes de sua obra evangelica; o perigo em que ficavam os neophytos, abandonados á tyrannia dos portuguezes; e os argumentos de direito a seu parecer decisivos, com que justificava a posse de Castella. Continuou a fadigosa viagem contra a corrente do Amazonas; subiu pelo Huallaga; atravessou a Cordilheira e, jornadeando por Cajamarca e Trujillo, chegou alfim onde era a cabeça do governo hespanhol, nesta parte da America.

Surprehendeu a todos o vel-o chegar. Acompanhado sómente de um indio; com uma sotaina curta, em farrapos por vestido; alpercatas e meias de filamentos de palma nos pés; alto de estatura, vermelho de côr, as longas barbas hirsutas; revivia no aspecto um antigo solitario, sahindo dos desertos da Thebaida.

Ao cabo desta longa peregrinação só comparavel ás do apostolo Xavier no Oriente, teve elle o desgosto de não ver seus projectos acolhidos conforme a mente entusiastica lhe presagiara.

Concedeu-lhe o vice-rei meios pecunia-rios, soccorros de viveres, e o apolo moral da sua autoridade; mas negou-lhe a força militar, que havia de ajudal-o a proseguir na conquista, ou a defendel-o contra armadas reivindicções.

A despeito disso, o apostolo infatigavel voltou ao theatro de seus labores, e poud reunir as ovelhas que a noticia das incursões portuguezas, e o receio da pendente escravidão, ao primeiro brado, havia disperso.

Chegando á côrte de Lisboa noticia das tentativas do missionario, contra elle por mais de uma vez se expediram ordens de

prisão; mas, apesar das instantes recomendações do governo, o pertinaz invasor escapou indemne á vindicta dos que injustificadamente pretendia desapossar”.

Foi ahí que o illustre missonario-geographo teve contacto com Francisco de Mello Palheta, encontro hoje celebrado.

Especificando, relata Basilio de Magalhães:

“Sahida de Belem, a 8 de julho de 1691, a expedição de que fazia parte Palheta, só deixou o padre Samuel Fritz a 20 de outubro, na aldeia de Nossa Senhora das Neves, dos jurimaguas, depois de havel-o conduzido até a de Maiavará, ultima redução dos omaguas. E o cabo da tropa não largou o jesuita, sem que primeiro o intimasse conforme ordem reservada que levava do governo do Estado de Maranhão — a retirar-se “daquellas provincias, por pertencerem á corôa de Portugal”.

Conta o ignaciano que a dita força, além de outras coisas, fez desmonte a margem do sul, em frente á aldeia de Guapapaté, onde poz por marco uma arvore grande, e, anteendo outras proezas dos portuguezes naquelles remotos rincões, insinuou que os mesmos estavam por all “achar a porta para entrar no “El-Dorado” que sonham não estar muito distante”. Esse padre Samuel Fritz, e mais outro collega, ainda deram muito que fazer aos portuguezes do Pará, em 1710.

Nos “Annaes da Bibliotheca e Archivo Publico do Pará”, t. I 1902 pags. 132-133 e 135-136) occorrem dous documentos interessantes invocados por B. de Magalhães.

Demos-lhes o transsumpto.

A 24 de Dezembro de 1709, ao Rei escrevia o Mestre de Campo, Christovam da Costa Freire, senhor de Pancas e governador do Pará, de 1707 a 1719, que os jesuitas de Quito haviam invadido á testa de oitenta homens, terras de Portugal no Solimão, prendendo um carmelita missionario, cinco portuguezes e pondo fogo ás aldeias. Contra elle mandara uma tropa de 150 homens para prender os dous padres Samuel Fernandes e João Baptista Sauna e rechassar a sua gente.

Por carta de 13 de Agosto de 1710 applaudia D. João V a esta medida, recommendando a Freire que não desgarnecesse a marinha, muito mais exposta ao inimigo.

A 13 de Janeiro seguinte, recommendava o monarcha que se os dois jesui-

tas, attendendo á intimação, evacuassem as aldeias occupadas, deviam ellas ser fortificadas e guarnecidas.

Se desobedecessem, fossem presos e remetidos para o Reino, sendo substituidos por jesuitas portuguezes.

Seria Samuel Fernandes o mesmo Samuel Fritz? Não ha duvida possivel, como nol-o confirmam os Annaes de Berredo.

Ainda, com effeito, era corrente, entre os povos occidentaes, a possibilidade da existencia do El Dorado, a que o famoso Candide de Voltaire daria a maior celebridade em meados do seculo XVIII.

Refere Basilio de Magalhães:

“Essa lenda do El-Dorado, criada ou derramada no mundo por Sir Walter Raleigh em 1597, com a publicação da sua obra “The discovery os the large rich and beautiful Empire of Guiana, with a relation of the great and golden city of Manoa, and of the provinces Emeria, Arromain, Amapale, etc., performed in the year 1595”, exerceu no Brasil grande influencia, bem assignalada por Southey.

Imaginando o maravilhoso reino, ora na região de Nova Granada ora na da Guiana (onde Americo Vespucio, um seculo atraz, julgava ter sido o paraíso terreal), tal fabula, segundo o historiadador inglez, custou á Hespanha “mais sangue e dinheiro do que todas as suas conquistas no Novo Mundo”. A ella deveu o Brasil “longo periodo de tranquillidade”, porquanto os prateadores inglezes, e, depois delles, os flibusteiros hollandezes e os aventureiros francezes, seduzidos pela chimera de que se servira Raleigh como chamariz, foram, afinal, assentar-se ás margens do Oyapock e do Orinoco em busca da encantada e falaz Manoa”...

E com toda a propriedade commenta o mesmo autor:

“O El-Dorado, que, afinal, appareceu em Surinam e em Cayena, no primeiro quartel do seculo XVIII, era o fructo da “coffea arabica”, que Francisco de Mello Palheta, em 1727, havia de transportar para o Brasil.

Nada mais se conhece da vida de Palheta no seculo XVII, depois que figurou na expedição desterradora do Padre Samuel Fritz.

Reapparece-lhe o nome na documentação, a 7 de fevereiro de 1709, quando obtem do governador do Estado do Maranhão e Grão Pará, uma sesmaria no

rio Ubituba, acto este que o Rei ratificou a 10 de Fevereiro de 1712.

Desta concessão temos noticia de que se inscreve no livro 2, pag. 105 das Sesmarias, segundo a summula publicada nos "Annaes da Bibliotheca e Archivo Publico do Pará" (I, III, 55), ou antes a indicação summaria que allí se lê.

Assim os lazeres da paz e das commisões do real serviço lhe deram talvez o ensejo de se dedicar á lavoura.

Onde seria este Ubituba é o que não sabemos dizer. Do Diccionario de Moreira Pinto está ausente qualquer informação a tal respeito, apenas se fala de um Ubi-

teua, rio paraense do municipio de Cntra.

Em 1731 conseguiu Mello Palheta outra sesmaria, esta situada entre as bocas dos igarapés Arapijá e Guajará.

O Arapijó corre na Ilha de Marajó, desaguando no rio de Breves, e o Guajará banha o mesmo municipio de Breves, desaguando na bahia deste nome.

Obteve esta terra por alvará de 14 de Agosto de 1731, confirmado por Dom João V a 20 de Março de 1733 (livro VI das sesmarias do Pará e pag. 155).

Teria ahi cultivado o cafeeiro? E' possível.

CAPITULO II

Importante commissão confiada a Palheta nos sertões amazonicos. A exploração do Rio Madeira -- Relatorio notavel publicado por Capistrano de Abreu

De 1712 a 1722, é muda a documentação até agora desvendada, a respeito de Francisco de Mello Palheta.

Neste ultimo millesimo, era elle sargento-mór, quando o Governador do Estado do Maranhão, João da Maia da Gama, a 19 de julho, lhe commetteu importante missão, no amago dos sertões brasileiros.

Explica Basilio de Magalhães:

“Dessa bandeira que, vencendo obstaculos e arrostando perigos, chegou até á região dos baurés, moxos e inuteis, deram vagas noticias muitos escriptores, mas, até quasi fins do seculo passado, ninguem lhe conhecia o integro relato official

Tendo, porém, o fallecido livreiro João Ribeiro Martins offercido á Bibliotheca Nacional uma collecção de manuscriptos, da mesma fazia parte (em cópia recente, constante de um “in-folio” de 35 paginas feita do original existente no t. I dos “Papeis varios” da Torre do Tombo) o dito importante documento, que, sob o n. 19.621, figurou na Exposição de Historia e Geographia do Brasil, realisada a 2 de dezembro de 1881 (v. Suplemento ao Catalogo, 1883, pag. 1.657).

Eis o titulo do mesmo: “Narração da viagem e descobrimento que fez o sargento-mór Francisco de Mello Palheta ao Rio da Madeira e suas vertentes, por Ordem do Senhor João da Maia da Gama, do Conselho de Sua Magestade, que Deus Guarde, seu Governador e Capitam General do Estado do Maranhão, cuja viagem e expedição se fez no anno primeiro do seu governo: e se gastou nella desde 11 de Novembro de mil setecentos e vinte e dois, thé 12 de setembro de mil setecentos e vinte e tres.”

Capistrano de Abreu — o inolvidavel mestre, percebendo-lhe a relevancia, copiou-o da dita collecção e fel-o estampar na “Gazeta Litteraria” (excellente revista, de ephemera duração, dirigida por Teixeira de Mello e Valle Cabral) n.os

de 11 de outubro e 24 de novembro de 1884.

E’ o seguinte:

“A Bandeira de Francisco de Mello Palheta ao Madeira em 1722-23, segundo um dos seus companheiros.

A PARTIDA

“Partiu a tropa da cidade de Belem, praça do-Grão Pará, a 11 de novembro em que veiu o mesmo general despedir ao sargento-mór e Cabo, acompanhado da nobreza da terra: e já despedidos, demos uma salva geral, e emproando as proas ao Norte que seguimos Leste-oeste, nos fomos despedir de Nossa Senhora do Monte do Carmo, a quem nos recommendamos e a tomamos por estrellia e nossa advogada, para com seu patrocinio vencermos este impossivel e um descobrimento de todos tão desejado.

A continuar nossa derrota se seguia a galera Santa Eufrosina e São Ignacio em que vae o Cabo, que esta é a nossa capitania; seguia-se-lhe a galeota do padre capellão, com a invocação de Santa Rita e Almas e a esta a canoa São Joseph e Almas que serve de armazem em que vae o maior compute de soldados: a este se seguia a galeota Menino Deus, em que vae o sargento com a mais infantaria, e por ultimo a galeota Santa Rosa em que vae o capitão de infantaria ja mesma tropa servindo de almirante.

A VIAGEM

“Fomos buscando o rio Mojú e, seguindo por elle, a nossa jornada até o estreito de Igarapé-merim, que desemboca no rio dos Tocantins, onde está fundada a villa de Cumatá, em dois grãos ao sul: nesta dita villa estivemos tres dias, á espera da infantaria volante que della nos acompanhou e levamos de guarda; e daqui demos ordem a partir, buscando o rumo que havemos de seguir pelo grande rio das Amazonas, o qual é um dos maiores que no mundo se tem descoberto, que corre de leste a oeste;

e c seguimos até embocarmos pelo famoso rio da Madeira (ou rio Venes, como é chamado pelos Hespanhoes das Índias, de Hespanha, no Reino do Perú), que pela agora descobrimos e corre este de norte a sul, pelo qual fizemos entrada a 2 do fevereiro de 1723, e gastamos dias de boa maré ha 17 até aonde nos apresentamos a fazer arraial em sua tapera do gentio Dumas, sitio admiravel em tudo, assim para a nossa segurança, como em o necessario, no qual mandou o cabo se lhe puzesse por invocação Santa Cruz de Iriumar, onde fizemos igreja, armazem, corpo de guarda e casas necessarias; aqui mandou o cabo repartir a infantaria em duas esquadras, de onde actualmente havia uma sentinella que guardava munições e fazenda real, e de noite uma ronda para onde a sentinella canoas e todo o arraial.

Depois de tudo acima disposto, ordenou o Cabo se fizessem seis galeotas para se poder nellas passar as cachoeiras; o que fez pela informação que teve se não podia fazer entrada com as grandes com que nos achavamos pela terribilidade das pedras.

AS CACHOEIRAS

“Feitas as ditas galeotas as preparamos de todo o necessario e quantidade de cabos para as puxarmos pelas cachoeiras; neste tempo se esperava já pelo socorro da cidade, o qual chegou a 4 de junho, e havia muito tempo que os miseraveis soldados, indios e inda o Cabo, depois das fructas do matto acabadas, comiam unicamente carne de lagartos, carneleões e capivaras, por não haver outro mantimento, pois não tinhamos outra cousa a que nos tornassemos.

Com o dito socorro tambem veiu o reverendo padre mestre João de São Paulo, em sua galeota, e tanto o Cabo se viu soccorrido de nosso excellentissimo general, tratou logo de se pôr a caminho, o que fez a 10 do dito mez de junho com 10 canoas pequenas, que são as seis que se fizeram e quatro que tinhamos.

Antes de embarcar encarregou a Lourenço de Mello o governo do arraial commendando-lhe muito a paz, união e conservação da gente que lhe deixava, assim soldados como indios, deixando-lhe as disposições por escripto firmado do seu nome.

Fomos seguindo nossa viagem por aquelle temerario e horrivel rio e o padre mestre João de São Paulo nos acompanhou um dia de viagem, donde se despe-

diu de nós tornando para a sua missão, e nós fomos seguindo nossa derrota até a ilha nova da Praia de Santo Antonio, onde tivemos missa no dia do dito Santo, razão porque assim o invocamos. Aqui, mandou o Cabo tirar a somma da gente com que se submettia ao seguimento daquelle rio, e de suas vertentes e achamos por conta 118 pessoas, 39 de armas de fogo e 88 indios de frechas, e com este numero de gente prosseguimos a viagem.

Chegamos ao rio Imary com 10 dias de viagem e continuando para cima aos 22 do mez chegamos á cachoeira chamada Maguary, e na passagem delia se alagou Damaso Botelher em uma galeota, na qual perdeu o Cabo a sua canoa, o que deu por bem empregado por serem servido de Sua Magestade que Deus guarde.

“Daqui fomos á cachoeira chamada dos Iaguerites, aonde chegamos vespéra de S. João e nella vimos sem encarecimento uma figura do inferno: porque tendo eu visto grandes cachoeiras, como são as horriveis e celebradas do rio dos Tapajós todas e do rio dos Tocantins, a Itaboca e as mais que se seguem pelo rio de Araguaya e por elle até a cachoeira do Padre Raposo chamada Ottilimbora, pois nenhuma iguala nem tem paridade a esta do rio de Madeira, na sua grandeza e despenhadeiros, como na realidade, pois para a passarmos foi necessario fazer-se caminho cortando uma ponta de terreno onde fizemos fachinas, sendo o Cabo o primeiro no trabalho a dar-nos exemplo e fizemos uma boa grade de madeira por onde se puxaram as galeotas, e já acabamos tarde, e no outro dia, que foi o do nascimento de S. João, se puxaram as mais e se carregaram outra vez com farinhas e munições que as fomos combolar de meia legua de caminho por terra.

PRAGAS DE PIUNS

“Daqui continuamos nossa jornada, passando cachoeiras umas atrás das outras e chegamos á quinta cachoeira, a que chamam Mamiu, que passamos 3 dias em passar nelle as galeotas á coida, não havendo excepção de pessoa neste grande trabalho, e com tal perseguição do pragas de Piuns, que cada mordedura é uma sangria, e ficamos em uma ponta aonde foi julgada que humanamente se não podia passar; e passamos as galeotas a outra banda do rio para haver de melhor passar, e o Cabo mandou puxar a sua galeota por cima das lagens e as duas mais pequenas que servem de espia, e foi espe-

rar pelas mais canoas á ilha chamada das Capivaras, e pela tardança deram bem cuidado ao Cabo até 9 horas da noite, que nos ajuntamos; e logo que amanheceu fomos seguindo nossa viagem á cachoeira chamada Apama, a espera de S. Pedro; e fazendo fachinas igualmente soldados e inferiores, rompemos as matas, pela terra a dentro, dois quartos de legua, em que gastamos dois dias em fazer caminho e grade, rompendo a golpe de machado e alavancas grandes pedras e afastando outras aos nossos hombros com bem risco de vida.

Esta cachoeira assignalada dos Apamas é tão terrivel e tão monstruosa e horrivel que aos mesmos naturaes das cachoeiras mette horror e faz desanimar, porque de continuo está um mais violento curso de desatada corrente, o que não encareço por não ser suspeito, porém deixo á consideração e representação dos experientes. pois por muito que disserra não dizia nem ainda a terça parte do que é, o que se pôde perguntar igualmente assim ao Cabo e capitão como a todos os mais da companhia.

TERRAS CAHIDAS

“Aqui demos a puxar as galeotas, e se puxaram tres a meio caminho, porque uma galeota botou o beque fora cercio, desfazendo a amura e as conchas que foi necessario por-lhe rodela, ao outro dia se puxaram as mais; e a 2 de julho, depois das galeotas concertadas e breadas que se acabaram pelas 10 do dia, partimos e fomos seguindo a nossa jornada todo aquelle dia, sem acharmos porto capaz até ás 8 da noite, porque este rio em si está a cahir toda a beirada continuamente e de tal sorte cahem pedaços de onde achamos boa ressaca para as galeotas se amarrarem seguras; e logo que amanheceu seguimos viagem ao porto dos Montes, onde disse o guia vira um caminho que descia ao porto que era do Gentio, que habitara naquelle logar, mas não se viu trilhas nem caminhos, por estar já deserto; neste dito porto fomos visitados por uma praga de abelhas, assim e quantidade das grandes como a machina das pequenas tão espessas como nuvens, buscando-nos os olhos, e ouvidos e bocca, e todos enguliram bastantes, porque se não as enxotassemos das rações ficaríamos destituídos de toda a limitação que temos de farinha, que é tão limitada, a medida em que se dá, que apenas é para dois bocados de bocca, e fechada ~~abe~~ em uma mão toda; logo tambem o

que vamos comendo são cameleões e uns animaes a que chamam capivaras, e alguns por se não atrever a estas poucas carnes comem só ovos dos ditos lagartos. Peixes de nenhuma casta, nem sorte se acha, que das pobres espingardas é que vamos passando a remediar a vida.

O Cabo que nos rege não dorme nem socega antevendo o futuro, e por isso é tão previsto e assim vamos com muita regra com a farinha e tornando á nossa derrota fomos caminhando até á noite que aportamos na beirada de uma cachoeira e determinados a passala no segundo dia.

AS GRUTAS E OS MONSTROS

“Neste logar deu parte o Principal Joseph Aranha ao Cabo haver visto uma grande cobra abolada, que affirmam todos os que a viram teria de comprimento pouco menos de 40 passos e de grossura julgaram ter 15 a 17 pés, grandes monstruosidades de animaes semelhantes tem este rio, porque com esta são duas que se tem visto nesta viagem e outras maiores immundices se pode ver nelle, porque não ha duvida que essas vehemencias de pedras (nas concavidades que têm) muito mais pode criar.

ENCONTRO COM O GENTIO

“Aos 7 do mez de julho, indo gente a descobrir campos, viram trilha nova de gentio e logares frescos, o que logo deram a saber ao Cabo que no mesmo instante mandou gente bastante, para ter encontro a qualquer invasão ordenando ao soldado Vicente Bicudo os seguisse e os mandasse praticar para que viesse o principal á sua presença, declarando-lhe os não mandava fazer mortes ou amarrações nem outro genero de aggravos.

Haveria espaço de duas horas que tinha partido o dito soldado, quando chegaram as mais galeotas da conserva, que de retaguarda vinham, mandou logo o Cabo ao ajudante Manuel Freire com grosso poder, fazendo-lhe a mesma advertencia e que declarasse logo pazes com o dito gentio pelos meios mais suaves de dádivas.

Partiu o ajudante a incorporar-se com o soldado Bicudo, e por ser já tarde dormiram no matto e depois que o dito ajudante partiu ordenou mais o Cabo a Damasco Botelho, engenhasse uma picada em forma de trincheira o que logo se fez com tres guaritas, em que ficamos seguros como já para ter encontro ao inimigo, e assim que amanheceu foi um soldado

com dois indios nossos (de licença do Cabo), a buscar a vida, quando nas mesmas horas voltou a dar parte tinha ouvido rumor de gentio e chorar criança, o que ouvido pelo nosso Cabo mandou logo ao Capitão fosse mandar praticar ao dito gentio, mas este como nunca tinha visto brancos, se puzeram de fugida debaixo de suas armas, e despedido o Capitão para a diligencia, mandou o nosso Cabo guarnecer as guaritas, e os poucos indios com que nos achavamos na defilada pela coartina, já para ter mão ao que pudesse succeder, mas tudo se acabou com a chegada do capitão apresentando por preza a um velho que no pé esquerdo não tinha deões, tres indias e tres crianças”.

“Chegou logo o ajudante com um lote de gente onde vinha o Principal, Indio moço e mui arrogante, e é certo que chegou com mui pouca vontade, porque dizem que se atracara com um Indio nosso, mas que vendo o nosso poder aplacara da furia e assim solto o trouxeram á presença do nosso Cabo; acompanhava a este dito Principal dois mocetões, seus filhos, de pouco mais de 15 à 12 annos e duas Indias, mães dos ditos e mulheres do Principal, com mais um rapaz e uma rapariga e todos faziam computo de treze cabeças.

Fez o Cabo o possível, por um lingua, para os mandar praticar mas não se achou quem os entendesse, porque falando a nossa lingua, batiam com as mãos nos ouvidos, mostrando ter sentimento de não ouvir a nossa pratica, mas com grandiosos mimos e dadas ficaram mui contentes e satisfeitos no que mostravam.

PAZ FIRME E VALIOSA

“Aqui Nossa Senhora do Carmo, que não falta nunca a seus devotos, espiritou a lingua em falar-lhes em lingua de outro gentio, seus conhamenas, logo respondeu o principal gentio com um agrado ao que lhe propunha o nosso lingua, por cuja giria foi continuando a praticar, e sobre e por razão da paz firme e valiosa que com elles pretendiamos fazer, e na mudança de vida para virem ao gremio da igreja, avassalando se como os mais gentios fizeram, a que respondeu estava contente e certo nas clausulas e firmeza da paz, e dizendo ao Cabo que o esperasse que o queria vir visitar de sua provincia e trazer-se algumas cousas em reconhecimento de bom trato e mimos que lhe havia dado, se queria recolher; ao que o Cabo respondeu mandando-lhe dizer que tudo agradeçia e que se fosse em paz, que sua

vontade era seguir para cima do rio, fazendo pazes e descobrimento, que não vinha fazer escravos, senão amigavel paz com todos; e aquelles que lhe quizerem impedir sua jornada tomando armas para elle, que a estes sim lhe declararia guerra.

“Foi o principal gentio em paz para a sua provincia, o qual na estatura e presença muito bem parecido e os enfeites que trazia era uma coleira de miudas pontas de fructa do matto, muito negras e o cabello atado atraz em molho e nelles um penacho, e por diante trazia o cabello cortado de orelha a orelha, os belços tintos de vermelho de uma casca de pau que mordida; as Indias cobriam o que a natureza occultar ensina, com umas franjas de fio tecido, e cingiam no cinto com uma enfiada de contas das ditas fructas do matto; era para ver como festejavam os nossos avelorios; é este gentio muito pobre; as suas rédes são de casca de pau aqui chamados embira.

PROSEGUE A VIAGEM

“Despedidos elles, ficamos de aposento até ao outro dia ao amanhecer, que fomos seguindo a viagem e sendo por horas de vesperras chegamos á passagem em que o rio estava tapado com uma grande cachoeira e andamos buscando canal com excessivo trabalho. Começados a passar a 9 de julho e a 12 do dito é que sahimos della, e logo avistamos o apartamento do rio que vae ao Sul, para onde seguíamos a nossa jornada, deixando o famoso rio da Madeira a Oeste, entramos pelo dito, a que os Hespanhoes chamam Mamoré, e, neste mesmo dia, passamos delle a primeira cachoeira.

Sendo pela manhã no dia seguinte depois da missa, partimos a passar a dita temeridade da cachoeira, e posto a galtoa do Cabo para ser a primeira na passagem, não foi possível, porque que fomos puxando por ella, para subir um degrau, que só teria seis palmos de altura, por ser muito direita a queda que fazia a agua com a velocidade que despenha a furia da correnteza logo sem mais tempo se foi a pique, largando toda a pobreza que levava, dentro em si, sem dar tempo a que lhe pudessemos acudir^a porque inda que fossem as amarras do mais fino linho não poderiam ter mão a estas grandiosas correntes.

Ficou o nosso Cabo nesta allegação destituido de tudo, que uma viagem com dois naufragios é grande perdição. e sem poder neste sertão remediar se do pre-

cioso: aqui ia morrendo um soldado afogado se lhe não acudisse; vendo o Principal José Aranha que a primeira se afundava, nem por isso deixou de se submeter ao perigo, e querendo passar a sua, lhe disse o Cabo repetidas vezes: quantos hoje hão de ficar orphãos; e indo-se já puxando por duas grossas cordas, tornou a repetir o Cabo aos Indios que na galeota iam, que tirassem as camisas para as não perderem; não tinha bem acabado de dizer, quando logo se foi a galeota a pique arrebetando as duas cordas, e por grande diligencia do Cabo, a tirámos do fundo do mar, que já estava captiva das temerarias pedras e soberbas ondas que faz, levantando outra vez ao alto da correnteza que vae de riba.

UM MILAGRE DE NOSSA SENHORA DO CARMO

“Aqui obrou Nossa Senhora do Carmo um grande milagre, porque um Indio nosso, chamado Martinho, por enfermo dos olhos, estava em uma rede debaixo dos paioes da canoa e escapou sem molestia, quando a canoa se subverteu, de sorte que o susto bastava para molestar. Estivemos dois dias contando as duas galeotas, e, no terceiro dia, fomos seguindo viagem, sempre levando por prôa aquella machina de pedras e com o trabalho de ir puxando as nossas galeotas até o porto do gentio, chamado Cavaripunna, e, como os espias deram com um caminho seguido de gentio, mandou o Cabo uma escolta boa procurando ao Principal daquella nação, e se recolheu a dita escolta com seis pessoas, a saber, um Indio de meia idade, com dois filhos maiores, duas crianças e a India, mãe desta familia. E vindo estes taes á presença do Cabo, lhes mandou perguntar si entre elles vinha algum Principal, ao que respondeu o Indio, pae da familia, que não, e que, tímido dos brancos, pelos não captivar, viviam separados, cada um por seu norte distinguidos, e de sua nação, solitario elle vivia naquellas brenhas, mas que sabia que o Principal Capejú, que da outra banda do rio vivia, desejava muito de ter fala de brancos para se commerciar; ouvido pelo Cabo e certificado de seu dizer, lhe perguntou que dias se gastaria a chamar o dito Principal Capejú; disse que quatro dias e que elle mesmo o iria chamar e que esperassemos depois de passada a ultima cachoeira, e que por firmeza de sua palavra deixaria, na nossa companhia, sua mulher e filhos; despediu o Cabo ao Indio (com dois Indios mais nossos, que lhe falavam a gíria), com bastantes mi-

mos de ferramenta, facas e avelorio, aos 18 de julho.

O CAUDALOSO RIO DA “AGUA PRETA”

“Logo que amanheceu o seguinte dia, nós fomos aposentar na espera do gentio, onde estivemos dez dias, e, como não vieram, proseguimos nossa derrota, até as boccas dos rios de agua branca e de agua preta, onde chegamos no 1º de Agosto.

Este caudaloso rio dagua preta se aparta do rio branco, correndo na bocca a Sueste quarta de Sul, a cujo rio chamam os hespanhoes Itennis, e o dito rio Branco parte de Sueste quarta de Oeste, na entrada, a que tambem os hespanhoes chamam Mamuré.

Entre estes dois rios nos aposentamos, em uma longa praia de areia, e daqui seguimos o rio Branco, por nos parecer mais pequeno e porque não ha estalagem de gente que nelle cursa, que não tenha cruz, doutrina seguida em aquella povoação com estes vestigios, a nossa fatal viagem, com a esperança de aproveitar com fructo tanto trabalho e perigos de vida.

UMA CRUZ POR BANDEIRA

“E sendo, a 6 de Agosto, o sêntinella que fazia o quarto da lua falou a uma canoa, que vinha rio abaixo, com 10 indios hespanhoes, foi o Cabo em pessoa, na sua galeota, tomar-lhes o encontro e falar com elles, e trazendo os para a praia, donde estavamos, se informou o nosso Cabo cabalmente e tomamos um guia para nos levar seguros ao porto da grande povoação de Santa Cruz de Caçuava, e no seguinte dia, por horas de vespéras, encontramos cinco canoas, que iam deste rio Mamuré para o de Itennis, e assim que nos avistaram levantaram uma cruz por bandeira, e perguntándonos si eramos christãos lhe responderam que sim, e Portuguezes, a que sorrindo-se e benzendo-se todos a um tempo; christãos portuguezes? Nós o somos de S. Pedro, e, falando com o Cabo, tomamos terra, onde jantámos.

Estiveram connosco estes gentios pouco mais de uma hora, e neste limitado prazo tiveram elles e tivemos nós um grande contentamento, de sorte que ficou apagando todos os trabalhos de antes; despediram-se para baixo e nós proseguimos; e já daqui se não vê matto, sinão tudo campos geraes, assim de uma como de outra parte do rio e pela terra a dentro.

NA TERRA DA CHRISTANDADE

“Pelas 4 horas da tarde ouvimos zurreos de gado vaccum e ordenou o Cabo,

fosse o Sargento Damaso Botelho a dar a entrada e lhe recommendou a força da diligencia e manifestação ao regedor. Daqui, dizia o guia, não chegaremos á povoação sinão amanhã... e, como logo ouvido isto, mandou o Cabo se marchasse toda a noite, e senão parasse sinão juntos da dita povoação, aonde esperaria pelo Ajudante, que enviou adiante, com a embaixada de sua vinda, o qual, chegado pelas 7 horas da manhã, levaram pela povoação dentro os Indios della, com tal amor e cortezia, que fazia admirar, e chegando á praça, falou aos Padres que estavam naquelle collegio, os quaes receberam com repiques de sinos e grande alvoroço daquelle povo, mostrando com instrumentos de órgão cravo e musicas e com clarins e charamellas, e como nos festejavam alegres.

A saudação que os ditos Padres fizeram ao Ajudante, foi beijando-lhe a mão com o nome da Santissima Trindade, Padre, Filho e Espirito Santo, e o levou para dentro, aonde estavam mais dois religiosos, dos quaes foi abraçado e o levaram para dentro, porque se não entendiam nem se podia ouvir a fala de uma pessoa a outra pelo grande rumor de muita gente que a rodeava.

Chegado com os ditos Padres, o Ajudante ao sobrado, onde em uma capellinha estava uma imagem do Senhor Crucificado em um grave nicho, que de uma e outra parte tinha janellas rasgadas, que cahiam sobre o Jardim; aqui, ajoelhou o Ajudante com uma devida reverencia, dando graças a Deus de haver chegado á terra da Christandade com tão bom successo, depois de tantos trabalhos.

Acabada a oração, lhe offereceram os Padres assento e, pondo-se em silencio, interrompeu o nosso enviado, dizendo:

“Reverendissimos Padres, nós somos vassallos do Senhor Rei Dom João Quinto de Portugal, que Deus guarde, e, por noticias e signaes que se viu neste rio, de muitas cruces, se resolveu o senhor João da Maya da Gama, nosso excellentissimo Governador e Capitão General, a mandar dez galeotas armadas em guerra com infantaria, cravineiros, a fazer descobrimento, e trazemos um Sargento-Mór por Cabo da tropa, o qual me envia a dizer a Vossas Reverendissimas que se não alterem nem a gente deste povo, pois que vem com todo o socego, paz e quietação, até chegar aqui, e por razão do estado, me enviou a dar parte a Vossas Reverendissimas e ao regedor deste povo, para que assim se não assustem com a sua entrada.”

Respondeu o Padre Miguel Sanches de Aquino, que já havia muitos annos esperavam a vinda dos senhores Portuguezes a aquellas Indias, e, perguntando que gente traziamos, lhe deu por conta o nosso Ajudante que 118 pessoas; perguntou se era o Cabo cavalleiro e lhe foi respondido com a verdade que era dos principaes da terra, na capitania do Pará; perguntou mais si traziamos Missionario e de que religião; foi-lhe dito que só um clerigo levavamos por capellão; perguntou mais pelos nomes, o que tudo se lhe disse, principalmente do Cabo, Capitão, Capellão e Ajudante.

A HORA DE DEUS

“Então, disse o Padre Miguel Sanches de Arquino que mandava ao Padre Irmão Oliberio Nogua com Sua Mercê a receber o Cabo, e que estimava muito a sua boa vinda a aquella povoação e que não só lhe mandava beijar os pés, mas offerecer-se para lhe obedecer em tudo, e que entrassem na hora de Deus, que tudo estava socegado e em a cortezia dos honrados e valorosos Portuguezes, podia em nada alterar os corações e que o seu estava aberto para nelle e nos braços o receber com grande gosto; que só tinha o pezar de ser esta vinda em anno tão esteril pela inunção do passado; fôr-naram a abraçar todos ao nosso Ajudante com demonstrações de muito contentamento e debaixo de um chapéu de sol, a uso da terra, o qual é feito de pennas de avestruz, acompanhado do Padre Irmão se foram, buscando o porto do desembarque em busca do Cabo, que estava esperando da outra parte do rio.

Embarcou-se o Ajudante e juntamente o Padre Irmão e Capitães e Alcaldes, e, si a galera pudera com mais gente, muito mais iriam nella, a receber o Cabo, porém, nas que se achavam no porto, também se embarcaram para acompanhar ao Ajudante, e, dando este a senha com um tiro, respondeu a tropa junta, com uma descarga, ao recebimento do Padre, Irmão, e, ao salvarem-se com o Cabo, outra, e, ultimamente, a tres vivas dos Reis tres cargas, abalando-se as galeotas da tropa com o mesmo concerto e desfilada (seguido ao nosso Cabo), os mais fomos aportar á povoação, e, já no porto, estariam duas mil pessoas á nossa espera para nos cortejarem, e, assim, com este acompanhamento, entramos pela povoação e, chegando o nosso Cabo áquella grande praça do Collegio, vieram os mais Padres a recebel-o; estavam as tres portas da Igreja todas abertas e os sinos se

desfaziam com repiques, charamellas, clarins, órgão e todos os mais instrumentos de musica, que fazia uma grande entoação.

O "TANTUM ERGO"

"O altar mór da Igreja estava ornado e com seis velas de libra accesas, fazendo oração o nosso Cabo e os mais de sua guarda, em acção de graças entoamos a salva de Nossa Senhora com a sua ladainha e tivemos assim missa logo, donde, ao levantar a Deus, entoamos o *Tantum Ergo* e no fim della o Bemdito, o que tudo acabado, vieram os Padres e levaram ao nosso Cabo em braço para uma grande casa, que parece é quarto feito, naquelle Collegio, para hospedar pessoas grandes e onde estava ornado um grande e famoso bofete, cheio de flores e outras delicias daquellas Indias, e a um e outro lado da grande casa tamboretos, catres e redes, á usança da terra, armario com o necessario, e se puzeram os Padres a praticar com o nosso Cabo no que a cada um tocava, e, sendo horas de jantar, se poz a mesa onde jantou o nosso Cabo e o Padre Capellão, e os guisados que lhe puzeram passaram de trinta iguarias e não vinha vianda alguma que não viesse coberta de flores e assim que o nosso Cabo se poz á mesa, começaram dois indios a tocar harpa e rabeça que certamente enlevavam; os Indios é que serviram a mesa sem haver descuido algum nem falta de necessario e com boa compostura e limpeza.

Acaçado o Cabo de jantar, se jantou na propria mesa que acabou de comer a infantaria vieram os Padres pedir mil perdões ao nosso Cabo do pouco com que se achavam para receber a sua pessoa e tiveram mais meia hora de conversa os Padres com o nosso Cabo, e se foram recolher até ás duas horas que tornaram a vir.

A cortezia e o modo e afagos que nos fizeram, foi mais de muito e naquellas mesmas horas que nós chegamos se avisaram todas aquellas povoações por terra a cavallo e assim.

Logo o outro dia pelas nove horas chegou o Padre João Baptista de Bosson, sobrinho do Duque de Banhos, o qual é missionario da povoação de Sant'Anna, veio a cavalleiros Indios; o modo e o carinho desta grande pessoa foi a maior cousa que vi; logo no outro dia chegou mais o Padre Gaspar dos Prados; este Padre veio em canoa da missão de S. Miguel de Moxoquinos; neste mesmo dia

chegou mais o Padre Nicolau de Vargas da povoação de São Pedro dos Moxos, e si mais dias estiveram os mais Padres creio chegariam, que a todos os grandes desejos de ver Portuguezes, os fazia vir, tão promptos e prestos, e finalmente disse o Padre Nicolau de Vargas que si não nos topasse allí havia de ir rio abaixo só para nos ver e falar; mas este o que devia ao sangue portuguez é que o fazia ter este grande desejo.

No dia de São Lourenço, 10 de agosto, cantou o nosso Capellão a missa da terça neste santo Collegio de Santa Cruz de Cajuvava, cuja povoação está situada em 15 graus meio ao Sul e a cidade de Santa Cruz de Lacerda (sic) em 17 graus. O Governador desta grande cidade se chama Dom Luiz Alvares Gatom e o Bispo se chama Dom Leandro de Valdima Arcaaya; este Bispo de tres em tres annos visita todos os povos que estão situados nos rios que declara o mappa incluso deste seu bispado.

A AGUA QUE FORMAVA TIJOLOS E VIBORAS QUE ENGULIAM UMA BESTA INTEIRA...

"Da cidade de Santa Cruz de Lacerda se seguem estradas ao Reino do Peru', porto de mar, cuja cidade tem vice-rei, a que chamam Dom Thomaz de Espégo, tem Arcebispo e Bispo; está logo a grande cidade de Lima e a cidade de Joan Cavélica (sic) episcopal, está outra cidade chamada Guamanga, tambem episcopal, e outra que lhe chamam Cusco, corte antiga das Indias, mais a cidade de La-Pás, episcopal; cuja verdadeira noticia nos deu o Padre Mestre João Baptista de Bossor, e alem do que tenho escripto, me deu a saber o rio Sará, que fica Leste Oeste com a cidade de Lima, e que a agua daquelle rio é tão grossa que coalha e faz formar tijolos e que em formas as deixa congelar de sorte que querem, e tomava a cor parda, mui forte para limpar o ferro e muito leve no peso.

E perguntando-lhe si seria esta a que cá lhe chamamos pedra pomes me disse que a pedra pomes era uma serraria ou montes que todos os annos arde e arre-benta com a força do incendio, o qual se achava em um lado donde acaba o rio Nagu', donde com cheia vinham pelo rio abaixo mas que esta pedra que da dita agua se congela servia para edificios e portaes; tambem me disse que pelo grande rio de Kiriguannas ha viboras que engolem uma besta inteira e que o gentio

delle lhe fazem guerra com tropas de cavallos; tambem me affirmou que o anno de 1722 com uma inundação se fóra a pique uma ilha chamada Chamayaca (sic), com duzentos navios que estavam ao redor della ancorados e que esta tal ilha era povoada da nação ingleza”.

CANAVIAES

“Os canaviaes em Santa Cruz de Lacerda e nestas povoações duram sessenta annos e até aqui onde chegamos duram vinte e trinta annos, cujas canas são todas umas no comprimento e grossura, e a calda mui forte, que tudo é assucar, como o experimentamos por ver; estas terras dão asafrão, que é contracto destes Indios, cera branca, pannos acolchoados e bordados que fazem e ha Indios que tem cem bestas suas e mui bem ensinadas para laquejar e tres a quatro mil cabeças de gado que cada um tem e ha outros Indios que têm muito mais.

INTUIÇÃO ARTISTICA DOS INDIOS

“Estes Indios de natureza são mui curiosos, tocam muita harpa, orgão, rabeças e cantam missa; são musicos de côro, e varios sabem ler, e são pintores e com boas acções e melhor sombra, o oleo com que pintão é leite de vacca, são bordadores iminentissimos, que, nos suspenderam admirados ver tres casulas, uma capa de asperge, dalmaticas, estolas e manipulas, bolsas, palas, veu, frontaes, pannos de pulpitos tudo bordado com as mais galhardas flores e ramos, tudo em sua ordem e tão bem matizado que não é possível encarecer.

Tambem vimos um tapete muito grande, que estendido do altar-mór, chegava aos degraus abaixo confronteiro as portas da sacristia com tão admiraveis labores que enlevam os olhos.

Do altar mór para cima, obra delles, uma estante dourada, um missal com chapadura de prata, todo aberto ao buril por matiz e capa de velludo carmezim, um calice dourado, uma patena fatal e as galhetas que teriam um coito (sic) de altura, uma salva que serve de prato delles e todas estas tres pelas de prata dourada, a sacra e o Evangelho de São João com molduras douradas, seis castiças de prata de boa altura, logo o trono ou camarim dourado por dentro com uma invenção para encerrar, casa boa o restabulo obra miuda, mas inda não estava dourado.

FORMA DE GOVERNO

“O governo deste povo é na forma seguinte: tem dois regedores e estes, dois

capitães e os capitães têm dois alcaides, e quando quer um daquelles Indios colher as suas sementeiras ou plantar as suas roças vae á casa do regedor dizer-lhe que tem este ou aquelle trabalho que fazer, este manda ao capitão lhe dê gente e o alcaide os vae avisar aquella que é necessario para fazer aquelle trabalho e lhe as sigam dia certo, no qual não faltam á porta do lavrador, e acabando o trabalho se paga a todos que ajudaram e assim observam geralmente por isso todos tem e são ricos; os padres que alli assistem são como vigarios deste povo e lhes pagam os moradores, fora as premicias das novidades e elles não fazem mais que administrar-lhes os sacramentos.

Em tudo o que é necessario para a igreja concorre o povo, uns com dinheiro, outros com tapetes, gados, cera branca, arroz, milho, fio, pannos e tudo se lhes vende e lhes vem o necessario. Esta povoação tem quatro sinos grandes e dois pequenos, fóra garridas e roda de campainhas, e são estes indios tributarios a seu rei.

RELIGIAO

“Depois das tres badaladas da madrugada se juntam todos á porta da Igreja para ouvirem missa onde rezam o rosario de Nossa Senhora com tal devoção que, nomeando o nome de Jesus, dão junto um ai, batendo no peito: ao levantar da hostia, tocam orgão e cantam o “te Deum Laudamus” e no fim da missa tocam charamelas e com baixões entoam o bemdito; e acabado, cada um vae para o seu trabalho. Ao meio dia nas badaladas rezam de joelhos, de manhã, dizem: “Santos Dias de Deus á Vossa Mercê”. A’ tarde dizem: “Santas tardes lhes dê Deus”. Pelas quatro da tarde se juntam todos assim homem como mulheres, rapazes, raparigas e meninas, ao redor da cruz que está na praça a resar o rosario de Nossa Senhora em voz alta, e tanto que o Padre vê terão acabado os mysterios decorosos, antes dos gloriosos, se chega e ajoelha com o povo juntamente e offerce: no fim rezam o Acto de contrição e alli mesmo rezam as trindades; vi neste povo todo o genero de officios.

CONTINUA A BANDEIRA RUMO DO NORTE

Sendo aos onze do mez de agosto, nos despedimos porque o nosso Cabo disse aos Padres que lhe não permittia mais o seu regimento que tres dias de hospede, bem contra a vontade dos religiosos, que seus desejos mostravam que estivessemos mais alguns dias com elles; antes desta des-

pedida havia ordenado o nosso Cabo que todos geralmente se confessassem, pois tornavamos a vir passar as terribilidades e riscos de vida nas cachoeiras; o que todos assim fizeram.

Pelas tres horas da tarde nos ajuntamos todos na igreja, por ordem do Cabo para depois de orarmos, beijarmos o santo lenho e alcançarmos a benção papal, que aquelles padres, com grandes indulgencias, concedem por privilegio particular; o que feito nos despedimos daquella boa companhia que até ao embarcar do Cabo nos estiveram abraçando e pedindo muitos perdões e mostrando-se mais agradecidos á cortezia, urbanidade e trato do Cabo pois tão cabalmente se soube haver com elles.

Propoz de novo o nosso Cabo a estes Padres publicamente, recommendando e requerendo da parte do nosso excellentissimo General, e em virtude do tratado feito entre os nossos reis e pela conservação dos povos, que lhe assignalava de hoje por deante não passassem para baixo da bocca dos rios Mamuré e Itennis, nem interessassem dahi para baixo gentilidade alguma, por estes pertencerem ao serenissimo senhor nosso Rei de Portugal, pois em 1639 que senhorlora o rio das Amazonas até a laguna onde se achavam os marcos pertencentes á coroa de Portugal, a 400 leguas da bocca do rio Madeira até no dito marco, como diz o padre Acuna no seu livro Maranhão, e quando excedam fazendo o contrario do requerimento, que inda Sua Magestade que Deus guarde tinha poderes neste Estado para fazer entregar e repor tudo o que tocasse a seus dominios e senhorios; e com estas mesmas clausulas fariamos de nossa parte, o que ouvido pelos ditos Padres prometteram cumprir e guardar tudo acima requerido.

Desta povoação partimos buscando o rumo do norte e gastamos rio abaixo dois dias e duas noites ás bocas dos ditos rios consignados, e no dia seguinte embocamos o rio Itennis. Este corre de leste a oeste aonde fez o seu apartamento e vae caminhando para as grandes povoações dos Baures e Moxos. Seguimos este rio, seis dias acima, e demos nos curraes da criação de infinito gado e bestas, e falamos com indios da nação Itenis, pertencentes á povoação de São Miguel; disse o Cabo lhe não permittia o seu regimento a que estendesse mais, donde fizemos a volta para baixo; e vespera de São Bartholomeu levantamos ferro já de rota batida, deixando aquelles deliciosos ares e climas

mui differentes, e terra tão abundante de toda a criação e plantas ferteis e campos apraziveis.

Chegamos a paragem dos nossos enviados indios da chamada do Principal Capejú a 25 de agosto e avistamos que, no meio do rio, nos vinham a encontrar 3 tapuyos em uma limitada casca de pau, chegaram á galeota do Cabo, a quem disseram que alli estavam promptos como se lhe tinham mandado, e que suas vontades era serem compadres e amigos dos brancos, com a lealdade de vassallos á corôa de Portugal; estimou muito o cabo esta resolução para a mudança de vida e sujeição ao gremio da igreja, fazendo serviço a Deus e a Sua Magestade, que Deus guarde.

Pediram todos que queriam baptisar, ao que o nosso cabo lhes disse, aprendessem primeiro a doutrina christã, para o que lhes deixava um indio catechista: isto sim, se baptisarem os filhos menores por serem crianças, e o mesmo Sargento-Mór, que é o dito Cabo, e o capitão foram padrinhos daquelles innocentes.

Este gentio fica descido e domestico e são da nação Cavaripunas, e dois dias que estivemos na sua aposentadoria, sitio, só o Cabo lhes consignou para aldeia, só a dormir se apartavam de nós, satisfazião-se olhando para nós e vendo o nosso trato; ás tardes, quando resavamos as ladainhas de Nossa Senhora (que temos devoção), se ajuntava toda aquella familia e nos rodeavam de joelhos até acabarmos de rezar, porque o que vêm fazer fazem. O indio a quem o Cabo encarregou lhes ensinasse a doutrina se chama Manuel Camacho, o que é de boas praticas e muito fiel aos brancos, a quem deixamos com este gentio e com ferramentas bastantes para ensinar tambem a fazer roças e plantar, na forma dos indios de baixo e em toda a America se pratica.

Tambem fica praticado para si descerem os da nação Apamás e Matiris, cujas povoações são cunhamenas desta nação Cavaripunas e agora já estarão juntos e descidos, para roçarem sobre o rio, que são confiantes umas ás outras, a quem tambem o nosso Cabo mandou dar ferramentas e outros mimos.

Chegámos ao nosso arraial, em 9 de setembro, com feliz successo, sem nos adoecer ninguem da campanha, nem nos morrer nenhum, graças ao bemdito Deus e á Santissima Mãe N. S. do Carmo, é certo que com grandes perdas pelas allegações que tivemos, como fica dito.

Vinte e tres cachoeiras se contam no rio Madeira, das quaes dez se não podem passar por nenhum meio, porque são impossiveis, e as passámos, cortando pontas de terras e fazendo grades de madeiras, não pelo rio, sinão por terra em secco, cujos camfños ficam feitos para quem vier atraz.

Neste nosso arraial achamos a falta de tres soldados volantes ou aventureiros, que trouxemos na companhia, os quaes desertaram atraz de nós, e, finalmente, chegamos a esta cidade em setembro de 1722."

Tal a integra deste documento valioso, indispensavel para o estudo da biographia de Palheta. Teria sido elle seu redactor? Parece que não, á vista das referencias positivas como essas: "ao cabo". "ao nosso cabo".

Ignora-se o motivo que levou João da Maia da Gama a armar esta expedição. A pretexto de explorar o rio Madeira? Acaso estudar as vias de comunicação entre a Amazonia e o Alto Perú, como então se chamava a Bolivia, a terra dos veios inexhauriveis da prata?

Capistrano de Abren não explanou a questão e Basilio de Magalhães não se julga habilitado, pela leitura dos documentos, a dirimir o assumpto, mas pensa que a viagem de Palheta se originou de duas ordens regias datadas, ambas, de 25 de março de 1722.

Expediu-as D. João V a Maia da Gama, que as trouxe de Lisboa, visto como só se empossou em Lisboa a 19 de julho deste anno.

Datam ambas de 25 de março de 1722 e são as seguintes:

"Dom João, etc. Faço saber a vós João da Maya da Gama, que ora envio por Governador e Cappam, general do Est.^o do Maranhão, que, vendo a representação que me fizestes, antes de partir para esse Estado, sobre varios pontos, hù delles o tratarse dos descubrimentos das Minas e principalmente das de prata que pella nott^a. que tinheis adquirido se entendia que, em algumas serras dos meus dominios, podia haver prata por terem os mesmos sinaes que as da Provincia do Guito, aonde as ha. Me pareceo recomendarvos por resolução de 23 do presente mes e anno em consta. do meu Conselho Ultramarino me informeis do Citio em que ficão as taes Minas e a distancia em que se achão dos Castelhanos, como da comonicação que terão com elles os Francezes de Cahena e os Holandezes de Sorinhane. El Rey nosso snr. o mandou por João Telles da Silva

e Antonio Roiz da Costa, Conselheiros do Seu Conselho Ultramarino, e se passou por duas vias. Miguel Macedo Ribeiro a fez em Lisboa occidental, a 25 de Março de 1722."

"Dom João, etc. Faço saber a vos João da Maya da Gama, Governador e Capitão general do Estado do Maranhão, que, vendo a representação que me fizestes antes de partir para esse Estado, sobre varios pontos pertencentes ao augmento delle, inculcando as conveniencias que pode ter abrindo-se comercio com os castelhanos de Quito. Me pareceo dizervos, por resolução de vinte e tres do presente mez e anno em consta. do meu Cons.^o Ultramarino, que será muito conveniente e importante que haja comercio com Quito, pois, por este meyo, poderemos tirar do tal negocio algũa prata que tudo redundará em beneficio desse Estado e deste Reyno. El Rey nosso snr. mandou por João Telles da Sylva, e Antonio Roiz da Costa, Conselheiros de seu Conselho Ultramarino e se passou por duas vias. Miguel de Macedo Ribeiro a fez em Lisboa occidental, a 25 de Março de 1722."

Pelo contexto das cartas regias, se vê claramente que resultavam das representações de Maia da Gama.

Entende Basilio de Magalhães que a escolha de Mella Palheta indica que o governador queria fazer verificar se não seria possivel estabelecer comunicações faceis e directas entre a Amazonia e as regiões auríferas centraes de Matto Grosso e Goyaz, "cuja fama, por carta, já devera ter chegado a Belém do Pará".

Nem é possivel ter-se duvida a tal respeito; não haveria, certamente, canto da monarchia onde não tivesse ainda echoado a fama dos achados auríferos do Brasil central.

Occorreria algum tempo mais tarde a viagem de Manuel Felix de Lima, que, em 1742 e 1743, viria das margens de Guaporé á capital do Pará.

Suppoz Southey haja sido esta a primeira viagem do centro mattogrossense ao littoral Atlantico pelos rios. Diversas paginas gastou para celebrar esta grande jornada, attribuindo á primazia da navegação do enorme affluente do Amazonas ao aventureiro portuguez.

Para lhe descrever a jornada, valeu-se do manuscrito em que o proprio Manuel Felix relatou as aventuras. Aproveitou tanto o documento, que elle lhe rendeu perto de quarenta paginas do tomo quinto de sua volumosa historia.

Terminando, escreve o famoso autor inglez: "Foi Manuel Felix o primeiro que effectuou a viagem de Matto Grosso ao Pará, demonstrando a possibilidade de estabelecer-se uma communicação por agua, pelo que julgou o governador João de Abreu Castello Branco de tanta importancia a expedição, que a dar conta della o mandou a Lisboa."

Caberia ao intrepido Governador experimentar a mais negra ingratição governamental, quando tanto mereciam os seus serviços de vassallo leal.

Commenta Basilio de Magalhães:

"Celebrou Southey esta façanha do lusitano (mercê do manuscrito deste, que o historiador inglez leu e aproveitou), e ao mesmo attribuiu-lhe a primacialidade do descobrimento do grande rio, isso porque não viu o documento pelo qual semelhante gloria cabe a Francisco de Mello Palheta. Mas tarde, sobretudo, logo depois da aventurosa viagem de Manoel Felix de Lima, foi que se preoccupou o governo da metropole, a instancias dos seus representantes do Estado do Maranhão, com o trafego commercial entre este e as terras opulentas de ouro, de Goyaz e Matto Grosso, já erigidas em capitánias desde 1744 e 1784, permittindo-lhes as communicações "somente pelo rio da Madeira e Guaporé, e não por algum outro", conforme a ordem régia de 14 de novembro de 1752.

Em seus Apontamentos para as ephemerides paraenses, transcreveu Manuel Barata essa ordem régia de 14 de novembro de 1752. Estabelecia um registro na primeira queda de Madeira e acenava com dez annos de degedo em Angola a quem tentasse penetrar em Matto Grosso por qualquer via que não fosse a do Madeira, Mamoré e Guaporé.

Explicando a origem e a importancia do relato da viagem de Palheta ao Madeira, observa Capistrano que se ignora quem haja sido o autor deste documento. Tornava-se evidente, porém, que se tratava de pessoa de poucas habilitações litterarias, pois são muitos os erros e orthographia é summamente caprichosa".

Diz Basilio de Magalhães:

"Antes de concluir as suas observações com o voto de que "fora muito para desejar que se achassem outros documentos sobre esta e outras bandeiras de Palheta, que tornem afinal possível escrever a biographia do introductor do café no Brasil", fizera o doutissimo investigador uma affirmação digna de reparo e é a seguinte: "Não era esta a primeira expedição em que tomara parte: estivera

no rio Tapajoz e provavelmente no Cuyabá, cujas minas já descobrira Paschoal Moreira Cabral Leme com seus companheiros.

Capistrano não se arrojava a asserções sem fundamento. A primeira parte da sua proposição é verdadeira, porquanto Palheta fizera parte da escolta que com encargo politico clandestino, reconduzira o padre Samuel Fritz ás terras missioneiras hespanholas da provincia de Quito.

Mas do documento acima reproduzido, não se pode deduzir que estivera elle no Rio Tapajoz. Insistia ainda o insigne historiador, embora dubitativamente, que o soldado paraense chegara ao arraial aurífero fundado pelos paulistas em Matto Grosso. Que imprezível falta a do egregio pesquisador, o qual se fôra vivo, com certeza diria onde colhera os motivos de tal supposição".

Em sua magnifica monographia, tao synthetica quanto erudita da Historia das explorações scientificas no Brasil, assim se refere Rodolpho Garcia ás jornadas de Palheta:

"Nos dois primeiros seculos foram navegados os nossos grandes rios, o Amazonas ao norte, o São Francisco ao centro e o Tietê ao sul, e outros menores, aqui e allí; dos tributarios alguma cousa se conhecia, mas sua navegação pouco se praticava naquelle tempo.

O Madeira, o grande galho amazónico, só foi inteiramente navegado em 1722-1723 por Francisco de Mello Palheta, que passou as cachoeiras e chegou ao Rio Mamoré, em cuja margem esquerda estava a aldeia da Exaltação de Santa Cruz dos Cejaibas, de jesuitas hespanhoes.

Palheta fez esse descobrimento por ordem do governador do Pará, João da Maia da Gama; sahio de Belem em 11 de novembro do anno acima indicado e estava de volta á mesma cidade em 12 de setembro de 1723.

A um de seus companheiros de expedição, que se não chegou a averiguar quem fosse, deve-se a noticia minuciosa da derrota, publicada pelo douto Capistrano de Abreu, na Gazeta Litteraria, de 11 de outubro e 24 de novembro de 1884. Presume-se do contexto que não era essa a primeira expedição de que participava; já estivera no rio Tapajós e provavelmente no Cuyabá cujas minas descobrira Paschoal Moreira Cabral, com seus companheiros.

A narrativa é interessante, embora seu autor se revele pouco dextro no manejo da penna".

CAPITULO III

Nova e importantissima commissão confiada a Palheta. Incidente fronteiriço luso-francez. A derubada de um padrão portuguez pelos francezes. Protestos do governo do Pará

A celebridade de Palheta porviria, porém, de outra de suas commissões: a que o levou á Guyana Franceza e da qual resultaria a introdução do cafeeiro no Brasil.

Optimo introito consagrou Basilio de Magalhães a esta famosa viagem.

Em 1635 haviam os francezes expellido da Guyana os hespanhoes, nas terras de Cayenna. Com a derrocada do dominio batavo de Pernambuco, sabe-se quantos hollandezes e judeus portuguezes emigraram para o Surinam, fundando-se a Guyana hollandeza, que se estabelecerá sobre enorme área, abrangendo a actual Guyana Ingleza ou Demerara.

Em 1667 enxotavam os neerlandezes de Cayenna, os francezes, mas logo depois voltavam elles.

Colbert antevira, na America do Sul, um grande campo de expansão para a actividade colonial de seus compatriotas. Mandou que dous jesuitas, os padres Gillet e Bechanel, percorressem o interior da região e ordenou a occupação definitiva de Cayenna pela grande armada do vice-almirante Jean d'Estrées.

Já desde muito procurara Portugal assegurar o seu dominio sobre a margem septentrional da embocadura amazonica. Em 14 de junho de 1636, creava Philippe IV a capitania do Cabo do Norte, doada a Bento Maciel Parente. Mas os francezes é que não desistiam de levar ás lindes de sua Guyana ás margens do Rio Mar.

Em maio de 1687, o Marquez de Ferroles apparecia na barranca do Amazonas, apoderando-se, e, arrazando-os, logo depois, dos fortes portuguezes de Araguay, Toheré, Desterro, além do de Macapá, que occupou sem destruição.

Mas o governador do Estado do Maranhão, Antonio de Albuquerque Coelho de Carvalho, mandou manu militari expulsar os invasores de Macapá, o que se effectuou em 28 de junho do mesmo anno.

D. Pedro II, então ainda enfeudado á politica de Luiz XIV, não hesitou em celebrar o tratado provisional de 4 de março

1700. Obrigava-se a evacuar e demolir os fortes portuguezes, desde o cabo do Norte até á margem do Oyapock. E a tal clausula reforçou o artigo XV do tratado de alliança de 18 de junho de 1701.

Mas não tardaria a arrebentar a terrivel Guerra da Successão da Hespanha que, no seculo XVIII foi, como todos sobem, uma miniatura por antecipação, se possivel é dizer assim, da terrivel conflagração mundial de 1914.

A principio neutro, não tardou Portugal em se ver envolvido no pavoroso conflicto provocado pelo celebre *II n'y a plus de Pyrenées* do Rei Sol.

Geralmente se diz que D. Pedro II se entregou inteiramente á Inglaterra, assignando o famoso tratado que conserva o nome do seu negociador, o famoso Lord Methwen. Esta infeudação talvez tenha sido muito dictada pelo terror do monarcha portuguez, em ver seu pequeno e enfraquecido reino possivelmente visinho de uma monarchia immensa que se constituiria graças á annexação das duas coroas poderosissimas, como as da Hespanha e França, sob o mesmo sceptro.

Passou Portugal por terriveis trãnses, com as vicissitudes das campanhas da conflagração européa, mas, afinal, com o esgotamento da França e a diminuição immensa de suas pretensões consignadas no Tratado de Utrecht, (11 de abril de 1713), veiu o reino lusitano a ganhar sobretudo quanto ao seu dominio americano.

Escreve Basilio de Magalhães:

*A França, pelo artigo 8 desistiu "de tous droits es pretentions, qu'elle peut et pourra prétendre sur la propriété des terres appelées du Cap du Nord, et situées entre la riviére des Amazones et celle du Yapoc ou de Vincent Pinzon, sans se réserver ou retenir aucune portion des dites terres afin qu'elles soient désormais possédées par Sa Magesté Portugaise, ses hoirs, successeurs et héritiers, avec tous les droits de souveraineté, d'absol-

lue puissance et d'entier domaine, comme faisant partie de ses E'tats, e qu'elles luy demeurent a perpetuité: sans que sa dite Majesté Portugaise, ses hoirs, successeurs et héritiers, puissent jámais être traublés dans la dite possession par Sa Magesté T. C. ny pur ser hors, sccesseurs et héritiers"

Esse solemne pacto foi ratificado pela França a 18 de abril e por Portugal a 9 de maio do mesmo anno de 1713. E, pelo Tratado de paz e amizade, firmado tambem em Utrecht, a 7 de fevereiro de 1715, entre Portugal e a Hespanha, puzeram os dois Estados ibericos termo á questão da Colonia do Sacramento, entregue com o seu territorio (artigos 6º e 7º) á plena soberania lusitana.

Assim, pois, os resultados da conflagração européa haviam sido favoraveis ao Brasil, experimentado tambem pelo contra choque da guerra mundial com as expedições de assalto francez ao Rio de Janeiro, com Duclerc e Duguay Trouin, em 1710 e 1711.

No extremo sul não decorreria um decennio e já a nova monarchia hispano bourbonica persistia na velha politica dos Habsburgos, não permitindo que as quinas se implantassem á orilha septentrional do Prata.

D. Bruno Mauricio de Zavala fundava Montevidéo em 1724 e povoava-lhe o districto e ainda o de Maldonado, ao oriente da Colonia do Sacramento. Povoava e fortificava posições.

Em sentido contrario actuavam os francezes, tentando reucar a fronteira de Guayana para a posição em que Colbert sonhára estabelece-la. Invadiam, á sorrelfa, as terras da capitania do Cabo Norte.

Já no periodo do governo de Bernardo Pereira de Berredo, o celebrado autor dos *Annaes* (1718-1722) vieram francezes resgatar indios em territorio portuguez, como notifica a resolução regia de 3 de janeiro de 1721.

No tempo de seu successor João da Maia da Gama, em 1723, incitaram os bravios aruans contra os portuguezes e estes bugres assaltaram a aldeia de Moritiba.

Em 1724, tocava no porto de Belém, em arribada suspeita, um navio francez tentando commerciar com os paraoaras.

"Em 1725, escreve Theodoro Braga, no seu *Coffea Brasiliae fulerum*, já por nós citado, ausentou-se Maia da Gama do

Pará para o Maranhão, deixando em seu logar como governador interino o capitão mór de Belém, Pedro Mendes Thomaz. Entre as cuidadosas recommendações que lhe fez existia: "Se acaso aqui vierem os francezes, terá cuidado de lhes prohibir todo o negocio e commercio e fará pellos expedir com a maior brevidade.

No capitulo 19 do Regimento outra autorização a Thomaz determinava enviasse o capitão José Paes de Moraes como cabo de ropa de resgate no Rio Negro.

E no capitulo 20 accrescentava: "Tambem será necessario expedir a tropa de guarda costa com o capitão Francisco de Mello Palheta, o que se fará havendo tempo e vagar para isto e bem vejo que os não ha por hora".

Pouco depois, João da Maia, vigilante, recommendava ás guarnições dos presidios do Cabo do Norte a maior attenção, ordenando que as esquadrihas de canoas guarda-costas percorressem o littoral, desde a foz do Rio Mar até o Oyapock. Era, então commandante o capitão general, homem de real valor. Delle dá Theodoro Braga os seguintes apontamentos biographicos. Portuguez, nascido em 1676, servira na India como soldado, de onde o haviam mandado para o Brasil. Na Capitania da Parahyba foi official, tendo servido como capitão de infantaria. Passou depois para a marinha real, onde chegou a capitão de mar e guerra. Nomeado governador do Estado do Maranhão e Gran Pará, exerceu o cargo de 19 de julho de 1722 a 14 de abril de 1728. Falleceu em Lisboa a 11 de novembro de 1731.

Ouçamos ainda, porém, o Basilio de Magalhães:

"Tendo commandado, em 1723, uma dessas expedições da flotilha guarda costa, o capitão João Paes do Amaral, este, ao regressar da mesma, deu parte ao governador do que vira no cume da montanha d'Argent, situada a oeste do cabo de Orange.

Existem, sobre isso, dois preciosos documentos. O primeiro é uma copia contemporanea do que foi remettido do Pará para Lisboa (onde não mais se encontra) e que pertence á nossa Bibliotheca Nacional (v. "Catalogo da Exposição de Historia do Brasil", 1881, vol. I, pag. 72, n. 750): — "Roteiro da Costa de Araguay até o Rio Vicente Pinson, pelo nome da terra Guaiapoco, que mandou fa-

zer o Capitán commandante João Paiz do Amaral, por Ordem do Governador e Capitán General do Estado, João da Maia da Gama, indo o Capitán Commandante a reconhecer a parage donde estavam os Marcos das terras de Portugal, etc." Tem a data de 12 de maio de 1723. O outro é uma justificação judicial sobre o mesmo assumpto, feita por ordem do governador João da Maia da Gama e processada a 19 de julho do mesmo anno (ms. da Bibl. Nac. do Rio de Janeiro, cod. CCLXVIII, 17-56) e tem por titulo: "Autos Cíveis de Justificação sobre as terras do Cabo do Norte, e marcos que no Rio de Vicente Pinson chamada Yapoco se acharão que dividem os dominios de Sua Magestade que Deus guarde, dos da Coroa da França, e o mais que na dita Justificação se declara".

Esse padrão da montanha d'Argent era de pedra, na qual se lavrou "um grande quadro de arbura (?)". Nella conforme os referidos documentos, viam-se, de um lado, "as cinco Chagas ou Reaes quinas,,, e, do outro lado huns Castelos com hum Leão".

Foi posto alli, como é de acreditar-se, por Bento Maciel Parente, em 1639. Entre tanto, attribuíram-no os francezes (Dr. Arthur, "Histoire des colonies françoises de la Guyane" ms. de 1723 t. I, pags. 71-73; Pierre Barrère, "Nouvelle Relation de la France Equinoxiale" Paris, 1743, pag. 28-29 e Bellin "Description Geographique de la Guyane Françoise" Paris, 1763, pag. 22); não áquella data nem ao donatario da capitania do Cabo do Norte, mas á expedição de João Paes do Amaral. E, pelo que referem os dois primeiros dos citados autores, foi em 1726, derribado o dito padrão e lançado ao mar por ordem do governador da Guyana Françoza, conde d'Orvilliers, o qual, em carta de 12 de agosto do mesmo anno, dirigida a João da Maia da Gama, tambem attribuiu a erecção do marco a João Paes do Amaral".

Segundo as doudas indicações do autor da *Expansão geographica do Brasil até fins do seculo XVII*, vejamos, per summa capita, o que elle informa exlstrir a tal respeito no "inestimavel trabalho" do Barão do Rio Branco *Frontiéres entre le Brésil et la Guyanne* (second mémoire), além dos documentos sobre os quais chamou a attenção dos leitores.

Assim, a carta do governador da Guyana Françoza, Claude d'Orvilliers, ao

Governador Geral do Estado do Maranhão, J. da Maya da Gama. datada de Cayenna e 30 de maio de 1723, na qual declara que prohibira aos francezes a transposição do Oyapok. A seu ver, a fronteira entre as duas corôas era o Cachipur (Rio Branco, 2, III, 63).

Respondendo, dizia Maia da Gama que, o limite fixado pelo tratado de Utrecht começava na ponta Comariba e não no cabo Orange (Ibi. 67), já ao sul do Oyapok.

A 20 de agosto de 1726, escrevia d'Orvilliers novamente a J. da Maya da Gama. Relatava-lhe o exterminio da familia de um funcionario francez, certo Dage, feito por um bando de escravos refugiados em terras de Portugal e pedia-lhe que tratasse de os prender. E tratando das questões lindeiras, affirmava-lhe que o rio fronteiro, designado pelo tratado de Utrecht, era o Cassiporé (Cachipur) e não o Oyapoco. Procurava convencer o governador portuguez, reletterando-lhe que se fizera a demarcação por alli.

E, continuando, dizia:

"Tem-se affirmado, por cousa certa, que uns Portuguezes se tinham estabelecido em Cachipur. Comtante que isto seja da banda Sul do dito rio, até virem ordens de ElRey meu amo, eu não porei a isto impedimento. Mas se houvesse quem fosse morar na parte do Norte e Noroeste do dito rio, eu não poderia fazer menos de os mandar lançar fóra, de que eu receberia muita pena, não desejando outra cousa mais que boa unção entre nós. Este ne a intenção do meu amo. Eu me persuado que Vossa Senhoria contribuirá de sua parte á paz.

Tenho motivo de me queixar de um dos officiaes portuguezes de Vossa Senhoria, que se tem atrevido a por as Armas de El Rey de Portugal á *Montanha da Prata*. Não tenho tido duvida alguma de que isto seria contra as ordens de Vossa Senhoria. O dito official o faria de sua cabeça. Elle mereceria ser castigado. Tem-se exposto a si, e tem exposto a Vossa Senhoria, e a mim tambem.

As Instrucções que tenho dado ao Sieur Rose, elle mesmo as communicará a Vossa Senhoria a quem peço o torne a mandar o mais breve que puder.

Eu recommendo a Vossa Senhoria haja por bem que elle lhe offereça de minha parte huns frascos de vinho de malvasia. Quizera eu que houvesse aqui alguma coisa que agradasse a Vossa Senhoria, mandar-lhe-la com grande gosto."

Dando instrucções ao seu mandatario o Snr. De Roses, capitão de uma companhia de infantaria da marinha, a quem acompanhava o Snr. de La Garde, alferes, um sargento e alguns soldados que iam em diligencia de castigo dos assassinos ao pobre Dage, e dos seus, recommendava d'Orvilliers que tratasse de uma convenção policial, afim de se reprimirem os quilombolas. E, sobretudo, discutisse o caso do recuo da fronteira para o Cassiporé.

“O dito Sieur Rosa poderá tambem tratar em meu nome acerca dos confins entre El Rey de França e El Rey de Portugal. Fará que o Sr. General repare em como o Rio de Cachipur he o que deve ser o confim. Pedirá um mappa portuguez, e fará ver em como a **Bahia de Vicente Pinçon** está além do Cachipur; por consequente, que este deve ser o logar de nossos confins. Fará ponderar ao Sr. General, que, pelo ultimo Tratado de Paz, El Rey meu Amo, cede a El Rey de Portugal as terras chamadas do Cabo do Norte, que, conforme este Tratado, justo fora conter-se nas terras que estão defronte das **Ilhas do cabo Norte**, mas, que, para atalhar-mo toda a contenda, eu conter-me-hey no rio que está ao norte da **Bahia de Vicente Pinçon**, antes conter-me-hey em **Cachipur**.

Se o dito General quer assignar este concerto, eu o enviarei a El Rey meu Amo, como elle envia-lo-á de sua parte a El Rey seu Amo, para o fazer approvar.

Dirá ao Sr. General que ordene aos Portuguezes de não fazerem moradas que não sejam ao Sul do **Cachipur**; que tenho ouvido dizer em como alguns Portuguezes tinham fabricado no **Rio Cahipur** ao que eu não tinha dado credito. O Sieur Rosa inquirirá se isto é verdade, e dar-me-ha conta disto mesmo quanto voltar.

Segure ao Sr. General de que eu não desejo outra cousa tanto, como de ter com elle huma boa correspondencia e amizade mas que se os Portuguezes vierem ao Norte do **Rio de Cachipur** para ahi se estabelecerem, eu não poderia fazer menos de os mandar lançar fóra e importa aos

Reys nossos Amos que nós vivamos em paz e tranquillidade; que quanto é de minha parte, eu me não esquecerei de cousa que possa contribuir para isto.

O Sr. Rosa fará perceber ao Sr. General que o crime que se tem cometido aqui respeita em geral todas as colonias, e a importancia que ha em que os assassinos sejam castigados de modo que sirva de exemplo para todos os escravos.

Eu recommendo ao Sieur Rosa uzar toda a diligencia possivel e me remetto a elle quanto ao fazer o que não posso prever”.

Contestando a Claudio d'Ovilliers, pedia-lhe Maya da Gama que respeitasse na integra, os dispositivos do tratado de Utrecht. Queixava-se de violações diversas desta convenção solemne e affirmava-lhe que, em qualquer hypothese, exerceria estrito policiamento da costa até a foz do rio Vicente Pinzon. Dizia-lhe ainda categorico que não consentiria na presença de francezes ao sul do Oyapok, “porque daqui por deante, todos aquellos que se acharem nos ditos dominios os hei de mandar vir presos e remetter a El Rey meu Amo para que elle o faça saber a El Rey Christianissimo, pera que lhe mande dar satisfação da violação que Vossa Senhoria faz do dito Tratado(obrando, totalmente, contra o que nelle está estipulado, e entretanto hei de defender com todas as forças os dominios d'El Rey meu Amo e castigar a todo aquelle que se quizer apossar delles.

Commenta Basilio de Magalhães:

“A balisa de pedra com as armas portuguezas já então no fundo Atlantico, é que ia levar á Guayana Franceza o homem destinado por todos, proprio a trazer de lá o café para o Brasil. Não tardou, com effeito, a chegar ao conhecimento de João da Maiad a Gama, o boato de que fóra consumido o padrão, ao qual não podia deixar o governador lusitano de ligar a devida importancia, porquanto o mesmo fóra tanchado no pico de um monte sito proximo á foz do Oyapock ou rio de Vicente Pinson, dado alli como linde entre as corôas de França e Portugal, “**ex-vi**” do art. 8º do Tratado de Utrecht.”

CAPITULO IV

Instrucções ministradas a Palheta pelo governador João da Maya da Gama. Regimento recebido pelo sargento-mór. Partida de Palheta para o Oyapok. Valiosissimo informe de Theodoro Braga. Realce da figura de João da Maya da Gama na historia do café no Brasil

Escreve Basilio de Magalhães:

Fez Maya da Gama, portanto, aprestar uma expedição cujo commando confiou ao sargento-mór e cabo da tropa da bandeira de 1722-1723, a qual como se viu do relato anonymo, fôra tambem motivada pelo tratado de Utrecht, na parte em que dispunha este sobre as fronteiras entre Portugal e Hespanha no Novo Mundo, e já tendia a assegurar as vantagens que depois iam resultar, para a corôa lusitana, do tratado de Madrid (1750), cujo verdadeiro autor foi Alexandre de Gusmão. Complexo e arduo era o encargo de que ia desempenhar-se Francisco de Mello Palheta, na vizinha possessão franceza. Como tinha que commandar uma flotilha, com equipagem e guarnição, ao posto de sargento-mór alliou o de capitão da guarda costa por expressa nomeação emanada do governador, que lhe deu, por escripto, instrucções (ms. numero, 1.052, da Bibl. Nac., de Lisboa, Archivo do Cons. Ult.), que, apesar de incompletas em pontos secundarios, transcrevo da citada obra do barão do Rio Branco (t. IV, pags. 229-235), supprimindo as notas deste, algumas das quaes aproveitaveis para alguns esclarecimentos imprescindíveis".

Datou de 20 de fevereiro de 1727 e são as seguintes, segundo a cópia, parcial que dellas deu o Barão do Rio Branco em sua monumental obra apresentada ao exame do Presidente da Confederação Helvetica:

REGIMENTO QUE HA DE GUARDAR O SARGENTO-MÓR FRANCISCO DE MELLO PALHETA

"João da Maya da Gama, do Conselho de Sua Magestade, que Deus guarde, Governador e Capitam General do Estado do Maranhão, etc.

Porquanto Sua Magestade, que Deus guarde, he servido que todos os annos si-

gam algumas canoas armadas em guerra a correr a costa do Norte para saber e evitar que os Francezes passem as terras dos dominios de Sua Magestade, que Deus guarde, a commerciar ou resgatar Indios, e ultimamente manda expressamente guardar e defender os seus dominios que são na bocca do Rio de Vicente Pinçon, chamado Japoco para esta parte, no qual rio, da parte de lá se acham os marcos que dividem os dominios d'El Rey Nosso Senhor dos da Corôa de França, a qual cedeu todo o direyto que podia ter a elles, como consta do Tratado de Paz concluido em Utreque a 11 de abril de 1713; e ás obrigações de execução das Reaes Ordens acreceu a necessidade de castigar os Indios vassallos de Sua Magestade, donde levaram muitos prisioneiros, matando outros, e juntamente pelas noticias que aqui correrão de que os Francezes tirarão ou pretendiam tirar os ditos Marcos e fazer fortalezas ou fortificações na bocca do dito rio ou nos dominios de sua Magestade, e outros dizem que nas terras que lhes pertencem do Rio de Vicente Pinçon para lá, o, que necessita de averiguação, para se lhes impedir que não passem do dito rio para cá, nem excedao o que está determinado no referido Tratado ; e tambem pela noticia de entrarem pelo rio das Amazonas, em seguimento de huns seus escravos que fugirão para esta parte; e para averiguação e execução das Reaes Ordens se necessita de cabo de resolução, valor, experiencia e capacidade, e que seja pratico em toda aquella costa.

Hey por bem de nomear por cabo commandante da dita expedição o Sargento Mor Francisco de Mello Palheta, capitam de guarda-costa, por concorerem nelle todas as razões, circumstancias e prerogativas referidas e necessãrias para a dita empresa, como tem mostrado em todas que se lhe tem encarregado, e por esperar delle cunpirá em tudo com suas obr-

gações, guardando em tudo este regimento e capitulos seguintes.

Capitulo 1º

Antes de sahir da cidade, ou na primeira Aldeya que tomar, fará por ter propicia e favoravel a Magestade Divina, para que o encaminhe na direcção governo e disposição da dita tropa, o que conseguirá confessando-se e fazendo confessar a todõs os seus subditos verdadeiramente constrictos e arrependidos de todas as offensas cometidas contra a mesma Divina Magestade, e assim mais toda a gente da sua conserva e aos mesmos Indios remeiros e cavalleiros; e com esta disposição feita, como deve ser, lhe prometto todo o bom successo, e tambem, para o conseguir, não consentirá que os seus officiaes e soldados tenham inimizades huns com os outros, nem digão blasphemias, jurem, ou roguem pragas; e evite todo o genero de peccado, fazendo muito pelos conservar em boa paz e quietação e temor de Deus.

Capitulo 2º

Sahindo desta cidade com as quatro canoas que lhe estão preparadas irá buscar o Tapajurú para sahir a outra parte da ilha de Juannes, a buscar o sitio em que está fazendo Aldeya ou ajuntando gente para elle o Reverendo Padre Missionario Frei Bernardino, da Provincia de Santo Antonio, para tomar e levar comsigo, por ser Missionario que está nomeado para ir nesta tropa, e se informará do dito Padre, pedindo-lhe as noticias que tiver do rebelde Guaimã e dos seus vassallos companheiros e associados que assaltarão os Tupinambazes, e tambem saberá da nação dos Maxiannas, que assaltarão a Aldeya de Arapijó, e com o dito Padre consultará se ha de entrar logo a castigos ou se ha de fazer a viagem primeiro ao Rio de Vicente Pinçon a que precisamente deve ir.

Capitulo 3º

Consultará tambem com o dito Padre se convem ir buscar o Padre Frei Joao, commissario da Conceição que está na ilha defronte do Macapá, situado nos Aroans, para se tomar noticia dos ditos rebeldes e seus cunhamenas e associados, ou se será melhor ir fazer a primeira viagem e na volta tirar então as referidas noticias e, consultando e ponderando todo o referido, escolherá o que entender mais

conveniente para a segurança da empresa conforme as noticias que achãrem, que, pelas que tenho, me parece deve primeiro fazer a viagem ao rio de Vicente Pinçon.

Capitulo 4º

Porem antes de o fazer, procurará saber se andão Francezes para dentro do rio das Amazonas, e, achando que sim, os buscará logo e os trará a esta cidade á minha ordem, averiguando com todo cuidado se andavam fazendo negocio ou praticando os indios, da nossa jurisdicção, por lhes ser prohibido pelo Tratado de Utreque em que se declarou que o rio de Vicente Pinçon para o rio das Amazonas, e todas as suas margens, pertenciam á Corõa de Portugal, cedendo El Rey Christianissimo Luiz XIV todo o direito que podia ter ás terras do Cabo do Norte desde o rio de Vicente Pinçon chamado Japoco, para esta parte, ficando a El Rey Nosso Senhor, o muito alto e poderoso Rey o Senhor DOM JOÃO V, e aos vassallos, a posse e dominio de todas as ditas terras, desde o dito rio de Vicente Pinçon, ou Japoco, que he o mesmo, para esta parte, como está declarado no Artigo 8.º do Tratado da Pax, concluido em Utreque entre Sua Magestade que Deus guarde, e El Rey Christianissimo; e em virtude do dito Artigo se declarou no Artigo 9.º que Sua Magestade, que Deus guarde, poderia reedificar os fortes de Araguay e Camaú ou Macapá e os mais que toiram demolidos em execução do Tratado Provisional feito em Lisboa a 4 de março de 1700, o, qual tratado ficou de nenhum vigor pelo ultimo Tratado de Utreque, de 11 de mayo de 1713, como se declara no dito Artigo 9.º delles, em virtude do qual fica livre a Sua Magestade levantar de novo nas ditas terras e os mais fortes que lhe parecer e provelos de todo o necessario para defenza das ditas terras, desde o rio de Vicente Pinçon até o das Amazonas.

Capitulo 5º

Tratado com a margueza e individuação referida tudo o que toca a posse e dominio que Sua Magestade, que Deus guarde, tem nas terras do dito rio de Vicente Pinçon para esta parte

Capitulo 6º

Não achando noticia de que os Francezes estejam no rio das Amazonas ou

para esta parte irá buscar o sitio da fortaleza da Macapá e dahy proseguirá viagem para Araguay e mais Igarapés do Cabo do Norte, e passado elle, buscará o rio de Vicente Pinçon, entrando se lhe parecer á ida ou á volta, no rio Guanani e no Caxipurú, que fica antes do rio de Vicente Pinçon, tendo muito cuidado de se livrar da pororóca e dos baixos e correntezas de todas as pontas e terras do Cabo do Norte e antes e depois delle, por haver muitos baixos

Capitulo 7°

Para que mais seguramente possa saber a derrota que ha de seguir e os itarapés e canaes aonde ha agua doce e gentio, principalmente no Itarapé chamado Vayroco, e aonde ha muito gentio de nação Aricurazes para os praticar, lhe darey, com este Regimento, hum Roteiro da Costa de Araguari athe o rio de Vicente Pinçon, que por minha ordem tirou o capitão Joao Paes e em todas as partes averiguará se os Francezes, contra o que se estipulou no capitulo 12 do Tratado de Utreque, entrão em negociação em todas estas terras, do rio de Vicente Pinçon para cá, a qual diligencia e averiguação fará a ida e á volta como fica declarado nos Capitulos antecedentes.

Capitulo 8°

Entrando no rio de Vicente Pinçon, chamado Japoco, aonde estão os Marcos, os examinará novamente, averiguando se os picarões para que se não vejão, por estarem abertos na mesma rocha no alto do monte que fica á mão direita entrando no dito rio; e aqui no mesmo rio, se deixará estar, com toda a sua esquadra, e emquanto manda a Cayane; averiguará se ha gentio perto do dito rio e tirará todas as noticias que poder, sabendo se os francezes tem nelle povoação.

Capitulo 9°

Desde o rio de Vicente Pinçon despedirá hum cabo ou soldado de experiencia, na canoinha mais pequena que levar, com Indios seguros, que não fiquem lá, nem fujão nem se deixem praticar, e ao despedir da canoa a examinará para, que não leve cousa alguma, pequena ou grande, para trato ou commercio ou negocio com os francezes e o recomendará ao tal cabo.

com pena de ser castigado severamente e o dito cabo não levará consigo mais que um ou dous soldados, um para ficar na canoa, tendo cuidado dos indios sem desembarcar, porque só quero que desembarque o cabo que levar a carta e pedir logo a resposta e com ella se recolher, o que tudo recomendará de palavra ao dito cabo, que por escripto só lhe dará ordem que vá levar minha carta ao Governador de Cayena para que lhe sirva de passaporte.

Capitulo 10°

O dito cabo que ha de levar a carta poderá ser o Capitão João da Mata, se embarcar nesta occasião, ou o Capitão reformado Joseph Mendes.

Capitulo 11°

Recolhido o official que for a Cayane, sahirá o cabo do rio de Vicente Pinçon, fazendo as diligencias declaradas nos Capitulos acima, quando as não tenha feito quando for para cima.

Capitulo 26°

Acabada a guerra e concludo o castigo dos ditos Aruans e Maxianas, querendo recolher-se.

Capitulo 30°

Os Reverendos Padres de Santo Antonio nas cabeceiras do Rio Araguari pelo matto dentro, tem praticado varios gentios que têm parentes no Igarapé, os quaes são de nação Caihevaras, Arixiom-guaras e Ariquinhas se lhes dará toda a ajuda, e não consentirá que outra alguma pessoa lhes perturbe o dito descimento.

Capitulo 32°

E porque não se podem prever todos os successos, obrará em qualquer que se lhe offerecer com prudencia, madureza e conselho, e tomará a resolução que achar mais conveniente ao serviço de Deus e de Sua Magestade, e praticará aos officiaes e soldados que na occasião da guerra, procedam de sorte que acreditem a nação e reputação das Armas, e que aquelle que se assignalar se ha de attender muito ao que obrar; e fio que em todas estas cousas e em todo o contheudo neste Regi-

mento obre com aquella grande prudencia, madureza, valor e zelo com que ha tantos annos serve a Sua Magestade em cuja real presença poye tudo o que obrar nesta occasião, para que o dito Senhor premeje o serviço e merecimento com que ha tantos annos sê emprega no dito Real Serviço.

Bellem do Pará, 20 de fevereiro de 1727.

João da Maya da Gama."

Recebendo este regimento, tratou Francisco Mello Palheta de preparar a sua expedição, o que não era cousa facil, tratando-se de região tão pouco apparelhada de elementos como era o Pará daquelles tempos.

Deve ter talvez partido de Belém em abril de 1727.

Em sua esplendida memoria sobre Palheta, não teve Basílio de Magalhães o ensejo de conhecer, do regimento dão a este official, por João da Maya da Gama, senão o que delle transcreveu o Barão do Rio Branco, em sua monumental memoria sobre o litigio do Amapá.

Assim, só nos deu do artigo decimo tres linhas, quando no escopo que temos em vista é, exactamente, este artigo da mais capital relevancia.

Conhecemol-o mercê da transcripção feita por Theodoro Braga, em sua excellente monographia de fins de 1927. Valeu-se este douto autor, que tão profundamente conhece as cousas de seu Estado natal, de uma peça inedita existente no Archivo Publico do Pará.

Tomemos, porém, conhecimento do alludido

Capítulo 10º.

"O ditto Cabo, que ha de levar a Carta, poderá ser o Capitão João da Matta, se embarcar nesta occasião, ou o Cappitão reformado Joseph Mendes, e a qualquer delles que fôr, recommendará que por toda a costa de Vicente Pinçon para lá examine toda fortificação ou povoação que os francezes fizeram de novo, de Caiena athé o rio de Vicente Pinçon, vendo e observando com cautela, com pretexto de não saber acostar e querer tirar noticias para seguir viagem a Caiena, a levar as ditas cartas, e em tudo procederá com todo cuidado e vigilancia."

Seguem-se, agora, algumas linhas de que Basilio de Magalhães parece não ter tido conhecimento e foram divulgadas por Theodoro Braga, topicos de maxima relevancia para a historia da introdução do café no Brasil.

"E se acauzo entrar em quintal ou jardim ou Rossa ahonde houver cafee com pretexto de provar alguma fructa, verá se pode esconder algum par de graons con todo o disfarce e com toda a cautella, e recommendará ao dito Cabo que volte com toda a brevidade e que não thome couza nenhuma fiada aos francezes nem trate com elles negocio."

Porque não quiz Rio Branco transcrever na integra o capitulo cuja importancia para o nosso caso é escusado encaecer?

Procura Hildebrando de Magalhães applical-o:

"Mas o immortal chancellor, escrevendo contestações sobre limites, nellas não poderia, sem certo escrupulo, incluir trechos, como aquelles, em que se evidenciam má-fé e occultos propositos de subditos da nossa mãe-patria, — isto é, trechos em que se recommendava, não só a espionagem de povoações e fortificações francezas, mas tambem a escamoteação de um fructo altamente valioso e ciosamente defendido, por interesses economicos..."

Não pensamos do mesmo modo que o distincto autor. Não haveria ahi o risco que elle imagina ter podido existir, tanto mais quanto as recommendações se referiam a factos já velhos de quasi dous seculos.

Mas d'ahi, quem sabe?

Lançando curiosa hypothese, pensa Theodoro Braga que talvez haja sido o desejo de obter sementes de café uma das principaes determinantes, até, da ida de Palheta a Cayena.

"Ultrapassando as fronteiras da Guiana Franceza, chega aos ouvidos do Governador e Capitão General do Estado a noticia da existencia de uma fructa cujo preparado era excellente, perfumado e de muita cotação commercial, não só naquella Guiana, como na hollandeza, onde tinha sido introduzida com geral accettazione, e procedente da Europa, mas com a prohibição formal de sua sahida para outras terras; sabia que, com todas as cautelas de contrabando tinha se aclimatado com grande successo na Guiana Franceza, e sentiu a necessidade de tel-a na capitania mór, augmentando, assim, a fazenda real.

Como conseguir, porém, semelhante producto se a Provisão Regia de 8 de Janeiro de 1721 prohibia categoricamente todo e qualquer commercio com os francezes de Caiena? se a interdição da sahida das sementes desejadas, de terras de Caiena, pelas respectivas autoridades

era mais um motivo de interminas disputas?”.

“Ordens assim dadas, categoricas e definidas, não poderiam deixar de ser cumpridas por quem se achava encarregado de tamanha incumbencia. E, desse modo, graças tambem á audacia e á coragem, ao geito, e attitudes do Cabo, portador da Carta para o Governador de Caiena e das sementes do precioso café para Belém, o Brasil actual desfructa uma riqueza palpavel, para a garantia da sua economia.

O documento por Theodoro Braga divulgado, representa uma destas demonstrações explosivas da justiça, que se effectuam por intermedio da Historia e para as quaes tão grandiloquentemente appealou, do seu jazigo, a voz nobilissima do nosso Imperador Magnanimo.

Assim, a ideia da introdução do cafeeiro no Brasil se deve a João da Maya da Gama, inspirador de Palheta. Deve este compartilhar com o Capitão General das glorias de tão grande feito.

CAPITULO V

Pessoal da comissão de Palheta. Recriminações reciprocas entre os governos de Belem e Cayena

Constituíam o estado-maior de Francisco de Mello Palheta um capitão reformado de nome José Mendes Simplicio, um ajudante, Francisco Xavier Boterro, um sargento José Freire de Carvalho e um capellão Fr. Bernardino de Santa Thereza.

Devia este padre ser franciscano e não capuchinho, como pensa Basilio de Magalhães, visto como no capitulo segundo do Regimento, se diz que pertencia à Provincia de Santo Antonio.

No Pará, os conventos franciscanos foram fundados pelos religiosos capuchos de Santo Antonio, das Provincias da Piedade e da Conceição da Beira do Minho" conta-nos o Padre Fernando Pinto de Macedo, S. J., em seu O Brasil religioso.

Participavam estes capuchos da Ordem Primeira Franciscana, que em Portugal contava tres provincias: Piedade, Arrabida e Santo Antonio.

Não se menciona a da Conceição. Os Capuchos não eram capuchinhos, como hoje dizemos, ou barbonos, como outr'ora se falava em Portugal e suas colonias, aliás também franciscanos. Nesta época (1727) se recrutavam os capuchinhos do Brasil quasi exclusivamente entre italianos e já juntavam, muito caracteristicamente, aos seus nomes de religião, os de sua terra natal.

No excellente "Elenco dos missionarios capuchinhos no Brasil", de Fr. Fidelis Motta, e no periodo de 1679 a 1730, não se menciona Fr. Bernardino de Santa Thereza.

Além das quatro canoas que, no pensar do Barão do Rio Branco, eram verdadeiras chalupas, com capacidade para 30 ou mesmo 50 homens, ainda se juntaram cinco pirogas. E' o que esclarece a seguinte nota de Rio Branco:

"Lefebvre d'Albon, dans une lettre du 15 juin 1727, adressée au COMTE DE MAUREPAS, parle de cette expedition composée, dil-il de "neuf pirogues montées de 200 hommes, tant Indiens pour

équipage, que soldats, pour... châtier les Indiens.

Ils mouillèrent "ajoute-t-il" devant notre nouvel établissement d'Oyapok" (ce qui prouve que le Japoc ou Vincent Pinçon "dont parlent ces instructions était bien l'Oyapok, entre le Cap d'Orange et la Montagne d'Argent)" d'ou le Commandant de la flotte detacha une pirogue avec deux officiers et un Pere Recolet pour remettre ès mains de M. Dorvilliers une lettre du Gouverneur de Para; mon dit Sr. Dorvilliers en envoie la traduction à V. G. elle y verra avec un stile un peu menaçant et fanfaron des prétentions tout à fait opposées aux nôtres"...

O "Père Recolet" só podia ser um franciscano, mas d'Albon escreveria certamente Capucin, se elle realmente pertencesse a este ramo dos filhos de Santo de Assis.

Escreve, aliás, Basilio de Magalhães, um pouco mais abaixo do topico em que graphou capuchinho, o termo franciscano, que é mais exacto:

E commenta:

"Militar que, havia tantos annos, se empregara "no real serviço", tratou Palheta de cumprir, ponto por ponto, as ordens que recebera. Logo que aportou á foz do Oyapoc, entre o cabo de Orange e a montanha d'Argent (em dia que se não pôde precisar, porém, antes de 4 de maio), destacou da esquadriha uma piroga, na qual enviou dois officiaes José Mendes Simplicio e outro cujo nome se ignora, talvez o ajudante Francisco Xavier Boterro), acompanhados do capellão franciscano (Fr. Bernardino de Santa Thereza), incumbidos de entregar ao governador da Guyana Franceza, em Cayena, a carta, datada de 20 de febreiro de 1727 que ao mesmo dirigira João da Maya da Gama. Tanto esse documento quanto a resposta de Claude d'Orvilliers, datada de 4 de maio de 1727, foram integralmente reproduzidas pelo Barão do Rio Branco.

Em documento transcripto pelo Barão do Rio Branco, em sua Memoria (IV 223) lembrava João da Maya da Gama ao Governador da Guyana as contravenções ao tratado de Utrecht, por parte dos vizinhos do Norte:

“Requeri a Vossa Senhoria, da minha parte e d’El-Rey meu Amo, fizesse conter os seus subditos dentro dos limites da Corôa de França, e observar o dito Tratado, e que eu o guardaria da minha parte, como tenho feito athé o presente.

Vossa Senhoria, contra o dito Tratado, tem permittido que os seus subditos, contra o Artigo 12, andem commerciendo e praticando Indios nas terras e dominios d’El-Rey meu Amo, como achou o commandante da minha tropa em 1723, os quaes deixou naquella occasião porque se não tinham feito com Vossa Senhoria os requerimentos necessarios.

E ultimamente, neste anno, entrou huma canôa com cabo e soldados, pelo Rio das Amazonas athé as aldeyas do Tauerá, em seguimento de huns escravos fugidos, ou com esse pretexto, praticando não somente Indios do matto, mas ainda alguns já vassallos de Sua Magestade, violando-se nesta fórma o dito Tratado, e principalmente o Artigo 12 delle, do que se podia e pôde seguir huma quebra entre as duas Coroas, porque segundo me chegou a noticia, despedi em busca delles a minha gente, e se os achassem he sem duvida que haveria entre elles peleja e contenda por virem entrar nos dominios d’El-Rey meu Amo, aonde não tem jurisdicção nem poder os Francezes para entrar nem fazer prisioneiros, ainda que fossem os seus escravos fugidos, porque só mo podia Vossa Senhoria requerer em virtude das cartas que escrevy a Vossa Senhoria em resposta das suas, mandando hum soldado ou dois em huma canoinha pequena, como eu faço para remetter esta.

E eu estava obrigado a deferir a Vossa Senhoria com a entrega dos ditos escravos se Vossa Senhoria tivera comprido por sua parte com a remessa dos mais que para lá fugiram, assim o soldado Torres como o soldado Manuel Vieira Barreto, com os Indios que ultimamente, e depois do nosso ajuste, levou para lá, sem que Vossa Senhoria fizesse remessa delles, o que me desobriga da remessa e entrega de outros quaesquer que para cá viessem.”

Depois deste exordio, lembrava Gama que as canôas de guerra portuguezas já-

mais tinham passado o Rio de Vicente Pinzon.

A’ vista do que se passára, ia porém fazer com que a sua flotilha estacionasse alli de onde seguiria uma canoinha levando a carta de reclamação. E avisava que qualquer vindo da Guyana e encontrado em territorio portuguez, seria preso e remettido ao Rei de Portugal, affirmando que este exigisse do de França a justa reparação devida.

Com certa aspereza, commenta Gama:

“Sinto, e sentirey que estando os Senhores Reys, nossos amos, em boa paz e amizade sincera, como consta dos avizos da Corte, queira Vossa Senhoria alterar esta amizade e boa Correspondencia das duas Coroas e dos vassallos de huma e outra, e ainda quando eu procurei a amigavel correspondencia com Vossa Senhoria com a observancia do dito Tratado, o qual tenho observado pontualmente da minha parte, sem permittir que os meus subditos, debaixo de pretexto algum passem o Rio de Vicente Pinçon para lá, e não cheguem mais que athé o logar dos Marcos, o que Vossa Senhoria devia e deve obrar da sua parte”.

Querendo mostrar as suas boas disposições propunha Gama a d’Orvilliers a troca dos homiziados das duas Coroas.

Muito curioso, porém, é o final da carta, muito typica dos costumes do tempo.

“Aqui chegarão em Junho quatro Negros dos de Guiné, a saber Francisco, Joseph, Estevão e Miguel, os quaes fazia tenção de remetter, porem com a noticia da canoa de guerra e que o cabo della deu de que tinham feito varias mortes, não sou obrigado a entregal-os ao supplicio, visto se valerem da segura e Real protecção d’El-Rey meu Amo e se terem recolhido aos seus dominios; mas para que seus Senhores não fiquem prejudicados no seu valor, ainda que eu o não devia fazer, comtudo pra mostrar a Vossa Senhoria a minha attenção, digo que Vossa Senhoria queira saber dos damnos o seu justo valor, porque alguns destes moradores que quizerem servir delles os pagarão ou mandarão pagar aqui ou em Portugal pelo seu justo valor. E não tendo crime mais que o da fugida e mandando-me Vossa Senhoria os dos Padres da Companhia e os soldados, e os Indios que levou comsigo, entregarei tambem estes”.

O que transparece desta vontade de apadrinhar os quatro escravos de Guiné é a nosso ver apenas a cubiça de ficar com quatro escravos, naquella carencia tremenda de povoadores que havia na Amazonia.

O final da carta é um protesto de respeito á letra da inconvenção jurada pelas duas Coroas.

"Esta canoinha pode Vossa Senhoria mandar buscar, e ver o que nella vay, e tudo o que achâr nella de negocio o poderá mandar tomar por perdido, porque se cá vier alguma lhe hei de fazer o mesmo.

Veja Vossa Senhoria se tem neste estado couza em que possa servir e em que possa dar-lhe gosto que em tudo achará prompta e grande a minha vontade com grande desejo de o servir em tudo aquillo que não encontrar as d'El-Rey meu Amo".

Respondendo a Maya da Gama dizia-lhe d'Orvilliers, a 4 de maio de 1727, que a carta de seu vizinho lhe causara muito aborrecimento.

A ella queria responder item por item.

A' arguição que lhe fazia o governador portuguez da violação do Tratado, respondia que os violadores eram os portuguezes e nunca os francezes. Como explicar de outro modo o que fizera Paes do Amaral, em 1723, na Montagne d'Argent, tres leguas ao norte do Oyapoc, alli collocando clandestinamente um padrão portuguez? O que se tornava indispensavel era fixar as fronteiras luso-francezas.

E alludindo a complicações bellicas dizia d'Orvilliers, categorico:

"Quant á une rupture entre les deux Couronnes, ce n'est pas moi qui en fournirai le prétexte, mais dans le cas où Votre Seigneurie commettrait des hostilités quelconques, je ne manquerai pas de riposter."

As colonias que se procuraram estabelecer pelos Francezes são as que principiaram na mesma ilha de Cayena, pois não fala este autor em outras.

Occorre depois longo aranzel sobre os casos dos homiziados e recriminações de má fé ás autoridades portuguezas.

Advertia d'Orvilliers ao seu correspondente, queixando-se de grosseria por parte de Gama.

"Je ne puis m'empêcher de louer Votre Seigneurie de ce qu'elle défend les intérêts du Roi son Maître; d'autre part, Vo-

tre Seigneurie peut être certaine que, de mon côté, je ne serai pas moins soucieux des intérêts du Roi mon Maître.

Je ne comprends pas bien de qui veut parler Votre Seigneurie en écrivant qu'elle "châtiera". Il me semble que Votre Seigneurie veut parler des Indiens qui se trouvent dans les limites de son Gouvernement. Je considère Votre Seigneurie comme une personne trop avisée pour qu'il me vienne jamais à l'idée que ces paroles puissent se rapporter à mon Maître. Veuillez me donner quelques explications à ce sujet.

Je vénère infiniment le Roi de Portugal, et je serais bien fâché qu'il survint une brouille quelconque entre le Roi mon Maître et lui; mais il faut que son Gouverneur pèse bien les termes dont il se sert. J'aimerais à croire, pour l'amitié que je porte à Votre Seigneurie et pour l'amour de la paix que je désire vivement voir régner entre nous, que la lettre que m'a écrite Votre Seigneurie a été mal traduite, et qu'on n'en a pas bien compris le sens. Il me serait agréable de recevoir à ce sujet une réponse de Votre Seigneurie."

Para mostrar as suas boas disposições pacificas lembrava d'Orvilliers: "La copie de ma lettre sera expédiée à la Cour de France. Espérant recevoir une missive de Votre Seigneurie avant que le vaisseau du Roi mon Maître, que j'attends d'un jour à l'autre, reparte pour la France je ne me hâterai pas d'expédier la lettre de Votre Seigneurie, pour vous laisser le temps d'y réfléchir. Je vous prie de bien vouloir envoyer votre canci le plus tôt possible, afin que je puisse écrire par le vaisseau du Roi ce que Votre Seigneurie aura décidé de faire."

Significando a Gama que de modo algum, elle o levaria á valentona, dizia, aspero, o governador da Guyana:

"Je suis extrêmement obligé à Votre Seigneurie de l'offre qu'elle a bien voulu me faire; je répondrai à la courtoisie par la courtoisie, à l'amitié, mais de grâce, n'usez pas de termes qui pourraient, en quoi que ce soit, ressembler à des menaces. Votre Seigneurie ne serait pas approuvée par son Maître, pas plus que je ne serais par le mien si je tolérais ces menaces."

E apontava-lhe a possibilidade de comegarem logo as cousas a se precipitar para o terreno bellico. Atrevidamente passava a fazer-lhe a mais clara ameaça em termos de funda ironia.

“Votre Seigneurie parle de ses canots de guerre. Si nous ne pouvions plus nous entendre à l’amiable et que Votre Seigneurie m’y obligeat, j’enverrais aussi de mon côté des canots de guerre, ce que toutefois je ne desire pas; et dans le cas ou nous serions obligés d’en venir aux mains, que Votre Seigneurie cherche à obtenir du Roi son Maître que nous puissions vider cette querelle entre nous et entre nos Colonies, sans que nos Maîtres s’en mêlent. De mon côté, je m’efforcerais d’obtenir la même autorisation.

Peut-être Votre Seigneurie m’apprendra-t-elle à faire la guerre.”

Não menos insolente o trecho que se segue:

“J’ai une maxime: Rien ne se fait dans mon Gouvernement sans que j’en sois informé par le menu. Je fais tout par moi-même; et je ne prends conseil que de moi-même. Si Votre Seigneurie voulait adopter cette méthode, nous vivrions en parfaite harmonie, les intérêts de nos Maîtres seraient sauvegardés, et nous serions les pères de nos colons.”

CAPITULO VI

A vistoria de Palheta na Montagne d'Argent. Termo desta vistoria e da que, em 1728, realisou Diogo Pinto da Gaia.

A 13 de maio de 1727 examinou Mello Palheta o local onde, ainda quatro annos antes, vira João Paes do Amaral o padrão chantado, quasi um seculo antes, em 1639, no alto da Montagne d'Argent e arrancado, no anno anterior, pelos francezes.

E desta vistoria fez lavrar auto de que realizara a vistoria em presença de um alferes e dous soldados da guarnição de Cayena.

O revelador deste documento notavel, foi Antonio Ladislaui Monteiro Baena no seu hoje tão raro "Discurso ou memoria sobre a intrusão dos francezes de Caiena nas terras do Cabo do Norte em 1836".

Rio Branco reproduziu-o de um codice (479 A) do Archivo do Conselho Ultramarino.

"Termo de vistoria, que o sargento mor Francisco de Mello Palheta mandou fazer aos marcos da divisão da Montanha Arjan, aos 13 de maio de 1727.

Aos treze dias do mez de Mayo de mil setecentos vinte e sete foy o Sargento-Mor e Commandante da Tropa de guerra da Guarda Costa Francisco de Mello Palheta, com toda a Tropa da Guarda-Costa e hum Alferes de Infantaria da Praça de Caena e dous Soldados seus, que tinha vindo com hum Destacamento para hum Prezidio que de prezente se acha dos Francezes de Caena nas terras d'El Rey de França, situado no rio Vayapoco.

Hahi o dito Cabo e Commandante, e o Ajudante da Tropa, Francisco Xavier e Sargento João Freire, e alguns Soldados e o Revdo. Pe. Missionario, e Capelão Fr. Bernardino de Santa Thereza, juntamente o dito Alferes subirão todos ás alturas da Montanha de Arjan, que fica na boca do rio Vayapoco, entrando por elle dentro á mão direita, onde tinha estado o Capitão João Paes do Amaral e dito por elle se achava em humas pedras esculpidas as Armas d'El-Rey de Portugal, as quaes Armas servião de demarcação ou divisão das terras de huma e outra Corôa.

E chegando todos os sobreditos, que aqui vão assignados, ao mesmo lugar,

vio o dito Cabo e Commandante as pedras com outras mais, perguntou aos Soldados Antonio Coelho da Silva, Antonio Baptista, e alguns indios Cavalleiros, que com o dito Capitão João Paes do Amaral tinhão hido e estado no mesmo lugar, se erão aquellas as mesmas pedras, que tinhão achado com as Armas Reaes. Lhe responderão todos que erão as proprias, que tinhão visto com aquellas mesmas pinturas, e que não havião outras mais que aquellas.

Logo, pelo dito Cabo e Commandante, foi dito, em presença de todos, a Constantino Leal, tirasse em hum papel as mesmas pinturas de cada huma daquellas pedras; o que logo o dito fez tirando a pintura que em cada huma das ditas pedras se achava esculpida, e ao depois de se ter tirado no papel as pinturas das ditas Pedras como verdadeiramente estavam postas em cada huma delas, chamou o Cabo e Commandante a todos os sobreditos dizendo-lhes que vissem bem a pintura das Pedras e a do Papel se era tudo o mesmo para com ella informar ao seu governador, ao que todos responderão que erão as mesmas que as pedras estavam riscadas, e lhe não faltava mais do que estava esculpido nas pedras, como tambem as pedras pequenas toscas nativas que no mesmo lugar estavam. O que tudo vae aqui posto; e as Pessoas que aqui se achavão presentes todas assignadas.

Vayapoco treze de Mayo de mil setecentos vinte e sete annos. Frei Bernardino de Santa Thereza — Francisco Xavier Boterro — Balthazar Pinto — João Freire de Carvalho — Jorge Vara Manrique — Constantino dos Santos Leal — Antonio Coelho da Silva — José Gonçalves — José Luiz de Araujo — Anacleto da Costa — José Mendes Simplicio — Antonio Baptista Santos — Manoel Machado.

Ao original do documento acompanha o desenho a que elle se refere, a obra de um Constantino Leal, natural de Catié, e morador de Vigia. A este desenho não reproduziu Rio Branco allegando, diz Basilio de Magalhães que se limitou a

ponderar que os soldados e índios da expedição de João Paes do Amaral, realizada em 1723, e que foram ouvidos por Palheta em 1727, se enganaram e deram informação inverídica ao militar paraense, porquanto o padrão portuguez, desde 1726 estava no fundo do mar, por ordem de Cláudio d'Orvilliers.

Disso se convenceu João da Maia da Gama, o qual conforme Baena nutriu logo a "suspeita de que mão franceza teria operado aquelles riscos". Achava-se disposto a tirar o caso a limpo quando lhe chegou o successor no governo do Estado do Maranhão, Alexandre de Souza Freire (14 de abril de 1728), que inteirado por elle da gravidade do facto, não tardou a despachar nova expedição, embora sem o aparato de força da anterior, sob o commando do capitão Diogo Pinto da Gaia, para proceder a mais um exame nas pedras da montanha d'Argent. Della fizeram parte dois homens da de Palheta, Jorge Vara Manrique e Antonio Coelho da Silva. Dessa incumbencia dá conta o seguinte documento (apud. Baena).

"Termo de Vistoria que no dia 10 de junho de 1728 mandou fazer o capitão commandante Diogo Pinto da Gaia ás pedras do monte chamado d'Arjan, que se acham na bocca do rio Vicente Pinçon.

Aos dez dias do mez de junho do anno do Nascimento de Nosso Senhor Jesus Christo de mil e setecentos e vinte e oito, estando o Commandante em cima do monte chamado d'Arjan onde se achão as pedras riscadas, e por elle foi dito aos Soldados, que haviam acompanhado ao Capitão João Paes do Amaral e a Francisco de Mello Palheta, cabos de Guarda Costa, que os annos atras havião chegado a aquelle monte, onde se achavam as pedras em que foi fazer Vistoria, se erão aquellas as proprias pedras dos Marcos, que elles haviam visto, ao que elles responderam que sim. O que ouvido pelo Commandante ordenou que se fizesse exame tirando os riscos de cada uma por si distinctamente para o que nomeou o Soldado Damazo Botiller fizesse esta diligencia em sua presença e se acharem ser umas pedras que foram riscadas e com bem de riscos como mostra a pintura della vera effigie.

El vio-se mais que nenhuma das ditas pedras mostrava ser lavrada nem ter feição por serem de sua natureza criadas no coração daquelle monte toscas na criação da terra; e não se continha mais, e de tudo mandou o Commandante fazer este termo, eu Damazo Botiller Ramos

que escrevi: Jorge Vara Manrique Diogo Pinto da Gaia — João da Costa Cintra — José Mendes de Ataíde — João de Braga — Francisco Antonio Coutinho — Luiz da Cunha Diogo — Diogo Coelho de Almeida — Antonio Coelho da Silva.

Commentando estes factos e as observações de Rio Branco escreve Basilio de Magalhães.

A conformação dos dois desenhos — o feito por Constantino dos Santos Leal e o devido a Damazo Botiller Ramos — com a descripção do marco lavrado, visto por João Paes do Amaral em 1723, deixou fóra de duvida a feia e inutil acção dos francezes de Caiena.

Tanto estes, quanto os portuguezes do Pará, ligaram demasiada importancia ao velho padrão, que não merecia, porquanto, como bem ponderou o barão do Rio Branco (op. cit. III, pag. 122), "designou o tratado de Utrecht, o nome do Rio, que devia servir de fronteira, e não disse que esta seria estabelecida no ponto em que se encontrassem antigos marcos.

Quem poderia prever que, indo fazer averiguações sobre a existencia de uma balisa, alli posta quasi um seculo atraz, na montanha d'Argent, haveria Francisco de Mello Palheta, ao invés de achal-a, desentranhar dalli o verdadeiro productor de "argent", o cafeeiro, que seria, pouco mais de um centenário depois, a maior riqueza do Brasil?

Tendo dado desempenho ao objectivo principal da sua incumbencia militar, julgou Palheta de bom alvitre, dirigir-se á capital da Guiana Franceza, ou para receber das mãos de Cláudio d'Orvilliers a resposta á carta de João da Maia da Gama ou para agradecer aquelle governador a gentileza da presença de um official e dois soldados, que o mesmo enviara, para assistirem á vistoria dias antes effectuada."

Parece que Palheta chegou a Cayena mal enroupado ou pelo menos elle julgava a sua farpela pouco digna de uma representação official em presença de Sua Excellencia o delegado do Rei Christianissimo.

Assim, desobedecendo formalmente ás ordens expressas de seu chefe, exaradas no capitulo X de seu Regimento, resolveu fazer valer, de modo mais condigno, a sua posição de enviado do Rei Fidelissimo e, para tanto, recorreu ao sortimento de um tal Dufour, morador da capital da possessão franceza e, provavelmente, negociante ou, pelo menos, alugador de défroques.

Delle adquiriu roupas finas e da moda. E esta circumstancia lhe valeria, no decorrer dos seculos, a fama de mau pagador, senão mesmo caloteiro.

E esta arguição surgiu na massa dos documentos reunidos pelo Barão do Rio Branco para a defesa dos direitos do Brasil sobre as terras do contestado do Amapá.

E' o eterno caso do *habent sua fata*..

A 10 de agosto de 1729, o governador da Guyana, que agora era de Chamille, aliás interino, escrevia a Alexandre de Souza Freire, então Capitão General governador do Estado do Maranhão, queixando-se da incorreção do official lusitano: "Votre capitaine Francisque de Mello Paillette, doit à un autre du Four, habitant, un manteau justeau-corps et culotte d'écarlate et un chapeau brodé qu'il emporta avec lui il y a deux ans on n'entend point parler du paiement convenu: si des personnes d'un certain rang ont de tels procédés, que penseraient-elles des autres, je donnerais le temps de se repentir à quiconque d'icy que tomberoit en semblable cas".

A 17 de novembro de 1729, respondia Souza Freire, explicando que chamara Palheta a contas.

Desappareceu o original portuguez, mas Rio Branco encontrou a sua traducção nos maços relativos á Guyana dos Archives du Ministère des Colonies.

Negou Palheta categorico a imputação que se lhe fazia.

Eis o trecho transcripto em Rio Branco (III, 166):

"Pour ce qui regarde la dette particulière de Francisque Mello Paillette, que vous me donnez avis qu'il est defendu, non seulement à lui mais à toute personne de faire negoce sur ce que vous m'avez dit; m'informant de luy il a nié absolument. En semblable matière, les généraux ne peuvent ôter la jurisdiction aux tribunaux ou se doivent justifier les dettes et en ordonner paiement par leurs sentences."

Entende Basílio de Magalhães que Palheta, mau grado a escassez de recursos, não praticou o deslize assacado por de Charanville.

Ia agora passar-se a famosa occorrença que lhe immortalisaria o nome, trazendo ao Brasil uma riqueza nova e formidável.

Fazendo a summula dos acontecimentos que se prendem á missão de Palheta, teve Joaquim Caetano da Silva o ensejo

de ser o revelador do nome integral do sargento-mór, de quem, como veremos, só se conhecia, até então, o patronymico, mercê de um relato do bispo do Pará, D. Fr. João de S. osé Queiroz.

Nesse livro famoso, que é *L'Oyapoc et l'Amazone*, equivalente a um exercito de cem mil homens á fronteira da Guyana, no dizer de Don Pedro II, escreveu o nosso illustre diplomata:

"O artigo dez do tratado de Utrecht prohibia aos habitantes de Cayenna, e do modo mais explicito, a navegação e franquia do Amazonas, e o artigo doze lhes interdictava, com a mesma imperiosidade, o commercio do mesmo rio. No emtanto, mau grado esta dupla, formalmente enunciada, alguns habitantes de Cayenna se introduziram furtivamente no Amazonas, no mez de junho de 1722; commerciarão com os naturaes do paiz, e, para arranjarão escravos, valeram-se dos indios da grande ilha de Marajó, para assaltar o arraial de Moribira, na pequena ilha dos Guaribas, nas vizinhanças da cidade do Pará. E um anno mais tarde, em agosto de 1723, um navio de Cayenna, simulando uma arribada, mas tendo como unico fim o contrabando, fundeou no proprio porto do Pará.

Ora, o governador do Pará, por occasião de ambos os incidentes João da Maia da Gama, não era mais tolerante que Albuquerque. Quando os visinhos penetraram clandestinamente no Amazonas, limitara-se a enxotar o bando de Marajó, recrutado por estes depredadores.

Mas, quando viu que os contrabandistas de Cayenna, escarneckendo do tratado de Utrecht, se estabeleciam á sua frente, não se conteve. Havendo os cayennenses explorado a margem oriental do Amazonas, quiz Gama que os Brasileiros fossem a seu turno fincar o pé á margem occidental do Oyapoc. Assim, confiou o desempenho desta desforra ao capitão de infantaria João Paes do Amaral, que, já no anno precedente, fôra o desforçador do insulto de Moribira.

Precisavam, comtudo, de algum bom pretexto; assim, allegou o Governador como motivo da expedição a curiosidade de verificar se á embocadura do rio de Vicente Pingon existia um padrão que, segundo alguns historiadores, alli fôra collocado por ordem do Imperador Carlos Quinto.

Partindo do Pará, em outubro de 1723, e estando de volta no mez de setembro, proclamou Amaral *urbi et orbi* que encon-

trara, na ponta occidental da bahia do Oyapoc, o marco historico; affirmando ter reconhecido, distinctamente, na divisa, muito mais do que o brazão de Carlos Quinto — as armas do rei de Portugal.

Não houve em Cayenna quem com esta nova se não impressionasse, insinuando a possibilidade da perda da margem esquerda do Oyapoc, em virtude de alguma modificação no tratado e Utrecht. O governador representou o seu governo sobre a conveniencia de se cobrir a fronteira oriental da colonia com um posto militar. Approvou o ministerio tal projecto a 6 de março de 1725; e, no mez de julho de 1726, um destacamento da guarnição de Cayenna inaugurou a margem franceza do Oyapoc, a saber do lado esquerdo, o forte de São Luiz.

Attingindo o seu desideratum, que era, simplesmente, mostrar aos contrabandistas de Cayenna que impunemente não se conculca a letra dos tratados, entendeu o governador do Pará, de boa politica, tranquillisar os honrados habitantes da colonia franceza.

Assim, a 13 de maio de 1727, o major Francisco de Mello Palheta, em presença de um alferes e dois soldados da guarnição do forte francez do Oyapoc, realisou na Montague d'Argent o desenho exacto das suppostas armas reaes, ficando officialmente comprovado que não passavam de traços informes sobre uma pedra bruta.

O leal procedimento de Gama foi de tal modo apreciado na colonia franceza, que valeu ao Brasil, da mão da senhora governadora de Cayenna, da mulher de Claude d'Orvilliers, a preciosa introdução do cafeeiro."

Seria Palheta, pois, o transplantador dos primeiros cafeeiros ás terras brasileiras.

Do modo pelo qual se processou tal transplantação, o primeiro relato é devido a Fr. João de São José Queiroz, no seculo João de Queiroz da Silveira (1711-1764), beneditino notavel, nomeado bispo do Grão Pará a 10 de outubro de 1759 e sagrado em 1760.

Fez sua entrada solemne em Belem a 31 de agosto de 1760, regendo a sua immensa diocese até 24 de novembro de 1763, anno em que, tendo cahido no desvalimento de seu patrono, o conde de Oeiras, viu-se revocado e desterrado para um convento do norte de Portugal. No anno seguinte, elle veio a fallecer, deixando de seu carácter opinião pouco lisonjeira pelo muito que se subordinou ao

regalismo pombalino que afinal o devoraria.

Pela vastidão das terras de sua prelazia realizou duas visitas pastoraes, que se tornaram celebres, graças aos relatos que sobre estas jornadas redigiu; documentos de inestimavel valia para o estudo dos primeiros annos da Amazonia. Mostra-se nestes escriptos ferozmente adversario dos jesuitas, que acabavam de ser expulsos (1759) no mesmo anno do horrivel morticínio dos Tavoras e do duque de Aveiro, realizado com uma crueldade digna do codigo criminal da China. Esta subserviencia a Pombal desabonalle immenso o character e quasi nada lhe rendeu, afinal, senão düssabores que lhe abreviaram a vida.

Publicou o Instituto Historico Brasileiro, em 1847, valendo-se de um manuscrito offerecido por Joaquim Heliodoro da Cunha Rivara, o douto bibliothecario da livraria eboracense, a narrativa da segunda visita. E, em 1868, Camillo Castello Branco foi o priméiro a desvendar as Memorias de Fr. João de S. Joseph Queiroz, bispo do Grão Pará, que prefaciou longamente, com a immensa erudição que tinha das cousas do passado portuguez.

A respeito da personalidade do antistite belemnense, escreve Basilio de Magalhães:

"Que cogulado intrepido, no dizer a verdade e em zurzir os homens e costumes daquelle tempo! Não poupou a ninguém, muito menos aos jesuitas, pelos quaes manifestou acentuada ogeriza, e verberou com ironia em que fez entrar até o demonio, a indolencia dos paraenses. Eis um lanço que merece reproduzido.

"Assustando que a raiz dos vícios no Brasil é a preguiça, para que concorre muito o clima, o Demonio, que perdeu a graça, e não a natureza de substancia intellectiva, mede com conhecimento especulativo e pratico as inclinações, os climas, as circumstancias todas, para influir.

Não dorme, sem embargo de que até elle na America se nos representa como o outro de Alexandria, descansado, unicamente observando, como demonio da preguiça; assim foi visto por um padre do ermo, affectando estar ao sol sem mais cuidados.

Nenhuns parece ter commumente no Estado; havendo rede, farinha e cachimbo, está em termos. A frugalidade da mesa pode passar, se fosse coherente o

beber; e, quando mais, é expressão vulgar a da seguinte endecha ou trova.

Vida do Pará,
Vida de descanso;
Comer de arremesso
Dormir de balanço”.

Discordando do nosso eminente confrade, lembremos que a imparcialidade não foi das qualidades mestras do illustre bispo. Nos seus escriptos impressiona a vehemencia ou antes, a virulencia furibunda com que sempre se refere aos jesuitas.

Poucos sequazes terá tido Pombal tão encarniçados na sua animadversão real ou interesseira aos ignacinos.

Escreve Basilio de Magalhães:

Na “Visita primeira — 1761 — o dito mitrado ainda não conhecia a versão exacta de como entrara no Pará a util rubiaceae.

Assim, narrando o que vira numa propriedade agricola, sita entre os rios Guamá e Capim, na qual passara o dia de Natal de 1761, escreve Dom Frei João de São José Quelroz:

“No dia 24 (de dezembro de 1761), fui jantar á igreja de S. Domingos da Boa-Vista, que fica bem no sitio onde o Guamá se une com o Capim, de cuja confluencia resulta uma copia e peso d’aguas mui notavel.

E’ dos grandes pontos de vista que encontréi... Aqui nós dissemos as missas do natal a muita gente. E aqui nos vetu esperar o capitão Agostinho Domingos com sua mulher D. Antonia, virtuosos casados da cidade de Belem, sendo elle do arcebispado de Braga. Obrigados d’elles fomos passar o dia de Natal até a manhã da segunda oitava em o seu sitio, onde nos hospedaram magnificamente... No dia 27, pelas duas horas da tarde, deixamos este aprazivel sitio e não menos util pelas produções de cacau e café, sendo Agostinho Domingos o primeiro que teve esta ultima planta, mandada vir de Cayena pelo Governador João da Maya. Cayena pertence á França. Se pertencesse á Inglaterra, seria crime de morte communcar-se a Portugal a planta do café.

“Na Viagem e visita do sertão em o bispado do Grão Pará em 1762 — e 1763 na Revista do Instituto Historico e Geographico Brasileiro (vol. IX, pags. 61-62) rectifica o bispo a asserção anterior, juntando-lhe mais curiosos pormenores — entre os quaes, o que mais nos interessa

— pela forma seguinte (refere-se a um sitio da Igarapé de Procuruy), por causa dos ventos fortes, para seguir no dia seguinte a Garupá. A tal respeito escreve o prelado:

“Na tarde penetramos pelo tal rio dentro, onde havia muita caça nas arvores e muitos jacarés, que logo se occultavam; supponho que estes são os animaes amphibios que os latinos e muitos autores chamam crocodilos, convindo-lhe bem todos os signaes, menos o de fingir que choram, que é’ maior fingimento dos que primeiro o sonharam, do que artificio para lhe acudirem compassivos.

Vimos muita quantidade de guaribas, especie de macacos, e tão destros como elles nunca se punham a tiro, occupando neste sitio os ramos mais altos das sumámeiras, celebres arvores de que se tira aquella especie de séda ou lã, que com o sabido nome de sumáuma amarella uma e outra branca, servem de occupar os colhões de mais regalo.

“Aqui vimos pela primeira vez a arvore do cacau, plantada pela natureza de que estas ilhas do rio abundam nas vizinhanças de Guarupá, não assim das arvores do café, pois todas desta especie têm sido plantadas, e primeiro vindas de Calena em tempo do governador do Estado, João da Maia, o que se deveu á generosidade de uma francesa, mulher do governador da praça, que, sabendo a prohibição e estudo com que andavam os seus nacionaes para que se não communicasse a um portuguez, de quem ignoramos o nome, e só sabemos ser N. Palheta, que alli se achava, indo este visitar seu marido, e sahindo todos a passeio, ella generosamente lhe offereceu em presença do esposo (que se sorriu), uma mão cheia de pévides de café, praticando a galanteria de ser a mesma que lh’as introduzia no bolso da casaca, obrigando-o de tal sorte, que lhe não sobejaram as expressões com que mostrou agradecer muito a madame esta franqueza e bizardria.

E logo em Belem se repartiram pelo governador e homens de negocio, entre os quaes não foi dos segundos Agostinho Domingos, natural do arcebispado de Braga, junto ás Caldas do Gerez, e casado em Belem, homem de muita honra, verdade e cabedaes, cujo procedimento autorizam as suas cãs na avançada idade de oitenta annos de quem recebemos immédia-

tamente esta especie, quando nos mostrou os seus cafesaes no rio Guamá.

Aqui mesmo achamos arvores de fruta, como são as do mamão, excellente para conservas, e bananas, singular remedio da pobreza, ainda que defluxionarias, se exceptuarmos as chamadas de S. Thomé, menores e sadias. Sendo as melhores assadas e passadas por assucar em ponto com gemma de ovos e canella, excellente remedio para os enfermos do peito, e lisonja para regalos dos glutões, cujo Deus é o ventre, e se chamam modestamente pessoas de gosto delicado ou de bom gosto.

Vimos, depois, a arvore do assucú, cujo leite é refinadissimo veneno, não assim as fructas, pois, frequentissimamente, se aproveitam dellas varias aves.

Dizem ter succedido assar carne em páos que suppriam a falta de espetos, e, sendo de assacú os taes, todos os que comeram perderam, infallivelmente, logo a vida, vendo-se em grande consternação por este principio o padre Fr. Francisco de Magdalena, religioso carmelita calçado, a quem morreram quasi todos os indios vindos do Rio Negro, reduzida a equipação a tres unicamente. E', finalmente, abundante este rio de Pocurui, de grandes cobras que não vimos.

Pela manhã, fomos abordar no sitio ou terra de Gurupá, vindo encontrar-nos ao rio a attenção do commandante da fortaleza, Clemente de Almeida, sem embargo do vento, que lhe estava contrario pela nrõa, com quem vinha tambem o engenheiro genovez Domingos Sambosette, e o vigario actual Manoel Ribeiro, com outro clerigo chamado Manoel Moreira."

Commenta Basilio Magalhães:

"Note-se que, em 1763, haviam decorrido apenas 36 annos de entrada do cafeiro no Pará e que o monge-bispo, bisbilhoteiro a mais não poder, colheu alli viva a tradição corrente entre os velhos agricultores. O chamar elle a Palheta "portuguezes" deve ser entendido, conforme expliquei, atraz, em caso analogo, como appellação geralmente dada aos colonos brancos, embora não reinões."

Realmente, como já lembrámos, naquella época, portuguez podia designar um reinól ou um brasileiro nato.

"E ainda me cumpre aceitar a plausivel versão, por elle exposta, de que a gentileza de Mme. Claude d'Orvillers foi feita a Palheta, em um passeio, durante o qual, sem duvida, chegaram a algum cafezal, onde ella, para acudir ao desejo que viu luzir nos olhos do militar paraense, apanhou bons punhados de rubras

cerejas da rubiacea e lhas metteu num bolso da casaca, ante o sorriso condescendente do marido."

Manuel Barata, cujo conhecimento das cousas da Amazonia era enorme, contestou a versão do Bispo em sua *A antiga producção e exportação do Pará*."

"O café, como é sabido, foi o Pará o primeiro Estado que o plantou, em 1727.

Em maio desse anno, o sargento mór (major) Francisco de Mello Palheta, que tinha ido á Cayena no desempenho de uma commissão do governador e capitão general do Pará, de lá trouxe "mil e tantas fructas e cinco plantas", de café, segundo declara o mesmo Palheta.

E vem aqui a pêlo dizer que não é verdadeira, nem verosimil, a versão, propagada pelo bispo D. Fr. João de S. José de Queiroz e repetida por outros escriptores, de que as sementes de café trazidas por Francisco de Mello Palheta foram-lhe dadas pela mulher do governador de Cayena (Claude d'Orvillers), a qual, por galanteria, metterá no bolso da casaca (do collete, dizem outros) de Palheta uma mão-cheia dellas, na presença do proprio governador.

Tudo induz a crer que o commandante da expedição de 1727 tenha ido ao palacio da suprema autoridade de Cayenna. E' de presumir-se que lhe hajam servido alli uma chicara de café, que elle, tomando pela primeira vez na vida, enchesse de gabos entusiasticos, lamentando não existisse ainda, nas terras da sua Patria um planta de que se extraria tão saborosa bebida.

E, se Mme. Claude d'Orvillers, com a galanteria peculiar das francezas de bom tom, lhe metteu num dos bolsos da casaca, á vista do marido, sorridente, alli ou alhures, um punhado de grãos de café, dizendo-lhe, talvez, que com os mesmos poderia elle renovar, em casa, quando regressasse a Belem, o prazer que então experimentára com a deliciosa beberagem qual a inverosimilhança que haveria nisso?

E' certo que não foram apenas sementes que lhe coubessem num bolso de casaca as que dalli trouxe elle para o Pará, e sim "mil e tanta fructas e cinco plantas de café", conforme expoz no requerimento, dirigido a D. João V. Não será, porém, lícito supor-se que, appellando para a dadiwa da amavel consorte, tenha elle conseguido de algum francez interesseiro quantidade maior de grãos e os pés vivos da coffee arabica?

Pouco importa que, na petição ao monarca portuguez, não haja elle falado na doação com que o distinguira a senhora do governador da Guiana Franceza. Se algum outro motivo a isso não o compellisse, basta que se considere que, no mencionado requerimento, envidou por em destaque as difficuldades que se lhe antolharam para obter as sementes e plantas de cafeeiro, e citar o gesto gracioso de Mme. Claude d'Orvilliers seria contraproducente nos intuitos a que visava”.

Muito delicados, os conceitos do douto escriptor sanjoanense, que a estas phrases se seguem:

Aliás, a intervenção, lendaria ou real, d'essa mulher, no caso da introdução do café em nossas plagas, a exemplo da amante de De Chirac, que propiciou a De Clieu a trazer a “coffea arabica”, para a Martinica — seria tão somente um motivo poetico. Palheta adquiriu em Cayena cinco pés de cafeeiro e muito maior porção de sementes do que as que a tradição attribue á fidalga mão d'adivosa de Mme. Claude d'Orvilliers. Como, porém, não se exalçaria a tradição, se a aformosentasse um gesto feminino! — a divisa da expedição de La Ravardiére contra o Maranhão — passaria a ser o do nosso café... (Tanti dux femina facti).

Aos francezes faltava autoridade moral para que inculpassem a Palheta de violador do bando então publicado e em que se lhes vedava a alienação do “café capaz de nascer aos portuguezes, porquanto aquelles só o obtiveram clandestinamente, senão por audacioso furto, do colonia hollandesa de Surinam.

Commenta Barata:

“Foram os hollandezes os primeiros que, em 1720, introduziram a plantação do café na sua colonia de Surinam, de algumas plantas que Hansbach para alli levara do Hortus Medicus de Amsterdam.

Ciosos do famoso producto, trataram de o monopolizar em proveito exclusivo. Os francezes de Cayena poderam, porém, consegui-lo clandestinamente, e o plantaram nessa colonia, em 1723, procurando tambem, por sua vez, monopoliza-lo ciosamente.

Mas, do mesmo modo que dos hollandezes o conseguiram os francezes, conseguiu tambem Palheta traze-lo de Cayena para o Pará, segundo se deprehende do seu modo de dizer na petição a D. João V.

Prohibiam os hollandezes a venda do café quer sob a forma de mudas quer até sob a de simples cerejas

Afirmou Lourenço Granato, em seu “o segundo centenario da introdução do cafeeiro no Brasil” que a um tal Rosier de Breton, presidiario francez homisiado no Surinam, attribue-se o furto do café hollandez para ser plantado na Guayana Franceza, o que conseguira realizar em 1719, afrontando graves perigos, tudo a troco do perdão dos delictos que lhe haviam causado a deportação

Escreve Basilio de Magalhães:

“Foram entregues os preciosos graos a D'Albon (l'Ordonateur Paul Lefèvre a D'Albon (l'Ordonateur Paul Lefèvre co. Admittem outros que isso occorreu em 1722 (v. F. L. Burlamaqui, “Monographia do cafeeiro e do café”), Rio de Janeiro, 1860 ou em 1725 (dr. Waldemar Peckolt), e que o autor do furto foi um certo Morgues, garimpeiro francez, que, sahindo de Cayena, arriscou a propria vida na subtracção dos frutos maduros, que tirou de um cafezal de Surinam, vindo vendel-os, por alto preço, aos agricultores da capital da Guayana Franceza”.

A observação do bispo fr. João de São José Queiroz, mais favoravel aos francezes do que aos inglezes, quanto ao monopolio dos productos coloniaes, é confirmada pelo trecho de uma carta dirigida ao governador do Estado do Maranhão, Alexandre de Souza Freire, em 10 de agosto de 1729, por De Charanville, governador interino da Guayana Franceza, e respondida a 1° de novembro do mesmo anno. Por ellas (v. barão do Rio Branco, op. cit. t. III pags 162 e 165) verifica-se ter este, enviado áquelle, o presente, além de uma garrafeira de bom vinho de França de um “barril de café”. Se se tratava de grãos não torrefeitos, como é de supor-se, mais uma vez se poz de manifesto ao lado da galanteria franceza, o espirito liberal dos pro-consules de Luiz XIV e de Luiz XV.”

Circumstancia a observar-se é, porem, a seguinte, o facto de haver escapado a eruditos do tomo de Barata, Basilio e Hildebrando de Magalhães e J. Padberg outra versão antiga, sobre a introdução cafeeira no Pará, devida a um noticiador di primo cartello nada menos do que Alexandre Rodrigues Ferreira.

Occorre no Diario da Viagem Philosophica pela capitania de São José do Rio

Negro com a informação do estado presente. Vamos aqui inseri-la na integra.

“O que eram o algodão, o urucu’, o cacau, etc. seriam arbustos silvestres antes de o cultivarem! Apenas tratamos delles e os chamamos para os nossos quintaes e para as nossas roças, immediatamente vemos os algodoades, cacaoaes, etc. que, dentro das nossas casas, estamos desfrutando, mas estas são plantas indigenas, que nenhuma admiração cauzam, se vivem dentro do mesmo paiz.

Delle não era o café, porque pelos annos de mil setecentos e trinta e tantos o introduziu no Estado o capitão de infantaria Diogo Pinto da Gaia, o qual havendo passado a Caienna, a levar os escravos francezes, que se achavam refugiados no Pará, no designo de reconduzir os nossos, trouxe a semente dentro de um barril de farinha de trigo, que os mesmos Francezes lhe deram para torna viagem, sem tal suspeitarem delle quando deram vistoria á canoa do seu transporte. Cultivou-a no quintal das casas, que hoje são da viuva de Manoel da Cunha Barros; vendeu a 4\$800 réis a libra das primeiras sementes, que colheu, dispondo os fructos que vendia, como em Portugal se dispoem as cerejas, e daqui procede a abundancia que hoje ha”.

E’ evidente o erro da informação de Rodrigues Ferreira, insustentavel em face da documentação hoje connectada.

Mas não deixa de ser curiosa esta versão, partindo de quem parte.

Como vimos, a expedição de Diogo Pinto da Gaia é de 1728 e não de “trinta e tantos”, como se diz.

A respeito da introduccão do cafeeiro no Pará escreveu o Dr. Joaquim de Almeida Genu’, um artigo que, depois de lido perante o Instituto Historico do Pará, a 27 de maio de 1927, e publicado no “Correio do Pará”, sob o titulo “O centenário do café no Brasil — o café no Brasil”, foi transcripto no Boletim do Ministerio da Agricultura (XVI, 152).

Seria Palheta official de terra ou de mar? indaga Basilio de Magalhães, querendo explicar porque os documentos ora lhe chamam sargento mor, ora capitão ou tenente da guarda costa.

A ambas as forças armadas, marinha e exercito pertenceu, no pensar do erudito autor.

A tal proposito, recorda palavras de Camillo Castello Branco: “O sargento mor

das antigas milicias era um potentado immediato na gerarchia ao capitão mor, com quem por igual se repartiam os lombos e os respeitos sociaes”.

Recorramos ainda a Basilio de Magalhães:

Por ordem de 10 de outubro de 1722 (“Annaes da Bibl. e Arc. Pub. do Pará”, 1905, t. IV pag 115), determinára D. João V: “...os soldados pagos não devem passar aos postos das ordenanças, salvo se forem para os de ajudante ou salgentos mores do regimento delles, e que, quando não tirem as patentes de confirmação por my, os podereis obrigar outra vez a serem soldados, e que de nenhuma maneyra se lhes possão acceitar deizações dos ditos postos”.

Francisco de Mello Palheta chegou efectivamente ao posto de sargento-mor, no qual foi provido por um dos governadores do Estado do Maranhão, pois qual João da Maia da Gama lhe dá tal tratamento. Não pediu, porem, ao soberano confirmação da patente.

Tendo de ser investido, em 1727, do commando da expedição á Guyana Franca — cargo que competia a um capitão-tenente de guarda-costa, preferiu a patente da marinha, na qual, provavelmente, fizera a bandeira de 1722 a 1723, áquella outra milicia territorial.

Deu-lha João da Maia da Gama e para ella solicitou a necessaria confirmação regia, que foi negada, por não disporem os representantes metropolitanos de tal facultade, que accarretava augmento de despesas ao erario lusitano.

Não se conformou com esse despacho o espirito de justiça do sobredito governador, que respeitosa e insistentemente insistiu pla confirmação já impetrada. Rendeu-se-lhes ás razões o monarcha, qual se vê do seguinte documento (“Annaes da Bibl. e Arch. Pub. do Pará, 1902, t. II pagina 200):

Don João, et. — Faço saber ao Governador e Capitão General do Estado do Maranhão, que se vio o que respondetes em carta de 10 de setembro do anno passado á ordem que vos foi em que se vos declarava, não fora servido deferir a Patente de confirmação do posto de Capitão-Thenente de guarda-costa em que provestes a Francisco de Mello Palheta, por vos não competir o dito provimento por respeito de ter soldo, representando-

me as razões que vos obrigavão a fazer o dito provimento, fora o fundamento principal de o haverem provido em tempos dos seus governos, Antonio de Albuquerque Coelho de Carvalho e Christovão da Costa Freyre, senhor de Pancas e vosso antecessor Bernardo Pereira de Berredo, os quaes provimentos se lhe não reprovarão. Me pareceu dizer-vos tenhaes entendido que sem embargo das vossas razões os postos que tem soldados não cabe nas jurisdicções dos Governadores desse Estado o poderem provedos mas que visto que Francisco de Mello Palheta está servindo este posto ha muitos annos lhe declareis mande tirar a Patente delle pelo meo Conselho Ultramarino, El Rey nosso Senhor o mandou por Antonio Roiz e a Dr. Joseph de Carvalho e Abreu conselheiros do seu Conselho Ultramarino esse passou por duas vias. Dionisio Cardoso Pereira a fez em Lisboa occidental a 4 de Novembro de 1727”.

A essa provisão ainda se reportou D. João V, citando o caso de Francisco de Mello Palheta, na carta que dirigiu a Alexandre de Souza Freire, em 9 de junho de 1729 (v. “Annaes”, cit. 1905, t. I pag. 44-45).

Alcançou, portanto, Palheta, pelo acto regio de 4 de novembro de 1727, o posto effectivo de capitão tenente da guarda costa, que lhe dava 48\$000 de soldo mensal, isto é, mais do que lhe proporcionaria a patente de sargento-mor, a qual ainda em 1757, rendia apenas 16\$000 aos da praça do Pará e 36\$000 aos do regimento do Estado (v. “Annaes da Bibl. e Arch. Pub do Pará”, 1906, t. V pag. 325-326).”

Durante quatro annos a documentação paraense, até hoje desvendada, mostra-se omissa quanto á pessoa de Palheta. Isso até 1733.

Nesta data reaparece como adeante veremos. Não se sabe, porém, se em tal epocha seria casado com D. Bernarda de Mendonça Furtado, de quem houve cinco filhos, ou já viuvo.

Homem de limitados recursos, sem dinheiro para adquirir escravos, em numero sufficiente, afinal costear grande lavoura tinha pequena plantação de café e de cacau nas terras de sesmaria que obtivera.

Commenta Basilio de Magalhães:

Cuidando, por certo de formar peculio para a familia — porquanto em 1773

devia andar beirando os sessenta annos, se é que já não havia transposto essa casa da velhice — e á vista da concessão, que lhe fora então assegurada, de novas terras a explorar, apressou-se a pedir ao rei, a cujo serviço estava desde a florescente quadra da mocidade a permissão de descer com casaeas de selvagens do sertão amazonico, para o que precisava do immediato auxilio não só de cincuenta indios dos já aldeados no Pará, como tambem do mais que demandava a bandeira, tudo por conta da fazenda real, que seria depois reembolsada por ella da importancia assim adeantada, uma vez ultimada a diligencia.

Allegava acñar-se endividado e não ter recursos para adquirir os aprestos indispensaveis á planejada incursão.

Nesse requerimento é que faz a historia progressa dos seus serviços, entre os quaes põe em relevo o da introdução do café no Pará. Não assignou nem datou a petição, “segundo era costume do tempo, em que ainda não se tinha inventado o imposto do sello”, conforme observa Manuel Barata. Remettida, porém a D. João V pelos tramites legaes, expediu o soberano, para opportunamente despachala, ordem ao governador do Estado do Maranhão para sobre ella prestar-lhe a necessaria informação. Assim, volveu ella a Belem em copia authentica que acompanhou a carta regia de 16 de fevereiro de 1734.

Por esta carta é que se póde calcular que o dito pedido de Palheta é de meados de 1723, talvez logo que teve conhecimento do acto regio de 20 de março desse anno, que o confirmara na posse da sesmaria entre os igarapés, Aparijós e Guajará.

A carta regia é a seguinte:

“Dom João, etc. Faço saber a vos Governador e Capitão General do Maranhão que, por parte de Francisco de Mello Palheta se me fez a petição (cuja copia com esta se vos envia assignada pelo secretario do meu Conselho Ultramarino) em que pede lhe conceda Alvará para descer cem casaeas de escravos do sertão do Ryo Negro, ou outro qualquer que se lhe offerecer como tambem mandar se dem ao supplicante cincuenta indios das Aldeas de Cahabe, morigure, simoumá, bocus, baricuru, mongabeiros, Cametá, jorjones para fazer os dittos resgates, e como está alcançado e não tem com que comprar o necessario para fazer os taes resgates que depois pagará da

mesma viagem o custo que fizer. Me parece ordenar vos informéis com vosso parecer El Rey nosso Senhor o mandou pelo dr. Manoel Fernandes Vargès, e Gãncallo Manoel Galvão de Lacerda conselheiros do seu Conselho Ultramarino, e se passou por duas vias. João Tavares a fez em Lisboa occidental a dezeseis de Fevereiro de mil settecentos e trinta e quatro. O secretario Manoel Caetano Lopes de Lavre a fez escrever”.

“A curiosa petição de Palheta, diz Manuel Barata, acha-se em copia autentica no “Arch. Pub. do Pará (cod. de “Alvarás, Cartas Regias e Decisões. Reinado de D. João V. 1734).

Transcreve-a na integra o douto historiador do Pará, explicando as obscuridades do documento.

“Snr. Diz Francisco de Mello Palheta, Capitão Thenente e Guarda Costa, que elle Supplicante está actualmente occupado no serviço de Vossa Magestade e sómente com quarenta e oito mil réis de soldo; fazendo gastos excessivos, e experimentando grandes perdas, como na viagem do descobrimento do Rio da Madeira, fez de gasto hum conto, e dozentos mil réis; porque o mandou o Governador João da Moya da Gama ao dito descobrimento athe as Indias de Hespanha, como fez athe chegar á Cidade de S. Cruz, e nas grandes Cachoeyras teve tres alagações em que perdeu tudo quanto levava, e depois foy mandado pello nosso Governador a correr a Costa, e á villa da Cayana fazendo tambem grandes gastos, sem que das ditas viagens fizesse negociaçoens algumas.

El vendo o supplicante que o governador de Cayana deitava hum bando á sua chegada que ninguem desse caffè aos Portuguezes capaz de nascer, se informou o Supplicante do valor daquella droga, e vendo o que hera fez diligencias por trazer algumas sementes com algum despendio de sua Fazenda, zeloso dos augmentos das Reaes rendas de Vossa Magestade, e não só trouxe mil, e tantas fructas que entregou aos Officiaes do Senado para que o repartissem com os moradores, como tambem cinco plantas, de que já hoje ha muito no Estado e como o Supplicante se acha muito falto de servos, e tem mil, e tantos pés de Caffé, e tres mil pés de Cacáo, e não tem que lhos cultive, e se acha com cinco filhos P. a V. Magestade lhe faça mercê conceder por seo Alvará cem cazaes de escravos do Certão do Rio Negro, ou outro qualquer, que se lhe offerecer, co-

mo tambem mandar se dem ao Supplicante sincoenta Indios das Aldcias de Cahebe (por Caeté, hoje Bragança), Mortigure (por Mortigura hoje Villa do Conde) simouma (por Sumauma, hoje Beja) bocus (por Bocas, hoje Oeiras), Caricuru’ (por Uaricuru’, hoje Melgaço), mongabeiras (por Mangabeiras, hoje Ponta de Pedra), Camutá, gorjones (por Guaianas, depois Logar de Villar, hoje extincto) para fazer os ditos resgates; e como o Supplicante está alcançado, e não tem com que comprar o necessario para fazer os dittos resgates mandar se lhe dê o necessario da Fazenda dos resgates para que depois o Supplicante intyre e pague da mesma viagem o custo que fizer.

Esta petição não foi assignada nem dada, segundo era costume do tempo, em que ainda não se tinha inventado o imposto do sello; mas a julgar pela data da ordem regia que é de 16 de fevereiro de 1734 (original no Col. e Arch. cit.), junto á qual foi ella enviada, por copia autentica, ao governador do Estado, para informar, deve ter sido escripta provavelmente em 1733’.

Provocou este precioso documento lucidos commentarios de Basilio de Magalhães.

“Exige ainda alguns commentarios esse depoimento pessoal do introductor do café no Brasil.

Inferese delle que o bando do governador da Guayana Franceza, pelo qual se vedava aos francezes vendessem café, “capaz de nascer”, aos portuguezes, precisamente quando estes lá aportavam, numa diligencia vinculada aos dispositivos do tratado de Utrecht, lançou no espirito de Palheta, a suspeita de que aquella droga era de muito valor.

Tratou elle, por isso, de colher informações sobre tudo que se relacionava com aquella fructo, prohibido de sahir de lá para as vizinhas terras da coroa lusitana.

Não consta que houvesse provado alli a deliciosa bebida, extrahida dos grãos da rubiacea; nem que tivesse ido, em companhia de Claude d’Orvilliers e da esposa deste, visitar um cafezal nos arredores de Cayena; nem que mãos delicadas de uma dama de tal hierarchia tenham apanhado alli, durante esse passeio cordial, certa porção de rubras cerejas e lhas hajam gentilmente e desembaraçadamente mettido num dos bolsos da casaca.

Além de que estas minucias, sobretudo a da galanteria feminina, de que fora alvo,

não eram de boa praxe num requerimên-to de favores, dirigido ao rei, bem andou Palheta em não as revelar, embora tivessem todas ellas cunho de realidade, porquanto seriam contraproducentes ao fim que elle colimava. Afigura-se-me verosimil a tradição que desde logo começou a correr entre os plantadores de café em terras paraenses, e que, ouvida em 1763, pela primeira vez posta em letra redonda pelo bispo frei João de São José Queiroz, porquanto, havendo Palheta trazido com-sigo cinco plantas vivas e mil e tantas sementes de uma especie tão cara então e cujas vendas aos portuguezes importaria em incorrerem os alienadores nas mais severas penas, não se jactanciou elle das graves difficuldades que superou para tal aquisição, nem, a exemplo da avultada quantia declarada com os gastos da expedição descobridora do rio Madeira, precisou a somma desembolsada com as mudas e grãos da coffee arabica.

Limitou-se a dizer isto: — “fez diligencias por trazer algumas sementes, com algum dispendio de sua fazenda”. Ou quem sabe se, para poder menos difficilmente comprar as mudas e grãos da valiosa droga, não inventou elle a scena de amavel diviosidade de Mme. Claude d’Orvilliers, que depois se tradicionou como realmênte acontecia ?

Nada disso empana ou diminue o impecivel serviço que, em 1727, prestou elle ao Brasil, para este trazendo o embryão da sua maior riqueza actual.

E que era essa a sua mira, confessa-o elle proprio na petição a Dom João V, e attesta-o a maneira como procedeu, apenas regressou a Belem.

Assim é que, ao allegar as diligencias feitas em Cayena, para trazer dalli as sementes do café, disse ter sido impulsionado pelo zelo de ver augmentadas as rendas da coroa portugueza no Brasil. E patenteou esse intuito, porque, mal saltou, de regresso, na capital paraense, entregou quasi todas as sementes e pés vivos aos dirigentes do municipio, para que estes os repartissem pelos moradores em condições de encetar e desenvolver a lucrativa cultura.

E’ de crer que da regular quantidade só houvesse reservado pequena parcella para si proprio, porquanto nas suas terras, sete annos depois (1733) havia apenas mil e tantos cafeeiros.

Não é licito affirmar-se que elle então fosse pobre. Em geral, os que eram totalmente baldos de recursos pecuniarios e aspiravam grangeal-os mediante graças

do soberano, quando a este as pediam em recompensa de quaesquer serviços, não deixavam nunca de esclarecer a miseranda conjunctura em que se encontravam.

Não podia ser pobre quem tirava do bolso, aonde não mais voltara a para aquelle tempo, avultada quantia de 1:200\$, accrescida de outras “grandes perdas”, só na viagem de 1722 a 1723, de Belem aos confins da Actual Bolivia.

Na expedição de 1727, tambem fez “grandes gastos”. E, em nenhuma dellas realizou negocios, de que lhe proviesse o menor lucro. Vencia o soldo de 48\$000, que era o da sua patente effectiva de capitão-tenente da guarda costa e fazia “gastos excessivos”, isto é, superiores a esse ganho. E’ que elle não se sustentava, nem á sua familia (tinha cinco filhos), com o exiguo “quantum” com que se lhe inscrevia o nóme na folha de pagamento do erario regio. Que explorou terras, presumivelmente as da sesmaria do rio Ubituba — deduz-se da petição acima transcripta.

Nellas possuia, em 1733, além do cafetal novo, já referido, tres mil pés de cacao. O que, principalmente, lhe faltava, para manter e desenvolver essa lavoura, era sufficiente braço escravo. Achava-se “muito falta de servos” — era a sua queixa ao monarcha, e isso não significava senão que elle contava com pequeno numero de Indios captivos, incompassivel com o regular meneio da propriedade agricola.

Dahi o pedido para poder realizar a bandeira de resgate de cem casaes de selvagens do sertão amazonico. Em summa: — Francisco de Mello Palheta, em 1733, não era pobre, nem opulento; tinha medianas posses, ao que é licito inferirse dos documentos coetaneos; estava, porém, endividado; e desejava endireitar a sua situação financeira, pois que já havia dobrado, desde alguns annos atraz, o cabo de meio seculo de existencia.

Deu o governador do Estado do Maranhão parecer favoravel á pretensão de Francisco de Mello Palheta e, mediante o “placet” regio, realizou o capitão-tenente da guarda-costa, já mais cuidadoso da agricultura, do que da actividade militar, a projectada bandeira para descimento e resgate dos indios de que precisava?

Nada disso consta de documentos. E’ até possivel que, com a dilacão caracteristica da burocracia daquelle tempo, accrescida da demora das communicações entre a colonia e a metropole, já o des-

pacho, favoravel ou não, nem sequer o alcançasse vivo...

Como quer que seja, — não se limitou elle a introduzir no Brasil mudas e sementes de café. Fez-se tambem plantador da rubiacea."

Dos cafeeiros de Palheta partiriam para o Sul as mudas, de onde se originaria a quasi totalidade do immenso cafesal brasileiro.

E enquanto o café passava a constituir a maior riqueza da vasta zona do Brasil centro-meridional, no Pará, onde primeiro vicejara e fructificara, foi cahindo em abandono". "A terra roxa é que estava destinada a ser a Chanaan do Brasil, graças, principalmente, á maravilhosa planta oriental, escreve Basilio de Magalhães".

Muitos annos após o desaparecimento de Palheta, era-lhe a memoria lembrada em documento official, a proposito de nossas incertas divisas com a Guyana Franceza.

A 4 de fevereiro de 1795, escrevia o governador da Capitania de São José do Rio Negro o nome do introductor do café no Brasil.

Diz Barata em suas *Ephemerides Paraesenses*:

"4 de fevereiro de 1795 — Em officio desta data, existente no Arch. Publ. Nac., referia o governador d. Francisco de Souza Coutinho ter mandado que o capitão Manuel Joaquim de Abreu passasse ao Oyapok (sic), afim de verificar se ainda existiam nas Montanhas d'Argent (sic) os marcos de lmites, e, achando-os, fosse reconhecê-los, e fizesse lavar um termo semelhante ao que se achava na secretaria do governo do Pará, feito no anno de 1727, pelo sargento mór Francisco de Mello Palheta".

Annota Manuel Barata: "Não encontrei documento que dêsse noticia da realização ou do resultado desta incumbencia."

Muitos e muitos incidentes viriam sobressaltar a Portugal e ao Brasil a proposito desta vizinhança dos francezes ao norte do Oyapok e a sua pretensão secular á dilatação na bacia amazonica.

Traria a tomada e devolução da Guyana por Dom João VI uma serie de episodios muito causticos, e por vezes alarmantes, prenhes de graves preocupações diplomaticas, isto até os gravissimos factos de 1895, felizmente accomodados e encaminhados para a via do arbitramento de onde resultaria a estrondosa victoria

do Brasil pelo orgão de seu grande filho o Barão do Rio Branco.

Emquanto isto, da simples viagem de Francisco de Mello Palheta, e de sua lembrança providencial, decorreria a criação de uma riqueza brasileira que dous seculos mais tarde se synthetisaria na formula *Coffea Brasiliæ fulcrum*.

E no emtanto assim são as cousas humanas, até a chegada da ephemeride bicentenaria da introduccão do café no Pará, ninguém, por assim dizer, tinha presente á memoria o nome do benemerito servidor que ao paiz prestara tamanho serviço.

Vieram as commemorações de 1927 e os appellidos do Palheta tornaram-se populares, mercê sobretudo do estudo de Basilio de Magalhães.

Na miseria enorme de nossa iconographia nacional do Brasil-Colonia, nenhum elemento se encontrou, então, permittindo a divulgação dos traços physionomicos de Francisco de Mello Palheta.

Appareceu-nos comtudo um retrato na edição do "O Jornal", de outubro de 1927, "reconstituído segundo dados antigos e pesquisas feitas em documentos da epoca, pelo professor Marques Junior, da Escola Nacional de Bellas Artes". Assim, graças a esta pittoresca explicação estamos habilitados a incluir este documento na galeria illustradora da historia do Brasil... pelo methodo confuso de mestre Mendes Fradique.

Tanto temos citado a Basilio de Magalhães que mais uma vez o faremos, subscrevendo in totum os eloquentes conceitos finalisadores de sua memoria magistral.

"Quando foi que falleceu Francisco de Mello Palheta? Onde é que lhe repousam as cinzas? Quaes são os seus descendentes sobreviventes hoje?

Ahi estão perguntas que ficam sem resposta, porque até agora não appareceu quem, — com o alto interesse de uma justa homenagem ao indeslembravel paraense — precedesse a taes investigações onde fossem ellas mais facéis e frutuosas.

Em Fort-de France, na Martinica, ja existe, levantado pela gratidão daquelles ilhéos, um monumento a Gabriel de Clieu, que arrostando provações, levou para li, em 1723, a primeira muda de cafeeiro. Teceu-se em torno do feito do inditoso francez uma dupla aureola de poesia e de romance. Imortalizaram-no sisudos historifadores, inspirados épicos e novelistas imaginosos.

Pois a acção patriótica de 1727, do nosso capitão-tenente da guarda costa em nada é inferior á do capitão de infantaria da marinha franceza.

Chronistas, romancistas e poetas nella encontrariam tambem farto pabulo a sérias pesquisas, ficções prosaicas e rimas sonoras. Emquanto, porém, não vierem á tona da publicidade — não é muito de esperar-se, tome ao menos o governo do Pará, berço e talvez sepultura de Francisco de Mello Palheta, a já tardia iniciativa de erguer ali, com o auxilio da União e dos Estados enriquecidos pelo café, uma esculptura que perpetue, na alma da geração actual e das gentes porvindouras, o reconhecimento do Brasil ao

abnegado filho que, ha duzentos annos, transportou da fantastica região do "Eldorado" para as terras da Patria o caro vegetal com que não sonharam sir Walter Raleigh e os seus credulos successores.

E' divida cujo pagamento não pode e não deve ser adiado, sem que incorra o Brasil, na pécha de ingrato. E, se para solvel-a, concorrer de algum modo esta minha sugestão, por integralmente satisfeito me darei destas Investigações, pacientes, sinceras e desinteressadas (mas infelizmente lacunosas ainda, pela carencia de documentos), com que vier a ajudar melhores mourejadores da mesma seára quanto á personalidade inescucível de Francisco de Mello Palheta".



CAPITULO VII

Primordios da cultura cafeeira no Pará. Preciosos informes de Manuel Barata e Theodoro Braga

Além de Francisco de Mello Palheta, em dos primeiros que, no Pará, plantaram e colheram café, em maior quantidade, foi o abastado lavrador Agostinho Domingos de Siqueira, em suas terras do rio Guamá, conta-nos Manuel Barata, que accrescenta:

“Em carta datada de Belém do Pará, em 11 de Dezembro de 1731, e dirigida a Paulo da Silva Nunes, em Lisboa, dizia o governador Alexandre de Souza Freire: nos sitios circumvisinhos a esta Cidade, e ainda, nos quintaes della, vae já havendo muito café, e excellente, o qual tambem he genero novo na terra, de que dentro de hum ou dois annos se remetterão arrobas para Portugal, porque as arvores delle de dois tres annos dão logo fructos em quantidade” (Doc. do Inst. Hist. e Geogr. Bras.).

Pormenorizando, declara B. de Magalhães que tal documento vem citado na Revista do Instituto Brasileiro (67, 2, 83).

Refere-se o nosso douto autor aos “Papeis varios” mandados copiar entre muitos documentos por D. Pedro II, em diversos archivos portuguezes. Mas, a citação não confere com o local citado, certamente por erro de imprensa.

Em sua contribuição, *Coffea Brasiliae* fulcrum, preciosa achega para a historia do café, escreve Theodoro Braga:

“Em janeiro de 1731, chegava a Lisboa café exportado do Maranhão, emquanto do Pará chegavam 7 libras da deliciosa frutinha vermelha, como mostra do café allí plantado e colhido, e considerado de melhor qualidade que o do Levante.

A Ordem Regia de 30 de julho de 1731 recommenda a “propagação do café de que ha noticia se tem dado principio no Estado do Pará, a qual poderá ser de grande utilidade, assim a esses povos, como á Real Fazenda”, e concede, pela Resolução de 28 do mesmo mez e anno, em consulta com o Conselho Ultramarino, a liberdade de não pagar direito algum dentro de 12 annos.”

Sigamos, porém, a Barata:

“A primeira exportação que se fez, do Pará para Lisboa, foi em principios do

anno de 1732, na barca Santa Maria, em quantidade de sete libras, como amostras.

Mas a esta affirmação contesta Hildebrando de Magalhães com as próprias palavras do historiador paraense, em seus Apontamentos para as Ephemerides Paraenses.

“25 de janeiro de 1731 — A Gazeta de Lisboa Occidental, n. 4, desta data, traz a seguinte noticia: “Nos ultimos navios que chegarão do Maranhão, veio algum café, que se descobrio no Certão daquelle Estado, ainda de melhor qualidade que o do Levante; e se assegura que deste que se colheu havia carga para vinte

Pela resolução de 28 de Julho de 1731 foi o café isento de direitos por doze annos, conforme o alvará de 30 do mesmo mez e anno, primeira providencia regia conhecida sobre o producto:

“D. João, etc., Faça saber a vós Alexandre de Souza Freire, Governador e Capitão General do Estado do Maranhão, que se vio o que respondestes em Carta de 16 de Maio do anno passado, e ordem que vos foi sobre a propagação da planta da canela, e considerando o quanto será conveniente que nos meus Dominios se adiante, não só a cultura da mesma canela, mas tambem a do café, de que ha noticia se tem dado principio, a qual poderá ser de grande utilidade, assim a esses povos, como á Fazenda Real: Sou servido conceder-lhes por resolução de 28 do presente mez e anno, em consulta do meu Conselho Ultramarino, a liberdade de que estes dois generos não paguem direitos alguns dentro de doze annos; ordenando-vos ponhaes todo o cuidado e actividade em que se augmentem e estebeleção as ditas culturas: O que vos hei por muito recommendado. El Rey Nosso Senhor o mandou, etc. Lisboa, 30 de Julho de 1731 (Cod. MXX-29-47 da Bibl. Nac. do Rio de Janeiro).

Ao deixar, em Julho de 1732, Alexandre de Souza Freire a administração do Pará, escrevia de Belém ao seu soberano, lembra-o Hildebrando de Magalhães:

“Augmentei de sorte esta cidade supposta a recommendação que para este fim Vossa Magestade faz no capitulo 19

do Regimento daquelle Governo, que se acha a sua capital com perto de milhão e meio de pés de cacau manso e já com muito café."

Cita Freire Allemão, informado por Monteiro Baena, uma carta regia de 8 de Agosto de 1732, dirigida ao governador e capitão general, o chefe da esquadra José da Serra (1732-1736), em que D. João V lhe recommendava instantemente a propagação da canella e do café.

No anno seguinte, Domingos da Costa Bacellar, um dos principaes moradores de Belem, pede a El Rei "a mercê do habito de Christo e a tença porque está lavrando o melhor de 21.800 pés de cacau fructifero e 1.200 pés de café, proxima-mente descoberto no Pará". Essa sua petição é deferida no anno seguinte, com o apoio do Governõ do Estado.

Em 21 de Janeiro de 1734 entram no porto de Lisboa 5 navios do Grã-Pará levando para a Companhia Geral do Maranhão e Gram-Pará 20.000 arrobas de cacau e 3.000 de café. Nesse anno começa a ser posta em execução a isenção de direitos sobre o café e a canela, ex vi da Ordem Regia de 30 de julho de 1731.

No anno seguinte, a Carta Regia de 16 de fevereiro de 1734, remettendo por copia a referida carta de Palheta, manda que o Governador informe sobre o pedido do introductor da rublacea.

Nesse anno ainda e pela Carta Regia de 2 de março de 1734 El Rei manda que lhe seja informado sobre o que pede Domingos da Costa Bacellar, de uma mercê de habito de Christo e a tença que El Rei fôr servido attendendo ser elle um dos principaes moradores da praça de Belem, por estar elle lavrando o melhor de vinte e um mil e oitocentos pés de cacau fructifero e mil e duzentos pés de café proxima-mente descoberto".

Em 1738, allegando achar-se fazendo grande lavoura de cacau e de café em suas propriedades no rio Guamá, pede Manuel Monteiro de Carvalho autorisação a El Rei para fundar uma igreja e nomear paroco, correndo todas as despezas á sua custa, tantos eram os forasteiros que vinham alli ter.

Já em 1735 a Camara Municipal de Belém solicitava do Rei medidas proteccionistas em favor do café paraense.

E' o que testemunha um documento inedito de nossa Bibliotheca Nacional, papel que Barata parece não ter visto e do qual tomamos conhecimento graças á amizade e ao servicalismo do douto amigo Ro-

drigo Garcia. Corresponde, com diversos outros que aqui reproduzimos, á cota 1-5-3,65.

Escreve Barata:

"Em 1735 a camara municipal requereu que fosse prohibida a importação do café estrangeiro em Portugal. Reiterou o pedido em 1739 e por ordem regia de 4 de Maio de 1741 foi-lhe respondido que seria ella attendida quando a produção desse genero fosse sufficiente para o consumo.

Esta carta pensamos ser o primeiro a divulgá-la:

"Senhor,

Na era de 1735, por carta de 26 de Setembro fez presente a Vossa Magestade este Senado um requerimento dos moradores desta capitania em que pediam supplicassemos a Vossa Magestade fosse servido mandar prohibir o commercio do café dos Reynos extranhos porque o nosso fosse sempre bem reputado.

Novamente pedimos a Vossa Magestade mandallo, assim executar por ter dado em huma tão grande baixa que não recupera o trabalho que dá o cultivallo e por essa cauza vão os moradores deixando de plantar pello infimo preço porque lho pagão nessa Córte a respeito do muito que vay de fora.

Vossa Magestade determinará o que for mais conveniente ao seu Real Serviço e augmento desta republica.

A' real pessoa de Vossa Magestade guarde Deus muitos annos como estes seus vassallos não mister.

Belém do Grão Pará em Camera.

18 de Outubro de 1739. O escrivão Xavier de Souza e Ahay o fez.

Antonio Furtado de Vasconcellos, Joaquim da Costa Leitão, Francisco de Azevedo Monteiro, Ignacio Arnau Villela, João da Cunha de Thoar."

São estes os despachos annexos á apresentação da camara befennense:

"Haja vista ao Procurador da Fazenda. Lisboa Occidental, 11 de Dezembro de 1739 (com cinco rubricas).

Se os supplicantes se poudessem obrigar a sortir este Reyno do Café necessario para o seu gasto e com hum preço conveniente e inalteravel ainda se podia attender ao seu requerimento, porém como nada disto promettem nem ainda que prometerão o não de cumprir enttende se deve escuzar o dito requerimento (com rubrica).

Haja vista ao Procurador da Corôa, Lisboa Occidental, 19 de Dezembro de 1739 (com cinco rubricas).

Não me parece se despreze este requerimento mas que se consulte a Sua Magestade e seja servido mandar acrescentar os direitos do café que vier de outros dominios porque não fará conta aos Estrangeiros trazello e será esta utilidade dos vassallos. Para o que seria conveniente calcular-se o café necessario para o Reyno e mandasse informar da quantidade que em cada anno pôde remeter-se (com rubrica).

Junte a representação haja vista ao Procurador da Fazenda, Lisboa Occidental, 18 de Janeiro de 1740 (com cinco rubricas).

Escrevasse ao Governador do Estado do Maranhão que informe com seu parecer sobre esta conta dos officiaes da Camara do Pará declarando tambem o numero de arrobas de café que se poderão extrahir daquelle Estado. Lisboa Occidental, 17 de Março de 1740 (com cinco rubricas).

Numa communicação feita ao Instituto Historico do Pará e a 27 de Maio de 1927, depois publicada no *Correio do Pará* e afinal transcripta no volume 2 n. 1, do anno XVI, do Boletim do Ministerio da Agricultura, diz o Dr. Joaquim de Almeida Genú.

"Em Dezembro de 1735 o capitão Mór do Pará communicava ao governador do Maranhão e Grão Pará que a plantação do café da capitania dera margem a que se exportasse para a Costa (?) livre de direitos doze arrobas do novo producto.

No relatorio do Capitão Mór do Pará João de Almeida da Matta, que serviu como governador do Maranhão e Grao Pará, durante os annos de 1738 a 1743, no impedimento do effectivo, João de Abreu Castello Branco, lê-se que em 1740 a exportação do café do Pará ascendera a 73 arrobas".

A cinco de Abril de 1740 respondia o Rei. Antes de escrever á Camara de sua cidade de Nossa Senhora do Belém, communicava-se com o seu delegado regio.

Dom João, por graça de Deus Rey de Portugal e dos Algarves, daquem e allem Mar em Africa, senhor de Guiné etc.

Faço saber a vós Governador Capitão General do Estado do Maranhão, que os officiaes da Camara da Cidade do Pará me representaram em carta de dezoito de Outubro do anno proximo passado e que na

de 1735, por carta de 26 de Setembro me fizeram presente um requerimento dos moradores daquella capitania em que pretendiam fosse servido mandar prohibir o commercio do café dos Reynos estranhos (para) que o desse Estado fosse sempre bem reputado, e que novamente me pediram, quizesse mandar assim executar por ter dado em uma tão grande baixa que não recuperara o trabalho que dá cultivallo, cauza porque os moradores vão deixando de o plantar pelo infimo preço que lhe pagam nesta côrte a respeito do muito que vem de fóra e vistas as suas razoens me pareceu ordenar informeis, com vosso parecer, sobre estas contas dos dittos officiaes da Camara do Pará declarando tambem o numero de arrateis de café que se poderão extrahir desse Estado.

El Rey Nosso Senhor o mandou pelo Dr. Thomé Gomes Moreira Martinho de Mendonça de Pina e de Proença, Conselheiro de seu Conselho Ultramarino, e se passou por duas vias.

Luiz Manoel o fez em Lisboa (Occidental) cinco de Abril de 1740. O secretario Manuel Caetano Lopes de Lavre o fez escrever — (a.) Martinho de Mendonça de Pina e de Proença."

Este documento não parece ter cahido sob os olhos de Manoel Barata, que publica a resposta do Rei á Camara:

"D. João, etc. Faço saber a voz officiaes da Camara da Cidade de Belém do Grão Pará que se vio a vossa Carta de 18 de Outubro de 1739, em que me representaveis fosse servido mandar prohibir o commercio do Café dos Reynos estranhos, para que o desse Estado fosse bem reputado, e melhorasse este genero da baixa em que se achava, o qual, por não recuperar o trabalho que dava a cultivallo, se hiam esses moradores deixando de o plantar, pelo infimo preço por que se paga nesta Côrte, a respeito do muito que vem de fóra; Me pareceu dizer-vos por Resolução de 30 de Abril deste presente anno, tomada em consulta do meu Conselho Ultramarino, que, augmentando-se a cultura do Café, e remessa delle para o Reyno, em quantidade sufficiente, terei attenção ao vosso requerimento. El Rey Nosso Senhor o mandou, etc. Lisboa, 4 de Mayo de 1741."

Informando á Corôa, escrevera um pouco antes o Capitão General João de Abreu Castello Branco.

"Senhor: A planta do café costuma produzir ao segundo e terceiro anno, e, ainda que ha poucos que entrou nesta ca-

pitania, poderia estar com grande augmento se conservasse o preço que teve ao principio, ou a que bastasse para pagar o trabalho dos que o cultivão, mas, como se pôde presumir que os Inglezes, que se não descuidam em Maximas de Negocios comessaram a baratear este genero em Lisboa, em ordem a dezanimar as nossas culturas de café pello prejuizo que podiam cauzaar ao grande commercio que delle fazem dos portos do Levante, parece ser muito conveniente prohibirse a entrada do café estrangeiro, porque os Inglezes, se se lhes for difficultando o levarem ouro de Portugal, elles mesmos serão precizados a levarem, com os mais generos, o café para dar sahida ás fazendas das suas manufacturas as que hé o seu primeiro e seu principal interesse.

Isto he o que se me offerece informar nesta materia por Vossa Magestade assim o ordenar. E quanto á quantidade que a terra produz de café, acho por estimativa dos praticos que serão neste anno quatrocentos para quinhentas arrobas, porém, como esta conta não pôde ser exacta, nem ainda depois de carregados os Navios se poderá averiguar de mais perto na caza das Indias aonde entra todo o café que aqui se embarca. V. Magestade mandará que for servido.

Belém do Pará, 3 de Setembro de 1740

— (a.) João de Abreu Castello Branco.”

Pittorescos são os diversos commentarios que se annexam a estes papeis. Provêm dos informadores do monarcha.

“Este requerimento não me parece que por hora está em termos de se lhe deferir, porque nos consta não ha a certeza necessaria do café que vem do Maranhão nem alguma da importancia do que neste Reyno se consome. E assim entendo que para nesta materia se tratar com mais instrução se deve ordenar ao Provedor da Caza da India, donde entendo vay todo o café a despachar, que, depois de ouvir os officiaes da mesma caza, informe sobre a pretensão dos officiaes da Camara, declarando qual he a importancia do café que huns por outros annos vem do Maranhão e qual a que se traz do Levante e que consumo tem hum e outro (com huma rubrica).

Ao Ministro Diogo de Mendonça Côrte Real, escrevia o secretario do Conselho Ultramarino, Manuel Caetano Lopes de Lavre a 22 de Fevereiro de 1741:

“O Concelho me ordena remeta a V. S. a carta inclusa dos officiaes da Camara da capitania do Pará, em que pedem a prohibição da entrada do café neste Reyno, vindo pellas mãos dos Estrangeiros,

para que seja o seu mais bem reputado e informação que se pediu sobre esta Materia ao governador do Estado do Maranhão para V. S. por serviço de Sua Magestade queira interpor sobe elle o seu parecer, declarando o numero de arrobas de café que vem do Estado do Maranhão e tambem o numero de arrobas que do dito se despacham todos os annos vindos do Levante para á vista de informações de V. S., se poder fazer presente a S. Magestade a referida materia.

Deus guarde a V. S. muitos annos Secretaria, 22 de Fevereiro de 1741.”

Alguns dias mais tarde, da Casa da India e a 3 de Março de 1741, respondia o Ministro a Lopes de Lavre:

“Vi a proposta da Camara de Grão Pará, de 18 de Outubro do anno de 1739 e a informação que sobre elle deu o Governador do Estado do Maranhão, de 3 de Setembro do anno passado incluza, e me parece que o Conselho deve consultar esta materia a Sua Magestade para que o mesmo Senhor seja servido mandar prohibir a entrada do café nestes Reynos e que se tome por perdido todo o que nelles entrar, procedendo-se contra as pessoas que o introduzirem com as penas impostas na Ley de prohibição da entrada de Vinhos, agoas ardentes e servejas do anno de 1710, admittindo somente a despacho o que vier do Maranhão e da Azia, nos navios de Sua Magestade e de seus vassallos por que nas naus da India sempre vem algum.

O café que hoje vem do Maranhão basta para o consumo deste Reyno, porque este anno vierão quatrocentas e vinte arobas e se este genero tivesse melhor reputação viria constante abundancia que sahiria para os Reynos Estrangeiros que em Lisboa se não gasta outro café senão o do Maranhão he sem duvida porque os Estrangeiros que comerceam nesta Côrte em café o mandão vir do Levante e vendem em lugar deste o que vem do Maranhão fazendo-lhe somente o beneficio de o deixarem envelhecer fora da casca pella grande utilidade que tirão deste commercio comprando aos nossos Homens de Negocio o arratel deste genero a 100 e 120 réis para o venderem em Logeas e Cazas de café a 300 rs. e a mais algumas vezes.

He certo que depois que principiou a vir este genero do Maranhão comessou a diminuir a entrada de café do Levante e Martinique nestes ultimos dous annos de 1739 e 1740 com grande excesso como

consta dos Livros do despacho desta Caza da India porque em ambos não veio mais de vinte e nove quintaes, tres arrobas e dezeseite arrateis.

Nesta ultima frota que chegou do Estado do Maranhão viria muito mais cafés do que das quatrocentas e vinte arrobas acima referidas, se os Lavradores do Pará não estivessem já desanimados de verem a perda que tem na cultura deste genero pello pouco preço que lhe dão em cada arratel e se hirá pendendo (sic) de todo se Sua Magestade não lhe der o remedio de prohibir o que vem do Levante e Martinique, porque os Estrangeiros tem feito todas as diligencias por arruinaarem o café que vem do Maranhão e he sem duvida que esta conquista poderá dar tanta abundancia que os mesmos estrangeiros não se servirão de outro porque este não passa pela Linha. Conserva-se muito tempo e pode mais facilmente transportarse a outras partes sem corrução, custa mais barato e he tão bom como o da Mocha e melhor que os de Martinique, o que V.Mcê. fará presente no Conselho.”

Este documento ultimo traz preciosas novidades. Assim nos parece que contradiz bastante os dados de Genú sobre a exportação de 1740.

Consta-nos aliás que este autor tem muito mediocre autoridade. Tambem supre o papel acima citado as lacunas de Barata e é sobretudo interessante para a historia do café em Portugal.

Ficamos por elle sabendo que o consumo annual do Reino em 1741 era inferior a 420 arrobas, a 7 saccas das nossas de hoje!

Vendia-se o arratel a 100 e 120 réis (arratel ou libra equivalia a 459 grs.), o que daria á arroba um preço de 2\$800 a 3.000 réis. Deixava a revenda lucros de 100 a 200 por cento! E já impingiam os mercadores café do Brasil como se do Oriente fosse.

O final da carta é que insinua a extrema fraqueza dos conhecimentos geographicos do Ministro de Estado, que em materia de latitúdes claudicava notavelmente.

Continúa Barata:

“O requerimento da Camara do Pará foi por fim deferido pela resolução de 6 de Junho de 1743, mandava vigorar pela ordem regia de 12 do mesmo mez e anno, assim concebida:

“D. João, etc. Faça saber a vós Governador e Capitão General do Estado do Maranhão, que attendendo a que os mo-

radores deste Estado se vão deixando da cultura do Café pela grande baixa que tem dado o preço em razão do muito que dos portos estrangeiros se introduz neste Reyno, de sorte que por esta causa não podem os ditos moradores recuperar o trabalho, que tem em cultivar este genero, e por ser conveniente reputalo e dar toda a providencia necessaria nesta materia. Fui servido ordenar por resolução do meu Conselho Ultramarino que se execute a minha resolução de nove de Março de mil setecentos trinta e nove, pela qual prohibo o despacho aos generos da Asia, em que entra o do Café, que não vierem nas naus da India; do que vos aviso, para que tenhaes entendido esta minha real determinação que fareis publicar em todo esse Estado para que chegue á noticia dos moradores delle.”

A isenção dos direitos requerida pela municipalidade belemnense teve prorogação por dez annos pela regia resolução de 18 de Abril de 1747 e provisão de 1º de Maio do mesmo anno, conta-nos Barata.

Pelo alvará de 29 de Janeiro de 1748 foi ainda prorogada por outros dez annos.

Refere Freire Allemão: “Em Dezembro de 1748 requereu o Senado da Camara do Pará ao Ministerio: venham mais navios buscar carga, porque é grande a quantidade dos generos e se está perdendo muito cacau, café, etc.”

Em 1748 eram cultivados no Pará mais de setecentos mil cacauieiros e dezeseite mil pés de café. Em Dezembro do anno seguinte a frota do Pará entrou no Porto de Lisboa com um carregamento de 4.835 arrobas desse genero, além de outros, segundo consta da *Gazeta de Lisboa* de 29 de Dezembro de 1750.

Ouçamos, porém, ainda a Theodoro Braga em seu excellente trabalho:

Em 1762 ordena o Governador e Capitão General Manoel Bernardo de Melo e Castro (25 de Janeiro) ao Ouvidor General “que fizesse correycão geral na villa e que nestas em que se fizesse correycão fossem convocados os juizes ordinarios, vereadores, procurador da Camara, director, Nobreza e povo para em accordão lançarem taxas justas e racionaes nos generos comestiveis, obras de officina, de mecanica, posturas que determinassem as plantações, por cada um dos moradores, de arvores de fruto e as de cacau e café nas terras que bem o produzissem, que se ponham nomes nas praças e nas ruas na forma que se acostumam nas po-

voações civilizadas, que as casas se edificuem com uniformidade e rectidão e que se cerquem os quintaes”.

A Carta Regia de 19 de Janeiro de 1768 prorogou por mais outros 10 annos a isenção dos direitos do café de produção do Estado do Gran-Pará e Maranhão.

Em 3 de Janeiro de 1779, o desembargador José Feijó de Melo e Albuquerque, fazendo uma relação do que ha no Estado de Gran-Pará, entre outras cousas interessantes, diz o seguinte: “No 57 do Directorio se estabeleceu que o Dizimo de Cacau, Salça e Café, com differença dos mais generos, fosse pago pelo Comprador na occasião em que o embarcasse para este Reino. . . O Estado do Pará gasta muito café e tambem cacau e de ambos os generos vai muita parte para Matto Grosso e Maranhão e sertões de Piauhy e depois do descobrimento da navegação do Rio de Janeiro, Bahia e Pernambuco para o Pará e destas para aquellas capitancias, tem passado por alto muitas parcellas daquelles quatro generos (oleo de cupahuba, manteiga de tartaruga, café e cacau), em cujos dizimos tem sido prejudicada a Fazenda Real.”

Ao ser nomeado Governador e Capitão General do Pará D. Francisco de Sousa Coutinho, o Secretario de Estado de Ultramar, Martinho de Melo e Castro, envia-lhe, a 22 de Abril, em forma de Regimento, varias ordens e instrucções; e entre estas a que diz: “Para se poder comprehender o disposto na dita condição 2.ª do Contrato das Maunças, se deve advertir que antes de 1755 e da existencia da Companhia do Pará, todo o commercio de exportação da Capitania reduzião aos generos e drogas do sertão, taes como o cacau, o café, a salsa e o cravo fino e grosso.”

E assim desenvolveu-se progressivamente o cultivo e a produção do café no Pará durante o seculo XVIII e principios do seculo seguinte, até que a descoberta e a immediata applicação da borracha, assim como a rapida e facil colheita, dando um immediato resultado, grandemente remunerador, forçaram o afastamento da cultura do café e das demais culturas necessarias, acabando, desse modo, por fazel-o desaparecer totalmente do quadro das produções economicas do Pará.

Na sua tão conhecida *Viagem e visita do Sertão*, em 1762 e 1763, teve D. Frei

João de São José Queiroz o ensejo de se referir á exportação do café paraense em seu tempo.

Ao cruzar a foz do Parù, lembra em seu relatorio que as serras, ao longo do rio, têm muita salsa medicinal, passando por dar o melhor cacau do Estado do Maranhão.

“O cacau dando-lhe repetido suadouro é tão bom como o decantado de Caracas, pertencente ao Rei Catholico.”

Proseguindo a viagem, escreve:

“Pelas 11 horas procuramos terra para jantarmos á sombra do arvoredo, que alcançámos debaixo de bem copadas e altas coaxandubas. Esta arvore não menos vistosa pela folha larga e tesura do tronco, é notavel pelo leite que se lhe tira, e é excellente para vomitorio, e tambem para extinguir lombrigas e para diarrhéas.

Porém, como ainda não perdemos de vista a serra e cacau, não nos devemos escusar de dizer que hoje é um grande ramo de commercio deste Estado, assim do que se cultiva, como do que a terra produz expontaneamente sem beneficio da cultura, e expõe a quem o quizer colher.

A Companhia de Commercio do Pará e Maranhão, estabelecida em Lisboa, levou este anno perto de oitenta mil arrobas de cacau e café, muitas de cravo e salsa, quantidade de oleos, assucar, couros e tambem preciosos páos. A companhia tem sido muito util, e mettendo escravatura d’Africa (que devemos suppôr captiva em justa guerra, visto que não ha distincção de gentio para com Deus, e o direito natural e das gentes é o mesmo em toda a parte) deu grande allivio á terra, que por falta de servos se arruinava.

O Rei Fidelissimo tem privilegiado a companhia concedendo-lhe unicamente o negociar para o Estado, da mesma sorte que á companhia do Maranhão, levantada em 1682, se concedeu por semelhante estylo e idéa para a duração de vinte annos, sendo principaes socios Caldas e Jansen, riquissimos negociantes daquelle tempo.”

Passando por Faro avistou-se o bispo, pela primeira vez, com uma lavoura de anil, o que o levou a estas considerações:

““Encontramos, pela primeira vez, a planta do anil, e sabemos ser muita em parte deste Estado, capaz de produzir um grande ramo de commercio, mas se

a negligencia é tanta, que não se acha arroz para comprar, dando-o a terra sem cultura, por se não resolverem a mandal-o colher, que se deverá esperar?

Milagre nos parece ir ao cacau alguém, que pela maior parte é algum reinol ou de extracção do reino. Por varias vezes se intentaram fabricas de anil, e nisto se interessaram pessoas de credito, a que animaram esperanças: porem não sei por que principios se desvaneceu o intento. Novamente um Gonçalo José, natural de Lisboa e morador no Capim, senhor de engenho, intenta nova fabrica, e tem grandes campos de anil, planta que feita uma vez é para toda a vida, porque reverdece todos os annos: veremos os effectos."

Explicando o que a seu ver constitua a raiz dos vicios do Brasil faz o prelado uma série de considerações, terminada pela quadrinha que Capistrano de Abreu achava deliciosa em sua expressividade synthetica.

"Assentando que a raiz dos vicios no Brasil é a preguica, para que concorre muito o clima, o Demônio que perdeu a graça, e não a natureza de substancia intellectiva, mede com conhecimento especulativo e pratico as inclinações, os climas e as circumstancias todas, para influir.

Não dorme, sem embargo que até elle na America se nos representa como o outro de Alexandria, descansado, unicamente observando como ermo, affectando estar ao sol, sem mais cuidados. Nenhuns parecem ter communique no Estado: havendo réde, farinha e cachimbo, está em termos. A frugalidade da mesa pôdeassar se fosse coherente o beber; e quanto ao mais é expressão vulgar a da seguinte endecha ou trova:

Vida do Pará

Vida de descanso;

Comer de arremeço,

Dormir de balanço".

Em 21 de janeiro de 1765 entraram naquella mesmo porto cinco navios do Pará conduzindo tres mil arrobas do grão da rubiacea. (Os Portuguezes em Africa Asia, America e Occania Lisboa, 1850, vol. 7 p. 235).

Valendo-se de numerosas fontes taes como a Correspondencia dos Governos do Pará com o Governo da Metropole, os Livros de Balanço Geral do Commercio do Reino de Portugal com os seus dominios e nações estrangeiras organiou Manuel

Barata um quadro sobremodo informativo e extenso das principaes exportações do Pará de 1773 a 1818. Por sua vez, Almeida Genu' apresenta outro que tem algumas divergencias com o do douto escriptor.

Assim aponta para os annos de 1800 uma pequena differença 4.900 em vez de 4.900 para 1810: 2.534 em vez de 2.498 e pretende ter sido a exportação de 1790 arrobas 3.695 quando Barata declara não ter dados para a avaliar.

Em relação aos preços medios ha duas differenças notaveis.

1780 — 2\$840 (Genu') — 2\$000 a 2\$400 (Barata).

1800 — 2\$630 (Genu') 4\$400 (Barata).

1810 — 1\$940 (Genu'): 3\$200 (Barata).

E' este o quadro de Genu':

1735	arr. 12 a rs. 1.800
1740	arr. 73 " " 1.950
1750	2384 ' " 2.600
1760	2647 " " 2.780
1770	3700 " " 2.800
1780	3122 " " 2.840
1790	3695 " " 2.500
1800	4900 " " 2.630
1810	2534 ' " 1.940
1820	4173 " " 4.000

Segundo Barata, além dos productos principaes, cultivados ou colhidos nas mattas, café, arroz, algodão, cacau, o Pará tambem exportava os seguintes artigos, de sua industria, secundarios: assucar, aguardente, cravo fino e grosso, canela, salsaparrilha, puchiri, toros e pranchas de madeiras diversas, couros seccoos, salgados e cortidos, anil, oleo de copaiba e de iandiropa, urucu, algodão em fio, summauma, mel, tapioca, castanha, cebo em pão, guaraná, manteiga de tartaruga, sabão, gomma copal, breu, chocolate, etc.

Muitos desses generos eram tambem exportados para algumas das capitamias e depois da abertura dos portos do Brasil ao commercio das nações estrangeiras (1808), para algumas nações. Não encontrou o pesquisador porém dados sufficientes e preciosos sobre essas exportações, limitando-se á exportação para Portugal, por si só bastante, para dar idéa da antiga producção agricola paraense.

Declinou novamente a lavoura cafeeira do Pará ante as vantagens da industria extractiva. Tratando da agricultura paraense, escreveu Ayres de Casal, em 1817, que, naquella capitania, eram as terras

apropriadas "á mandioca, legumes, canna, café, cacau. Uma unica referencia faz ao cultivo da rubiacea em Monte Alegre.

Já em 1862 não produzia o Pará o necessario para o seu consumo, diz-nos M. Barata, importando annualmente mais de 20.000 arrobas do Ceará e da Bahia. Estava em 1870 completamente extincta a sua cultura.

Falando do Pará em 1792, dizia Raynal que esta cidade fôra durante muito tempo apenas o emporio de riquezas selvagens vindas do interior das terras.

Afinal graças a alguns negros importados havia sido possível fazer crescer em seus arredores um pouco algodão que de-

pois era manipulado alli mesmo, alguns pés de canna que davam maus productos convertidos em aguardente. Cultivavam-se para a exportação o café, arroz e cacau.

Com o monopolio sustentado por um governo enganado ou corrupto o porto outrora visitado por 13 e 14 navios só recebia 4 ou 5.

O valor da exportação cahira e a pouco mais de 600.000 libras francezas só apenas encarecido pelas madeiras.

Avaliava-se, aliás, a população do Pará em 4.128 brancos, 9.919 negros escravos e mulatos livres e 34.844 indios.

No Maranhão cultivavam-se arroz e algodão parecia haver futuro para o anil. O urucu' dava esplendido producto.

Quadro da exportação dos principaes generos paraenses em largo periodo que abrange as ultimas decadas coloniaes, segundo Manoel Barata

ANNOS	CAFE		CACAU		ARROZ		ALGODÃO	
	ARROBAS	LIBRAS	ARROBAS	LIBRAS	ARROBAS	LIBRAS	ARROBAS	LIBRAS
1773.....	14.273	24	58.784	26	935	37	—	—
1774.....	141	2 5/8	4.112	3 1/2	7.163	25	60	—
1775.....	4.464	12	72.908	—	19.480	27	21	25
1776.....	5.792	4	58.407	5	27.873	13	879	10
1777.....	3.542	31	6.907	—	40.346	19	2.053	—
1778.....	6.579	3	60.152	29	29.473	10	3.386	11
1779.....	4.513	18 1/2	57.884	16 1/2	89.236	5	6.155	3
1780.....	3.122	15	60.395	27	107.252	31	3.912	6
1781.....	2.858	6	40.490	25	96.791	28	8.572	15
1782.....	—	—	—	—	114.895	3	7.315	11
1783.....	—	—	—	—	73.116	16	7.188	7
1784.....	1.796	14	100.776	24	118.604	28	6.608	14
1785.....	1.683	20	34.877	21	84.681	2	4.908	17
1786.....	1.282	10	84.128	19	83.849	4	3.795	2
1787.....	—	—	—	—	136.022	—	4.212	5
1788.....	—	—	—	—	85.521	11	5.718	8
1789.....	—	—	—	—	96.140	31	4.743	3
1790.....	—	—	—	—	—	—	—	—
1791.....	—	—	—	—	—	—	—	—
1792.....	—	—	—	—	—	—	—	—
1793.....	—	—	—	—	—	—	—	—
1794.....	2.811	19	79.721	39	103.503	3	7.832	—
1795.....	—	—	—	—	—	—	—	—
1796.....	4.042	—	48.116	—	46.880	—	12.666	—
1797.....	3.576	—	120.995	—	90.171	—	7.974	—
1798.....	5.019	—	94.367	—	59.618	—	8.341	—
1799.....	3.224	—	84.302	—	46.417	—	11.569	—
1800.....	4.903	—	127.181	—	90.836	—	15.930	—
1801.....	2.562	—	64.475	—	39.172	—	10.931	—
1802.....	4.793	—	145.669	—	65.467	—	14.040	—
1803.....	—	—	—	—	—	—	—	—
1804.....	—	—	—	—	—	—	—	—
1805.....	—	—	—	—	—	—	—	—
1806.....	—	—	—	—	—	—	—	—
1807.....	—	—	—	—	—	—	—	—
1808.....	—	—	—	—	—	—	—	—
1809.....	—	—	16.465	—	8.248	—	—	443 1/2
1810.....	2.498	—	105.213	—	83.944	83.944	—	4.449
1811.....	4.174	—	65.266	—	98.968	—	3.426	1/2
1812.....	1.544	—	97.834	—	146.216	—	6.531	—
1813.....	—	—	85.533	—	107.766	1/2	3.978	—
1814.....	—	—	177.643	—	162.486	—	5.141	—
1815.....	—	—	145.275	—	162.486	—	8.509	—
1816.....	1.074	—	125.827	—	128.351	1/2	12.215	—
1817.....	4.531	—	125.956	—	219.819	—	221.758	—
1818.....	4.267	—	101.627	—	161.642	—	11.827	—

Não ha dados para este ano. Interrompeu-se a exportação para Lisbôa por causa da invasão franceza

Medias dos preços dos generos apresentadas por Barata:

A N N O S	CAFÉ		CACAU		ARROZ		ALGODÃO			
1780.....	2\$000	2\$400	1\$400	1\$500	1\$700	1\$800	4\$000	5\$000		
1782.....	—	—	—	—	\$640	7\$00	7\$500	8\$500		
1783.....	—	—	—	—	\$640	\$750	5\$000	8\$500		
1784.....	2\$600	4\$000	1\$500	—	\$740	\$800	4\$800	5\$000		
1785.....	4\$000	4\$200	1\$500	1\$800	\$800	1\$000	5\$600	6\$600		
1786.....	4\$200	3\$600	1\$800	1\$600	1\$000	\$900	\$760	6\$600		
1787.....	—	—	—	—	\$640	\$700	7\$200	8\$000		
1788.....	—	—	—	—	\$550	\$640	6\$400	8\$500		
1789.....	—	—	—	—	\$550	\$640	4\$000	6\$000		
1790.....	—	—	Não ha dados para este ano							
1791.....	—	—	Não ha dados para este ano							
1792.....	—	—	Não ha dados para este ano							
1793.....	—	—	Não ha dados para este ano							
1794.....	2\$560	—	1\$400	1\$000	1\$700	\$500	\$600	4\$500	4\$000	
1795.....	—	—	Não ha dados para este ano							
1796.....	3\$410	—	—	2\$090	—	\$638	—	5\$610	—	
1797.....	3\$200	3\$500	1\$800	2\$000	2\$300	\$640	\$720	\$800	5\$800	5\$500
1798.....	3\$500	—	—	2\$200	—	\$800	—	6\$800	—	
1799.....	4\$000	—	—	3\$200	—	\$800	—	7\$000	—	
1800.....	4\$400	—	—	2\$400	—	\$850	—	7\$200	—	
1801.....	4\$100	—	—	1\$900	—	\$800	—	\$6720	—	
1802.....	1\$700	—	—	\$1150	—	\$975	—	4\$760	—	
1803.....	—	—	Não ha dados para este ano							
1804.....	—	—	Não ha dados para este ano							
1805.....	—	—	Não ha dados para este ano							
1806.....	—	—	Não ha dados para este ano							
1807.....	—	—	Não ha dados para este ano							
1808.....	—	—	3\$000	—	—	1\$750	—	6\$400	—	
1809.....	Não ha dados para este ano. Interrompeu-se a exportação para Lisboa por causa da invasão franceza									
1810.....	5\$200	—	1\$800	—	—	\$800	—	4\$800	—	
1811.....	3\$000	—	1\$500	—	—	1\$250	—	2\$880	—	
1812.....	1\$600	—	\$900	—	—	1\$600	—	2\$200	—	
1813.....	—	—	1\$200	—	—	1\$200	—	3\$600	—	
1814.....	—	—	1\$600	—	—	1\$000	—	1\$000	—	
1815.....	—	—	2\$000	—	—	1\$200	—	4\$400	—	
1816.....	2\$400	—	2\$000	—	—	\$300	—	5\$600	—	
1817.....	2\$400	—	2\$000	—	—	\$900	—	6\$000	—	
1818.....	4\$800	—	2\$000	—	—	1\$100	—	8\$735	—	

Dados interessantes sobre a balança do commercio entre o Reino e o Pará, segundo Barata:

A N O S	IMPORTAÇÃO DO PARÁ	EXPORTAÇÃO	SALDO
1800.....	628:494\$650	418:379\$989	210:144\$661
1801.....	294:725\$183	194:394\$695	100:330\$488
1805.....	646:907\$222	625:614\$527	21:292\$695
1810.....	338:675\$791	156:300\$511	182:375\$280
1811.....	336:899\$300	153:724\$230	183:175\$070
1812.....	360:305\$600	222:511\$760	137:793\$840
1813.....	303:545\$593	253:431\$450	50:114\$143
1814.....	512:788\$270	379:833\$470	132:854\$800
1815.....	234:378\$050	146:564\$060	87:813\$990
1816.....	559:274\$285	496:058\$365	63:215\$920
1817.....	640:707\$459	444:012\$170	196:583\$289
.....	615:272\$713	615:114\$990	157\$723

CAPITULO VIII

A propagação da cultura cafeeira no Pará. Absurdas versões rebatidas. Pizarro e Southey. Rectificação de Padberg-Drenkpol. Pesquisas de Joaquim Caetano, Rio Branco, Manoel Barata e Theodoro Braga

Parece absolutamente indiscutível que o cafeeiro não se introduziu no Brasil, nos seus dois primeiros seculos de colônia, tanto mais quanto, Portugal, até fins da centuria seiscentista, ignorou, por assim dizer, a existencia do café.

E' a tal respeito o testemunho de Bluteau irrecusavel: Em 1712, começava o uso do café a se propagar em Portugal, affirmou, categorico, em seu *Diccionario*, o patriarcha illustre de nossa lexicographia.

Dois autores de antanho, um brasileiro, Pizarro, e outro alienigena, Southey, concederam, contudo, muito maior antiguidade ao café em terras brasileiras.

No tomo VII das *Memorias historicas do Rio de Janeiro*, impressas em 1822, avança monsenhor Pizarro:

“O Café... apesar de ter sido transplantado da India para o Brasil, onde principiou a prosperar, foi, contudo, mandado arrancar por el-rei D. Manuel, para conservar o commercio com a Asia, impondo a pena de morte aos que tratassem da sua cultura e progresso.”

A este verdadeiro disparate oppoz o douto Freire Allemão a mais exacta contradicção.

“Basta ver que quando el-rei D. Manuel falleceu, em 1521, ainda o café não era conhecido na Europa, não podendo, portanto, ser objecto de commercio.

Evidentemente, Monsenhor Pizarro interpretou mui de ligeiro uma passagem da carta do Padre Antonio Vieira a Duarte Ribeiro de Macedo, datada de 1675, que é a seguinte:

“Ha muitos annos que sei se dá no Brasil a pimenta, e quasi todas as outras drogas da India, como se experimentou no primeiro descobrimento; e el-rei Dom Manuel, por conservar a conquista do Oriente mandou arrancar todas as plantas asiaticas com lei capital que ninguem as cultivasse; e assim se executou, ficando sómente o gengibre, que, como é raiz, dizem no Brasil, se mette pela terra den-

tro; mas ainda assim se conserva a prohibição, e se toma por perdido”.

Reinou o Rei Venturoso sobre o Brasil de 1500 a 1521. Jámais cogitou de nelle fazer uma fundação agricola. Nem poderia quasi te-lo executado. Como, pois, recommendaria o plantio de uma arvore cujos frutos nem eram ainda conhecidos, sequer, na Europa e tinham restrictissimo consumo na propria Arabia?

Esse caso de Pizarro é typicamente de um quandoque bonus e nem devemos, com elle, perder mais tempo.

Veremos, porém, dentro em breve, quem ao nosso ver, induziu o escriptor fluminense em erro.

Commentando tal factio, escreve Moura Brasil, em sua monographia *A Lavoura no Livro do Centenario*, alguns conceitos realmente criteriosos.

“Pizarro não nos pôde merecer muita confiança, apesar de ser um dos historiadores dos que mais detalhadamente escreveram sobre coisas do Rio de Janeiro.

Em assumptos ecclesiasticos, á primeira vista, parece que deva merecer inteiro credito; entretanto, verifica-se que cometeu erros não pequenos. No prologo de sua obra, elle, por assim dizer, sangra-se em saude, dizendo que os cartorios do palacio da Conceição lhe foram completamente vedados.

Quanto a acontecimentos profanos, são innumerados os erros cometidos por Pizarro, que, embora muito investigador, não poude analysar os documentos esparsos, que, pouco a pouco, vão sendo descobertos.

Bem avisado andou o Dr. Vieira Fazenda, quando lembrou a conveniencia de nova edição de sua obra, expurgada de erros, commettida a uma commissão de competentes”.

Ha talvez ahí excesso de severidade mas muita asserção judiciosa.

Southey, recordando que o governo portuguez se achava totalmente absorto pelos negocios da India e não podia pensar no Brasil, declara que D. Mancel del-

xou a sua grande colonia americana como terreno maninho. Por cerca de trinta annos, accrescenta, ainda depois da descoberta foi descuidado o paiz."

Mas o proprio Southey (tomo I, pag. 453 da traducção de Luiz Joaquim de Oliveira e Castro annotada pelo Conega Joaquim Caetano Fernandes Pinheiro) abonando-se no manuscrito das Noticias do Brasil e referindo-se ao anno de 1581, escreve:

"Descobri-se ultimamente na Bahia, chá (o paico do Paraguay e do Perú) de que diz o autor do manuscrito se poderá tirar grande lucro. Tambem ali cresce o café.

A menção que se fez destes artigos, numa época em que eram tão pouco conhecidos na Europa, que talvez nem os nomes se lhe tivessem ouvido além das fronteiras de Portugal, tornou-se digna de nota e mostra quão cedo haviam os portuguezes adquirido os costumes do Oriente".

E' completamente falsa a illação do celebre poeta inglez, historiador do Brasil. Basea-se em sua completa insciencia dos factos da propagação do café na Europa.

Analysando estes factos, á vista da insiistencia com que procurou revive-los um autor contemporaneo de autoridade historica, aliás diminuta, aduz Padberg Drenkpol brilhante argumentação.

Recorda, de inicio, o douto autor germanico quanto o Snr. Henrique Silva, a discorrer sobre a **Introdução do cafeeiro no Brasil** lançou insustentavel proposição ao afirmar que o cafeeiro era conhecido dos portuguezes antes de 1563, millesimo da publicação da celeberrima obra de Garcia de Orta: **Colloquios dos simples e drogas e cousas medicinaes da India**.

Nessa obra antiquissima reeditada pelo grande Varnhagen, affirma, ha referencias ao café".

"Concordando perfeitamente no alto apreço dado á importante publicação do velho medico-botânico Garcia de Orta impressa em Goa 1563, depois de quasi trinta annos de pacientes observações feitas na India, sentimos não encontrar nella referencia alguma ao café; nem na alludida edição de Varnhagem (1872), nem na bella reproducção, sabiamente annotada pelo conde de Ficalho (Lisboa, I, 1891 e II, 1895), nem no resumo latino da obra, feito pelo doctissimo Clusius (int. 94!) e editado repetidas vezes, em

1567, 74, 79, 82, 84, 93, 95 e 1605, sob o titulo "**Aromatum et simplicium aliquot medicamentorum apud Indos nascentium historia, primum Lusitanica lingua a D. Garcia ab Horto conscripta**".

A unica explicação possivel da referencia imputada a Orta seria que alguem folheando o livro de leve, tivesse entendido café, onde (no Colloquio XII) se Tala em capur ou cafur dos arabes, que não é outra coisa senão camphora.

Na realidade, o bom Garcia de Orta, não mencionando nem café nem chá, apesar da sua minuciosidade em descrever tudo quanto vira ou ouvira na flora indiana, é uma testemunha classica do pouco interesse dos portuguezes de então pelo que não parecia directamente negociavel, falta lastimada aliás pelo proprio Orta no começo de sua obra".

Voltando ao topico de Southey, resuscitado pelo Sr. Henrique Silva, rebatê-o Padberg magistralmente. Nem melhor poderia ser dito:

"A verdade implacavel nos obriga a discordar. Já incute suspeitas o evidente engano de Southey tocante ao chá, dado como indigena na Bahia e, segundo uma nota appensa, tambem no Haity, Paraguay e Perú e identificado com o chá da China..

Sabemos hoje perfeitamente que ali só se poderia falar de chá em sentido lato, duma das muitas plantas de que se usa uma infusão semelhante (v. Hartwich, pag. 447 s, onde da America se enumeram quasi 50 especies).

O ponto principal, porém, é o seguinte: Cita Southey, á margem, como fonte dessa indicação, as "**Noticias do Brasil**", pt. 2, c-44, manuscrito a que se refere tantas vezes em todo o I vol. da sua Historia (v. na trad. port. pag. 64 ss. 146 nota, e especialmente pg. 445) alegando no nosso texto ainda explicitamente "the author of this manuscript".

Este autor não é outro senão o celebre Gabriel Soares de Souza que, tendo voltado em 1584, para a Europa, depois duma residencia de 17 annos na Bahia, concluiu, após tres anos, em Madrid, seu encyclopedico "**Tratado descriptivo do Brasil em 1587**", impresso em 1851 no tomo XIV da Revista do Instituto Historico e Geographico Brasileiro, commentarios do benemerito Francisco Adolpho de Varnhagem (2.^a ed. 1879).

Mais de vinte codices serviram para a reproducção fiel do texto, sem se ter achado, no entanto, o original nem o codice

de Southey (pag. VII da dedicatória do livro).

Uma comparação cuidadosa das citações do historiador inglês com o texto reproduzido revela, porém, que o manuscrito fornecido a Southey por seu tio, em Portugal, deve ter differido bastante, principalmente também na disposição dos capítulos da segunda parte.

Assim se torna difficil indicar sempre a correspondência exacta, parecendo, todavia, o capítulo 44, citado por Southey ser o c. 77 do texto impresso, "que trata de algumas folhas proveitosas que se criam no matto" falando caété, capara, etc. .

Seria possível (quandoque bonus dormita Homerus!) que Southey houvesse tomado essas plantas por chá (tea) e café, enganado por alguma semelhança dos nomes, talvez, ainda maior no seu codice.

A não ser isso, só nos resta por explicação que o copista tenha acrescentado nesse lugar do manuscrito uma menção posterior de chá e café, caso nada raro na historia dos codices. O que é certo, é que em todo o "Tratado descriptivo de Soares não se acha nenhuma allusão a chá ou café, falhando assim o fundamento do dito Southey. .

Não ha o que acrescentar nem retirar a esta lição absolutamente magistral do erudito escriptor.

Apontando um caso frisantissimo (tomo I da obra do historiador inglês), mostra Padberg que a historia do café de Southey é um caso particular a se incluir na generalidade abrangida pelo velho proloquio do Scribae detestabile genus. . .

Foi o consciencioso historiador britânico victima do erro ou da fantasia malevola, ou desleal do copista de Gabriel Soares num codice que teve, infelizmente, em mãos. Caso semelhante levou Eduardo Prado a maltratar dura e injustamente Felix de Azara.

Nada mais exacto do que os argumentos com que encerra Padberg o incidente, de modo irrespondível:

"Vem comprovado isto pelo silencio sobre o café e chá também em outra descripção do Brasil naquelle tempo (1584), a do nobre jesuita Fernão Cardim, cujos escriptos, elucidados por mestres como Baptista Caetano, Capitano de Abreu e Rodolpho Garcia, foram reunidos sob o titulo "Tratados da terra e gente do

Brasil", em lindo volume, edição da livraria J. Leite, Rio de Janeiro, 1925.

Parece fóra de duvida que, se realmente houvesse então café e chá no Brasil, não teriam elles escapado a Cardim, que, em uns dez capitulos, trata das plantas desta terra.

O mesmo se deve dizer de todos os outros que escreveram sobre a nossa flora ou agricultura, até o seculo XVIII, como notadamente os primeiros naturalistas do Brasil, Marcgraff e Piso, do tempo da invasão hollandeza. Com effeito, seria descabido pensar que tenha havido cafeeiros no Brasil sem que delles jámais se fizesse menção alguma em tantas relações officiaes e particulares, em tantas cartas de missionarios e colonos, em todos os documentos emfim de mais de dois seculos do Brasil colonial". Borges de Barros, Visconde da Pedra Branca, escrevendo em 1812, n"O Patriota", contava que, por tradição, se sabia ter vindo o cafeeiro de Cayenna ao Pará.

Freire Allemão, homem de vasta cultura, publicando na Revista do Instituto (tomo XIX, 1856) a sua erudita memoria Quaes são as primeiras plantas que hoje se acham acclimatadas no Brasil? nada diz de Palheta e refere o boato de que, muito provavelmente, teria o cafeeiro entrado no Pará entre 1723 e 1728.

Em 1860 era Burlamaque (Conselheiro Frederico Leopoldo Cesar Burlamaque, 1803-1866), quem, na substanciosa Monographia do cafeeiro e do café, relatava haver sido introduzido o café no Brasil por um desertor "que pudera ausentar-se da colonia franceza, e roubar este verdadeiro pomo do jardim dos Hesperides sem a protecção do amor".

Em 1879, publicava Paulo Alegre, filho do illustre Santo Angelo, a sua Monographia do café, "bella obra" como com exacção a classifica Padberg. E nella não soube porém indicar o papel nem o nome de Palheta que, em 1884, Peckolt lembrou, embora com enorme desvio chronologico (1760 em vez de 1727).

Redigindo em 1720 a sua Chronica da Companhia de Jesus da Missão do Maranhão, descrevia o Padre Domingos de Araujo, com grande minucia, todas as producções de Maranhão e da Amazonia. Nella não se encontra, affirma Moura Brasil, uma só palavra que, de longe, se refira ao café, o que prova que, naquella época, era o genero arabico ainda desconhecido no nosso Extremo Norte.

O primeiro que nos parece ter tido conhecimento exacto do papel de Francisco de Mello Palheta no episodio da introdução do café no Brasil, foi Joaquim Caetano da Silva, cujas palavras já são conhecidas do leitor. Os grandes estudos de Rio Branco a proposito da questão do Amapá, trouxeram tambem viva luz sobre a figura do introductor do café no Brasil. Assim succedeu igualmente em relação ás descobertas de Capistrano, Rodolpho Garcia e, afinal, a exhaustiva me-

moria de Basilio de Magalhães, synthese dos demais trabalhos.

Em 1915, imprimindo a sua erudita **A antiga produçção e exportação do Pará** ainda mais chamou Manoel Barata a atenção sobre a personalidade e os serviços de Palheta.

E a Theodoro Braga coube a fortuna de narrar e documentar o caso, até então ignorado, do papel importantissimo que a João da Maya da Gama coube como factor da introdução do cafeeiro no Brasil.

CAPITULO IX

Depoimentos coloniaes sobre a cafeicultura na Amazonia. O Padre João Daniel. O ouvidor Ribeiro de Sampaio. Considerações de Ferreira Reis. Depoimentos de Alexandre Rodrigues Ferreira.

Vejamos, porém, alguns depoimentos antigos sobre a cafeicultura na Amazonia.

A Francisco Adolpho de Varnhagen se deveu a iniciativa de se encetar a publicação de volumoso codice da nossa Bibliotheca Nacional o *Thesouro Descoberto no Maximo Rio Amazonas*, por elle feito inserir no tomo II da *Revista do Instituto Historico Brasileiro*.

Preciosissimo, d'elle dizia o futuro Visconde de Porto Seguro "obra gigantesca", já uma parte, a quinta fora impressa na *Imprensa Regia* do Rio de Janeiro em 1820.

Relatava Varnhagen que os originaes ao seu dispor se compunham das quatro primeiras partes sabendo-se da existencia em Evora, da sexta, por informação do douto Joaquim Heleodoro da Cunha Rivera, bibliothecario da rica livraria eboracense.

A autoria de tal manuscripto é do jesuita João Daniel, durante dezoito annos missionario na Amazonia. Dalli partira preso para ser encarcerado na fortaleza de São Julião da Barra de Lisboa, onde compuzera o manuscripto.

Em 1767, remettera-o a seu irmão, pae do bibliothecario Fr. Gregorio, franciscano. Este d'elle herdando, offereceu-o ao celebre arcebispo de Evora, Dom Frei Manuel do Cenaculo Villas Boas.

Dahi a existencia naquella cidade, da sexta parte do *Thesouro*. A *Revista do Instituto Brasileiro* em vez de publicar a obra na integra, só inseriu a parte segunda nos tomos 2 e 3, em 1840 e 1841. E em 1878 (!) a sexta parte. Até hoje não sabemos se as demais partes foram impressas, mas pensamos que não.

A quinta, a que se imprimiu em 1820 constitue verdadeira raridade bibliographica. Cuida sobretudo dos meios necessarios á povoação e augmento do Rio Amazonas ("Amazonia").

"Depois de tratar dos cereaes e do incremento da cultura da mandioca, occu-

pa-se, no capitulo II "de huma nova praxe para a cultura da maniba".

Aconselha ahi, aos apaixonados da farinha de pau, que dispuzessem de gente e arvores para a plantação da euphorbia- cea a tratar de cacauaes e cafesaes "e mais plantamentos dos mais preciosos generos do Amazonas, porque só assim poderiam as colheitas annuaes pagar o insano trabalho dos roçados".

Documentando o caso, lembrava o Padre João Daniel que numa chacara da Companhia, onde se plantava mandioca, apesar de ter olarias, engenhos de aguardente, officinas de ferreiro, de tecelagem e fabricação de canoas, a exploração do cacaual e do cafesal apenas dava para as despesas. Annos houvera em que o saldo da fazenda apenas attingira um cruzado novo (480 réis).

"Se não tivesse o cacau, o café e as officinas e só cultivasse a mandioca, onde ficaria a receita ?

Grande apologista da cultura do cacau, dizia o jesuita: "Será para todos hum bom thesouro e se não vejamos: dado que cada anno façam do roçado duzentas braças para os plantamentos que se costumam da mandioca, arroz, milho, tabaco, convertidos os seus terrenos depois em plantamento de cacau disposto como costumava de dez em dez palmos, fazem o numero de quarenta mil pés e já nestes quarenta mil ficam quarenta mil cruzados".

Em dez annos, só em cacau, teria o agricultor quatrocentos mil cruzados de fundo. Mas o theobroma queria terras humidas e alagadiças, e as que tinham por baixo o barro tabatinga. Assim, nas demais fossem plantadas plantas preciosas como café, cravo, salsaparrilha puxer., guaraná, canella. O melhor era ter lavoura variada como, por exemplo, cacau, café, cravo e salsa.

"*Verbigratia*", dizia nosso autor, dispondo em duzentas braças (em quadra) quarenta mil craveiros em áreas iguaes

se disporem outros tantos cafeeiros, canelleiros, fazendo assim hortensens aós mais preclosos haveres do sertão'.

Recommendava João Daniel, e muito, também, a cultura do algodão. E reiterava as recommendações sobre o aproveitamento dos terrenos dos mandiocaes, respondendo ás objecções dos que allegavam os fortes dispendios de custeio do cacaual.

"O trabalho dos roçados e da preparação do terreno é o mesmo que costumam fazer para as roçadas da maniba; está só a ponto na conservação do dito terreno, he o mesmo que costumão fazer para as roçadas; e fazem no terreno os plantamentos.

É assim não necessitão de mais gente e de mais operarios que os acostumados. A razão hé que dão mais trabalho que lucro he tão futil como se dissessem que lucro de huma quantia he menos do que o trabalho que nella tem o quinteiro.

Porque demos que hum cacaual v. g. de mil pés só dá no anno cem arrobas de cacão (ha annos em que dará para cima de seiscentas) he pouco lucro, para hum morador que com elle não gasta nada? He pouco sim, não a respeito do trabalho, mas a respeito da ambição com que logo os habitantes do Amazonas querem ser ricos no primeiro anno, embora que na Europa pedissem huma esmola para viver!"

O cafesal este era muito menos dispendioso, no dizer do jesuita. "As plantas do café ainda têm menos trabalho a se plantarem, e se conservarem, porque, a principio, basta se fazer a sua sementeira ou plantamento e sem precisão de pacoveiras nem vigilancia para diante do lagartão ou hervas de passarinho porque não tem esses inimigos.

Só si tem alguma impertinencia as suas colheitas em razão de ser mais miuda a sua fruta, e por ser necessario descasca-la o que costumão fazer em pilões.

Mas tão bem é trabalhado de pouca monta, que ninguem regista pelo custo, especialmente attendendo ao muito que fructifica, pois sempre está com fructo. hum já maduro, outro em botão, outro em flôr; emfim tudo vae da boa ou má sementeira".

No capitulo IV "De modo mais facil de se augmentarem as preclosas riquezas do Amazonas, com grande conveniencia não só dos particulares como de todo o Estado", trata o Padre João Daniel da

questão dos transportes, capital naquella immensa região lacustre.

Se os governantes da Amazonia quizessem ver em poucos annos augmentado o seu imperio, usassem de melhor economia: desterrassem de vez as canoas de sertão fazendo applicação dos Indios em quaesquer outros operarios para augmentar seus sitios e quintas e tornarem-nos em grandes fazendas.

Fizessem hortensens as riquezas das mattas e veriam como em seis annos seriam tantos os fructos e haveres do Amazonas, que lhes não poderiam dar transporte os maiores barcos.

Incutissem aos moradores da região, seus jurisdicionados, boas idéas, e logo se veria aquella riqueza apontada e fatal, acompanhada de quietação, paz e socego com augmento dos brancos e dos indios do Estado. Não se empenhariam as casas dos particulares, não se arriscariam os seus gastos, não padeceriam os Indios e não se despovoariam as Missões: o empenhamento no cultivo da mandioca era absolutamente deploravel, chamava o bom jesuita.

Prohibidas as montarias ao sertão, medida essencial, deveriam os indios da repartição serem distribuidos pelos moradores, que não tinham escravos sufficientes, de accordo com as leis.

Mas bastaria que assim se procedesse até que houvesse um numero de braços sufficiente para se fazer em cada sitio, grande roçado, comprehendendo lavouras de milho, arroz, algodão, fumo e tambem alguma mandioca. Para isto, bastariam quatrocentas braços em quadra, o que tomaria sessenta dias mais ou menos.

É esperando a secca das madeiras derubadas, os Indios machadeiros voltassem ás suas aldeias ou a prestar serviços a algum outro agricultor. Ou o primeiro fazendeiro os occupasse em trabalho para os ter promptos na occasião das coivaras, no caso em que as mattas não andassem bem, as quaes feitas e acabadas tambem as sementeiras, poderiam voltar para as suas aldeias, o que tomaria quatro mezes. Enquanto estas cresciam, se faziam as searas, semeassem os brancos em grandes canteiros, ou por entre as searas, cacau, café, canella ou cravo.

Ao cabo de trez mezes, em que já taes searas estivessem de vez, procedessem á colheita. Para esta operação era sufficiente o morador e sua familia, se acaso não conseguissem adjutorio, ao passo que com a cultura do aipim tornava-se neces-

sario ter sempre bastante gente. O algodão com a sua sombra, protegia os pequeninos cacaueiros, sem necessidade das bananeiras.

No anno seguinte, nova area de quatrocentas braças em quadra, seria preparada para os serviços dos cereaes, deixando-se ás primeiras para o cacau plantado regularmente e já agora em condições de vicejar.

Com delirante optimismo, prophetisava o Padre João Daniel:

"Com esta industria podem continuar nos mais annos, emquanto tiverem terras; mas dou-lhes que só o façam nos primeiros tres annos, sendo tudo cacau, e que reservem mais terras para sementeiras e sustento preciso: "Nos tres annos, sendo tudo cacau, fazem uma fazenda, que já dá cinco contos de réis, ou mais, de cacau, e já no quarto ou no terceiro para o quarto, hão de principiari a pagar as primeiras plantas e cultivar no sexto. Já todas as plantas dos primeiros tres annos hão de fructificar. Façam isto todos os brancos do Rio Amazonas, que eu lhes seguro riscos e inconvenientes das canoas do sertão e que já no sexto anno avultarão tanto as suas riquezas, que só lhes poderão dar transporte numerosas fro-tas.

Porém, para melhor seguirem essas riquezas, não seja só o seu cuidado para a cultura do cacau, mas tambem se estenda aos mais generos do Amazonas, v. g., occupando as primeiras quatrocentas braças do primeiro só cacau, no segundo rogado do segundo anno, café, no terceiro, cravo, no quarto, canella, no quinto, salsa, e assim pouco a pouco, e mais riquezas do sertão."

Nova serie de ponderações criteriosas expende o ignacino, sob fórma de advertencia ás autoridades. Assim, lhes sugere, além da prohibição das montarias ao Sertão, que se repartissem terras sob a promessa formal de sua utilização, fossem concedidos indios trabalhadores por prazo jámais excedido de seis annos, e isto mesmo pelo lapso maximo de tres mezes em cada um destes annos.

Fosse nomeado um Superintendente geral desta repartição, exercendo-se severa fiscalização e concitando-se a observancia das leis agrarias.

Premios incentivadores dos esforços dos agricultores se concedessem, como, por exemplo, a esperanza do alargamento das concessões territoriaes. Afinal, que se obrigasse os maus lavradores a renunciar ás terras se, ao cabo de seis annos, as deixassem incultas, dando-se as a quem as

pudesse cultivar. Assim, se reprimiria a singular ambição dos individuos que pretendiam ter latifundios por mera vaidade, deixando enormes tratos de terra inteiramente desaproveitados.

A experiencia da longa estada no Amazonas levava o Padre João Daniel a ultimar os seus considerandos por um conselho aos lavradores.

Fossem as terras firmes e altas, reservadas ao cravo, a salsa, a canella, as mais humidas ao cacau; as alagadiças os cereaes, embora optimas tambem para a theobroma. Mas, muito mais adequadas ao arroz, como se comprovava da existencia de enormes arrozaes nativos nos lagos da Amazonia.

Tratando do café, expendia o jesuita:

"A planta do café foge dos alagadiços, e quer terra secca, e he huma das mais estimadas plantas pelo muito que carrega, e fructifica logo no segundo ou terceiro anno, e, por isso, deve levar huma das primeiras atensões aos lavradores do Amazonas; nem para se colher he necessario apanhal-o das arvores. Basta conservar-lhe limpo o terreno e de quando em quando varrer, alimpar do chão os fructos cahidos e, deste modo, se fazem com mais facilidade as suas colheitas."

Como vemos, era o custeio do cafesal recommendado sob a fórma dos mais rudimentares processos.

Ultimando as suas instrucções, lembrou o loyolista aos confrades, e a todos os missionarios em geral, que elles proprios tratassem de fazer plantações desses generos coloniaes, procurando, por exemplo, logo encetar as lavouras numa area de mil braças quadradas.

Não tivessem o minimo receio de que, ao cabo de tres ou quatro annos, lhe faltassem haveres com que pudessem fazer seus provimentos e acudir ás necessidades dos indios. Com os recursos da nova industria, muito mais vantagens teriam do que com as montarias do sertão, cujos productos saham muito caros aos pobres autochtonos e eram muito contingentes.

Embora só incidentemente cuide o Padre João Daniel da cultura cafeeira na Amazonia, não deixa de ser documento de notavel importancia para o estudo da propagação da rubiacea no Brasil este opusculo da quinta parte do Thesouro descoberto no rio maximo Amazonas, escripto, sobretudo, com o fito de se fazer a propaganda da lavoura do cacau e combater a da mandioca, que devia ser des-terrada do Amazonas como mais pernicioza que util aos seus habitantes.

Contra essa, lançava o nosso autor sete argumentos, ao seu ver, capitaes.

Curiosas as restricções do missionario, inimigo acerrimo da farinha de pau.

Terminando as objecções dictadas por tal antagonismo e certo de que eram convincentissimas, irrespondiveis, exclamava: "Vejam se não merece a farinha de pau huma total deixação para sustento ordinario!"

Bastava que de tão pernicioso trabalho ficasse o pouco necessario para amostra de alguns escaldados e alguns outros usos extraordinarios."

Pouco se tem publicado sobre o café no territorio do immenso Amazonas, quer quando dependencia do Pará, quer depois de constituida a Capitania de São José do Rio Negro.

Na excellente *Historia do Amazonas*, por Arthur Cesar Ferreira Reis, obra realmente digna de apreço, colhamos alguns dados, dos que foram colligidos, com o maior afincio, pelo erudito autor, em differentes pontos.

A agricultura, nos tres primeiros decennios da capitania, continuação da que os carmelitas iniciaram, teve regular desenvolvimento devido, principalmente, ao incitamento do ouvidor Sampaio e do general Pereira Caldas. Constava de anil, café, tabaco, algodão, cacau, arroz, milho, feijão, canna de assucar e maniba. Dava para o consumo interno. Do café, anil, cacau e tabaco, os colonos faziam alguma exportação para Belém. Em 1785, seguiram para Lisboa 13 arrobas e 9 libras de anil; em 1786, 80 arrobas; em 1787, 180. Em 1785, foram exportados, para Belem, 1.200 arrobas de café e 1.600 arrobas de tabaco, cultivado em Serpa, Borba e povoações do Rio Negro.

O ouvidor Ribeiro de Sampaio recenseou, em 1775, a produção da Capitania, encontrando estes algarismos: — 12.086 1/2 arrobas de cacau, 470 de café, 295 1/2 de salsa. Havia 220.920 pés de café, 90.350 de cacau, 47.700 de tabaco, 870 de algodão. Alexandre Rodrigues Ferreira, só em cinco pontos do Rio Negro, em 1787, verificou 810 arrobas de café, 295 de cacau, 29 de algodão e 176 de tabaco. A cultura da terra, assim comprehendida, lutava, no emtanto, com varios embaraços, que, na observação do naturalista Alexandre Rodrigues Ferreira, eram a resultante da indolencia dos nativos, de hostilidade do gentio, da falta de braços, da preocupação constante de colher os productos naturaes, mais co-

nhecidos por drogas do sertão, da pro-sapia dos portuguezes, que se não balxavam a taes mistéres, da ignorancia dos bons methodos e de outras de meñor importancia.

Optimo quadro, e o mais suggestivo, dá-nos o escriptor amazonense tão ver-sado nas cousas da sua terra, das condições do commercio e da industria do Amazonas, no ultimo quartel do seculo XVIII:

"A industria, de lado o fabrico de tecidos de algodão, que o general Pereira Caldas criou, era toda manufactureira. Reduzia-se ao preparo da manteiga, das banhas e dos ovos de tartaruga, occupação da gente do Solimões, porque prohibida, terminantemente, com as especies do Rio Branco, de accordo com o bando de Tinoco Valente, em 1778, á salga do pirarucú; a objectos de louça, confeccionados nas quatro olarias que funcionavam no Logar da Barra, em Moura, Barcellos e Poiares; a pães de guaraná, trabalhos dos Maués; á aguardente de canna e mel, obtidos em toscos engenhos; á rédes de algodão e de folhas de Miriti; a cujas, chapéos de palhinha, ralos, tintas de carajurú e caá-piranga, farinhas, feculas de anil, produzidas em varios estabelecimentos montados no Rio Negro.

O commercio operava-se em larga escala. A Capitania importava de Belém pannos de algodão, arroz, sabão, azeite de andiroba, aguardente comestiveis. Fazendas e utensilios domesticos vinhão do reino. Exportava os productos de sua lavoura e industria e as taes drogas do sertão — breu colhido em Ayrão, salsa dos affluentes do Rio Negro, piassava do Mariá, Ixié e Curicuriaá, muirapinima, murapiranga, páo roxo, páo amarello, puxuri, balsamo de umeri.

O breu chegou a valer \$640 a arroba, depois de purificado; a salsa 6\$000; o puxuri, 6\$400; o pote de manteiga de tartaruga, 1\$000 em Barcellos e 3\$00 em Belém; as manqueiras, quando enfeitadas, até 8\$000; os ralos, \$160 cada um; os pães de guaraná, 1\$000 por libra; o tabaco, 4\$000 a arroba; o café, 2\$600 a arroba.

Esses productos eram levados a Belém em botes de meia coberta, gastando na viagem entre trinta a quarenta dias. Empregavam-se outros typos de embarcação, mas, para o transporte de passageiros. Com Matto Grosso, o commercio não tinha grande animação, porque Cuyabá

mantinha relações directas com Belém. Restringia-se, por isso, ao guaraná.

O caminho continuava sendo o Madeira. As difficuldades apresentavam-se innumeradas no trecho das cachoeiras; os negociantes gastavam-se cerca de quatro mezes para transpor-as. A carga das canoas lá eram alliviadas em varios pontos e transportada por terra.

Tambem naquelles immensos territorios não havia senão um mínimo esboço de povoamento.

A população da Capitania constava de indios, a maioria, portuguezes, paraenses, maranhenses, africanos e mamelucos. Os portuguezes, porção pouco elevada, do Minho, Algarves, Traz os Montes, Alentejo e Entre Douro, tinham chegado nas commissões de limites: paraenses e maranhenses, eram commerciantes e sertanistas; os africanos constituíam a porção mais insignificante; os mamelucos resultavam do cruzamento entre brancos e indios, protegidos pelo alvará de 4 de abril de 1758. Ribeiro de Sampaio, em 1775, especificava assim a população: 936 brancos, 193 africanos, 10.620 indios aldeados. Barcellos contava 161 moradores brancos, 56 africanos e 725 indios.

Essa gente toda alimentava-se da caça, da pesca e dos productos naturaes, que os indios ensinavam a aproveitar em vinhos saborosos. A cozinha européa desprestigiava-se dia a dia.

A vida da capitania concentrava-se por assim dizer, no rio Negro, mormente em Barcellos. As villas dos outros rios proseparavam lentamente. No valle do rio Negro, em 1725, contavam-se 6.934 almas; no baixa Amazonas, 909; no Solimões, 3.532; no Madeira, 365. O Lugar da Barra sahía da obscuridade, crescendo desde a sexta decada do seculo XVIII, com o contingente trazido do Ixié, pelo principal Mathias da Costa, e o do criminoso Manoel Dias Cardoso, que, uma vez perdoado por D. José I, alli se veio estabelecer, em companhia de duzentos indios obedientes á sua palavra.

Nome de grande prestigio entre os dos antigos viajantes portuguezes da Amazonia, é o do ouvidor Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio, que fez diastadas viagens pelos grandes rios da immensa bacia do Rio Mar, e deixou-nos preciosas notas sobre estas jornadas.

Irrita-se Pinheiro Chagas porque o Instituto Historico Brasileiro fez incluir Ribeiro de Sampaio entre os nossos com-

patricios illustres. Assim sendo, observa, Alexandre de Gusmão não deve ser tido á conta de brasileiro e sim de portuguez, visto como sempre viveu em Portugal, onde tanto se salientou.

Deixemos de lado, porém, estas trivialidades e vejamos quem era o illustre magistrado itinerante.

Nasceu Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio em Miranda do Douro, a 12 de Agosto de 1741, sendo filho do capitão de ordenanças Luiz Ribeiro de Sampaio. Seguiu o curso da universidade de 1757 a 1762, anno em que se formou na faculdade de leis. Leu no desembargo do Paço, em 1764 e em 1767 foi despachado juiz de fóra e provedor da fazenda real da capitania do Pará, logar que exerceu até 1772, anno em que foi despachado ouvidor, provedor da fazenda real e intendente de agricultura da comarca do Rio Negro, onde esteve até 1779, voltando á Europa, no principio de 1780. Obteve, então, ser despachado provedor da comarca de Miranda do Douro, criando ahi a conservatoria da fabrica de sedas de Bragança e formulando o seu primeiro regulamento.

Em 1794, foi despachado desembargador da Relação do Porto, e, em 1800, entrou para desembargador da Casa da Supplicação. Elegeu-o seu socio a Academia Real de Sciencias de Lisboa. Morreu entre os annos de 1812 e 1814.

A unica obra que publicou foi em 1780, uma memoria sobre as ruinas do Mosteiro de Castro d'Avelans.

Deixou grande numero de obras manuscritas. Destas publicaram-se posthumas as seguintes, que nos interessam especialmente:

Diario da viagem que, em visita e correição das povoações da capitania de São José do Rio Negro, fez sendo ouvidor e intendente geral da mesma capitania nos annos de 1774 e 1775 (Impressa em 1825)..

Appendice ao mesmo diario:

Extracto da segunda viagem em visita e correição das povoações da capitania de S. José do Rio Negro, fez como Ouvidor e Intendente geral da mesma capitania nos annos de 1772 e 1774 (Sahiu na Revista do Instituto Historico Brasileiro, tomo I).

Relação Geographica e historica do Rio Branco da America Portugueza, que compoz, sendo Ouvidor da Capitania de S. José do Rio Negro (no tomo 13.º da mesma revista).

Mostra em todas estas obras, grande erudição, principalmente em jurisprudência e nos Diários das viagens conhecimento exacto das terras brasileiras.

A 3 de Agosto de 1774, sahio Ribeiro de Sampaio Barcellos, Rio Negro abaixo, passando por Poiares, Carvoeiro e Moura.

A 13 de Setembro, seguinte, estava em Silves, no formoso lago de Saracá, acerca do qual escreve:

“Pelo lago estão semeadas muitas ilhas de terra firme, e elevadas, por cuja causa fazem elegante perspectiva. Em huma dellas, á raiz de huma collina, está situada a villa, olhando para o oriente. Estende-se por toda a sua elevação, e quasi rodeada de agua. Superior lhe fica outra collina mais elevada, que por estar estofada de altos e espessos bosques, lhe fórma agradável corôa. São estas ilhas fertilissimas para todo o genero de plantações. A que mais se dedicação os seus habitantes he o tabaco, que passa por excellente. O algodão he finissimo. As margens dos seus canaes serião proprias para o cacao e café, plantações até aqui desprezadas, mas que agora principião a cultivar; nortoque não terão grande augmento, até que se não extingua o gentio Mura, que costuma assaltar as rossas das visinhanças. Tem sómente hum descoñto a terra, que he a formiga, que costuma destruir as lavouras feitas nas capoeiras, isto he, nas terras, em que já se cortou mato tem novamente crescido.”

De Silves foi a Serpa, subindo pelo Madeira até Borba.

Do grande affluente meridional do Amazonas diz que seu verdadeiro descobrimento fôra feito por Palheta em 1725.

Voltando ao Solimões, attingiu a foz do Purús, vendo muitos caucuaes sylvestres pelo percurso.

Navegou Ribeiro de Sampaio até Tabatinga e suas paginas estão apinhadas de informes preciosos e pittorescos.

Quando esteve entre os cambebas aldeiaços em torno de S. Paulo de Oliveira, annotava:

“Dos Cambébas aprenderão as mais nações, e igualmente os do Pará, a fabricarem a celebre gomma, ou resina elastica, chamada vulgarmente leite de seringa, porque daquella gomma se fazem; e tambem outras obras, como botas, sapatos, chapéos, vestidos, etc., que tudo he impenetravel á agua.

Chegado á Fortaleza da Barra do Rio Negro, cellula mater da cidade de Manãos, seguiu o ouvidor para Moura, da qual diz:

“Compõe-se esta villa das nações Manãos, Carayás, Coeuana e Juma, e de varios moradores brancos, que se applicão á cultura do café e cacáo, sendo ella huma das mais bem povoadas desta capitania. Destas nações he muito famosa a Carayás, antigamente guerreira, antagonista da nação Manôa.”

Do Rio Negro passou Sampaio ao Rio Branco, e, a tal proposito, escreve umas paginas sensatas e interessantes sobre o El Dorado, da qual acaba affirmando:

“Em fim, o lago Dourado, se existe me persuado, que he somente, nas imaginações dos hespanhoes, que tenho noticia certa ainda actualmente fazem diligencia pelo achar; mas, na verdade, esta materia só deve ser tratada pelo modo allegorico e ironico, com que della escreveu hum author famoso Mr. de Voltair (sic): *Candide ou l'Optimisme*.

Voltando a Barcellos, que então era a capital da Capitania, cruzou por Moreira, á margem do Negro. A tal proposito escreve:

“A' uma da tarde de 17 de fevereiro (de 1765) chegámos ás terras firmes que principião a elevar-se pela sua margem meridional, e na verdade são muito agradaveis por todas estarem cheias de rossas, que continuão até o lugar de Moreira, ao qual chegamos pelas oito horas da noute.

Occupa este logar huma bellissima situacão na mesma margem austral do Rio Negro. Concorre para a fazer vistosa a largura do rio despido de ilhas.

He habitado de muitos moradores brancos, que se applicão á cultura do café e cacao, de que já tem bem estabelecidas fazendas. A's nações de indios que o habitão, são Manãos e Baré. As terras das suas vizinhanças são tambem muito proprias para a mandioca; posto que presentemente huma incrível multidão de porcos do matto destruisse quasi inteiramente as rossas sem se lhe poder atalhar.

Pelas oito da manhã de 19 diz Sampaio: “Sahimos deste lugar, e continuamos a viagem seguindo á dita margem austral, tambem muito vistosa, por se achar cheia de fazendas de café, e cacáo; depois de meio dia deixamos a margem, e entramos a navegar por hum canal de rapidissima correnteza.

Tinhamos deixado a mesma margem o rio Uarirá, que tem as suas fontes proximas ao rio Japurá, e he composto de muitos e extensos lagos. Foi antigamente habitado da nação Manáo, e daqui princí-

piava a estender-se por huma e outra margem do rio até á ilha de Timoni.

Com feliz viagem, continuada ainda por entre ilhas, chegamos ao meio dia á villa de Thomar.

Em Thomar muitos moradores brancos se applicavam a "lucrosas culturas de café e cacão.

Da grande figura de Alexandre Rodrigues Ferreira (1756-1815) muito já se tem dito, mas ainda não ha obra publicada que, realmente, traduza a altura exacta dos meritos no naturalista illustre para quem tão madrastra foi a sorte. Tornou-o Destino victima de clamoroso caso de sic vos non vobis, como é demais sabido, em virtude do que Lfê trouxe a invasão franceza em Portugal, no anno de 1807, e a falta de consciencia de Geoffroy Saint Hilaire.

Do valor deste scientista largamente se occupou Goeldi e ha magnífica synthese na noticia que o douto Rodolpho Garcia lhe consagrou em sua *Historia das Explorações scientificas no Brasil*.

Referindo-se á demarcação das fronteiras hispano-americanas da America do Sul, escreve:

"Ao expor summariamente os mêmoráveis serviços que os demarcadores prestaram ás Sciencias em fins do seculo XVIII, somos levados a relatar, de igual modo, trabalhos da outra expedição scientifica, que, coetaneamente opetou na bacia amazonica.

Referimo-nos ás explorações que o Dr. Alexandre Rodrigues Ferreira levou a effeito de 1783 a 1792, "em continuas e perigosas viagens pelas dilatadas capitánias do Pará, Rio Negro e Cuyabá, conforme reza a portaria de 8 de Julho de 1794, em que D. Maria I lhe fez donativo do habito de Christo com 60\$000 de tença.

Era o primeiro vassallo portuguez, salienta a mesma portaria, que exercitava a empresa de naturalista, encarregado de observar, acondicionar e remetter para o Real Museu da Ajuda os productos dos tres reinos, animal, vegetal e mineral, sendo igualmente incumbido de todo o genero de observações philosophicas e politicas sobre as differentes repartições e dependencias da população, agricultura, navegação, commercio e manufacturas".

No *Diario da Viagem Philisophica pela Capitania de São José do Rio Negro com a informação do estado presente*, da autoria do emerito bahiano encontra-

mos diversas referencias ao café, algumas de alta importancia.

Escrevendo de Barcellos, sobre o Rio Negro, a 17 de janeiro de 1786, dizia:

"A agricultura dos indios consiste em maniba e algum café; assim esta gente não é tão falta, como se pensa, das idéas de interesse.

O ponto está em da nossa parte sabermos fomental-as.

Vêm que o café é genero lucrativo para os brancos, e elles, que já hoje estimam a camisa de bretanha com punhos, o calção de tafetá encarnado, o chapéo á nossa moda, sob pena de não irem á missa nos dias do preceito, quando se envergonham de não terem a tal farça, elles, digo eu, não deixam de trabalhar o que podem, e o que se lhes permitte, para a adquirirem.

Fallo dos indios aldeados nas povoações aonde nasceram, e observaram desde pequenos a policia portugueza. Os moradores brancos avançam a algum cacau arroz, algodão, milho, feijão, etc., o consumo, porém, de suas lavouras consiste igualmente na maniba e no café.

Nas terras da costa fronteira é, que cultivam o cacao, porque nellas tambem é, que se dá melhor.

Contudo, pasados dois annos, sobrevem o lagartão que o mata; a maniba, o arroz, e o milho dão-se bem e o café nasce, cresce, e fructifica, mas não tanto como em outras partes esta qualidade de terra é de sua natureza alagadiça; as aguas das chuvas ficam nella estagnadas, e conservando-se alli, tanto pela natureza da argila, como pela posição do terreno, vão apodrecer as raizes da planta.

Donde se seguiu, que não só o café, mas tambem a maniba do anno passado, foram colheitas menos vantajosas; porque João do Rosario, que no outro anno havia colhido 52 arrobas de café, no anno que findou apenas colheu 10, Joseph Estevam de Brito, que havia colhido 20, então colheu 10, Custodio Maximo, que tinha colhido 16, então colheu 9.

Ora, ainda que a chuva, demasiada e intempestiva, não obrasse immediatamente sobre as raizes das plantas como deve obrar nas terras alagadiças, e como provam que obrara as poucas raizes de maniba, de outros modos diminua a fructificação; apodrecendo os rudimentos dos fructos minados quebrando os pedunculos das flores, e levando o polen que vivifica o fructo.

A mesma terra, que no inverno é alagadiça, com o sol do verão esgreta, e se atorroa, e só á força de braços ou de instrumentos, que não ha, se esboroa e se mobiliza. Para evitarem o demasiado calor, costumam abrigar os cafezeiros á sombra dos ingazeiros.

O arroz por outra parte padece o inconveniente de ser devorado pelas arauanas, que são certos passaros como os melros do reino.

O expediente, que lá tomam os lavradores, nem se pratica nesta colonia, nem ha forças nem autoridade prudencial bastante para obrigar aos brancos misturados com os indios, a que obrem como brancos e não como indios. Occasiões tem havido, em que as mesmas roças de maniba tem sido destruidas afinal por uma innumeravel multidão de porcos, que alli chamam talaçus.

A somma total da colheita do anno passado, consta do segundo mappa junto; nem ha homens nem animaes para as lavouras; pela primeira vez que estive na povoação, haviam apenas duas vaccas, um garrote e um carneiro, que bem perseguidos eram das onças; o mato está lenge da povoação, e as onças tão pouco atrevidas, que não ha muito tempo que os rapazes deram fé de una, que estava de noite á porta do director. Já agora em Jaeniro ficavam recolhidas onze cabeças que eram dos moradores, e estavam na villa de Thomar.

O meu juizo a respeito da agricultura do logar é, que o que a terra pôde produzir de maniba, arroz, feijão, e milho, e ainda de algodão e café, é sem conta, mas o que de facto, produz é muito pouco, porque o trabalho a fazer é muito, e a preguiça muito mais; porque os esforços dos que não são preguiçosos encontram a falta de braços do que necessitam; porque dos pretos, que entram no Estado não se fiam alguns aos lavradores capazes de os pagar, como Vossa Excellencia fez, fiar, para esta capitania, durante o seu governo, no intuito de promover a cultura e manufactura do anil; porque os poucos indios, que ha são incessantemente distrahidos para o serviço das expedições regias; porque os que nellas andam empregados, e nellas dezzertam ou morrem, não são substituidos por outros novamente descidos".

Pensavam aliás os moradores que lhes valia muito mais a pena a cultura do ar-

roz, do café e do algodão do que a do anil.

Aliás a grande Tavoura da zona era a da mandioca. Em Thomar, cultivava-se café, pouco cacau, poucos cereaes. O café produzia bem e os cacauzeiros, quando chegavam á altura de seis palmos.... (1m,32) o lagartim os destruiu.

O café carregava bem quando a estação lhe era favoravel. Em 1784 correa mal. Em Larnalonga um Domingos Vaz Nogueira possuia soffrivel cafesal, os indios dispunham de um outro cafeeiro, os cereaes eram "mera curiosidade dos moradores".

Officiando de Barcellos, a 19 de Fevereiro de 1786, relatava Ferreira que o director da aldeia india de S. Izabel a que visitava "chorava não ter gente para empregar na extracção e na cultura do cacau.

"Nenhum chora portanto por não ter plantado na sua povoação o arroz, o anil, o algodão, e o café, que forçosamente havia de recolher nenhum diz, que, si mais gente tivera, mais augmentada estaria a agricultura deste ou daquelle genero e todos reclamam a uma voz, que quanto mais houvesse toda era pouca para a empregarem no negocio do sertão. Ora a este respeito eu me não posso conter, que não desabafe com Vossa Excellencia, dizendo o que sinto".

Curiosas as razões do desejo do homem de espirito superior que era o naturalista:

"Digo, pois, que as drogas do sertão são para o Estado do Pará o mesmo que as minas têm sido para Portugal."

Em um reino como era o nosso, antes dos gloriosissimos reinados, passado e presente, pode-se dizer, que, quasi todo repartido em claustros para celibatarios de ambos os sexos, dos quaes não se esperavam, nem se deviam esperar progressos na povoação.

Em um reino, em que o desprezo da arte de viver, cada um pelo suor do seu rosto e pelo trabalho das suas mãos, particularmente nas manufacturas, não só difficultava a subsistencia de muitas familias estabelecidas, mas passava a fazer odiar o estado do matrimonio como oneroso, pela obrigação de sustentar os filhos; dando-se por felizes, e mil vezes afortunados, os que eram casados, e não os tinham.

Em um reino, que sim, tinha lido e concebido os planos que dictaram a ca-

ridade e o patriotismo das outras nações, para cada uma em si vigiar, quanto pudesse, sobre a conservação das vidas confiadas á roda dos engeitados, mas que ainda não tinham esgotado todas as providencias para salvar das garras da pobreza e da necessidade.

Em um reino, que, annualmente, se estava esvaindo da substancia mais preciosa que devia aproveitar, suspendendo a emigração dos vassallos, que deixava expatriarem-se desamparando a metropole e suas provincias, para povoarem as conquistas de ambas as Indias; e da Africa; e em um reino finalmente, que, desde o reinado do Senhor Dom Manoel, tinha feito quanto podia por debilitar as suas forças, transportando cada anno mais e menos numero de gente, que comprehendia, ora os que iam alistados para servirem na guerra, e ora os degredados por delictos; neste reino digo eu, que pelas causas ponderadas já hoje se acham tão despovoados quanto é facil de se ver no reino dos Algarves e no Alemtejo, e em boa parte da Beira, se mania alguma existia, e existe mais universalmente recebida, era, e é a virem todos, si possível fosse, cavar o ouro ao Brasil".

A industria extractiva pela qual os habitantes da Amazonia sentiam o mais vivo pendor atrophiava a lavoura.

O cacao baixara immenso de preço. Já se vendera a 4\$800 por arroba e decahira, lenta e acentuadamente, para 4\$, 2\$500, 1\$000 e agora a 960 réis e em 1783! a Companhia Geral do Commercio entendera valorizar o producto pagando 1\$500 por arroba.

Provera a Deus que assim tivesse feito em relação ao café e ao anil!

"Que não é por falta de ordens, e de instancias da parte de Vossa Excellencia a este respeito, evidentemente o mostra a carta de 9 de Setembro de 1733, dirigida ao Dr. ouvidor intendente geral Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio, a quem Vossa Excellencia, depois de lhe significar o quanto era precioso o café da capitania, recommendou:

"Que pois era fructo, que se não produzia incultamente no matto do sertão, deveria cuidar de o fazer plantar, e cultivar, regulando as plantações pela propriedade das terras, não só para a cultura do café, mas tambem para a do

anil, porque do abuso desta lei da agricultura succedia todos os dias, que, nao correspondendo as terras ao Jesvelo e trabalho dos lavradores, as abandonavam por inutil, vendo que não pagavam as suas iadigas, ao mesmo tempo que se lhe proporcionassem as sementes ás suas qualidades, ficariam abundantemente recompensados os agricultores; donde collijo, que aos incorrigiveis directores, devem as povoações do Estado uma grande parte do seu atrazo; assim como das suas absolutas procede o desgosto, a deserção, e diminuição dos indios das povoações".

No final da carta ha a preciosa versão nova sobre o introductor e o modo da introdução do café no Pará, que jamais vimos citada e já o leitor conhece.

Proseguindo em seu relatorio, dizia Alexandre R. Ferreira que em S. Gabriel, no Alto Rio Negro, recommendara ao Tenente Marcellino Joseph Cordeiro que plantasse café e algodão em abundancia. As terras para tal pareciam alli muito propicias.

A 31 de Outubro de 1786 e ainda de Barcellos, a partir para o Rio Branco, ainda allegara Alexandre R. Ferreira ao Capitão General João Pereira Caldas, quanto a seu ver devia a capitania do Rio Negro esforçar-se sobretudo, por produzir anil, café e fumo. Ao cacau não se mostrava muito favoravel o clima, ao passo que o "café era prestante e o anil bom" generos ricos a serem acoroçoados, mas methodicamente, afim de se lhes impedir a super-produção.

A cultura do café era a mais irracionalmente feita:

"Cultivam, como disse, o Café, a Canna, e o Tabaco, e nem a este, nem aos outros Lavradores, renderia o Café coisa alguma (attendida a pratica de o dispor, e recolherem), a não ser tão fecundo o terreno.

Os cafezaes do costume são uns intrincados Labyrinthos de ramos de uns entrelaçados com os de outros Plantados muito juntos e quando muito arruados, nenhum os separa quanto deve, e muito menos os decota até os deixar na altura somente de a mão se colherem os fructos maduros sem desperdicio dos verdes; as indias convellem os arbustos, para lhes sacudirem os fructos; das accões que lhes dão procede cahirem os verdes e os maduros.

CAPITULO X

A cultura do café no Maranhão. Insignificancia desta lavoura. O café no Piauhy, Ceará, Rio Grande do Norte, Parahyba, Pernambuco, Alagôas e Sergipe

No Maranhão, jámais se desenvolveu a cultura do café. São escassos, aliás, os dados que sobre tal assumpto existem referentes á época colonial.

O que de mais extenso se conhece inserese na obra, sobremodo rara, de Gayoso, livro do primeiro quartel do seculo XIX, hoje se não verdadeira raridade bibliographica, pelo menos livro muito escassamente encontrado em casa de livreiros antiquarios. Chamou-nos Rodolpho Garcia a attenção para tão preciosa fonte.

E' curta a biographia de Raymundo José de Souza Gayoso, ou pelos menos poucos dados pôde Sacramento Blake conseguir a seu respeito.

Di-lo nascido em Buenos Aires em 1747, filho de João Henrique de Souza, nome a nós desconhecido, cavalleiro professo na Ordem de Christo, ajudante do thesoureiro-mór do real erario em Lisboa.

Educado em França e na Inglaterra, foi homem de conhecimentos variados. Viveu assaz longamente no Maranhão, em Caxias, de cujo regimento de milicias era tenente-coronel, e falleceu naquella capitania em 1813 e na villa do Rosario.

Publicou-se de Gayoso o Compendio historico politico dos principios da lavoura do Maranhão. Suas producções e progressos, que tem sido até ao presente, entaves que a vão deteriorando e meios que tem lembrado para desvanecellos em augmento da mesma lavoura e sem prejuizo do real patrimonio. Consagrado á saudosa Memoria do Muito Alto e muito poderoso Senhor Rey de Portugal Dom José Primeiro, Verdadeiro creador da lavoura e do commercio desta capitania.

Paris. Na officina de P. N. Rougeron, Impressor, rue de l'Hirondelle n. 22. MDCCCXVIII.

Publicação posthuma foi este livro impresso pela viuva do autor, D. Anna Rita de Souza Gayozo.

Começa a obra por grande panegyrico de D. José I, a que se segue uma parte geral com um bosquejo da historia maranhense. Quadro estatistico interessante é este.

Mappa comparativo das Producções da Ribeira de Itapicurú, de 1801 a 1805:

	Algodão (fardos)	Arroz (alquei- res)	Farinha (alquei- res)
1801	50.266	32.106	22.549
1802	50.579	41.447	18.447
1803	48.730	50.974	19.621
1804	48.228	24.740	17.403
1805	50.193	60.197	19.540

Ao lado destes numeros avultados, os da producção de café vem a ser, por assim dizer, inexistentes.

	Producção (arrobas)	Exportação (arrobas)
1801	15	1,3 !
1802	2	2,3 !
1803	8	..
1804	4	4,2 !
1805	—	

A população do districto era de 13.672 almas, das quaes 11.775 escravos.

Produzia elle ainda fumo, goma, atadados, couros, madeiras e outros artigos de menor importancia. Interessante este quadro da exportação de São Luiz para Lisboa:

ANNOS	Náv.	Alg.	Cacau	Arroz	Gen- gibre
1760	3	651	—		3.202
1761	4	1.928	68		4.743
1762	4	2.181	147		5.969
1763	5	3.659	88		4.668
1764	5	3.549	144		
1765	8	7.521	54		446
1766	7	11.225	36		
1767	8	12.705	201	2.817	538
1768	9	23.810	153	285	495
1769	10	25.473	182	225	403
1770	7	15.576	72	554	23
1771	1	4.055	262	523	594

Exportavam-se ainda: sola, atanados, cravo, fumo, tapioca, ambar, anil, sebo, cera, lona de algodão, copahyba, madeiras, tartaruga. De café apenas em doze exercícios 7 arrobas e 4 arrateis!

Fizera-se a exportação de São Luiz, em 1782, por meio de 22 navios, transportando:

Algodão	49.756	fardos
Arroz	164.510	saccos
Gengibre	2.355	arrobas
Cacão	312	"
Goma	482	"
Atanados	10.797	peças
Couros	21.003	"
Vaquetas	4.550	"
Café	14	arrobas
Assucar	0	"

Fôra o valor da importação 511:280\$691.

Em 1788 attingira o total da exportação a 687:746\$788, dos quaes pertenciam:

Ao algodão	481:577\$341
Ao arroz	176:939\$207
Ao café, 30 arrobas	150\$000

De 1805 a 1812 continuou enorme a predominancia do algodão e do arroz.

Em 1783 entraram no Maranhão 1.602 africanos, vendidos de 200\$ a 40\$, num total de 175:738\$000.

Escrevia nosso autor:

“O café he presentemente hum objecto de tanto consumo que julgo interessar a curiosidade dos meus leitores, dando lhes algumas noticias sobre a introdução desta planta, particularmente podendo ser este genero hum objecto de nova cultura para esta capitania.

Não havia dois seculos quando a Europa mal o conhecia. Era originario da Arabia Feliz, propagara-se pela Ethiopia e a Persia. Relatando a lenda do cabreiro observava Gayozo que era ella:

“Conto mais proprio para adormecer crianças do que para interessar hum filosofo.”

As plantações de Batavia davam máo producto e no emtanto dellas provinham os primeiros cafés da America.

“He de admirar que se ignorasse tanto tempo o uzo que fazemos do café, ao mesmo tempo que vemos tantas nações grosseiras fazer uzo de mil differentes bebidas torrando as favas, o milho, porque se desprezariam semelhantes experiencias com o café, o qual ainda mesmo cozido, quando se colhe, faz huma bebida que não he totalmente desagradavel.”

Não acho arestos que me dem a introdução nos nossos estabelecimentos desta planta.

O Pará he a capitania onde ha mator esta produção, e julgo com algum fundamento que as sementes viriam de Cayana, porquanto consta da historia de Franca que hum encarregado dos negocios desta côrte, em Amsterdam, tivera a arte de adquirir de hum jardim particular algumas sementes que mandou para Paris, onde não produziu. Porém escapando hum pé no jardim de Mrs. Reston, cujo gosto pela botanica a fazia cultivar com desvelo, esta produção foi tal que da nova plantação se tirarão 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 (sic) no Pará de onde se informa tam-

bem passarão para esta capitania. Como não vejo motivo algum para que esta cultura seja tão insignificante como he no Maranhão, particularmente indubitavel por experiencia a que assisti em Lisboa de que o nosso café he mais gostoso e balsamico do que o vulgarmente chamado Moca, e sendo igualmente certo que plantados estes arbustos huma vez, não fica outro trabalho ao cultivador senão a limpeza do terreno e colhe-lo darei algumas noções sobre o modo de plantalo, e suas propriedades extrahidas dos melhores autores que tem escripto sobre esta materia pelo desejo que tenho de que se augmentem as produções de huma capitania que se acha somente reduzida a dous generos: arroz e algodão."

Passa Gayozo depois a rebater as velhas suspeitas de que arabes e hollandezes torravam o grão do café para lhes tirar as virtudes germinativas, verdadeira balleja a seu ver. Aconselhava plantar as cerejas com as suas cascas dentro de um anno de colhidas sem terem sido secas ao sol. Deviam ser postas de molho em agua durante 24 horas, enterradas com dois dedos de fundo, ter a terra medida coberta com sua ramada molhando-se o terreno á noite.

O melhor era planta-lo em tempo de chuva. Melhor ainda plantar café quasi maduro, logo depois de colhido.

Sobre o café era impossivel conciliar as opiniões medicas. "Affirmavam huns que o café he hum principio de vida, e que tem todas as virtudes contra todas as molestias".

Dizem outros que embebeda, corrompe a massa do sangue e destroe os principios da geração. Cada hum dos dous partidos se tem esforçado de provar a sua opinião com exemplos. Os medicos Arabes em razão do odio que tem a esta bebida são os que mais tem clamado contra ella.

"Porem he hoje opinião commum que o caffè poem o sangue em movimento, ajuda a digestão, desperta do somno, precipita os alimentos, que por tanto o seu uzo será saudavel ás pessoas gordas, fleumaticos pelo contrario as pessoas magras, seccas de hum temperamento ardente e bilioso, só devem uzar delle com muita reserva.

Assim será, porém sempre direi que a experiencia me tem mostrado que o caffè puro continuado ataca muito os nervos e precipita os que uzão muito delle

em hum tremor continuado em todos os membros.

Mas como eu trato só do augmento da riqueza desta capitania, digo que esta cultura se deve promover e que seria huma grande providencia do ministerio dar premios a quem se distinguisse nella".

Na obra de Ms. Graham *Journal of a voyage to Brasil*, occorrem no final do livro uma serie de tabellas sobre a economia do Maranhão entre 1812 e 1821. A dois quadros sobre o total das importações e das exportações segue-se um terceiro sobre o estado da industria. Após este vem um *Statment of produce* que não está datado. Provavelmente se refere ao ultimo anno do regimen colonial. Aqui o transcrevemos. Refere-se á producção total da provincia, ao consumo interno e ao preço medio por unidade.

Algodão (arobas) ..	225.518	3\$900
Assucar (arobas) ..	417	3\$200
Gengibre (arobas) .	28	2\$400
Peixe salgado (arobas)	15.254	1\$000
Arroz (alqueires) ..	570.079	\$570
Feijão (alqueires) ..	3.128	1\$400
Farinha de Mandioca (alqueires) ..	207.899	1\$900
Milho (alqueires) ..	77.172	1\$700
Aguardente (pipas) .	385	60\$000
Azeite (canadas) ..	68.386	\$600
Batatas (arobas) ..	2.420	1\$200
Café (arobas)	1.020	3\$200
Carne secca (arobas)	48.924	2\$000
Cera (arobas)	37	3\$200
Currie (arobas)	83	2\$500
Melado (barris) ..	6.988	\$170
Frutas (?)	36	variavel
Couros	28.876	1\$800

Assim vemos que a producção cafeeira maranhense em 1821 era muito mediocre e a sua exportação (880 arobas) quasi nulla.

No Maranhão notou Henry Koster, em 1816, quanto este ponto do Brasil era muito mais atrazado do que Pernambuco.

A exportação do algodão crescia muito rapidamente; já andava rivalizando com a do porto do Recife; annos houvera em que a batera. Ia quasi tudo para a Inglaterra.

Fora em

1809 de 76.841 fardos de cerca de 90 ks.
1810 de 52.477
1811 de 54.758
1812 de 40.370

1813 de 60.173
 1814 de 55.641
 1815 de 50.745

O arroz tambem prosperava muito, enriquecera e enriquecia os agricultores dos quaes eram alguns opulentos.

A cultura da canna achava-se em grande decadencia. Vinha até muito assucar do Rio de Janeiro para o consumo da capitania.

De café nem signal.

Quanto ao Piauihy parece que na epoca colonial, pelo menos, jámais se cogitou de introduzir a lavoura da rubiacea na capitania.

Terminando em maio de 1855 a sua excellente Memoria Chronologica Historica e Corographica da Provincia do Piauihy lembrava José Martins Pereira d'Alencastre, quanto era atrazada a agricultura naquella circumscripção e affirmava:

“O café nunca se plantou na provincia, nem mesmo para seu consumo e a canna só depois de 1780 e tão pouco desenvolvimento tem tido que o assucar, a rapadura e as aguas ardentes são importadas o que é para admirar porque reputando-se por tão alto preço estes generos, não tem servido isto de incentivo a que deem maior desenvolvimento á lavoura da canna”.

A pecuaria era o assumpto unico que aos piauihyenses interessava.

Para assumptos historicos cearenses a quem melhor recorrer do que á grande autoridade de Studart?

Assim para narrarmos o que foram os primordios da lavoura cafeeira no Ceará deixaremos que fale o illustre erudito e incomparavel sabedor das cousas de sua terra natal:

“José de Xerez Furna Uchôa, juiz da ribeira de Acaracu’, cargo em que foi empossado a 17 de agosto de 1758, capitão-mór do Acaracu’, capitão-mór de Sobral por nomeação de 30 de julho de 1782, nasceu em Goiana, Pernambuco, sendo seus pais Francisco de Xerez Furna e d. Ignez de Vasconcellos Uchôa.

Por doente, transportara-se daquella capitania para a ribeira do Acaracu’ e daí para a vila de Sobral, após o falecimento de sua genitora.

Abastado, cioso dos fôros de fidalgo, mais de uma vez foi ao reino, onde viam parentes seus, pelo lado paterno, e em uma dessas viagens á Europa, emprehendida em 1743, visitando Paris, ob-

teve duas mudas de café das existentes no Jardim das Plantas por oferta de marinheiros Holandezes ao rei Luix XV, o bem amado.

Serviu-lhe de padrinho para essa aquisição o duque de Choiseul. Uma das plantas morreu na travessia e a outra foi por ele proprio plantada no sitio “Santa Ursula”, serra da Meruoca, sua residencia predilecta. Foi isso em 1747. Do primeiro pé de café plantado em “Santa Ursula” falavam contemporaneos como ainda existente em 1861.

Furna Uchôa foi, pois, o introdutor do café no Ceará, como foi igualmente da tamareira e da parreira. A elle precedera de vinte anos, Palheta, que trouxe de Caiena para o Pará cinco cafeeiros (27 de maio de 1727).

Pouco entusiasmo, entretanto, desperitou no Ceará a cultura da util rubiacea, limitando-se á plantação aos quintais e pequenas quadras de terreno e sómente para uso particular.

Assim foi até os principios do seculo XIX. O mesmo não succedera no Maranhão e Pará donde em 1731 e 1748 chegavam navios ao Reino com carregamentos de café”.

Levanta o douto autor a este proposito uma duvida curiosa:

“A noticia da entrada do café no porto de Lisboa em 1731 é tirada da “Gazeta de Lisboa Occidental”, que o diz de melhor qualidade que o do Levante e informa que no sitio em que fôra colhido havia carga para 20 navios.

Se assim é, a celebração do bicentenario da entrada do café no Brasil devera recair em data anterior a 1927. E é facil a explicação: se o cafeeiro requer nas terras ricas cinco anos para sua frutificação, o café introduzição no Brasil em 1727 não poderia dar entrada no porto de Lisboa a 25 de janeiro de 1731”.

Quer-nos parecer que a vista dos esclarecimentos cabaes ultimamente obtidos acerca da introdução do café no Pará por Palheta só se pode attribuir á noticia jornalistica formidavel exagero.

Continua Studart:

“Em 1824 entrou o café em Baturité por mão de Antonio Pereira de Queiroz que o plantou no sitio Mucaipe ou Mungalpe. Provinha de cafeeiros do Cariri, os quaes por sua vez eram originarios de Pernambuco. No mesmo ano, 1824, Felipe Castelo Branco trouxe mudas ou se-

mentos do Pará e plantou no sitio Bagaço, hoje Correntes, de Pedro Pires da Rocha.

Das informações que colhi, julgo era café da variedade "Bourbon". Aos nomes de Queiroz e Castelo Branco manda a justiça juntar os de José Hollanda, Timóteo Ferreira Lima, Manoel Figueiredo e as famílias Queiroz Holanda, Linhares e Caracas, como pioneiros da lavoura cafeeira em Baturité.

De Baturité foram conduzidas as primeiras sementes para as serras de Aratânia e Pacatúba, cabendo a Domingos da Costa sua introdução ali. Os canteiros por elle plantados, na Serrinha, passaram para o irmão João da Costa, que os mudou em 1826 para o seu sitio Imboassu'. Deve-se, assim, á familia Albano e mórmente a um dos seus membros, José Antonio da Costa e Silva, pae de Juvenal Galeno, o mui conhecido bardo cearense, o desenvolvimento da cultura do café nesta parte do Estado. O cigano José Antonio da Costa e Silva foi a primeira pessoa no Ceará a explorar o commercio do café".

Escrevendo sobre a "Serra da Meruoca, berço dos cafezaes 'do Nordeste", na edição d'"O Jornal" commemorativa do bicentenario do café no Brasil, corrobora sr. Maximo Linhares, descendente de Furna Uchôa, as asserções de Studart com documentos do archivo de sua familia.

Pensa porém que a introdução do cafeeiro occorreu mais tarde do que affirma Studart.

Traz interessantes informes sobre o fundador da lavoura cafeeira na terra de Iracema.

"Data de 1760 a introdução do cafeeiro no Ceará.

Documentam essa gênese da nossa lavoura cafeeira as memorias genealogicas dos descendentes de Arnaud de Holanda e de sua mulher, d. Brites Mendes de Góes e Vasconcellos, compreendendo um periodo de perto de 400 annos, escriptas até o anno de 1759 pelo capitão-mór José de Xerez Furna Uchôa, e continuadas, posteriormente, pelos seus netos em segundo e terceiro grãos, Vicente e Manoel Linhares, os quaes são conservados com carinho por minha familia. Tirei daí a noticia que singelamente reproduzo do primeiro pé de café plantado no sólo cearense.

O capitão-mór José de Xerez Uchôa, da Familia dos Góes e Vasconcelos, descende da nobilissima Familia dos Albuquerque. Dona Joana de Góes e Vasconcellos era

filha de Francisco de Albuquerque e Vasconcellos.

Tendo fallecido o Pae de José de Xerez Furna Uchôa, em Gofana, Provincia de Pernambuco de onde era natural retirou-se este para o Ceará, em busca de melhor clima para o restabelecimento da precaria saúde de sua mãe.

Dirigiu-se, então, João de Xerez, para o Norte do Ceará, estabelecendo-se a 2 leguas da barra do Acaraú, onde veio a fallecer aquella matrona.

Por esse motivo, José de Xerez mudou a sua residencia para a antiga Villa de Sobral, passando, porém, os meses calmosos no seu famoso sitio Santa Ursula, na Serra da Meruôca, Cordilheira da Ibiapaba.

O capitão-mór, José Xerez era homem muito adiantado e empreendedor; tanto assim que, na sua já referida fazenda, instalou, naquelle tempo, um bom engenho de moer canna, maquinismos completos para a preparação de farinha de mandioca, coisas até então desconhecidas pois o que havia no genero era muito rudlmentar e absolutamente primitivo.

Tendo ido a Portugal, passou-se dali á França e, munido de apresentações das mais importantes pessoas de Lisboa, teve a honra de ser acolhido na côrte de Versailles, fazendo ahi relações de alta valia.

Graças ao duque de Choiseul, cuja benevolencia conquistou, conseguiu obter duas plantinhas de café, das existentes no Jardim de Plantas de Paris, oriundas de outras mudas trazidas de Moka, por marinheiros da Hollanda e por esta nação offerecidas a Luiz XV.

Dos dois pés de café que conseguu Xerez, pequenos e mesquinhos, um morreu na longa e custosa travessia, feita em barco a vela, e o outro, após trabalhos e cuidados sem conta, levou-o para o Ceará, plantando-o no seu sitio "Santa Ursula", da Serra da Meruôca, num ligeiro declive do terreno atrás da casa de sua residencia. Ahi foi essa planta vista em 1861 ainda fructificando extraordinariamente, em certas épocas, apesar de lá contar, naquelle tempo, uns bons cem annos. pouco mais ou menos, graças aos cuidados do genro de Xerez, sargento-mór Francisco Antonio Linhares e do genro e sobrinho deste, tenente-coronel Joaquim José Alves Linhares, que lhe succederam no dominio do sitio Santa Ursula.

Foi este pé de café o pae de todos os cafezaes do Ceará, como muitos testemu-

nhos affirmam e como parece provar o facto de ser o café do Ceará, de qualidade Moka, com toda certeza o mais antigo, o primeiro que foi alli plantado. E dali é bem possivel se tenha irradiado toda a plantação de café no Nordeste do paiz. Assim é que, com quanto os Estados daquella zona, não sejam, propriamente caféeiros, comtudo existem, em todos elles, sitios e fazendas em que se explora a lavoura do café, mais ou menos intensamente.

No meu Estado, o Ceará, cultiva-se principalmente na Serra de Baturité, a esplendida qualidade de café dessa origem. E, apesar de serem os grãos menores do que os do café de S. Paulo, Minas e Espirito Santo, o sabor e aroma do café do Ceará, são por todos reconhecidos superiores aos dos cafés do sul. Isso nos faz crer tratar-se de qualidade seleccionada, oriunda como ficou dito, de Moka.

Nos cafezaes de meu fallecido pae, Francisco Alves Linhares, porventura o maior plantador do Estado, Serra de Baturité, foi sempre essa qualidade preferida, por ser a mais reputada nos mercados.

A tradição corrente acerca das origens da lavoura cafeeira, no Ceará, é perfeitamente conforme a versão autorizada pelos documentos do archivo de familia, aos quaes acabo de me reputar, para traçar estas ligeiras notas de contribuição á interessante e proveitosa iniciativa de "O Jornal", commemorando o segundo centenario do café no Brasil".

A estes relatos só oppoñõs uma objecção que nos parece razoavel: uma confusão relativa á origem dos cafeeiros transplantados ao Ceará mudas de outros offerecidas a Luiz XV por marinheiros hollandezes. Ha ahi manifesta collisão com o facto dos cafeeiros enviados a Luiz XIV para as estufas do castello de Marly, pelo Jardim Botânico de Amsterdam.

No Rio Grande do Norte parece que nunca se tentou a cultura cafeeira. Pelo menos jamais vimos nada que documente o contrario desta supposição.

Nem mesmo a superveniencia das commemorações bicentenarias de 1927 provocou na edição especial d'"O Jornal" qualquer communicado relativo a este assumpto.

Sobre a Parahyba colonial e o café muito pouco parece haver.

No artigo de Alpheu Domingues inserito no volume do segundo centenario apenas se encontra esta referencia escassa:

"Em 1798 o governador da capitania, Fernando Delgado Freire de Castilho, dirigiu a D. Rodrigo de Souza Coutinho, com a data de 4 de novembro, uma exposição minuciosa, descrevendo o estado das culturas do algodão e canna e referindo-se muito perfunctoriamente á cultura do café ainda pouco conhecido na capitania nada podia, por este motivo, dizer sobre elle".

Na nossa xenobibliographia de principios do seculo XIX ha um livro que da agricultura do norte do Brasil ministra preciosos informes: as *Travels in Brazil* de Henry Koster. Percorreu o autor as provincias septentrionaes de 1809 a 1815, de Pernambuco ao Maranhão. Em Pernambuco, onde mais se demorou, diz-nos Garcia, administrou dous engenhos de assucar.

Foi a sua obra traduzida para o francez e annotada por um Sr. Jay, que lhe appoz bastantes observações por vezes deploraveis como, por exemplo, a affirmativa da existencia em Santa Catharina, em 1809, de immensas plantações de mandioca, arroz, café, etc. Isto além de inculcar muitos toponymos nossos pavorosamente estropeados, como sejam Camapecan por Camapuan e Teché por Tietê.

Capitulos especiaes consagrou Koster á agricultura, sobretudo, como era natural, a da canna de assucar. Tratou tambem dilatadamente da do algodão.

Começa observando que no Rio de Janeiro, e na Bahia, os processos agricolas eram "indubitavelmente mais aperfeiçoados do que os de Pernambuco e do littoral, até o Maranhão".

Depois de explicar quanto era penoso o trabalho dos engenhos assucareiros, estafante dos escravos, affirma que a producção do assucar exportado de Pernambuco fôra a seguinte no periodo de 1808-1813:

1808 —	4.271	caixas.
1809 —	12.801	"
1810 —	9.840	"
1811 —	7.749	"
1812 —	8.577	"
1813 —	9.022	"

Após o assucar o algodão, cuja produção se computava em:

1808—	26.877	fardos de cerca de 80 kilos
1809—	47.512	"
1810—	50.103	"
1811—	28.245	"
1812—	58.824	"
1813—	65.327	"

Ahi se comprehendia o que provinha do Ceará e da Parahyba.

Trata Koster largamente da mandioca, dos cereaes, do fumo. "O café e o cacau, escreve Koster, até agora só foram plantados como cultura experimental. Sua istrodução em Pernambuco é muito recente."

Concordam estas afirmações de Henry Koster com as de L. F. de Tollenaar em suas tão preciosas Notas dominicaes, um dos mais valiosos depoimentos sobre a vida de Pernambuco em principios do seculo XIX, como geralmente se sabe.

Escrevendo a 1 de Dezembro de 1816, e no Recife, sobre as produções dos arredores da capital pernambucana, dizia Tollenaar depois de se referir a mandiocaes e bananaes:

"Não posso deixar de mencionar o prazer que experimentei ao ver, pela pri-

meira vez, no jardim do Sr. Director da Alfandega, uma plantação de cafeeiros. Infelizmente não estavam floridos nem fructificavam ainda.

O café não é aqui um genero de commercio, cada qual planta, em seu sitio, alguns pés para o consumo domestico. O resto vem do Rio de Janeiro.

Vi depois muitos cafeeiros carregados. Não se sabe ainda por cá seccar o fructo para pol-o em condições de ser transportado. No Rio de Janeiro já o conseguem muito bem."

Mrs. Graham em 1821, enganou-se alludindo ao café como a um dos principaes artigos da economia pernambucana.

Sobre o café em Alagôas, na era colonial, nada encontramos. Pensamos que a sua apparição no territorio desta circumscripção seja posterior á proclamação da Independencia.

Redigindo a sua **Informação sobre a Provincia de Sergipe em 1821**, dizia José Antonio Fernandes que ella então exportava assucar, mel, algodão, farinha de mandioca, milho, feijão, sal, courama, não mencionando o café nesta lista.

Afirmam F. Denis e H. Taunay, em seu **Le Brésil (1821)** — não sabemos aliás com que fundamento — que o café de Sergipe passava por ser de má qualidade.

CAPITULO XI

A introdução do café na Bahia. Depoimentos diversos. A memoria de Sampaio Vianna. Informes de Cayrú e de Balthazar da Silva Lisbôa

Para o Sr. Ervidio de Souza Velho appareceram os primeiros cafeeiros, em territorio bahiano em 1778, trazidos que foram para Caravellas pelos jesuitas, frei Pedro e frei Marcello (sic).

Objecção a se lhe fazer a tal proposito seria allegar a falta de um "ex" antes da palavra jesuita, fim de se dar concerto a tão estapafurdia explicação. Sim, porque em 1778 e desde muitos annos não existia mais a Companhia de Jesus.

Outra incongruencia a designação dos suppostos jesuitas pelo "frei", privativo de outras Ordens e não da sua.

Mas, como veremos, as affirmações do Sr. S. Velho são erroneas.

Em seu *O Café e o historico de sua cultura na Bahia*, expende o Dr. Gonçalo de Athayde Pereira:

"São vagas as noticias da introdução do café, neste Estado; no entretanto, como já fiz sentir algures, em artigo sobre a agricultura colonial até a Republica, está verificada a historia do café brasileiro, vindo de Caiena, Guyana Franca, trazendo mudas e sementes para o Pará, de onde se foram disseminando por outras provincias, firmando-se em quasi todas ellas a sua cultura.

A distribuição geographica do café no Brasil passou para o Maranhão, donde foi levado para o Rio, por um desembargador e allí ensaiado o plantio no quintal do Convento da Ajuda. Do Rio passou a ser plantado em São Paulo, donde vieram as primeiras sementes para Maragogipe, irradiando-se dalli a cultura para outros pontos do Estado.

Ha tambem a versão de terem levado a semente para Viçosa, sul da provincia, procedendo dalli os primeiros cafeeiros. (Relatorio do Dr. Dionisio Martins, 1875).

De quanto hei conseguido com respeito á cultura do café na Bahia, ressaltam sua antiguidade em varios pontos do Estado. Em Morro do Fogo, antiga freguezia da comarca de Minas do Rio das Contas (Paramirim), residencia dos meus avós paternos, logar em que a mi-

neração do ouro teve sua efficiencia em algum tempo, encontrei na chacara de residencia da familia, cafeeiros collosaes, accusando a existencia de muitos annos. A chacara era bem regular e toda ella fôra plantada pelo portuguez Manoel José Pereira, meu avô, que minerava ouro e negociava na mesma freguezia, onde existiam outros compatriotas, tambem negociantes e proprietarios, que se entregavam á mineração e a culturas diversas.

Esses portuguezes não escaparam ás perseguições das luctas de 1822 que até lá chegaram, pelo que, para se porem a salvo, se refugiaram na comarca de Caetitê e nas circumvizinhanças.

Em 1881, allí estive com meu pae, que desta capital me levou para curar-me do paludismo da Areia Preta, nesta capital, e allí tomei conhecimento de todos esses factos que muito me impressionaram, aos 16 annos de idade; entretanto, já meu pae era homem maior de 60 annos e se referia á cultura do café, allí exuberante e prospera, como coisa antiga.

Outro tanto posso dizer de uma importante cultura de propriedade da familia de Joaquim do Vao, logar agricola do municipio de Bom Jesus do Rio de Contas, onde tambem existiam cafeeiros antigos, ouvindo eu allí referencias do proprietario, homem septuagenario, sobre os sabios allemães Spix e Martius, quando por lá transitaram.

Nos tempos coloniaes, a cana, o fumo, o algodão e a mandioca constituíam aqui a riqueza da antiga metropole: depois foi-se incrementando a cultura do café, que teve assombroso desenvolvimento, após os efeitos da secca de 1859-1860, e as lições da guerra entre o Brasil e o Paraguay, bem como os reflexos da franco-prussiana, em 1870-1871, pois que entre sertanejos essas lições são sempre mais proveitosas do que as de quantos compendios sobre o assumpto possam existir nas livrarias.

E' a lição da experiencia e do soffrimento, pois que o mal é para todos e

não se esquecem elles das agruras porque passaram.”

Como vêmos, é muito pouco o que estes dous autores nos contam sobre o historico do café em seu estado. A fonte geralmente invocada para os estudos dos primordios da entrada da rubiacea em terras bahianas é a *Breve noticia da primeira planta de café que houve na Comarca de Caravellas, ao Sul da Provincia da Bahia, escripta segundo dados authenticosi, por João Antonio de Sampaio Vianna, juiz de direito da mesma comarca, em Junho de 1842.*”

Publicou-a a “Revista do Instituto Historico Brasileiro” em seu tomo V. Foi este magistrado um dos primeiros membros da associação a qual se incorporou já a 19 de janeiro de 1839, vindo a fallecer a 22 de outubro de 1856.

Era tio do Conselheiro Dr. Carlos Americo de Sampaio Vianna, barão de Sampaio Vianna (1835-1906) de nome prestigioso nos fastos de nossa alta administração em que exerceu elevados cargos, entre os quaes o de Inspector da Alfandega do Rio de Janeiro.

Escrevendo ao Instituto de Villa Viçosa, a 20 de junho de 1842, dizia o magistrado:

“Conversando eu muitas vezes com o Capitão Manoel da Silva Chaves Senior, natural e morador de Villa Viçosa, Comarca de Caravellas, de idade de 68 annos, e muito versado na agricultura do paiz, por ser nesse officio que lhe nasceram os dentes, como elle mesmo se explicava; fallou-me em certa occasião do grande uso que hoje aqui se fazia da bebida do café, cousa totalmente desconhecida na sua mocidade, sendo uns Missionarios Italianos que primeiro alli appareceram com similhante bebida.

Movido pela curiosidade de saber destas noticias, para dellas colher alguma utilidade, perguntei mais por miudo algumas cousas ao dito Capitão Chaves, e elle me contou o seguinte:

— Que tendo de idade 12 ou 13 annos, pouco mais ou menos, appareceram em Villa Viçosa, e se hospedaram em casa de seu pai, dois Missionarios Barbadinhos Italianos, um por nome Fr. Marcello e outro Fr. Pedro, os quaes vieram do Sul, e por terra, afim de pregarem a Missão nesta Comarca.

Traziam elles comsigo um preto, que duas vezes por dia torrava uns grãos, e moendo-os depois em um pequeno moinho de pau, preparava a bebida, que, com

assombro de todos os moradores de Viçosa, bebiam os ditos Frades; e elle Capitão, então bem moço, pediu até alguns tragos da dita bebida, que provou pela primeira vez.

Manoel Fernandes Norinho, tio paterno do Capitão Chaves, informado pelos ditos Missionarios de ser o café producto do Brasil, onde prosperava summamente, obteve meia duzia de grãos, e por curiosidade os plantou no seu sitio do Saçõ uma legua distante desta Villa Viçosa.

Os Missionarios, depois de pregarem a palavra evangelica, seguiram por terra para Porto Seguro; e, anno depois, colheu o dito Norinho, para mais de meia arroba dos poucos pés de café, que cresceram espantosamente, e alli se conservaram produzindo outros muitos até hoje, que sendo o dito sitio do Sacco propriedade do Capitão Chaves, eu a elle fui muitas vezes, e alli vi, no meio de capoeiras, muitos troncos de velhos cafezeiros já abandonados de todo. A principio só teve aqui essa planta o mencionado Norinho; poucos annos depois da retirada dos Missionarios, e introduzido o uso do café por algumas pessoas, que da Bahia e Rio vieram estabelecer-se aqui com plantações de mandioca, foram mui procuradas essas plantas do café, e o citado Norinho, unico que as possuia então, as vendia por 20\$000 o milheiro dos pequenos arbustos.

Annos depois cessou a venda, e gratuitamente obtiveram todos quantos se deram a esse cultivo a planta do café, que prodigiosamente produziu aqui sem grande amanho.

Os primeiros colonos que vieram fundar a Colonia Leopoldina, sita nas margens do rio Peruipe, desta Comarca, já encontraram abundancia de cafeeiros, e finalmente obtiveram muitos mil pés dessa preciosa planta para a formarem seus estabelecimentos agricolas, e hoje em dia a Colonia Leopoldina, por si só, em anno de boa colheita, exporta para o Rio e Villa Viçosa cerca de 40 mil arrobas de café, mui procurado, e preferido mesmo, segundo dizem, ao melhor do Rio de Janeiro.

Nesta comarca o uso desta bebida do café está tão generalizado, que ricos e pobres, pretos e indios, todos o tomam muitas vezes no dia, e a Comarca de Caravellas promete para o futuro tornar-se assás importante pela grande exportação de café, visto que hoje muitos lavradores de mandioca abandonaram esta, e plantam o café.

Aos Missionarios Italianos devem pois a Comarca de Caravellas e a Provincia da Bahia o plantio do café, que hoje constitue o principal ramo da riqueza desta Comarca; á curiosidade do velho Manoel Fernandes Norinho, tio do Capitão Manoel da Silva Chaves Senior, em cuja casa escreveu eu esta breve noticia, se deve tambem os beneficios que a Provincia e o Estado colhem de tão util produção.

Tomei estes apontamentos para offerthalos ao Instituto Historico e Geographico Brasileiro, associação respeitavel, e para cuja gloria muito se devem interessar todos os patriotas brasileiros e em geral os homens scientificos de todas as nações. Infelizmente para mim, exilado em um paiz totalmente baldado de tudo, não posso eu satisfazer ao ardente e incessante anhele que nutro de corresponder á honrosa confiança de tão sabia associação, o que aliás procuraria fazer, so o terreno em que habito me proporcionasse meios de poder colher noticias interessantes á historia, á geographia e á agricultura do paiz”.

Assim está rectificado o erro do Sr. Souza Velho; não se tratava de jesuitas que estes em 1778 não existiam e sim de capuchinhos.

Na excellente obra dos Padres Fr. Modesto Rezende de Taubaté, e Fr. Fidelis Motta de Primerio: Os missionarios capuchinhos no Brasil, livro que tivemos a honra de prefaciar e contem, digamos-o sem favor, subsidios excellentes para a nossa historia geral, procuremos ver quem seriam estes dous missionarios benemeritos da catechese e da agricultura.

No appendice deste prestante livro: Elenco dos missionarios capuchinhos, encontramos um unico Frei Marcello, era elle Frei Marcello de Gradisca (Graetz) austriaco, styriano, chegado ao Brasil em 1780 e aqui residente até 1788, anno em que o mandaram servir na missão franceza de Pondichery.

A seu respeito escrevem ou doutos autores:

“Foi o Padre Frei Marcello de Gradisca o companheiro preferido pelo P. Frei Fernando de Placencia, nas missões pregadas em Santa Catharina e no Rio Grande do Sul.

E’ possivel que este padre tivesse notado nelle optimas qualidades de missionario, porquanto, tendo elle chegado ao Rio aos 2 de julho de 1780, já em maio do anno seguinte o tomou por com-

panheiro nas longas e penosas viagens do sul do paiz.

Em junho de 1785, o P. Frei Marcello foi com o P. Frei Pedro de Veneza, o insujeitavel e insubmisso, pregar missões em Campos e nas parochias da provincia do Espirito Santo.

Terminadas essas missões, o P. Frei Pedro de Veneza, seguiu para a Bahia, e para a Europa, e elle voltou sózinho para o Rio de Janeiro.

Terminado o seu septennio pediu e alcançou licença para voltar para a Europa, e assim, aos 12 de abril de 1788 seguiu para Lisboa. Alli resolveu não ir para a provincia a que pertencia mas a incorporar-se aos missionarios francezes que partiram para o Oriente e foi para Pondichery.

Nunca mais se teve noticia delle”.

Está pois descoberto quem era o Fr. Pedro seu companheiro. A não ser assim difficil: se tornaria este achado, havendo diversos capuchinhos com este nome como por exemplo Fr. Pedro Lourenço de Coazzolo ou Borgolesia. Esclarecem os dous autores:

“Chegou ao Rio, precisamente, no dia em que falleceu o P. Frei Jacintho de Foligno, isto é, a 2 de agosto de 1778.

Poucos dias depois que chegou, já fez uma pratica em portuguez na igreja da Ordem, e em presença do sr. Bispo, D. José Joaquim de Mascarenhas.

Deprehende-se deste facto que era muito intelligente e arrojado, porque, tendo vindo da sua Provincia, onde só falava a lingua italiana, e já se arriscar a falar em publico, em lingua estrangeira, sem ter tido mais do que poucos dias para se preparar, é muita cousa!

Poucos mezes depois, sahio em missões pelas freguezias juntamente com o P. Frei Fernando de Placencia.

Antes disso, pregou uma missão na Cathedral do Rio, com o velho P. Frei João Baptista de Gubbio, P. Frei Fernando de Placencia e o P. Frei Salvador de Vercelli.

Quer-nos parecer que fosse de um temperamento altivo e quasi insubmisso, porque, certa vez, estando em missão pelo littoral da capitania do Espirito Santo, revoltou-se contra o seu companheiro de missão P. Frei Marcello de Gradisca, e contra a expressa prohibição do P. Prefeito, foi á Bahia, e de lá partiu para Lisboa, sem dar satisfacção a quem quer que fosse”.

Ampliando, posteriormente, nos Annaes Franciscanos do Brasil, esta informação

(n. 317 da série), diz Frei Fidelis Motta que Fr. Pedro voltou a Portugal em 1785, esteve nas Ilhas Jonias de 1793 a 1795 e falleceu em 1811.

Como vemos, Fr. Pedro se desaveio com Fr. Marcello no Espirito Santo. Isto, com certeza, se deu depois que deixaram Caravellas, vindos do Sul. Como haja voltado a Portugal em 1785, segue-se que passou por Caravellas neste anno ou no anterior.

Ora, o Capitão Chaves, nascido em 1774, relatou ao magistrado que os capuchinhos haviam apparecido em sua casa paterna, quando elle contava 12 ou 13 annos, mais ou menos. Isto, portanto, seria em 1786 ou 1787, o que está em desacordo com os dados positivos dos fastos capuchinhos.

Houve, portanto, um lapso de memoria do informante, que, aliás, declarou não saber bem precisar a data, não conseguindo dizer se, então, teria 12 ou 13 annos.

Assim, contaria 10 ou 11 annos e não 12 ou 13 e o cafeeiro teria sido implantado em Caravellas em 1784 ou 1785.

Commentando estes factos, escreve Hildebrando de Magalhães:

"Poder-se-á acreditar, porém, que, antes de 1786, existia o arbusto na terra do côco, a revestir-se de exactidão o aserto, devido ao sr. Henrique Silva (in "A Informação Goyana"), ns. 10 e 11, de maio e junho de 1927, de terem ido dalli para o sitio do "Ralcho", no municipio de Santa Luzia, em 1774, as primeiras sementes de café que chegaram ao sólo goyano — onde, comtudo, não seria de extranhar houvesse o vegetal penetrado do Pará, ou do Maranhão, pois parece que já em 1778, segundo estatística mandada organizar em 1804, pelo capitão-general D. Francisco de Assis Mascarenhas, Goyaz exportava café para a primeira daquellas duas capitánias do extremo-norte, pela via fluvial do Tocantins-Araguaya.

Examinaremos este assumpto opportunamente.

Recorramos, porém, a documentos diversos relativos á introducção do café na Bahia, pelos annos setecentistas, para tanto invocando documentos que nos parecem ineditos, pelo menos entre os monographistas do café.

A 23 de agosto de 1783, officiavam os Governadores interinos da capitania da Bahia a Martinho de Mello Castro.

A D. Affonso Miguel de Portugal e Castro, undecimo conde de Vimioso e

quarto marquez de Valença, que governava desde 13 de novembro de 1779, succedera, a 31 de julho de 1783, o governo interino presidido pelo arcebispo Dom Frei Antonio Correia, a quem serviam de vogaes o Chanceller José Ignacio de Brito Bocarro e Castanheda e o Coronel José Clarque Lobo.

A 6 de janeiro de 1784, seria esta junta substituida pelo capitão general Dom Rodrigo José de Menezes e Castro.

Por este officio de 23 de agosto se vê que já pelos annos de 1780 se plantava café no sul da Bahia.

Diziam os governadores interinos que o Governador D. Manuel da Cunha Menezes, conde de Lumiar, cujo periodo fôra de 1774 a 1779, se impressionara com a riqueza da comarca de Ilhéus, "huma das mais fertes situações deste continente".

E, no emtanto, não eram correspondentes as suas producções. Indagando desta falta de correlação, dahi viera a Junta a saber que era devida aos jesuitas! Fôra o primeiro obstaculo "a especie de martyrisação com que os ex-Jesuitas conservavam as melhores 12 leguas de terra de que erão proprietarios, desde a Barra de Boipeba até o Rio das Contas, mal cultivadas pelos seus colonos rendeiros ou antes escravos adventicios, aos quaes não permittião que adeantassem, a cultura, além da maniba, nem que fizessem bemeifeitorias, que excedessem o valor de 30\$000, vivião a maior parte destes moradores, de pescaria e caça, á maneira dos Indios.

Com o sequestro e venda das referidas 12 leguas de terra por parte da Real Fazenda, mudou de figura a sorte dos moradores e o territorio, passando hunsa a serem senhores dos sitios de que antes erão quasi servos e outros a adeantarem a sua cultura, com mais liberdade e louvavel ambição.

Faltavam, porém, os gados para o beneficio da agricultura e não era cousa facil introduzilos pela mesma situação da comarca, que, sendo toda alagada pelos grandes rios e reconcavos do Morro, Boipeba e Camamú, se lhe não podia introduzir dos que vem do Piahy e Rio de S. Francisco para esta cidade, onde, aliás, nunca sobraõ."

Restava, unicamente, o meio da abertura de huma estrada de communicação entre as villas da comarca, situada á beira mar, com os sertões das suas cabeceiras e especialmente com o da **Ressaca**,

justamente situada no sertão fronteiro ás villas do Camamú e Rio das Contas.

Para tal empresa se offerecera certo João Gonçalves da Costa, portuguez, natural de Chaves e povoador do sertão de Ressaca. Acerca deste homem davam os governadores um depoimento muito plêtoresco, comparando o seu feito aos dos bandeirantes de S. Paulo: "tinha o valor e o espirito dos antigos paulistas, sem a sua ambição".

Correspondera Costa ás esperanças do Conde de Lumiar, quanto a este grande e trabalhoso projecto.

"Foi o que teve a paciencia e a constancia de se metter pelas asperas matas, serras alagadiças, que, pelo espaço de 80 ou mais legoas, se interpõem entre as ditas villas da beira mar e o referido sertão da Ressaca.

Demarcou e abriu a estrada, que discorre á margem do Rio das Contas, donde a fez partir para as villas da foz do mesmo rio, para Camamú e desta para todo o territorio das outras villas, fazendo logo descer num lote de gado, que foi o primeiro que aquelles moradores virão e tambem o primeiro que parte se distribuiu pelos lavradores e parte se talhou nos açougues publicos, o que nunca se tinha visto desde a descoberta e povoação daquella comarca.

Neste tempo, terminou o governo do Exmo. Manuel da Cunha Menezes e conhecendo o seu successor o Exmo. Marquez de Valença a importancia deste projecto, a satisfação com que os povos receberão a primeira descida dos gados, a utilidade do commercio, da agricultura e da Fazenda Real, continuou em expedir novas ordens a beneficio do adiantamento e conservação da mesma estrada, mandando, outrosim, situar **hum** nova povoação na beirada do Rio das Contas, para servir como repouso aos que commerciassem pela dita estrada e para melhor se aproveitarem das suas excellentes e ricas matas, antes desconhecidas e inuteis."

Como Gonçalves da Costa lembrasse a conveniencia de se reduzir e conquistar o gentio Mongoyo, que infestava o sertão da Ressaca, ordenara o Marquez de Valença que o Desembargador Francisco Nunes da Costa, com Jurisdição na comarca de Ilhéus lhe confiasse setenta armas de fogo, varios barris de polvora, pondo á sua disposição cincoenta indios civilizados.

Em discreto euphemismo, dizia a junta dos resultados desta **dada** deante da qual se havia reduzido o gentio Mongoyo.

"Nos 2 annos que se seguirão a estas ultimas ordens e durante o Governo do Exmo. Marquez de Valença, mudou consideravelmente o estado daquella comarca, pela actividade com que o dito Ministro animou a agricultura de todo o territorio, principalmente a do arroz, já hoje tão abundantemente, que só na Villa do Cairú tocou ao dizimo no anno precedente de 1882 a quantia de 4.200 alqueires; promovendo igualmente a cultura do cacão e café, antes desconhecidos, a qual fica com o excellent principio de mais de 400.000 pés de que se começa já a ver fructo, o que tudo nos fez certo o mesmo Ministro, pelas certidões da Comarca e do registo, que remettemos a V. Ex."

Assim, ao desembargador Francisco Nunes da Costa se deve a introdução do café e do cacau em Ilhéus. Terminando o officio, dizia a Junta que a campanha de Gonçalves da Costa proseguia, merecendo todo o applauso das autoridades. Outrosim, fazia os maiores gabos ao Desembargador Nunes da Costa, que agia como se fosse o verdadeiro civilizador da comarca.

"O referido João Gonçalves da Costa, já honrado com a patente do capitão-mór, participa presentemente os progressos ou rezultas da conquista de que foi encarregado, na carta que dirigiu ao dito desembargador e que elle nos fez patente, acompanhando-a com a sua conta, que, igualmente, remettemos a V. Ex. para, por ellas, fazer conceito do valor e espirito deste honrado transmontano, que pôde concluir hum tão importante serviço, como reputamos, a redução de hum gentio docil e laborioso, em quem se descobre qualidades, que o distinguem de todos os Indios deste continente, tão indolentes como barbaros; o gentio destes se conhece pelo seu modo de viver em sociedade, pelo gosto da cultura e até pelas manufacturas que remettemos a V. Ex. com a relação demonstrada, com os seus respectivos numeros."

Assim, pois, antes de Caravellas, existia café em Ilhéus e em certa abundancia.

No longo período do governador D. Fernando José de Portugal e Castro (1778-1801), mais tarde Vice-Rei, houve tentativas para a acclimação do canhamo ás terras bahianas.

Escrevendo a Martinho de Mello Castro, a 10 de junho de 1788, dizia lhe Dom Fernando: "Em lugar desta plantação se continuará a promover a do arroz, cacau, café e algodão, que o terreno pro-

duz abundantemente, esperando que esta ultima venha a ser para o futuro um ramo de commercio consideravel desta capitania.

Dez annos mais tarde, por um officio do mesmo D. Fernando, datado da Bahia, e de 25 de agosto de 1798, parece poder deduzir-se que todo o café bahiano sahia da comarca de Ilhéus, sendo exportado para o Reino.

“He S. Mag. servida ordenar-me por carta de V. Ex., de 24 de julho do anno passado, que procure augmentar nesta Capitania, quanto fôr possível, o uso e consumo de todas as produções naturaes e manufacturadas no Reino, trastes de luxo, trabalhados em Lisboa ou no Porto, usando de todos os meios para conseguir este fim, favorecendo muito particularmente os que introduzirem ou consumirem nesta Capitania maior quantidade, e recommendando-os na Real presença da mesma Senhora, promovendo igualmente a exportação para o Reino dos generos e productos desta mesma Capitania.

He bem constante que cada vez se augmenta mais neste Continente o consumo das produções naturaes do Reino, por ter crescido a povoação e augmentado o luxo e com especcialidade as fazendas das fabricas, em razão de serem isentas de pagar os direitos de sahida do consulado e os de entrada nesta Alfandega e que os commerciantes desta praça se não descurião de as mandar vlr, posto que algumas vezes se lhes não remetta a quantidade de pannos e droguetes que pedem, talvez por não poderem os fabricantes apromptar todos quantos se carecem, os quaes tem melhor venda, que os inglezes, por sahirem mais baratos.

Não he diminuta tambem a extracção que se dá aos vinhos de Portugal neste paiz, e nas 11 embarcações que proxima-mente chegarão de Lisboa, se embarcãrão 957 pipas, porém as do Porto só são remetidas pela Companhia Geral do Alto Douro, que goza do privilegio exclusivo de mandar para aqul o preço de 50\$000 a pipa, e que annualmente não remette toda aquella porção que se consumiria, supprindo-se esta falta com outros vinhos do Reino, que se vendem por preço maior.

A respeito do sal, em que V. Ex. tambem me fala, occorre-me dizer que os commerciantes desta praça o não podem Introdúzir, porque ha um contractador que tem essa obrigação e que tudo quanto se remette se consome e não chega,

supposta a quantidade que necessita o Rio Grande de S. Pedro do Sul, para a negociação das carnes seccas, de que tanto depende a subsistencia destes povos e de outras Capitánias do Brasil, como seja Rio de Janeiro e Pernambuco.

He, igualmente, certo ter crescido extraordinariamente a lavoura do assucar e tabaco, sendo infinitos os engenhos, que durante o meu governo se tem construido de novo e actualmente se constroem, do se tambem ter augmentado a plantação do algodão, objecto já consideravel do commercio, além do café e arroz, produzido na comarca dos Ilhéos, generos que, annualmente, se exportão todos para o Reino, como, igualmente, couramas, vaquefas, sollas, vermelhas e outras drogas, á excepção da quantidade que aqui se consome, servindo de prova do augmento da lavoura, o excessivo preço porque presentemente se vendem os escravos.

Ainda que a regra que regula a importação e exportação seja o maior ou menor consumo que os generos importados ou exportados tem, e huma e outra se tenha augmentado insensivelmente, para satisfazer, comtudo, á recommendação de S. M., mandei chamar á minha presença alguns negociantes desta praça, para lhes fazer saber as Reaes Intenções, lembrando-lhes que a mesma Senhora atenderla com graças e favores aos que se distinguissim nesta tão importante materia, os quaes flzerão todas aquellas reflexões que ficão ponderadas.

Como houvesse o governo expellido a ordem regla de 4 de janeiro de 1798, exigindo uma “Descripção da Cultura da Capitania da Bahia”, de tal prebenda se incumbiu o deputado e secretario da Mesa da Inspeção da Bahia, o mais tarde tão celebre José da Silva Lisboa, futuro Visconde de Cayrã.

Queria o Principe Regente saber tudo quanto havia sobre a cultura e manipulação dos generos exportados pela Bahia, quaes os diversos processos e machinismos usados para llmpar e descascar o algodão, o arroz e o café e os que se empregavam nas fabricas de tabaco e de assucar”.

Fala, pois, Silva Lisboa da cultura de mandioca, algodão, arroz, tabaco, canna e, referindo se ao café, acrescenta:

O café cultivava-se de poucos annos a esta parte, nos arredores da cidade, porém só na comarca dos Ilheos ha plantação consideravel; de sorte que a exportação delle ahi faz, annualmente, ar-

tigo de importancia de mais de 40 mil cruzados, segundo informações que se houverão. Aquella planta prospera nos mesmos terrenos que a mandioca, e resiste aos ardores da atmosphera, ainda nos lugares seccos, propagando-se com facilidade pela transplantação dos muitos pés que alastrão o lugar de cada cafeteiro, nascidos das sementes ou fructo, que descahe, estando sazonado e fresco.

Para se descascar o café, depois da colheita, não se usa de machina alguma, tendo-se unicamente a precaução de expor ao sol o fructo, depois de sahido espontaneamente em duas metades da capsula que o envolve; e, quando está sufficientemente secca a casca que cobre cada grão, se pilão com rolos de pau, que, pela trituração, vae separando a do mesmo grão.

Documento de alta valia para o estudo da historia de agricultura no nosso paiz é a informação que ao ministro Dom Rodrigo de Souza Coutinho (conde de Linhares) deu em 1799 o irmão do illustre Cayrú, Balthazar da Silva Lisboa, sobre a agricultura, commercio e população da comarca de Iheus, onde servia como Ouvidor.

Ahi incluiu um historico da antiga capitania de Jorge de Figueiredo Corrêa e um estudo sobre a riqueza florestal da região. Pittoresco o que nos conta da miseria existente no sul da Bahia, pela indolencia das populações que só queriam o que lhes dava o mar e a matta, "vivendo quasi nós apenas embrulhados em hum timão de baeta, sobre a terra dura, deitados em huma esteira de palha ou sobre huma rede de algodão assim passão e vivem contentes com o misero estado em que por sua vontade querem permanecer, pois que os bellos terrenos que occupão os desafião sem cessar para que na sua cultura encontrem humã vida comoda e feliz".

"He difficiloso persuadir a homens tão grosseiros e insensíveis ao bem da sua propria existencia, para que hãjão de se levantar da inercia em que estão, excitando-lhes os mais vivos estímulos para os forçar a largarem a vida selvagem e detestavel em que vivem, se elles achão o maior prazer na propria nudez e na simplicidade e pelos mais delicados guizados o camarão, o marisco com os quiabos, cancrúz e muitas outras plantas, que a natureza espontaneamente lhes produz e para se saborearem do peixe lhe he do

mais particular gosto o limão e a pimenta que nenhum outro adubo europeu".

"As camaras não são assaz instrumentos efficazes, dos quaes se devão servir os magistrados para cultivar os povos, e introduzir-lhes meios para se fazerem ricos e afortunados porque ellas são compostas de homens pela maior parte da mesma educação, sem conhecimentos e sem virtuosos estímulos do bem publico.

São elevados e altivos sobre a grandeza dos seus nascimentos, e exercitando ao mesmo tempo officios que são effectos da sua ultima miseria, daqui vem a inobservancia dos provimientos que lhes deixei na primeira correição ainda aquelles que tem vantaçosos melos e fundos para subsistir ainda que appareção no publico cobertos de galões e os pés de grossas chapas de fivellas de oiro e armados de espadim igualmente de oiro. mobilia que constitue toda a sua riqueza externa; no interior de suas casas vivem quasi nós em fraídas de camisa sem terem huma cama em que repousem, da mesma forma suas mulheres e filhas, que se não pôde olhar para as mesmas muitas vezes pela indecencia com que apparecem.

Estes são os ricos, os quaes huma vez que os seus escravos a quem não sustentão, nem vestem, lhes tragão o marisco, o peixe e algumas hervas da roça, a mandioca, provendo para fornecimento da sua dispensa a carne do sertão, não invejão aos mais ricos e poderosos do mundo, muito principalmente se os governadores da Bahia se facilitão em armalos de bastões, capitães môres e menores, que só em Cairú se contão 5 capitães môres entre aggregados e effectivos.

Então por tal maneira se enfatuão que ficão orgulhosos e desobedientes, vivendo em continua intriga de humas com outras familias, sucitada pelos mesmos galões, faltando aos deveres de cidadão e de reis de familias.

Elles se não embaração tambem em terem huma habitação honesta em que possão viver, suas casas são taes que os grandes e santos penitentes dos passados seculos as trocarião sem duvida pelas suas expantosas ermidas e cavernas, que respiravão a mais dura penitencia e mortificação".

A introdução do arroz em Cayrú, Camamú, Marahú e Rio das Contas parecia trazer algum alento, sobretudo devido à influencia energetica e inspiradamente pre-

potente de seu antecessor o desembargador Nunes da Costa, verdadeiro benemerito.

He verdade que ha vinte annos a esta parte a agricultura tomou alguns alentos principalmente em Cayrú, Camamú, Marahú e Rio das Contas começarão os povos a plantar o arroz de Veneza e da terra, genero que só Cayrú chegou a fazer uma exportação para a cidade de 80.000 cruzados, os de Camamú propagarão a da mandioca; porem o meu antecessor, surdo aos clamores de hum povo grosseiro, os constrangeu a fazer plantação de café de que o terreno era propriissimo e hoje Camamú exporta 5.000 arrobas de café; e espero continuará em augmentar a exportação daquelle genero, que tem augmentado as famliias, daquelle lugar, sepultando a miseria em que muitos perecião.

Foi tambem de muita conveniencia a Cayrú a exploração do café, os córtes de madeira, porem derão huma summa vantagem á sua agricultura, pois que entrarão a empregar nos córtes seus escravos, a comprar bois para os arrastos os dinheiros, que entrarão de S. M. para pagamento dos serviços dos córtes lhes facilitarão os meios de adquirir e lhes grantearão huma superioridade de agricultura, de commercio e de riqueza ás outras villas, como testificação os mappas da sua exportação”.

Marahú e Rio das Contas vegetavam com a sua mandioca e aguardente. A villa de Ilhéus vivia em verdadeira miseria apesar de suas terras admiráveis. João Gonçalves da Costa, o tão gabado domesticador dos Mongoyos, convertera-se no mais atroz dos tyrannos e maltratava horriavelmente os descendentes dos selvícolas.

Prova evidente de que em 1780 a Bahia não exportava café é o quadro que aqui annexamos, procedente de um documento do Archivo Historico e Colonial de Lisboa, onde o capitão Sombra o descobriu recentemente (I. D. B. — 11 — 10718), publicando-o no “Jornal do Commercio” do Rio de Janeiro (29 de setembro de 1935).

— “Mappa de todos os navios que durante o anno de 1780 sahiram do porto da Bahia para o de Lishoa, Porto e Ilhas, com a indicação dos generos que transportaram e da sua importancia :

Caixas de assucar	11.052
Feixos de assucar	772
Caras de assucar	287
Rolos de tabaco	11.415
Fardos de tabaco	1.339
Coiros em cabello	33.906
Atanados	455
Meios de sóla	65.239
Vaquetas	137.589
Pipas de Aguardente	27
Barris de mel	251
Barris de farinha	165
Barris de arroz	1.057
Caixas de arroz	52
Barris de gomma	10
Caixas de gomma	17
Saccas de algodão	463
Barris de tiquim	26
Barris de gengibre	15
Barris de ipecacuanha	2
Pontas de marfim	290
Coquilho em milheiros	135.778
Paus de construcção de naus	542
Paus de construcção de casas	884
Taboado em duzias	186
Coisoeiras	197
Pranchões	181
Toros de jacarandá	1.221
Toros de sob. am. de arruda	5.599
Varas de parreira	4.400
Achas de lenha	2.000

— Valor total da exportação: — réis
1.022:789\$840.

CAPITULO XII

Depoimentos de Ferreira da Camara e de Santos Vilhena - A producção cafeeira da Bahia em fins do seculo XVII - Informes diversos, estatisticos. O café no Espirito Santo

Em 1789 publicou Manuel Ferreira da Camara Bittencourt e Sá — brasileiro illustre, cuja vida e serviços podem hoje ser avaliados, sob seu justo valor, mercê do minudente e soberbo estudo de Marcos Carneiro de Mendonça — publicou Ferreira da Camara o seu *Ensaio de descripção fisica e economica da Comarca de Ilheus na America*.

Nelle tece grande louvor ás vantagens da lavoura de cacau que calorosamente preconisa para as terras sul bahianas.

Poderia ser riquissima fonte de rendas ao passo que a canna deixava, desde muito, aos agricultores, irrisorios lucros quando os dava, aliás.

A proposito da canella expende uma serie de considerações analysando a famosa correspondencia entre Antonio Vieira e Duarte Ribeiro de Macedo. Della já o leitor tem sciencia. Mostra Ferreira da Camara levar a serio aquellas noticias estapafurdias das ordens de Dom Manuel sobre as plantas orientaes no Brasil e exalta sobremaneira os meritos de Ribeiro de Macedo e a sua argucia diplomatica, a proposito da memoria de que o leitor já tem conhecimento. Falando do café em Ilhéos escreve o nosso autor:

“Provar a necessidade destes quatro generos (café, açafraão, anil e tamarindo) seria superfluo; o uso quotidiano que se tem feito do primeiro e qualidade do terreno desta comarca, que produz com igualdade ao cacau, assegurou a abundancia e o consumo.

A sua bondade nesta comarca, senão excede ao menos iguala a todo o cultivado no Brasil. O do Rio de Janeiro, que parece ser o melhor, é menos pesado, tendo sobre todos a preferencia de ser mais chumbado que nenhum outro”.

Tratando de Ilheus, escreve Ayres do Casal que em seu solo coberto de humus “quasi não havia sitio onde não prosperasse ou a mandioca ou o cafezeiro, ou o arroz, ou o milho ou a canna de assu-

car ou o algodoeiro. Da vila de S. Jorge dos Ilheus, antiga capital da capitania de Jorge de Figueiredo Corrêa e então em decadencia, affirma o nosso autor que “abastada de pescado e dos viveres do paiz, exportava farinha, arroz, café, aguardente, madeira e algum cacau”.

Era o que tambem produzia Camamú. “Na comarca da Bahia já hera consideravel a colheita do café”. Entretanto, descrevendo as diversas villas, aldeias, freguezias e citando-lhes as producções em parte alguma se refere Casal ao café, até mesmo quando menciona Maragogipe.

Da biographia de Luiz dos Santos Vilhena muito pouco se sabe. E o que de melhor sobre ella, se escreveu é devido a Braz do Amaral, a lhe prefaciara a edição posthuma e primeira aliás da *Recapitulação de noticias soteropolitanas e brasiliicas*.

Suppõe que haja sido portuguez. Sacramento Blacke, que delle declara nada saber, pensava que fosse maranhense.

De 1787 a 1804 (?) residiu na Bahia, onde era professor da cadeira de grego, depois de ter sido militar em Portugal e professor de latim em Alvito. São sobremodo preciosas as suas cartas constantes da *Recopilação* e o Governo bahiano mandou imprimil-as em 1921.

Na quinta, occupa-se das culturas da Bahia. Como era de esperar, trata largamente da canna de assucar, para depois cuidar da do fumo, tambem com extensão de pormenores.

Passa depois a occupar-se com a da mandioca e do anil, não consagrando uma só linha ao café. E no emtanto escrevia em 1802.

Na primeira carta refere que havia 400 engenhos de assucar tributarios do porto da cidade d'O Salvador, 260 no Reconcavo e 140 em Sergipe.

O commercio com Minas Geraes e Goyaz era por assim dizer nullo. Fora outróra consideravel com a Parahyba e

o Ceará em carnes salgadas, seccas, cou-rama e algodão, mas a secca aniquilara o rebanho do nordeste e assim passara tal trafico a ser feito com o Rio Grande do Sul.

Das relações com S. Paulo diz:

O commercio com o porto de Santos, ou Capitania de São Paulo he nenhum, á excepção de alguma farinha de trigo, milho, legumes e toucinho que aqui se vem vender de tarde em tarde.

Sergipe fornecia muito assucar, fumo, algodão, cereaes, gado, aves etc.

Continuando, escreve o mestre de grego:

“O commercio da Bahia com as suas comarcas da costa, consiste na importação de Madeiras da comarca de Ilheos, farinha, arroz, caffè, e algum cacau; os dois primeiros generos porem estão impedidos, hum de se cortar e vender e outro de se plantar onde possa conduzir-se comodamente para a cidade que em extremo o vae sentindo, e poderá talvez ser cauza de que aquella pobrissima, quando das mais ricas comarcas, venha a augmentar muito os seus dezertos.

Interessante é o quadro da exportação da Bahia, para Portugal em 1798.

Assim só exportara a Bahia em fins do seculo XVIII a insignificancia de 254 saccas de caffè. Por pequenos lotes em 17 navios em 1798 sahiram. Nas suas eruditas notas a Accioly discorda Braz do Amaral dos dados acima, attribuidos ao valor do caffè, que diz ter sido de 2:338\$.

A importação de Portugal equivale a 2.064:012\$430 rs., dando assim um saldo favoravel superior a 600 contos de réis.

Neste anno haviam entrado 4.903 escravos da costa da Mina e 2.151 de Angola, no valor de 662:380\$000, o que dava uma media de 93 mil e poucos réis por cabeça.

Descrevendo as producções dos diversos districts, só de longe em longe faz Vilhena alguma referencia geralmente insignificante á plantação do caffè.

Assim por exemplo, ao tratar da fazenda que os beneditinos tinham em Porto Seguro e onde um religioso, com onze escravos, plantava cacau, canna, caffè, algodão, mandioca e cereaes.

Este minusculo pessoal dá-nos ideia de quanto deviam ser resumidas as lavouras, pequenas roças quando muito.

	Quantidades	Importancia
Assucar, caixas, 17.826, feixos 709, arrobas	746.545	1.645:576\$640
Aguardente de Mel, pipas	7	280\$000
Algodão, sacas	6.051	148:427\$400
Arroz sacas	379	1:508\$000
Cacao sacas	6	44\$800
Café sacas	254	1:758\$600
Couros em cabelo	32.314	47:258\$000
Cordas de Piassaba		32\$000
Drogas diversas do paiz		10:000\$000
Estopa da terra		33\$600
Farinha de Mandioca		80\$000
Goma, caixas 18, barris 19		11:112\$800
Grude saccas	6	62\$060
Ipecacuanha	15	580\$800
Madeiras diversas		776\$320
Mel, barris	56	280\$000
Moeda corrente	54.166	100:000\$000
Solla branca e vermelha Metos	54.166	58:742\$000
Tabaco, fardos 826, rollos 23.448, arrobas	380.053	668:863\$750
Taboados de diversas qualidades		1:838\$000
Varas para parreiras		39\$000
		2.688:354\$000

Terminando as suas Cartas, verberava Vilhena o atrazo dos processos commerciaes portuguezes.

“Os generos que Portugal offerece do seu proprio superfluo para a exportação, que o estrangeiro lhe paga por necessidade, ou por manter o seu commercio, consiste em lans, vinhos, sal, alguns azeitos, e laranja e limão.

Os que porem recebe exportados das Colonias do Brasil são assucar, Algodão, Tabaco, courama curtida, e em cabello, Anil, arroz, para seu gasto, Madeiras, Cacao, Café, baonilha, Ouro, diamantes, pedras finas de diferentes qualidades, ipecacuanha, salsa parrilha, Julapa, Cravo de casca ou do Maranhão, aguardente de canna, e mais alguns outros de pouca consideração.

As nações que com vantajoso avanço tem parte neste commercio das produções de Portugal e suas colonias do Brasil são gradualmente de mais para menos, Inglaterra, Italia, Hollanda, Hamburgo, França, Sueciá, Dinamarca, Hespanha e Russia.

Os generos que os estrangeiros introduzem em Portugal são inutilmente mais que os que delle exportam. Reexportão os Portuguezes para o Brasil aquelles generos dos estrangeiros a quem não só pagam a industria e despezas, que com commissão e avanços carregam aos correspondentes no Brasil.

E este he o motivo porque a Metropole jamais pode contar com a riqueza das suas Colonias, que podendo ser o seu Potosi, o he dos estrangeiros, nas mãos dos quaes vae parar a riqueza toda das mesmas colonias não só por este modo permitido, mas pelo hostil com que nellas estão actualmente introduzindo capciosamente innumeraveis navios carregados de contrabandos, levando assim o dinheiro que devera ser remettido para Portugal, que já o sente mais que muito e o conhece na falta dos rendimentos nas alandegas, fiadores das despezas daquelle Estado no que devera tomar-se as medidas da mais prompta precaução.

Cento e trinta annos mais tarde escrevia Mrs. Graham no seu tão conhecido entre nós *Journal of a voyage to Brasil* que o commercio de café bahiano era muito restricto em relação, ao assucar, rumo, umo, algodão e melado.

Spix e Martius em 1817 avaliavam o total da exportação bahiana em 10 a 2.000 arrobas.

Thomaz Lindley, que esteve preso na Bahia por mais de um anno e por motivo de contrabando, deixou sobre as suas aventuras, um livro cheio de pormenores relativos á vida bahiana no limiar do seculo XIX.

Escrevendo em janeiro de 1803 sobre o commercio da Bahia, referia-se, incidentalmente, ao café como um dos artigos de exportação local, sem nenhum commentario mais.

De muito maior interesse, porém, é o que narra dos cafés publicos da cidade d’O Salvador.

“Acha-se a Bahia miseravelmente dotada de meios para a accommodação de forasteiros. Hospedaria é cousa que alli se não conhece e aquelles que pretendem fixar na cidade uma residencia temporaria vem-se na contingencia de alugar uma casa ou parte della e mobiliada, o que é, aliás, facil, por meio de umas poucas cadeiras, malas e uma mesa, complemento sufficiente e de accordo com o estylo da terra.

A’s casas de pasto assignalam bandeiras tricolores á porta da entrada; são, inconcebilmente sujas e sua cozinha tão horrivel que uma adega de Saint Giles de longe lhes leva vantagem.

Em todas as ruas abundam os cafés, se assim entenderdes dignificar por meio deste appellido um botequim sujo onde umas tantas mesas e uns tantos bancos se acham arrumados, com uma especie de balcão, no fundo da sala, de onde um liquido immundo, a que chamam café, é distribuido e tanto mais nauseante quanto é servido em copos.

Estes lugares estão, desde pela manhã, apinhados de pessoas de diferentes classes, de trato e do vulgacho a quem, a troco de uma paga de quatro vintens, é servido um almoço constituido por um copo de café e um pão amanteigado, com manteiga rançosa irlandeza, refugio do **mercado de Lisboa**”.

Pelo que diz o acrimonioso contrabandista manqué devia em todo caso ser assaz consideravel, já em 1803, o consumo do café em terras bahianas, pelo menos em sua cidade capital.

A 23 de junho de 1811, dava Francisco Manuel da Cunha a Antonio de Araujo Azevedo, ministro de Estado, futuro e celebre Conde da Barca, uma informação sobre a Capitania do Espirito Santo.

Falando da Victoria e sua pobreza, escreve:

“Nove igrejas e dois conventos de religiosos apparecem no meio desta villa,

que se estende sobre uma collina, á maneira de um amphitheatro: as casas não são bellas; alli não ha divertimentos, porque a pobreza da terra assim não o permite.

O commercio, que consiste em pequenas quantidades de assucar, aguardentes, café, milho, feijão, arroz e algodão, não é bastante para animar os seus habitantes, e as suas pequenas embarcações só navegam ao longo das costas limitrophes do Rio de Janeiro e Bahia, e raras vezes se atrevem a viajarem para Pernambuco ou Rio Grande do Sul.

A maior parte das mulheres, só seu exercicio diario é fiarem o algodão, percebendo deste trabalho unicamente tres ou quatro vintens; a agricultura está como esquecida; não ha um só negociante capaz de animar alli os diversos generos do commercio, ou seja em artigos europeus, asiaticos, ou africanos, donde nasce a desgraça e comiseração, daquelle paiz, de tal sorte que, mesmo arruinando-se qualquer predio, jámais o reedificam."

Guarapary, Benevente, tinham os mesmos generos que a Victoria, sendo, porém, mais ricas em madeiras.

Não ha menção alguma particularisada de lavouras de café. Mencionando diversas freguezias, onde depois a rubiacea immenso se desenvolveu, nada a tal respeito diz o nosso geographo. Mesmo quando se refere a Itapemirim, a que augurava crescimento consideravel. "Havia alli plantações de cannas, algodoeiros, milho e arroz e outros mantimentos, além da extracção de madeiras."

Havia uma excepção, porém, a se fazer quanto a S. Matheus, que então não era espiritosantense e sim pertencia á capitania do Porto Seguro. Em seu districto cultivavam os mantimentos, o algodão, a canna e o café: "E, sobretudo, a mandioca, de cuja farinha se exportava grandissima quantidade", "naquelle abençoado districto, cuja fertilidade he talvez sem igual, onde as formigas são poucas".

Na "Memoria estatistica da provincia do Espirito Santo, no anno de 1817, que o Brigadeiro J. J. Machado de Oliveira fez imprimir, obra da lavra de Francisco Alberto Rubim, governador da capitania, mencionam-se muitos engenhos e enge-

nhocas, de assucar, e não se fala em café senão muito por alto.

Atravessava a antiga donataria de Vasco Fernandes Coutinho um periodo fortemente depressivo, como se deprehende do officio que Francisco Manuel da Cunha expediu ao Conde de Linhares, a 26 de fevereiro de 1811.

Pretendia Cunha por este papel inculcar a Dom Rodrigo de Souza Coutinho o que haveria de pratico para se promover a prosperidade espiritosantense, sobretudo por intermedio da navegação do Rio Doce.

"A capitania do Espirito Santo, antigamente tão florescente pelo commercio directo com a Europa e Africa, perdeu o seu brilhantismo. A agricultura está alli como paralyzada, que consiste em algodão, milho, arroz, feijão, assucar, café, aguardente, e tudo em pequena quantidade e de pouca consideração.

Algumas vezes as embarcações daquella capitania vão a Pernambuco e Rio Grande do Sul, mas a sua navegação ordinaria é sempre ao longo das costas limitrophes do Rio de Janeiro e Bahia; um só negociante capaz de animar os diversos generos do commercio, ou sejam em artigos europeus, asiaticos, ou africanos, não apparece na villa da Victoria; daqui nasce a desgraça e commiseração daquelle paiz, de tal sorte que, arruinando-se qualquer predio, jámais o reedificam."

Um dos ramos principaes da negociação daquelles povos era o córte, venda e exportação das madeiras, que tanto animava aquella provincia, este córte foi prohibido pelo actual governador, sendo sómente permittido a aquelles que ou cortavam madeiras para o mesmo governador, ou impetravam delle esta especial graça, tal é o estado presente da capitania do Espirito Santo."

E por mal de peccados, gemiam os espiritosantenses, desde 1804, sob o guante de pavoroso tyranno, o governador Manuel Vieira da Silva Thovar de Albuquerque, de quem relatava o missivista horribéis arbitrariedades, não o intimidando sequer a proximidade, a partir de 1808, "do nosso augusto soberano, o paé da patria".

Synopsis dos mais importantes artigos de exportação da Bahia em 1817, segundo Spix e Martius

ARTIGOS	QUANTIDADES	PREÇOS CORRENTES	VALOR TOTAL	DIREITOS DE EXPORTAÇÃO POR UNIDADE	TOTAL DOS DIREITOS DE EXPORTAÇÃO
Açucar	1.200.000 arrobas ou 27.300 caixas	a 2\$000	R. 2.400.000	45 réis por arroba e 520 por caixa	15.600.000 R. 54.000.000 R.
				Soma	69.600.000 R.
Algodão	28 928 sacos a 177 1/2lb. 160.460 arrobas	a 8\$000	1.283.680.000 3.567.560	Por arroba 600 réis e por sacco 100 réis	96.276.000 R. 2.892.800 R.
				Soma	99.168.800 R.
Tabaco	Aprovado 240.000 arr. Refugo 340.000 arr. folhas 80.000	a 1\$500	R. 360.000.000	por arroba de 40 réis	9.600.000 R. 13.600.000 R.
		a \$700	R. 238.000.000	Idem	3.200.000 R.
		a 0\$000	R. 112.000.000	Idem	
Peles	30.000 peças	a 2\$200	R. 66.000.000	2% do valor	1.320.000 R.
Arroz	80.000 arrobas	a \$400	1/3 R. 32.000.000	2% do valor	640.000 R.
Café	10.000 arrobas	a 5\$500	R; 55.000.000	2% do valor	1.100.000 R.

Valor total: 4.546.680.000 réis, ou 12.635.981 fl. 3 kr.

Soma dos direitos pagos: 198.228.800 réis — 550.910 fl. 522/5 kr.

CAPITULO XIII

Primeiros depoimentos sobre o café no Rio de Janeiro. O “abbé” de La Caille. Introdução do cafeeiro pelo chanceller Castello Branco. Depoimentos numerosos e valiosos. Documentos ineditos

Quer nos parecer que a mais antiga referencia á presença do café no Rio de Janeiro provenha dos escriptos do abbé Nicolau Luiz de La Caille (1713-1762), um dos mais illustres astrónomos e geodetas francezes do seculo XVIII, discipulo querido de Cassini e autor de grandes trabalhos de triangulação em França. Acabou director do Observatorio do Collegio Mazarin em Paris.

Em 1750, tendo obtido do seu governo licença para ir ao Cabo da Boa Esperança, observar as estrellas do hemispherio austral, tocou no Rio de Janeiro, sobre o qual escreveu diversas paginas curiosas.

Voltou á patria em 1754, tendo conseguido grande parte de seu desideratum, a vencer mil obstaculos. E distinguiu-se pelo desinteresse absoluto com que sempre se houve. Sobre o seu relato de estada na cidade fluminense escreveu o douto Vieira Fazenda considerações muito agradaveis subordinadas ao titulo Um sabio no Rio de Janeiro (1751), capitulo das preciosas Antiquilhas e memorias do Rio de Janeiro.

Trata-se de um commentario ao *Journal historique du voyage fait au Cap de Bonne Espérance par Feu Mr. l'abbé de La Caille*, livro posthumo, pois data de 1763.

Neste diario occorre a referencia a que nos reportamos. Depois de escrever diversas impressões, geralmente nada favoraveis, de seu contacto com os fluminenses, diz o sabio astrónomo:

“O Governador, a quem aqui chamam o General, deu-nos um jantar ao Sr. Deprés e a mim.

O cardapio quasi só trazia peixes. Deram-nos guardanapos muito pequenos, quadrados e sujos ou que, pelo menos, já haviam servido.

E' entretanto um fidalgo muito rico e que muito pretende conhecer a pragmatica.

Em outro dia jantei com quasi todos os officiaes e passageiros do navio em casa de um particular chamado Sr. Paulo Vincent, de origem hollandeza, que reside a uns seiscentos passos fóra do recinto da cidade.

Deram-nos guardanapos limpos e o jantar foi magnifico. Serviram-nos uma porção de peixes diversos.

No fim da refeição teve c Sr. Vincent a gentileza de nos apresentar sua mulher para servir o café; estava vestida de tafeté cor de rosa e trazia a cabeça descoberta e raspada.

Era o facto insolito porque as mulheres nesta terra nunca apparecem numa refeição em que se ache algum amigo da casa, a menos que não seja algum parente proximo. Mas o Sr. Vincent, que muito estima os francezes, desprezou este costume por nossa causa. Sua mulher chegou mesmo a nos acompanhar num passeio, carregada em rede.”

Commentando esse relato do sabio, escreve Vieira Fazenda:

“Esta ultima parte da *Relação Historica* suggere-nos algumas reflexões.

Pelo que diz La Caille, tomou elle café em casa desse hollandez, que era muito amigo dos francezes. Ou esse café tomado teria vindo por importação e, nesse caso, nada diremos, ou elle era o resultado da cultura já então feita aqui da famosa Rubiacca.

Nesta hypothese cabe pôr termo a tudo quanto se tem escripto sobre a introdução dessa planta no Rio de Janeiro.

Si em 1751 já se tomava café, não foi, pois, o introductor delle o desembargador João Alberto Castello Branco, que

só mais tarde, salvo erro, aqui chegou do Pará.

Seu nome não consta da primeira lista de magistrados, que fizeram parte, em 1752, da primeira Relação. Ora, eis ahí um ponto a estudar e digno da attenção dos sabedores da matéria.

Em todo caso devemos ao grande sabio francez essa revelação, e só com isso damo-nos por bem pagos de havel-a descoberto em um livro raro e desconhecido entre nós."

As duvidas de Vieira Fazenda sobre a procedencia do café então encontrado no Rio de Janeiro estão dissipadas pelas palavras de Cook, o grande circumnavegador inglez, que em 1768 verberava a desidia dos cariocas pelo facto de importarem de Portugal todo o café e chocolate que em sua cidade se consumia, prova de que nos arredores da nova capital do Brasil não havia cultivo algum da rubiacea.

Parece absolutamente incontestavel que o introductor do cafeeiro no Rio de Janeiro foi o desembargador João Alberto Castello Branco.

Monsenhor Pizarro a tal respeito escrevendo em 1820, dizia em suas famosas *Memorias Historicas* (VII, 110):

"O café, cujo fructo arabico em forma de fava amarga, e oleosa, ou como uma cereja, cobre uma capa grossa de côr encarnada, e quando mais sazornado, da côr de violeta, que depois de torrado se moe, e do pó se extrahê a tintura, do mesmo nome, que se bebe; apezar de ter sido transplantado da India para o Brasil, onde principiou a prosperar, foi comtudo mandado arrancar por El-Rei D. Manoel, para conservar o commercio com a Asia, impondo a pena de morte aos que trassem da sua cultura, e progresso.

Conhecida, porém, com o andar dos tempos, a necessidade de augmentar os generos commerciaes do Brasil, cujo territorio assaz prodigo em produções não se nega de criar os que são proprios da Asia, bem como de qualquer outro paiz, pouco a pouco se foi introduzindo a planta do café pelo Pará, e Maranhão, onde se tem propagado notavelmente, depois que o decreto de 4 de Maio de 1761 o isentou de direitos nas Conquistas Portuguezas."

Esta historia da lei manuelina, absurda fabula, já vimos de onde procede e como Padberg a pulverisou brilhante e completamente. Passando a tratar da en-

trada da cafeicultura no Rio de Janeiro prosegue Pizarro, que nos parece ser o primeiro a se referir a Castello Branco.

"Não excede muito aos annos de 1770 o principio de sua cultura neste paiz, devida ao zelo, e diligencias de João Alberto Castello Branco, Chancellor, que era, da Relação desta cidade, mandando vir do Maranhão ou Pará, onde nascera, ou havia sido Magistrado, as plantas primeiras, que se dispuzeram na Cerca do Hospicio (em outro tempo) dos Padres Barbadinhos Italianos e na Quinta de João Hopman, além do arraial de Mata-porcos."

E' de se notar porém que já em 1817 escrevera Ayres do Casal sobre o caso, sem mencionar comtudo o nome de Castello Branco.

"O cafeeiro naturalisado (no Rio de Janeiro) no tempo do conde de Bobadella, por diligencia dum magistrado, tem-se multiplicado prodigiosamente e enriquecido muita gente."

Mais tarde appareceram depoimentos, valiosos pela autoridade e alicerçados na tradição oral, contestadores da primazia que parece dever ser attribuida a João Alberto de Castello Branco.

Resumiu-os Freire Allemão, em 1856, ao historiar a introdução do cafeeiro na região fluminense, "onde esta planta parecia que melhor se dera do que alhures, pelo menos era a primeira do Universo, onde mais largamente se cultivava".

Menos pensadamente disse Balthazar da Silva Lisboa, nos seus "Annaes do Rio de Janeiro", que os capuchinhos francezes foram os primeiros que no Rio de Janeiro cultivaram o café que esponentaneamente encontraram produzdo nas vizinhanças da cidade.

Em um artigo impresso em 1813, no *Patriota*, primeiro periodico que no Rio de Janeiro, senão em todo o Brasil, se publicou consagrado ás letras, e ás sciencias, diz o autor que conserva o anonymo mas que se sabe ter sido Domingos Borges de Barros, futuro Visconde da Pedra Branca, "quando indaguei donde nos veio o café, pude apenas colligir que no Pará nos veio por Cayena; e que o primeiro cafeeiro que appareceu no Rio de Janeiro, o devemos a Hopman, hollandez de nação, que se estabeleceu nesta cidade; noticia que devo á amizade do nosso illustre botanico José Corrêa da Serra".

O fallecido José Silvestre Rabello, homem instruido e trabalhador, em sua memoria sobre o café, lida na Sociedade

Auxiliadora da Industria Nacional, diz: "o certo é que um hollandez, por nome Hopman, que se achava estabelecido aqui na côrte, no tempo do vice-reinado do Masquez de Lavradio, plantou arvores de café".

A tal respeito, comentava Pizarro, em 1820: "O Patriota, do Rio de Janeiro referiu, no n. 5 da 1.^a subscrição, pag. 12, instruido pelo seu amigo Botânico José Correia da Serra, que se devia a Hoppman o primeiro cafeeiro apparecido no Rio de Janeiro.

Devo affirmar que Serra, ignorando a origem dessa planta café, attribuiu a Hoppman a primazia de transplantador, só pela circumstancia de criar na sua Jacra as primeiras plantas, donde e da Cerca dos Barbadinhos, Italianos, sahiram as que depois se foram cultivando noutros lugares da Provincia, Santa Catharina, etc."

Ao escrever a sua optima monographia ignorava Freire Allemão porém outro documento da lavra de José Silvestre Rebello, datada de 20 de abril de 1839, o manuscrito n. 912, pertencente ao archivo do Instituto Historico Brasileiro. de onde o exhumou Moura Brasil, em sua excellente memoria A Lavoura, riquezas vegetaes (Livro do Centenario, volume IV, Rio de Janeiro, 1910).

"O Caffé passou de Cayena ao Pará e Maranhão, mas eu ignoro o anno, e como, e por quem. He certo que pelo Dec. de 4 de Maio de 1761, foi o mesmo isento de direitos vindo das conquistas Portuguezas, e antes, em 1743, se prohibia a sua importação, como não viesse do Maranhão e em Navios Portuguezes.

Dez annos depois, pouco mais ou menos, João Alberto Castello Branco, chanceler da Relação desta cidade, que ou nasceu no Maranhão, ou servira lá de Magistrado, mandou vir dalli as plantas, que se plantaram humas na cerca dos Padres Barbadinhos, e outras na chacara do João Hopman. Devo porém repetir aqui, que o Sr. Antonio Caetano da Silva, morador na Rua dos Barbons sustentada, que hum Navio Francez, entrado neste Porto, e vindo da India, trouxera sementes de Caffé e que as dera ao Marquez de Lavradio, então Vice-Rei; que este dividira por varias pessoas; e que elle se lembra que sua Avó, as plantara em um vaso, aonde as vio nascer, e viver por algum tempo.

Confesso que não sei dizer o que devemos acreditar a este respeito; o Sr. Antonio Caetano da Silva he homem de

verdade; he certo comtudo que pode equivocar-se, e tambem he possivel, que as plantas do Maranhão, e as sementes do barco Francez chegassem ao Rio com pouca differença de tempo. He digno tambem de notar-se que nas instrucções deixadas ao seu successor Luiz de Vasconcellos, o Marquez de Lavradio não lhe fale na então começada cultura do Caffé, quando lhe recommenda, e com muito empenho, as do Arroz, Cochonilha, Anil, Linho, Canhamo, Bicho de Seda, e Amoreiras, e a manufactura de Cabos da nossa Guaxima; qualquer que fosse a razão deste esquecimento, ella causa quasi pasmo".

Assim em 1839 contradiz o proprio José Silvestre Rebello, a opinião por elle anteriormente emittida attribuindo a primazia da iniciativa a Hopman.

Já em 1834, porém, declarava Januario da Cunha Barbosa, o illustre procer de nossa Independencia Nacional e um dos tres benemeritos, cofundadores do Instituto Historico Brasileiro, pelas columnas d'O Auxiliador da Industria Nacional.

"Bate-me o coração quando me lembro que ainda vi nos primeiros annos da minha vida (isto em 1782, segundo refere o Dr. Freire Allemão) as duas primeiras arvores de café que havia sido trazidas em tenras plantinhas da cidade do Maranhão pelo desembargador João Alberto Castello Branco, nomeado chanceler da Relação desta cidade e acolhidas como peregrinas estrangeiras na horta dos Barbadinhos Italianos junto á entrada de sua Capella, onde é hoje hospital de municipaes remontistas.

Lucidamente commenta Freire Allemão:

"Eis a tradição passada de bocca em bocca com suas usuas alterações.

O conego Cunha Barbosa no seu discurso sobre algumas produções do Brasil (Auxiliador da Industria Nacional, Tomo 3) diz que o Desembargador Castello Branco trouxe do Maranhão em 1752 as duas primeiras plantas, que alli aportaram de Cayena. No que julgo eu ha mais de um engano..

Analysando estes embates de opiniões expende Hildebrando de Magalhães.

A que não admittre contestação é que á actividade de João Alberto de Castello Branco se deveu a iniciativa do transporte do cafeeiro do Pará ao Rio, — facto esse que tem sido geralmente aceito e confirmado.

Se o coonestou, além de muitos outros, o esclarecido Theodoro Peckolt, —

não deixou de haver, comtudo, quem se equivocasse, qual, por exemplo, Mello Moraes, na sua "Phytographia" e José Carlos de Carvalho, no seu livro "O Café" (Rio de Janeiro, 1900) avançando que o citado desembargador trouxe o café de Gôa.

Talvez hajam sido estes autores e mais provavelmente Peckolt quem tenha levado Ukers a uma affirmação categorica.

Gaba-se o autor yankee aliás de ter collectado tudo quanto até 1922 havia sobre o café, e no emtanto nem menciona o nome de Francisco de Mello Palheta! Escreveu em suas ephemerides da cafeicultura "1760: — João Alberto Castello Branco plantou no Rio de Janeiro "the first coffee tree brought to Brazil from Goa, Portuguese India".

Vejamos agora alguma cousa sobre o benemerito chancellor, introductor, no Brasil meridional, do café que vivia tão escassamente propagado na Amazonia, e, ao que parece fóra de duvida, não desceira ainda do Maranhão para o Sul.

O que até hoje se tem divulgado sobre a personalidade de João Alberto de Castello Branco não passa de alinhavos de biographia. Não temos elementos para completar tal tentamen mas com algumas achegas vallosas que nos vieram de archivos portuguezes e brasileiros podemos augmentar a somma de conhecimentos até hoje reunidos sobre a vida e os feitos do celebrado introductor do café no Rio de Janeiro valendo-nos de noticias ineditas relativamente abundantes.

Entre os autores que do magistrado trataram, ha serias divergencias quanto a diversos pontos de sua carreira e particularidades de vida. Assim ninguem sabe ao certo dizer se era brasileiro ou portuguez. Ha quem o diga filho do Pará, e quem lhe dê a qualidade de maranhense.

Em 1927, escrevia Hildebrando de Magalhães em sua excellente contribuição a *Historia do Café*:

Por 1760 (sob o reinado, portanto, de Dom José I) foi que o desembargador João Alberto de Castello Branco fez vir para o Rio de Janeiro — do rincão do norte do paiz onde inicialmente se aclimara o arbusto do café.

A ascendencia daquelle magistrado vinculava-se, com certeza, á terra paraense. Pelo nome — parece ter tido como ancestral não só ao proprio fundador de Belém (em 1615), Francisco Caldeira de Castello Branco, mas tambem um dos governadores do Pará. João de Abreu Castello Branco (nomeado por decreto de 9

de maio de 1737 e fallecido a 1.º de março de 1748 em Lisboa).

Consanguíneo proximo do ultimo seria, talvez, o inolvidavel introductor da planta na capital brasileira".

Teria sido brasileiro como ainda agora aventa Hildebrando de Magalhães, suggestionado pela homonymia, a ponto de o suppôr da familia do fundador de Belém e do Capitão General Governador do Estado do Maranhão?

E' bem verdade que para lançar tal hypothese pôde valer-se das supposições de Pizarro, que, por sua vez, talvez haja influenciado a José Silvestre Rebello.

Isto de argumentar com a homonymia de nada vale aos olhos dos que têm trabalhado na seara aridissima da genealogia brasileira e portugueza.

Indivíduos de nomes identicos a cada passo se apresentam, sem ter o menor parentesco. E a cada passo vemos, na mesma irmandade, membros com appellidos totalmente diversos uns dos outros.

Caso frisante é o que occorria na irmandade do maior geneologista do Brasil, Pedro Taques. Chamava-se Pedro Taques de Almeida Paes Leme e seus irmãos Bento Paes Leme da Silva e Antonio Paes da Silva Lara e Abreu.

Nada sabemos da naturalidade de João Alberto Castel Branco (como elle se assignava). Na larga minudente e tão conscienciosa genealogia da familia maranhense dos Castello Branco, de autoria de Raul Castello Branco Barreto e Antonio Leoncio Pereira Ferraz não encontramos referencia alguma ao chancellor fluminense.

E sabem todos os que conhecem a genealogia brasileira quanto foi e é proeminente a familia dos Castello Branco no Maranhão e Plauhy, de onde se ramificou pelas capitancias vizinhas.

Affirma Theodoro Braga, aliás paraense e sem o documentar porém, que o chancellor era natural do Pará.

Quer nos parecer que fosse João Alberto parente dos Castello Branco brasileiros, mas reíno!

Estudemos agora, á luz de documentos ineditos, este caso de sua ligação com a India Portugueza allegada por Peckolt, informado não sabemos por quem. E vejamos se é possivel que em 1760 haja elle trazido de Gôa para o Rio os primeiros cafeeiros do nosso sul.

Nada sabemos dos primeiros annos de João Alberto Castello Branco, nascido em 1708 como mais tarde veremos. Quando terá ingressado na magistratura?

O que podemos afirmar é que, já em 1756, era Desembargador servindo na Índia Portuguesa, permanentemente ou em comissão.

Estribemos porém a nossa afirmativa na documentação de Marinha e Ultramar.

“Da Bahia, e a 17 de maio de 1757, escrevia D. Marcos de Noronha, Conde dos Arcos, aos ministros de Estado Sebastião José de Carvalho, o futuro Pombal, e Thomé Joaquim da Costa Côrte Real, a mesma carta noticiando-lhes a chegada ao porto da cidade d’O Salvador da Nau de Viagem Santo Antonio e Justiça que se destinava a Lisboa.

Partira de Gôa, a 31 de janeiro anterior e, após cento e quatro dias, fundeara na Bahía de Todos os Santos, com prospera e feliz travessia, sem tempestades e nem maus encontros.

Commandava-a o Capitão-tenente Isidoro de Moura e sua guarnição era de 177 homens. Vinha repleta de passageiros; só officiaes da marinha de guerra, de duas naus de transporte, 38 e mais 13 officiaes do exercito de diversas graduações, desde tenente-coronel até alferes, além de dous inferiores e treze soldados.

Haviam sido apanhados dous soldados mais, como passageiros clandestinos “os quaes ficaram recolhidos na cadeia na forma das ordens de Sua Magestade”.

Vinha ainda um fidalgo prisioneiro de Estado, certo D. Antonio Henriques, com sentinella á vista. Recolheram-no immediatamente ao Forte de S. Pedro com as mesmas cautelas”. Allí ficava, tambem guardado a vista, esperando ordens directas do Governo de Sua Magestade.

“Da causa de sua prisão advertia o Conde dos Arcos não tenho noticia alguma, razão porque a não participo a V. Excia.”.

Talvez se relacionasse com os ultimos e gravissimos successos da Índia Portuguesa onde reinava a maior desolação.

Explicava-o Dom Marcos de Noronha: A carga que trouxe esta Não hé correspondente ao deploravel estado, em que ficava Goa quando ella partio, que não podia experimentar golpe mais sensível, nem mais penetrante do que a da morte do Vice-Rei Conde d’Alva; porque determinando se a ir atacar a Fortaleza de Pondá, teve a infelicidade de ficar morto no Campo, e com elle alguns cavalheiros, e alguma parte das Tropas que o acompanharão a esta infeliz expedição, em que se perderam totalmente as bagagens e Artilharia, que se havia conduzido, mas como Deus assim o permittio.

Não temos mais que humiliar os nossos sentimentos, e os novos discursos ás suas altas e incompreensíveis disposições, esperando da sua infinita Misericórdia, que não ha de permittir, que se extinga, e acabe a christandade no Oriente, e que ha de dar muita vida e saude á Sua Magestade em premio do generoso animo e Catholico Zelo, com que procura com tantos gastos e expedições a sua conservação.

Com este accidente tomaram posse do Governo daquelle Estado o Arcebispo Primaz, o Chanceller que acabou, João de Mesquita Mattos Teixeira, e o Coronel Felippe de Valadares, Sotto Mayor, e como elles hão de render conta a S. Magestade nas vias, que remetto, de tudo o que tiver occorrido, não só me parece superfluo, e desnecessario mas passaria á imprudencia se entrasse a discorrer sobre semelhantes materias”.

Devia a nau Santo Antonio e Justiça depois dos reparos indispensaveis exigidos pela longa travessia partir para o Reino. Mas como estes demorariam expediria o Conde dos Arcos a correspondencia official por uma nau, que estava de verga dalto, attendendo assim ao pedido instantante dos governadores da India.

Além dos militares trazia a nau de Goa mais passageiros de alta categoria: os desembargadores João Alberto Castello Branco e Francisco Raymundo de Moraes Pereira, um religioso barbadinho, francez de nação, um jesuita procurador da provincia de Goa e com destino a Roma e um franciscano.

Durante a travessia haviam morrido sete pessoas, entre as quaes um official do exercito e um piloto.

Demorou-se a nau goense no porto da Bahia nada menos de quatro mezes exactos (de 14 de maio a 14 de setembro de 1757) conforme ao Secretario de Estado noticiava Manuel de Mattos Pegado Serpa (Archivo Historico e Colonial de Lisboa, 2898).

Já nesta occasião se aprestava em Portugal uma esquadilha de soccorro á India sob o commando do capitão de mar e guerra das fragatas da Armada Real, Antonio de Brito Freire, o qual devia deter-se na Bahia apenas o tempo necessario para embarcar as tropas do Brasil que tambem seguiriam neste comboio.

Bastante maltratado aliás se mostrava a Santo Antonio no dizer do commandante a seu ministro. Apesar do excellento tempo, que tivera sempre, “abrira-se-lhe o beque de prôa notando-se além

disto alguma corrupção no mastro grande”.

O tal prisioneiro de estado, Dom Antonio Henriques, embarcara a ultima hora da madrugada e mysteriosamente, preso á ordem da Junta dos Governadores da India, e acompanhado por um official. A unica instrucção a seu respeito era que o entregassem ao Vice Rei do Brasil.

A Santo Antonio e Justiça, barco armado em guerra, trazia muita pimenta e enorme quantidade de louça de que parte se desembaraçou na Bahia.

No seu manifesto (Documentos 2901 e 2902 da Bahia, no Archivo Colonial de Lisboa) não occorre a menor referencia a mudas de café dentro o que desembarcou na Bahia, cestos e amarrados de louça em grande profusão, saccoes de pimenta, caixas, caixotes e fardos de miudezas, caixões, taboleiros, anchões (boiões de Macau), trouxas, frasqueiras, rotas e rotins (hastes de junco), fardos e barricas de livros, caixinhas, jarras, peças de procolós (?) armações de moveis, encapões de bambús, etc.

No momento de partir, a 12 de setembro de 1757, assignava Manuel de Carvalho Lima Passos a relação de tudo quanto sahira da Nau da India Santo Antonio e Justiça e fora entregue á “Alfandega desta cidade (da Bahia) a pagar direitos a Sua Magestade a quem Deus guardasse”.

Não é crível que João Alberto, que proseguiu em sua jornada oceanica, houvesse deixado na Bahia os cafeeiros goenses, acaso trazidos comsigo. Se o tivesse feito algum echo nos teria ficado desta transplantação prefluminense.

Nem nos consta aliás que Goa jamais haja sido região cafeeira. Quando terá João Alberto regressado ao Brasil é que de todo não sabemos.

Em 1760 era chanceller da Relação do Rio de Janeiro. Teria antes servido na do Estado do Maranhão? E’ o que não podemos ainda elucidar.

Pizarro em 1822 não affirmou de todo que allí tenha funcionado como desembargador “nascera no Maranhão ou Pará ou allí fora magistrado”.

Januario da Cunha Barbosa é quem, em 1834, escrevia que as duas primeiras mudas aclimadas no Rio de Janeiro “haviam sido trazidas em tenras plantinhas da cidade do Maranhão pelo desembargador Castello Branco, nomeado chanceller da Relação desta cidade (Rio de Janeiro).

Affirma Moura Brasil, apoiado pela autoridade de Vieira Fazenda:

“O desembargador Castello Branco não trouxe do Maranhão as primeiras sementes de café e sim as mandára vir quando aqui era chanceller de Relação desta cidade (Rio de Janeiro).”

Para destruir semelhante duvida é omissa a documentação de que até hoje podemos lançar mão.

Naturalmente interpretando algum escriptor, dos muitos, dos innumerados que atulham em nosso paiz a bibliographia da Historia do Brasil... pelo methodo confuso, compoz Alfredo Norfini um quadro: o desembargador Castello Branco regando as suas mudas de café durante a travessia do Pará ao Rio de Janeiro e para ellas sacrificando parte de sua ração de agua.

Houve ahi certamente adaptação do “cuento” do caso de De Clieu ao Brasil. Documento algum, pelo menos de sciencia nossa, abona tal historieta, digna de figurar no lendario nacional a titulo exotico ainda.

Se nem hoje sabemos ao certo se as mudas vieram trazidas pelo proprio desembargador ou a mandado seu apenas!

CAPITULO XIV

Informes inéditos sobre o Chanceller Castello Branco - Um incidente invulgar - A carreira do Chanceller

Serviu João Alberto bastantes annos na Relação do Rio de Janeiro. Teve notavel destaque no scenario brasileiro como membro da junta trina governadora empossada na suprema direcção do governo fluminense com o fallecimento, a 1.º de Janeiro de 1763, de Gomes Freire de Andrada, Conde de Bobadella. Ha quem diga, como se sabe, que Gomes Freire, nomeado Vice-Rei, ainda não se empossara deste altissimo cargo.

Teve o chanceller, como collegas de governo, o Bispo Dom Fr. Antonio de Desterro e o Brigadeiro José Fernandes Pinto de Alpoym, o autor dos famosos Exames de Artlheiros e o Exame de bombeiros, celebradissimos nos fastos de nossa bibliographia e de nossa imprensa, sobretudo depois da sabla e exhaustiva exegese de Felix Pacheco nas suas magnificas Duas charadas bibliographicas.

Estava-se á espera do primeiro Vice-Rei que iria governar o Brasil, na sua nova capital, o Rio de Janeiro. E assim, a 8 de Janeiro de 1763, participava a Junta aos governadores interinos da Bahia e do Estado do Brasil:

"No primeiro de Janeiro deste anno, pelas dez horas da manhã, falleceu nesta cidade o Illmo. e Exmo. Conde de Bobadella, General destas Capitánias, com quinze dias de doenca.

No segundo dia, depois de se dar á sepultura o seu corpo na Igreja do Convento das Therezas, no sitio chamado do Desterro, se abriu na tarde do mesmo dia a via de Successão que Sua Magestade havia mandado depositar no Convento do Carmo, aonde foram convocadas todas as pessoas que pareceram convenientes deviam assistir á abertura della; e na presença das mesmas, com a formalidade devida, se abriu, na qual nos achamos nomeados na governança desta Capitania, e na de Minas Geraes, com o mesmo poder, e alçada, que o dito Senhor havia conferido ao mesmo Conde General, como se vê do Alvará, que incluso remettemos á presença de V. Excia. por copia."

A perda da Praça de Colonia concorrera muito para a total ruina da saude de S. Excia. até chegar a perder a vida, sensivelmente magoado em considerar que o Brigadeiro Vicente da Sylva da Fonseca, seu Governador, houvesse de a entregar por capitulação, depois de participar que dispunha de abundantes elementos de resistencia.

Era, aliás, João Alberto de Castello Branco amigo particular de Gomes Freire e foi seu executor testamentario.

Refutando aos que affirmam ter o cafeeiro entrado no Rio de Janeiro em 1770, escreve Moura Brasil os seguintes e judiciosos commentarios:

"Si com effeito foi o desembargador Castello Branco quem trouxe do Pará ou Maranhão os dous pés de café, quando de lá veio para o Rio de Janeiro, isto se deu em época anterior a 1771, porque fallecendo em 1º de Março de 1763 o Conde de Bobadella, e abertas as vias de successão, tomaram conta do governo, interinamente, o Bispo D. Antonio do Desterro, o Desembargador Castello Branco e o Brigadeiro Alpoim.

Demais, o desembargador Castello Branco foi testamenteiro do conde de Bobadella, o que prova que entre os dois havia relações amistosas e de confiança antes de 1763; ou então aquelle desembargador voltou ao Maranhão, depois de estar no Rio de Janeiro, do que não rezam as chronicas.

A 16 de outubro de 1763 passavam João Alberto de Castello Branco e seus dois collegas da Junta o poder a D. Antonio Alvares da Cunha, conde da Cunha, primeiro vice-rei que teve o Rio de Janeiro.

Em 1766, ainda alli estava o chanceller pois sabemos que funcionou como arbitro escolhido por ambas as partes, o Visconde de Asseca e o illustre abbade benedictino Frei Gaspar da Madre de Deus, numa pendencia judiciaria relativa ás terras de Campos dos Goytacazes.

Interferira o Chanceller contemporaneamente em outra questão dos benedi-

ctinos, o que lhe valera o apreço dos monges, sobretudo perseguidos pelas ex-gencias do fisco, quando da famosa devassa promovida pelo corregedor da Comarca do Rio de Janeiro, Dr. Alexandre Nunes Leal, homem intratável e inflexível no papel de procurador do erário régio.

De suas exigências extorsivas ficaria sinistra lembrança, compendiada nas palavras do vice-rei Marquez de Lavradio que, em 1779, verberava o procedimento de um delegado cuja tyrannia reduzira á ruina os vassallos sem que de tal descalabro nem sequer "ficasse Sua Magestade inteirado do que se lhe devia".

Durante a sua estada no Rio de Janeiro, como chancellor da Relação, tomou João Alberto de Castel Branco (como elle se assignava, e não Castello Branco) notavel parte no governo fluminense.

Assim vemol-o funcionar no "Assento que se tomou em Junta desta Cidade do Rio de Janeiro, sobre a divisão das duas Capitánias ou dois Governos das Minas Geraes e de S. Paulo, mandado tomar por rezolução de Sua Magestade Fidelissima", a 2 de outubro de 1765.

Neste conselho, presidido pelo Vice-Rei (Conde da Cunha) opinou-se que S. Paulo soffrera positivo e clamoroso esbulho "achando-se tão limitado de Paiz pelo que se lhe tinha usurpado "E recommendava-se ao Rei que marcasse o curso do Sapucahy como limite das duas circumscriptões, visto como a usurpação feita pelo governo de Minas se realizara durante os dezete annos em que São Paulo deixára de ser capitania autonoma ficando subordinado ao governo do Rio de Janeiro. E isto quando sempre se respeitára o Sapucahy como linha das duas capitánias".

Já foi aliás este documento importante arrolado na busca que Derby e Toledo Piza fizeram relativamente á questão de limites inter-estaduaes mineiro-paulistas em defesa dos direitos de S. Paulo.

Conhecemos um documento em que figura o nome de Castel Branco como conselheiro do Conselho Ultramarino.

E' uma provisão pela qual D. Maria I nomeia por um anno Hermogenes Raphael da Costa Borges e Azevedo, Guarda-Mór da Alfandega da cidade d'O Salvador. Data de 14 de julho de 1786.

Graças a uma descoberta do bom amigo Rodolpho Garcia, fonte de infindáveis informes doutos, temos notas muito valiosas a ministrar sobre a biographia de João Alberto de Castello Branco. Provém de um artigo da "Gazeta de Lisboa", de 4 de janeiro de 1782, referente a um caso prodigioso occorrido na velhice avançada do introductor do cafeeiro no Rio de Janeiro.

Teve elle terceira dentição! e este facto fez com que a "Gazeta", geralmente tão sobria, tão secca mesmo, lhe consagrasse uma série de linhas para nós absolutamente preciosas. Digamos o que é tal noticia, transcrevendo-a na integra.

"Nesta Cidade se admira actualmente hum fenomeno raras vezes observado na natureza humana. João Alberto Castello Branco, que tem servido S. M. em Desembargador no Estado da India, 8 annos Chancellor da Relação do Rio de Janeiro, e ha 14 Conselheiro no Conselho Ultramarino, de idade de 74 para 75 annos, havendo perdido todos os seus dentes, presentemente, sem fazer remedio algum, lhe nascem outros novos, dos quaes já 15 são palpaveis e visiveis, 10 no queixo superior, e 5 no inferior, continuando este esforgo extraordinario da natureza a prometter-lhe huma completa dentição, que prova a sua não commum robustez em tão avançada idade."

Assim, pois, graças a esta noticia da imprensa podemos fixar o millesimo do nascimento do chancellor: 1708 e delimitar o prazo de sua estada no Rio de Janeiro, de 1760 a 1768.

Promovido neste millesimo ao alto posto de Conselheiro Ultramarino, um dos mais eminentes da monarchia, longamente serviu neste cargo, conforme verificamos pela inspecção da série dos Almanacks de Lisboa.

Figura o seu nome na lista do membro do conselho até 1793. O almanack de 1792 ainda o menciona.

Assim morreu em 1791, ou no anno seguinte, aos 83 ou 84 annos de idade.

E quiçá haja conservado até os ultimos dias essa dentição extranumeraria que aos bons povos de Portugal certamente assombrou como das mais raras coisas occorriaveis aos entes de nossa especie.

CAPITULO XV

A supposta intervenção do Marquez do Lavradio e de Frei Velloso na cultura cafeeira fluminense -- Curiosa novella apoiada em lenda

Em 1847 publicou o fluminense Luiz da Silva d'Azambuja Susano um romance intitulado "O Capitão Silvestre e Frei Velloso ou A Plantação do café no Rio de Janeiro".

E' resumida a biographia deste autor, cuja principal fonte informativa vem a ser a noticia dada por Francisco Prisco, em 1927, na edição d'"O Jornal", sob a epigrapha: **Um romance historico sobre o café.**

"Editado no Rio de Janeiro, pela casa Eduardo e Henrique Laemmert, publicou Luiz da Silva Alves d'Azambuja Susano, em 1857, um romance denominado "O Capitão Silvestre e Frei Velloso ou a Plantação do Café no Rio de Janeiro".

Declarou João Ribeiro, que conseguira certo dia "fazer pequena descoberta, achando entre as pilhas esquecidas de um alfarrabista o primeiro romance brasileiro".

"A chronologia e a prioridade, coisas tão estimaveis na bibliographia e na litteratura, vão dar-lhe o primeiro logar entre os romancistas.

O Sr. L. da Silva d'Azambuja Susano... escreveu o nosso primeiro romance brasileiro, assim lhe chama, com o titulo de **O Capitão Silvestre e Fr. Velloso ou a Plantação do Café no Rio de Janeiro.**"

O nosso eminente e sabio compatriota esqueceu-se, de certo, da verificação do anno em que sahio o livro em apreço. No fim da pagina 58, que é a ultima, está a data de 1847.

Em 1841, seis annos antes, portanto, já havia Joaquim Norberto dado a lume *As duas Orphãs*. Em 1843, publicou Teixeira de Souza *O Filho do Pescador*, que José Verissimo considera, pelo desenvolvimento e volume, o primeiro romance brasileiro.

Em não é só. O proprio autor do *Capitão Silvestre e Fr. Velloso*, em 1843, publicara outro romance de assumpto brasileiro, como indica o proprio titulo. **Um roubo na Pavuna.**

O pequeno livro de Azambuja Susano é, porém, o primeiro romance brasileiro

sobre café. Já é prioridade. Já é uma distincção e constitue uma reliquia.

Feita esta rectificação, continúa o distincto critico:

"Vejamos agora quem era esse escriptor. Alves Susano era carioca: nasceu no Rio de Janeiro a 20 de Agosto de 1785 e falleceu na provincia do Espirito Santo, a 16 de Agosto de 1873, com quasi 88 annos de idade.

Quiz a principio ser padre, mas, mudando de resolução, foi professor, funcionario publico, advogado e literato.

Quando se proclamou a Independencia, Alves Susano, que era escripturario da contadoria da Fazenda, foi convidado para fazer parte do Governo Provisorio do Espirito Santo. Mais tarde foi nomeado inspector da Thesouraria, onde teve aposentadoria em 1856.

Sacramento Blake informa no *Diccionario Bio-bibliographico* que Susano "prestou importantes serviços á causa da Independencia, já correspondendo-se com os mais decididos patriotas do Rio de Janeiro, já se esforçando para que, com toda a calma, se prestasse o juramento á mesma Constituição quando os animos se achavam na provincia exaltados e a tropa insubordinada".

Advogado provisionado, escreveu obras de Direito, commentou as Ordenações, fez repertorios de leis; professor, escreveu compendios de orthographia, grammatica portugueza, arithmetica e historia; sabedor de varios idiomas, poz em lingua-gem portugueza Anacreonte, Ariosto, Homero e Tertulliano.

Ainda mais. Tambem romancista, escreveu: **Um roubo na Pavuna; O Capitão Silvestre e Fr. Velloso e A Baixa do Mathias, ordenança do Conde dos Arcos**, sendo este ultimo livro de 1859.

O que ora nos importa é, porém, o segundo destes volumes, o que diz respeito á plantação do café no Rio de Janeiro. Trata-se duma satyra aos fazendeiros da época, escripta sem brilho, é certo, mas com tamanha habilidade, que se lê sem enfado."

Desta opinião dissentimos.

Difficilmente se encontrará sensaboria maior quanto esta novella que, na realidade, poder-se-á intitular romance historico... pelo methodo confuso.

O proprio Francisco Prisco — depois de resumir o entreccho da novella, no seu entender “livrinho precioso com paginas de historia e ensinamentos varios” — assim conclue o seu juizo:

“Como romance, propriamente, sem fubulação, sem uma unica figura de mulher e sem que em suas paginas se fale sequer em amor — thema eterno — em verdade nada vale. E’ despiciendo e mediocre. Mas tem a recommendal-o o facto de constituir a nossa primelra produção literaria sobre o café.

Ademais disso, para os bibliophilos é uma preciosidade, parece-me que é, em sua linguagem, o que se chama de cimelio.

Que o digam os entendidos.

E ahi está como tem valor a obrinha esquecida do não menos esquecido Luiz da Silva Alves d’Azambuja Susano.

Veremos, per summa capita, o que representam taes “paginas de historia e ensinamentos varios”.

Analysando a novella de Súsano expendo de Basilio de Magalhães em As lendas em torno da lavoura de café que se trata de obra de pouco valor literario cujo enredo não se vincula a nenhuma ficção criunda do nosso populario ou capaz de fixar-se nelle”.

Acha-a, com Affonso Claudio, uma satyra ao atrazo dos fazendeiros da época. Exagera porém a boçalidade dos nossos compatriços daquella era, chegando ao ponto de insinuar que não concebiam como de uma semente pudesse surgir um arbusto ou uma arvore!”

Em todo o caso reconhece-lhe algum fundo historico, real benevolencia do douto historiador mineiro!

Não passa de fantasiosa mixordia, sob ponto de vista historico o tal Capitão Sylvestre, na integra ultimamente reproduzida num volume de procedencia official, Minas e o bicentenario do cafeeiro no Brasil, (Bello Horizonte, Imprensa Official, 1929).

O peor é que tal trapalhada vae induzindo autores contemporaneos a erroneas, por vezes graves, como succedeu a um dos collaboradores dessa publicação commemorativa organizada e editada pela Secretaria da Agricultura do Estado de Minas Geraes.

Ahi vemos reproduzidas as invenções de Suzano como se documentos historicos fossem de acatavel autoridade.

Coisa que, aliás, o romancista jamais pretendeu para as suas lububrções, notemol-o entre parentheses.

Assaz immodestamente, encea Suzano o romance por uma advertencia ao leitor a quem promete “amena leitura no quarto de hora empregado em deletrear o romance”.

Enceta-se com a entrada em scena de Frei José Marianno da Conceição Velloso, o nosso illustre botanico a incitar, em 1774, o vice-rei, Marquez de Lavradio, a fazer por la razon ó la fuerza, plantar café, pelos lavradores do districto fluminense.

Facto aliás sobremodo contestavel pois em tal época não cogitava ainda Frei Velloso, de tal assumpto. Viria delle a occupar-se, vinte annos mais tarde, quando a residir em Lisboa, dirigia as edições da typographia regia do Arco do Cego.

E mais: o exame da correspondencia de Lavradio, com a Côte, veio destruir a balela, outrora corrente, de que este Vice Rei se haja interessado pela cultura da rubiacea, mais do que muito mediocremente.

Cem vezes mais cogitou de incrementar a lavoura do anil e de realizar experiencias com a fibra da guaxuma.

Já ha aliás quasi um seculo que diversos autores nossos, de real autoridade, deixaram tal caso esclarecido.

Acompanhemos, porém, o texto de Suzano:

Acceptando a suggestão do franciscano convoca o Marquez a palacio le ban et l’arrière-ban dos fazendeiros fluminenses e a cada qual em tom intimativo, entrega certo numero de grãos de café recommendando que os faça plantar immediatamente.

Com grande repugnancia aceitaram os matutos o “conselho” do Vice Rei.

Escreve o romancista:

“Um destes miseraveis rusticos, senhor de engenho, capitão dos (sic) ordenanças, amigo do padre Velloso, apresentou-se-lhe na sua cella no convento de Santo Antonio.

“Sua estatura ordinaria, carão avermelhado, nariz grosso, cabelleira enrisada e fardão escarlate com calção azulclaro, abotoado com espiguiha de ouro, era, por diante e por traz, o Capitão Sylvestre Ferraz de Barros.

Começa o official por contar que as solemnidades do Espirito Santo, de que

acabava de ser festeiro, lhe haviam trazido os maiores dissabores. Fizera enorme despeza, pois correrá tudo por sua conta e sua mulher esfalfára-se preparando a comezaina para as verdadeiras bodas de Camacho, offerecidas ao povo-leu dos fieis, da redondeza, devotos do Divino.

Pois bem, o vigario, que com elle andava de candeia ás avessas, aproveitára o ensejo para o desfeitear, e á esposa, em publico e raso, perante enorme concurso de todo o povo das cercanias do Sangü.

Relata o capitão o atricto com o paroch, o que dá ao nosso romancista ensanchas de revelar habilidades de humorista e trocadilhista.

“Quando o vigario apanhou a igreja cheia e ella sentada lá em cima na capella-mór, e eu do lado da porta da sacristia, com mais alguns amigos, todos de joelhos, começou, como quem cantava, dizendo:

— Dei adjutorio para a festa, bem se entende — e os musicos responderam tamfem em cantiga — Dona Joanna fez uma festinha.

Ficou a minha dona pelos ares, impando de vergonha! E eu, que não botava sentido na cousa, quando a vi tão afflicta, e o musico de voz grossa gritando bem e dando com a cabeça — festinha, festinha, festinha —; então cahi na rateeira do vigario, tirei a dona da igreja, e levei-a para casa, com mocambame e tudo, e muita gente, que tam-bem sahiu e deixou a igreja vasia.

No outro dia não fui, nem quiz que ninguém fosse é festa.

Quasi estalando de riso, diz o padre Velloso — não disseram isto, Sr. Capitão; antes foi muito pelo contrario o que cantavam o vigario e os musicos.

Bem sabe que na igreja tudo que os padres rezam é em latim.

— Isso que cantaram é uma oração que se reza a Nosso Senhor, quando se começa a vespera.

Oihe, aqui está no breviario (e apresenta-lhe um rico breviario com letras pretas e vermelhas) pôde ler — “Deus in adjutorium meum intende”. Isto foi o que disse o vigario, e quer dizer: — Deus vem em meu adjutorio.” Os musicos responderam — “Domini, ad juvandum me festina.” — Senhor apressa-te em meu soccorro.

— Vossas mercês entenderam mal e supuzeram no vigario uma coisa que certamente elle não é capaz de fazer.

— Pois, padre, todos perceberam muito claramente, que como elle é que tinha inventado aquella vespera e accendido a sua cêra: (porque ainda não se tinha botado a que eu levei d’aqui da cidade) por isso dizia que tinha dado adjutorio para a festa; e os musicos? esses então rasgadamente gritavam por caçoada — dona Joanna fez uma festinha, festinha!

Agora se é outra coisa, se é ahi do breviario e do latim entendido, todos tomaram a coisa bem em grosso.

Depois de muito rir do quiproquo calembouristico, pergunta Frei Velloso ao suspicaz tabaréu, porque desabara lá do seu Sangü ao Rio de Janeiro. Acaso para conhecer as novidades da cidade? as recentes bellezas do Passeio Publico? os jacarés e o “sou util inda brincando” do mestre Valentim?

Responde-lhe o Capitão Silvestre que não Acudira a um chamamento expresso de Sua Excellencia, o Sr. Marquez Vice-Rei, que a palacio convocara a fazendeirada de Irajá e Saquarema, Suruhy e Campo Grande.

— Que seria, indagavam todos, meio assarapantados. Alguma finta nova? alguma recruta? Mas não havia no momento guerra com os castelhanos! Provavelmente ia casar algum Senhor Infante, ou alguma Senhora Infanta, e Sua Magestade, a quem Deus guardasse, solicitava, de seus bons povos, um donativo para os chapins da Alteza noiva.

Totalmente outro, porém, fôra o motivo da inesperada convocação:

— “Fomos á sala, cuidando que era alguma coisa, e sahe-se de lá o homem com um assafatinho de fructas vermelhas, pequenas e entra a dar uma meia duzia a cada um, para que as fossemos plantar, que era coisa muito boa, muita riqueza para mandarmos para o Reino.

Ora vamos plantar fructinhas! dou-dice da cabeça do Vice-Rei.”

Tambem soubera o nosso tapiocano dar a devida resposta ao impertinente conselho intimativo do Sr. Marquez do Lavradio.

— “Eu logo, lá embaixo do palacio mesmo, botei as minhas fructinhas fóra. Tomara eu plantar canna! Que me importa cá de café!

— Fez mal, senhor capitão, de botar fóra essas fructas!

— E todos fizeram o mesmo. Se algum não botou por ahi, foi botar lá mais longe.

Todos se agonizaram de serem chamados lá de suas casas.

Encommodaram-se para virem buscar uma asneira para plantarem, uma coisa que não presta para nada!

Se o Vice-Rei gosta de café, elle que o plante! Não diz que plantou tanta coisa no Passeio Publico?

Pois plante lá o café, e quando fôr para Lisboa carregue-o. Não precisa cá delle; o que nos faz conta é o assucar.

No meu engenho, então, que dá canna que nem tenho tempo de moer! Não quero outra coisa. Nem mandioca! Com assucar se compra farinha!

Ao caçara Silvestre rebate o sabio franciscano as arraigadas idéas falsas de misceneista.

— “O Café ha de dar mais lucro que a canna; depois de plantado, dura muito mais tempo do que o pé de canna; dispensa moendas, carros de bois, e caldeiras, dispensa muitas despesas, que se fazem com o cosimento do assucar.

O vice-rei manda plantar, porque se conhece bem, que o café ha de ser mais a riqueza dos fazendeiros do Brasil, do que as outras coisas que se cultivam; além de que bom é ter de tudo; quando uma coisa não dá, dá outra.

Todos não têm posses para terem engenhos; mas para café, para anil, para mandioca, para muitas outras coisas, que bem trabalhadas e governadas, dão em proporção um lucro, que bem calculado é igual, senão maior, de umas cousas do que de outras.

Só o plantar a mamona e fazer azeite, cuida vossa mercê que fará pouca conveniencia? Veja o Michella, sósinho com sua mulher, e tão pobre, como já tem hoje sua meia dúzia de escravos, só com a mamona!”

Continuou o botanico:

— “Fez mal (permitta-me que lhe diga) em botar fóra as sementes que o vice-rei lhe deu: não lhe custa a plantar, não lhe toma tempo, nem terra, que tem muita; logo veria o proveito que lhe dava, pelo menos o regalo de tomar uma chicara de café de manhã, ou depois do jantar...”

— E d'onde vem agora esse café? quem inventou isso no mundo?

— Olhe, aqui tem este livro: vá lendo daqui por diante, emquanto eu venho: que eu vou para o côro, que está tocando. Verá que merecimento tem o café por todo o mundo, e por toda a gente fina e delicada.

Entrega Velloso, o livro ao Capitão, deixa-o lendo, e retira-se dizendo consigo pelo corredor: “E' bem silvestre este Ca-

pitão Silvestre, por mais que me amoldei á sua capacidade, não sei se pude persuadir-o é difficil, e mui difficil tirar do seu rameram estes homes, e fazel-os comprehender o seu mesmo interesse e melhoramento”.

O que se segue a este dialogo é verdadeiro conjuncto de infantibilidades e anachronismos, uma mixórdia de coisas orientaes e reminiscencias francezas, sal-galhada de noticias sobre os primórdios da propagação do café no Oriente e no Occidente.

Apontemos porém algumas destas incongruencias entre as mais frisantes.

Relata o nosso autor que, entre os francezes a quem obsequiara Solimão Aga — o famoso embaixador que em 1669 servia junto á côrte de Luiz XIV — estava a grande erudita Madame Dacier, cujos doctes linguisticos exalta.

Em lingua arabica fizera, certo dia, a sabia, ao pachá, uma prelecção, aliás desfructabilissima e repassada de pedantismo sandeu. Della tomemos conhecimento.

Enlevado com a sabedoria da christã pergunta-lhe o turco onde aprendera a lingua sagrada do Corão “se em um berço de Alexandria ou entre as flores de Aleppo”.

Responde-lhe a interpellada: “Não nasci em Aleppo nem sobre o elevado berço das Pyramides”.

E desfecha-lhe segunda e interminavel discursaria não menos ridicula do que a primeira.

Verbera aos de sua gente o sequestro das mulheres, convidando-o a admirar as bellezas da civilização franceza e a liberdade do sexo feminino nos Estados do Rei Sol.

Assombrado, objecta-lhe o turco:

— E' a primeira vez, madame, que ouço tanta sabedoria, tão sublime capacidade em uma mulher! Nunca pensei que a gente de vosso sexo fosse capaz de comprehender as sublimes lições, que só o nosso grande propheta entrevia no selo de Allah!

Ao que a femme savante lhe retruca:

— As mulheres, senhor, têm tanta alma, tanta capacidade e comprehensão quanto os homens.

Nova tirada de grande sabença por parte da precursora do feminismo, em que, a cada passo, surgem nomes altisimantes taes como os de Pentesiléa, Zenobia, Semiramis, Artemisia, etc.

Deixa a sabia franceza ao pobre Solimão Agá absolutamente estarrecido, as-

sim como, á roda dos ouvintes, entre os quaes se contavam o proprio Luiz XIV! a celebre Maria Francisca de Saboia Nemours, a mulher do pobre Affonso VI de Portugal, etc.

Mas era o pachá homem cortez e arguto. Não o agastara a lição.

Apenas chegado ás suas terras mandou duas mudas de cafeeiro á sabia contendora.

Mas houve extravio de conhecimento e foram as plantas parar em Amsterdam, cujo burgo mestre as remetteu a Luiz XIV.

Agora vejamos a chronologia deste caso:

Esteve Solimão Agá em Pariz no anno de 1669 e dali partiu em principios de 1670.

Madame Dacier, Anna Tanneguy-Lefèvre, do seu nome de solteira, nascida em 1651, tinha 19 annos de idade quando o turco seguiu para as suas terras.

Morava com seu pae, o erudito Tanneguy-Lefèvre, em Saumur, onde estava para se casar com o livreiro João Lesnier. Só em 1675 appareceu em Paris e só em 1683 desposou o sabio Dacier.

Entretanto, em 1669 discutia Madame Dacier com Salomão Agá, conta-nos o nosso Azambuja Suzano! E o pachá logo depois lhe mandava cafeeiros!

Outro anachronismo, este então clamoroso: a chegada de dois pés de café vindos da Hollanda, como presente a Luiz XIV, em 1670, quando sabemos que tal facto se deu em 1714!

Apresenta Azambuja Suzano a celebre humanista como se ao mesmo tempo fôra uma Philaminte e uma Javotte, capaz dos mais desfructaveis palanfrorios.

Ora, era Madame Dacier, exactamente, uma sabia legítima, e não uma femme savante do genero molieresco.

Após esta serie de trivialidades pseudo-philosophicas, passa o nosso Azambuja a explicar a transplantação do cafeeiro ás terras americanas.

E continua com os processos methodo-cufiscos a dizer incongruencias.

Ao director do Jardim das Plantas, Mr. de Chirac, transforma em Monsieur Tourne-sol (sic!).

E' a este Tournesol a quem implora Gabriel de Clieu a licença de levar á Martinica mudas de café porque com isto satisfará as instigações de apaixonado da bella Gelin, filha de um dos maiores fazendeiros da iiha!

Apassionado e arranjador da vida, ao que parece...

Tournesol, para poder despachar a muda, obtem a permissão real por intermedio do "ministro" Turgot (que por signal não era ministro e sim preboste dos mercadores de Paris).

A travessia accidentada de De Clieu e da sua muda é descripta de modo condigno pelo nosso novellista.

Quando o cafreirosinho está a morrer por falta d'agua, declama o pobre De Clieu, novo Ajax, filho de Oileu, a apostrophar rudemente o Destino perverso:

— Ah! perfido! é mais poderosa a divindade que me inspira, do que as furias que te movem! Jurei por amor, e hei de levar á bella Gelin as flores, que produzir este rico arbusto.

Decanta-se toda a agua da barrica. Para supprir a falta do humus que ella dissolveu, cobre o nosso apaixonado as raizes das plantas com carvão e bolacha triturada.

Chegado á Martinica, pula De Clieu em terra, armado de sua muda, á feição do Pére Nonancourt, a carregar o vaso com a murta, da immortal criação labicheana.

Leiamos esse pedacinho delicioso:

"Saltando em terra, leva Desclieux com gosto o precioso Cackeiro (sic) de sua planta: offerenda lisongeira, que jamais algum turibulo offeritou em Gnido á sua Deusa, desde que Solon (??) estabeleceu na Grecia o culto do amor.

": E' jasmim da Arabia (diz elle, apresentando a Mademoiselle Gelin) o saboroso Caheu dos Orientaes, que faz hoje as delicias da Corte.

— Ah! meu amigo, responde-lhe a mimosa criatura, é este o café com que dizem que um embaixador da Turquia mimoseava os senhores de Paris? E como se faz uso d'elle? Custa muito a crescer? Dá muita flor? Meu pae, mande-o plantar numa leira do jardim!

A vivacidade destas interrogações, multiplicadas, sem esperarem resposta, mostra bem o alvoroço do contentamento da joven Gelin e suas irmãs, cada uma das quaes fez ao mesmo tempo uma e outra dessas perguntas."

"Não sei que tempo tem já de nascido, responde Desclieux, ás gentis interpellantes.

Alcancei-o com muito empenho de um amigo no Jardim real. E muito custou-me trazel-o salvo dos perigos que soffreu na viagem.

Em tres annos, pouco mais ou menos, começa a deitar flor, que é um jasmim, como de Hespanha, porém um pouco mais pequeno, mui cheiroso e suave. Vem depois um baguinho verde que vae se tornando em vermelho, cor de purpura refulgente quando fica maduro. Dentro tem uma mucilagem doce e duas sementes cobertas de um pergaminho branco, chatas de um lado e ovaes do outro. Dentro do pergaminho é que está a fava saborosa, chamada propriamente café."

Passa depois o official a explicar as diversas manipulações, graças ás quaes se obtem o beneficio do grão e afinal a preciosa bebida."

Acabara o Capitão Silvestre de se inteirar destas novidades, pela leitura do livrinho que Frei Velloso lhe dera, quando volta o nosso illustre botânico á cella onde o amigo o esperava.

Mostra-se o fazendeiro irreductivel. E ahí occorre um dialogo di primo cartello.

"O capitão fecha o livro e entrega-lhe-o dizendo: — Isto é um livro de turcos e hereges, padre: gente christã não anda lendo isto.

Eu goso de ler a Magalona, o Imperador Claríssimo.

Sim! e tambem Carlos Magno é bom.

— Mas não viu aqui, retruca-lhe o autor da Flora Fluminensis, mostrando-lhe o livro que recebera, como o café é estimado por todas as nações do mundo, e a diligencia que todos fazem de o plantarem, o trabalho de o irem buscar lá na Arabia e na India?

Não é bom que o tenhamos aqui no Rio de Janeiro? e em vez de ir para os turcos e para os hereges o dinheiro com que elle se compra, ficarmos por aqui nós com elle?

Homem, tome o meu conselho: plante o café, beneficie, seque bem a colheita e verá que dinheirão não lhe ha de dar!

— Eu já deitei fóra as sementes; seja bom, seja ruini, não me importa. A canna, correndo bem o tempo, dá dinheiro, e sempre um homem goza da nobreza, e privilegio de senhor de engenho, que não cuço falar, que o café tenha, nem o algodão, nem o anil, que são lavouras de gente de somenos.

Adeus, vim só visital-o e de noite o luar é bom, retiro-me para o engenho.

— Pois adeus, muito obrigado pela sua visita; Deus o acompanhe.

Retira-se o bronco fazendeiro e o botânico monologa:

— Se o vice-rei não obrigar estes homens, tarde teremos café no Rio de Janeiro. Têm commumente os lavradores insufficiente instrucção e, aferrados ao instincto dos seus maiores, não se arreadam do seu rude usual: cuidam que não ha no mundo nada melhõr do que o que elles fazem, e quando se lhes quer ensinar outra coisa, amuam-se e nem com a mesma experiencia ás vezes se convencem.

Deus nos dê paciencia com estes araras (sic!!), que ainda que se lhes ensine a falar, não lhes entra nenhum raciocinio; não fazem senão da materia e feito, que seus trisavõs fizeram."

Assim se decide o franciscão ão recurso da segunda parte do dilemma inscripto no escudo nacional chileno.

Mas receioso de alguma applicação, por demais rude, da exteriorisação da vontade governamental, naquelles annos do "quero, posso e mando", resolve esperar momento mais propicio.

Logo que dos cafeeiros da horta de seu convento brota certa quantidade, consideravel, de sementes, vae ter com o Marquez do Lavradio e expõe-lhe o seu projecto que vè immediatamente acceito.

Ordena o vice-rei que os capitães das companhias de ordenações dos districtos ruraes informem o que sabem dos resultados da distribuição das sementes de café.

E á vista das respostas intima novamente a fazendeirada a que venha á sua presenca.

Verdadero panico provoca a decisão do satrapa.

Indaga dos obstinados lavradores que comprimento deram ás suas ordens tormaes de representante immediato de Sua Magestade nas terras do Estado do Brasil.

Foram as respostas unanimes: filhas da intimidación e da mentira: não nasceu um só cafeeiro! Haviam as sementes perdido a virtude germinativa!

Troveja Sua Excellencia, enfurecido contra tão maus vassallos.

Leiamos, porém, ao novellista em sua scena capital:

" : Que venham todos á sala (ordena o Vice Rei), quero saber porque não nasceram as sementes.

Vieram, e com os mais o Capitão Silvestre, de quem o Vice Rei já estava informado que logo no saguão do palacio botara fóra as sementes.

— Porque não plantastes o café que vos dei?

— Plantamos, porem não nasceu.

— Duplicadamente sois criminosos: 1º porque dizeis que plantastes e não nasceu, quando um de vós lançou fóra os bagos que lhe dei, e apanhados por um soldado que os veio tornar a trazer-me, mandei-os plantar no Passeio Publico e lá estão vegetando. 2º porque quebrantastes a ordenança do Reino, e as leis do nosso soberano, que mandando que as camaras e autoridades façam plantar arvores e sementes uteis aos povos, não plantastes estas que vos dei para beneficio mesmo vosso, tanto como do Estado. Recolhei-vos á cadeia.

Cabisbaixos sahiram os pobres lavradores para a cadeia, maldizendo-se do desensofrido Silvestre, que não esperou sahir do palacio para atirar fóra os bagos do café.

— Maldito seja o padre Velloso (dizia um) e mais quem lhe trouxe iá do inferno semelhante grumixama.

— Eu tenho que comer na minha casa (dizia outro), tenho minha fazenda, e não careço que me ensinem o que hei de plantar.

— Eu quando venho á cidade trago meus pagens a cavallo com arreios de prata; não é agora o café, que ainda daqui a tres ou quatro annos é que se ha de colher de grão em grão.

— E' uma coisa ruim que não presta para nada: deram-me aqui na rua Direita um papelão cheio, que veio da India, mandei cozinhar com toucinho e linguiça, amargava, que nem os meus cachorros quizeram comer.

— Isto cada Vice-Rei vem com sua doudice, e a Magestade lá em Lisboa não sabe o que cá se passa."

Taes os commentarios irados e sentidos dos pobres hospedes da Cadeia Velha, ali, precursores dos Inconfidentes.

"Com estas e outras queixas zangadas passaram tres dias na cadeia.

Causou a sua prisão sussurro na cidade e desse e daquelle soube-se geralmente que a causa era não terem plantado café, como lhes fóra ensinado pelo vice-rei.

Isto fez com que alguns industriosos se informassem a respeito dessa cultura, e houve quem, discorrendo, declarasse que o café era uma droga de tanta estima, que, em 1709, durante a guerra de Secessão, os Francezes Malocrios (?

Maluinos?) armaram dois navios, e toram buscal-o directamente a Moka, donde voltaram carregados e de 1732 até 1734 vendeu a companhia das Indias 750.000 libras.

Que em França, os medicos tinham escripto e sustentado muitas theses contra esta nova bebida; e que lá no Oriente fóra objecto de discussões ridiculas e severamente prohibido pelo Muphti supremo interprete do alcorão, declarando ser um dos licores, que elle não consente; mas que de tudo se zombou, e prevaleceu em geral o uso e gosto de o beber."

Na capital brasileira notavel alvoroço causara a decisão vice-real. De outra coisa não se falou dias a fio.

Passadas setenta e duas horas, mandou o Marquez chamar novamente á sua presença os presos. Cada qual recebeu uma dezena de sementes e o bando todo ouviu as energicas exhortações, paternas mas peremptorias, de quem no Brasil era o delegado supremo da Magestade Fidelissima, do Sr. Dom José I de Bragança (e Carvalho e Mello, accrescentariam os maliciosos).

— Que se fossem! estaria elle Marquez vigilante: "mandaria visitar as plantas, se estavam nascidas e cultivadas.

O resultado das reminiscencias da estada na Cadeia Velha veio a ser benefico. No fim do anno ostentava cada qual dos ex-encarcerados seus quinze a vinte cafeeiros "nascidos e vegetantes".

Mas, raça de protestantes esses fazendeirões fluminenses! Tanta birra tinham ao cafeeiro que os haviam plantado do modo mais esdruxulo.

"Um os tinha em uma moita, no oitão da casa, outro á beira do terreiro, distante só de palmo, oütros, do mesmo modo, no aceiro do cannavail entre os moirões da cerca, etc.

Nenhum em terreno e espaço conveniente a lhes dar seu natural desenvolvimento."

Magnifico e magnanimo, conscio de seu papel de civilizador, entendeu Lavradio applicar a clemencia a esta caterva de rebeldes misonceistas.

"Não importa, declarou, como elles o têm á mão, quando lhe conhecerem a utilidade farão por aproveitá-lo e cultivá-lo.

Termina a novella philosophica do nosso Azambuja pela apresentação de um quadro comparativo entre as desgraças oriundas da mineração aurifera e as vantagens immensas da cafeicultura.

Como amostra do valor das lucubrações que inspiraram esta objurgatoria, transcrevamos este pedaço:

“O ouro, este pae da inercia e da indolencia dos que o possuem, que eleva e abate imperios, que abateu Hespanha e Portugal que outr’ora brilharam nas artes, no commercio, na industria, nas conquistas, nos homens, em Albuquerque, em Castros; emquanto não lhes foi da America em pesados galeões dourar as carruagens em que em estúpida inercia ostentavã nas ruas de Madrid e de Lisboa um baflo ãvoengó, este metal arisco e lubrico illude e perde agora os brasileiros, que contentes, como vimos, acima, de trazerem seus pagens em cavallos arreados de prata, desprezando as artes, a industria, os melhoramentos agricolas, deixam ir ao estrangeiro até esses mesmos signaes da sua ufanía.

“Coalham de repente de vasta bahia de Niotheroy, as nações estrangeiras e demandam desta Ophir americana ouro e diamantes.”

O Brasil, que pudera no Rio de Janeiro (como outr’ora em Lima os Hespanhões na entrada do Duque de la Plata) calçar de prata e ouro as suas ruas ao seu soberano, sempre com este metal pagam todas as mercadorias necessarias. Mas o commercio era todo estrangeiro e em troca só quasi de ouro exgota-lhe os cofres e as minas: decahe logo a opulencia, as necessidades urgem, o descontentamento revolta-se, clama a antiga metropole, e o rei sem recursos quer ao menos acudir-lhes com a sua presença, tornando á sua séde. Mas como se deixa o Brasil!”

De repente, porém, “volvem-se os fados da Terra de Santa Cruz”. Um “choque de electricidade politica” abala todos os thronos da carunchoisa Europa. Resvala D. João VI do seu, apparecendo no Rio em 1808!

“Começavam agora a girar” em vasto mostrador, sobre o dedo do Destino, as horas da capital, novo assento da Monarchia.”

Verbera o romancista ao Bragança bo-nacheirão a abertura dos portos brasileiros ás bandeiras, amigas de todo o Globo, “erro fatal que franquia ao commercio o luxo sem limites de todas as nações, não estando a sua para isto preparada”.

Nada podia vender, tudo precisava comprar, perdia sem resarcimento.

Tudo no Brasil ia fenecendo, quando D. Pedro bradára que ficava e depois clamára: Independencia ou Morte!

Mas em que condições deploraveis de exhaustão de recursos!

— “Um emprestimo, aconselhavam-lhe cortezãos egoistas e ambiciosos, a Inglaterra tem ouro e abrirá seus cofres á usura.

— Mas não se irá outra vez como antes nosso ouro? Ephemero recurso! observava o avisado príncipe.

Fôra ahi que a Providencia interviera, indicando ao joven e ardoroso dynasta a salvação de seu povo nobre e brioso.

Lembra-se da grifa dos estrangeiros, pressurosos de seus saldos:

— “Queremos café, café, mais café! café ou ouro! trocaremos por café as nossas mercadorias!”

“Males ha que vêm para bem”, da “necessidade gera-se a industria”, expende o nosso romancista, sabia e profundamente.

Assim se alçara a grita da salvação nacional.

— Eia! Café é synonymo de ouro! (sussurram os filhos e netos de Silvestre), plantemos, plantemos!

Oh! abençoado Velloso! Abençoado Lavradio! Que nós metteram á porta de casa esta rica semente! Deus vos tenha com os anjos da bemaventurança!

Já coroadas de cafezeiros, ostentavam, aqui e lá, o rubro entre o verde algumas collinas plantadas de outro tempo. Cahe o grosso Jequitibá, cahe o ipê, a peroba, e arrebenta em seu logar o jasmim da Arabia, a preciosa fava de Moka; tudo desde a margem do Tietê, ás beiras do Tocantins, floresce com esse arbusto da Abyssinia e do Yemen; por toda parte se produz e multiplica o cafezeiro. E que de cabases os cercam recolhendo o brilhante fructo purpurino!

Que bulicio! rodam rangendo pelas ruas carros e carroças, bulhãem carregados os loquazes cargueiros, e atopeta-se de imensa saccaria a praça que de balde se afana por desbaster as bojudas urcas, e os grossos galeões do commercio.

A barra é defendida por um forte castello sobre rocha, guarnecido de trovões; e em frente delle repimpa-se em pedregosa atalaia, vigiando de sentinella, um sizudo granadeiro: o Pão de Assucar, e elle ufano e generoso se arreda e deixa passar levando a portos longinuos essa riqueza inesgotavel do seu vasto e ferti-

lissimo paiz! Bôa Viagem! é o seu grito de alerta.”

Termina o romancista com uma invocação patriótica, depois de lembrar a presença dos attributos do cafeeiro no brazão do imperio americano.

“Nem mais de ouro se cura, diamantes se despresam! Café, tabaco, assucar e algodão a potencia que move, alenta, vivifica o genero industrial, que repete desde o Prata ao Amazonas a voz celeste — Independencia do Brasil!”

“Um só viva, uma só hosanna de alegria não deixaram os brasileiros guardados em seus peitos quando viram arvorado no pavilhão do seu proprio imperador este emblema symbolico da sua gran-

deza: abraçaram-se em tripudios os dois gigantes de agua, Prata e Amazonas, e retumba de uma e outra de suas bocas o grito inaugural — Viva o Imperio e a Independencia do Brasil!

Findo este dithyrambo, exclama o nosso panegyristã do café:

“E que dirão agora, no outro mundo, o Silvestre e Vellôso?” (sic).

A' interpeção pensamos responder lembrando que ambos ou pelo menos o ultimo, certamente, se admirariam bastante vendo a historieta do seu romancista elevada á categoria de documentaçao historica no citado volume da Secretaria da Agricultura do Estado de Minas Geraes.

CAPITULO XVI

A actuação do Marquez do Lavradio como propul-sionador da lavoura cafeeira no Rio de Janeiro

Examinemos porém o caso da actuação do Marquez de Lavradio respondendo a suspicaz commentario de Freire Almemão.

Alguma cousa fez o Vice Rei em materia de cafeicultura mas deve ter sido muito pouca, á vista dos documentos officiaes e de sua propria correspondencia com a Côrte.

Referindo-se ao governo deste D. Luiz de Almeida Portugal, marquez de Lavradio, cujo nome todo ainda comportava a ladainha fidalga do Soares Alarcão Eça Mello Silva e Mascarenhas, escreveu o bom tenente de bombeiros Antonio Duarte Nunes, do regimento de artilharia da praça do Rio de Janeiro, em seu preciosissimo Almanac Historico da Cidade de S. Sebastião do Rio de Janeiro, para o anno de 1799.

“Ao seu ardente zelo e ao laborioso desvelo com que se interessou na cultura do café, anil, arroz, etc., se deve o augmento em que hoje se achão estes generos, que á excepção do assucar, são os que fazem uma grande parte das cargas dos navios que desta cidade os conduzem para Lisbôa, Porto, etc.”

Luiz de Vasconcellos, seu successor, votou toda a attenção para o canhamo, sem se preocupar com a rubiacea.

Espalhou-se porém a crença de que o Marquez de Lavradio foi dos grandes incitadores da cultura cafeeira no Brasil. E os autores a porfia, um atraz dos outros, a se repetir, provocaram o nascimento de verdadeira lenda.

O avolumamento dessa atoarda foi o que levou Azambuja Suzano a escrever a mixórdia historico-litteraria do romance que analysaremos. Encarregou-se o proprio Marquez, perante os posteros, de destruir os boatos de sua benemerencia como propugnador da cultura cafeeira.

Parece que o seu maximo empenho foi a industria da cordoalha por meio da fibra da guaxuma.

De quanto o café pouco o preocupou temos sobejas provas na documentação official. Diversos productos a cultivar foram alvo da attenção do Vice Rei duran-

te largo periodo em que não ha documentos sobre a rubiacea.

Jamais, ao que nos parece, lançou acto algum sobre tal assumpto, ao passo que bastante se occupou com o anil, por exemplo (docs. de 25 de fevereiro, 2 e 11 de agosto de 1774, 25 de abril, 11 de maio, 26 de agosto, 28 de novembro de 1776, 27 de outubro de 1777) o assucar 10 de fevereiro de 1772; 3 de junho de 1775 e 14 de fevereiro de 1778.

Nunca vimos tambem referencia alguma, a documentar qualquer interferencia de Fr. Velloso junto a este Vice Rei para que se interessasse pela cultura da rubiacea.

Empolgado pela ideia do aproveitamento da guaxuma, officlava Lavradio a Martinho de Mello Castro, a 12 de janeiro de 1778.

Este officio é importantissimo pelos pormenores que traz sobre Hoppman que assim ficamos sabendo ter emigrado para o Rio de Janeiro, pelas vizinhanças de 1740, tendo sido o primeiro cafeicultor e sericicultor fluminense. Tinha como que uma chacarinha, aliás, onde a lavoura da rubiacea era pequena.

“Illmo. e Exmo. Snr.

Em consequencia das repetidas diligencias que continuamente estou praticando, a respeito de se poderem descobrir alguns efeitos dos infinitos que tem o Brasil sem que delles até agora tenhamos tirado nenhuma utilidade, por falta de se darem os meios precizos para se animarem os homens a estas utilissimas descobertas; em consequencia digo destas minhas recommendações de que se tem seguido algumas utilidades, que a V. Ex. já tenho feito presentes, se me apresenta novamente uma planta que venho de examinar, que quanto a mim pôde ser de grandissima utilidade.

Esta se chama Guaxima, produz em todas as terras como praga, é preciso andar continuamente mondando as terras, para que esta planta não embarace o crescimento das outras que foram sementeas, e ainda com todo este cuidado e lá não basta para a extinguir conservando sem-

pre as terras tanta quantidade, que com ella se aquece muita parte dos fornos, se fazem as fogueiras para se queimarem as formigas, e se emprega em outros servicos desta natureza; na excepção de alguma que é muito pouca, que aproveitam os indios e os negros das Fazendas, fazendo della umas pequenas cordas com que prendem as bestas no campo, dizendo acharem a mais forte que nenhuma das outras que se servem.

Esta planta é uma especie de arbusto, cresce desde quinze até dezoito palmos, e alguma mais; ha tres qualidades dellas que eu determino remetter a V. Ex. em caixotes; de toda ella se faz linho porém o de duas qualidades é mais inferior, e da Guaxima branca é o melhor, isto mesmo não tinham observado os indios, e só agora se observou depois que eu tenho com bastant efficaçia feito trabalhar sobre esta materia.

Mandei apanhar este arbusto, deitou-se nagua a cortir-se como linho, fez-se-lhe o mesmo beneficio que se costuma praticar com o sobredito linho, e mandei fazer cordas e cedal-o, sahio linho de primeira e segunda sorte, quanto ao parecer de todos os que o tem visto tão bom como o canhamo, com a singularidade de pegar menos e de não ter arestas.

Esta descoberta foi feita no tempo em que não era o mais proprio de cortar esta planta, e que já a maior parte della estava secca, porém mandei logo por algumas terras mais baixas, onde ella não tivesse tão depressa seccado cortar toda a que se achasse, ainda pude conseguir uma porção com que fizesse dous cabos muito mal fabricados, por serem feitos por gentes empiricas; os quaes entreguei ao Chefe da Esquadra, para que elle mandasse fazer todas as experiencias, para se examinar a sua boa ou má qualidade; antes de se examinarem foram examinados estes cabos pelos Mestres das Náos, e pela maior parte dos Officiaes da Marinha e todos os acharam excellentes.

Passou-se a fazer as experiencias, sem embargo do Chefe lhe fazer algumas que nunca se praticaram, e de serem aquelles os primeiros que se fizeram, e pelas mãos de muitos mãos cordeiros; ainda assim corresponderam muito bem, assentando todos, que feitos estes cabos por pessoas peritas, podem ser pelo menos tão bons como os que vem de Hollanda; mandei logo fazer mais dous que remetto a V. Ex., um da primeira sorte e outro da segunda, isto é, das duas qualidades de

linho que dá a Guaxima branca, porque a que é boa não dá estopa; além disto mandei fazer um fardo de uma arroba do mesmo linho cedado, que é toda a porção que tenho por ora podido ter, para que não só se hajam de examinar aquelles cabos mas que se possa fazer algum por mão de pessoa mais habil, afim de V. Ex. melhor poder fazer todos os exames para se assentar, se será conveniente ao Serviço da Rainha Minha Senhora e continuar-se neste trabalho e aproveitar-se uma planta que parece tão util.

Eu julgo que della tambem se pôdem fazer muito boas lonas, e estou tambem trabalhando nesta experiencia.

Se esta descoberta for tão util e boa como eu imagino, querendo Sua Magestade animar a pessoa que eu tenho encarregado della, e que se tem dado todo o trabalho nesta experiencia que mandei fazer, poderá isto animar a muitos outros por sahirem da preguiça em que se acham, e trabalharem em descobrir algumas outras cousas uteis, na esperança de serem recompensados.

Este homem que eu empreguei nesta diligencia, é um hollandez casado nesta capital aonde vive ha perto de quarenta annos, foi homem de negocios teve seus infortunios, e ainda que não quebrou já não continua que com um pequeno negocio pelos poucos meios com que se acha. Este homem tem um genio e uma inclinação muito forte para todas estas qualidades de cousas; elle foi o primeiro que plantou o café e que ensinou o modo de o cultivar e de se lhe fazer todo o outro beneficio que elle precisa, tambem foi o primeiro que criou amoreiras e fez seda, plantou tambem o linho canhamo e o beneficio depois, mostrando a facilidade com que elle cá pode produzir, querendo-se encarregar de se pôr á testa de qualquer destes estabelecimentos.

Porém como as suas forças lhe não permittiam sem algum outro soccorro o adiantar cousa nenhuma destas e não houve quem o animasse, recolheu-se á sua quinta onde ficou conservando só a cultura do café, naquelle pequeno terreno que comprehende a mesma quinta, por não lhe permittir maiores esforços a falta de sua possibilidade.

Este homem se chama João Hopman (sic) todos o conhecem excellente, e em Lisboa achará V. Ex. infinitas pessoas que o poderão informar do seu merecimento.

Se a Rainha minha Senhora quizer animar este homem dando-lhe um privilegio exclusivo, ou qualquer outro por tempo de oito ou dez annos para que só elle possa fabricar este linho, que elle possa mandalo cortar em toda a parte aonde o houver por um preço que se estabeleça, e aquelle que parecer mais competente para os donos da fazenda onde se achar a dita Guaxima, sem embargo delles não tirarem della até agora nenhuma utilidade; e outro sim se haverem de dar a este homem as porções de terra que elle pedir para semear e cultivar esta planta, ou seja das que estiverem devolutas ou daquellas sesmarias que estiverem dadas, que os seus possuidores não tiverem cultivadas como são obrigados, já seja por falta de meios ou de preguiça; determinando outrosim a Rainha minha Senhora, que no primeiro e segundo anno se assista pela sua Real Fazenda a este homem, com o que lhe fôr preciso para pôr em pratica este estabelecimento, indo entretanto pagando a mesma Real Fazenda com o linho que for entregando na Fazenda Real, para o que se arbitrará primeiro os preços porque se deve vender, ficando ao cargo da Junta da Fazenda o vigiar sobre o augmento deste estabelecimento, e que não tenha descaminho a assistencia, que se lhe tiver feito, obrigando-se ao mesmo tempo os bens que tiver este homem para satisfazer a Fazenda Real no caso d'elle faltar antes de ter satisfeito, ou de não deixar por sua morte pessoa que seja capaz de continuar este estabelecimento: parece-me que fazendo-lhe Sua Magestade estes beneficios, não só este homem adiantará muito este importantissimo negocio, mas este meio será o mais efficaz para animar a muitos outros a trabalhar sobre objectos tão importantes, e igualmente por esta forma á Fazenda Real não resultará prejuizo algum no desembolço que tiver feito; serem os cabos e as lonas feitas lá, ou ir só o linho em rama para a Europa, ordenará a Rainha minha Senhora a este respeito, o que lhe parecer mais conveniente.

O meu parecer não se pôde conformar com fabricas nas Conquistas, porém é certo que esta regra não deve ser tão geral, que algumas vezes não tenha a sua excepção.

A America produz infinita gente, producção esta tão necessaria para um paiz tão extenso que necessita de cultura a qual, se não pode fazer sem muitos povoadores, porem a maior parte destas

gentes que nascem, pouco ou nenhum aproveitamento se tira delles, a preguiça, a falta de providencia para fazerem trabalhar a gente branca, e inda a parda, recahindo todo o trabalho sobre os escravos negros, faz com que por falta de meios se não possam criar as crianças que nascem e outros com a ociosidade destroem as suas saudes nos primeiros annos da sua mocidade.

As mulheres por se não empregarem, e por falta de meios para se sustentarem se prostituem, desta prostituição procedem os infinitos achaques com que vem ao mundo os que nascem; na facilidade que os homens tem em o trato das mulheres se segue tambem os poucos que buscam o estado de casados, e tudo isto concorre para que sem embargo de serem muitos os que nascem ou porque uns morrem nos seus primeiros annos, ou porque outros se impossibilitam logo que principiam a estar em estado em que podiam ser uteis a estas conquistas vem a ser inuteis todos aquelles individuos, e tem deixado este estado de ter tirado as grandes utilidades que lhe offerece um paiz tão precioso, e para se evitar algumas destas desordens pode ser que fosseme uteis algumas destas fabricas, obrigando-se as gentes ociosas a trabalhar nellas, evitando-lhe por este modo aquelles desconcertos e indigencia a que os conduz a mesma ociosidade, reduzindo-os a uma vida não só mais conforme aos interesses particulares de cada um, mas tambem a todo o Estado.

Em o anno de 1769 quando vim governar esta capital, recebi uma carta regia para estabelecer uma casa de correção, onde separadamente se podessem revolher homens e mulheres, estabelecimento este, summamente util para a America, sem o qual esta immensidade de gentes se não poderão corrigir, nem obrigarlos a viver como devem e cada vez serão mais prejudiciaes ao Estado; porem esta ordem me veio sem me determinar donde eu havia de sustentar estas gentes, e o em que os devia empregar e o modo de vida que depois se devia dar a estes individuos; fiz diferentes representações sobre esta materia, a nenhuma se me respondeo até agora, e por esta causa ficou sem nenhum effeito a execução daquella ordem; parece justo participar a V. Ex. isto, para que pondo na Real presença da Rainha minha Senhora, se me determine a este respeito o que a mesma Senhora julgar mais util ao seu real serviço.

Deus Guarde a V. Exa.

Rio de Janeiro a 12 de Janeiro de 1778.

Marquez do Lavradio — Senhor Martinho de Mello e Castro.”

Pouco depois passava Lavradio o governo do Brasil a Luiz de Vasconcellos e Souza.

A 19 de Junho de 1779, e no Rio de Janeiro, concluía o seu relatório entregando o poder ao novo vice-rei.

E' extenso e minucioso. Larga corria de paginas se consagra ás cousas militares, ás questões fronteiriças á colonisação do Sul á distribuição da justiça, ao tráfico africano, á circulação monetaria etc.

Falando da industria e agricultura fala, largamente, das experiencias de João Hopman sobre a resistencia da fibra da guaxima, negocio que entende de summa importancia e recommenda muito ao successor que delle não abrisse mão.

Cogitara e fizera o possível para incrementar a cultura da cochonilha, do canhamo, do trigo, da amoreira, cereaes e sobretudo do arroz e anil.

Assim se exprime “pelo que respeita ao socego e obediencia dos povos, pude conseguir, pelos meios de que me servi, como V. Ex. terá visto neste papel.

Tambem lhe promovi as utilidades, mas não pude fazelo de modo que elles tivessem todas as que podem ter; obriguei-os á força a que plantassem os generos que são mais principaes e precisos para o sustento dos povos, como são farinha, legumes, e outros generos semelhantes: ameçei-os de lhes tirar as terras, e reparti-las por outros, se cada um com cuidado não cultivasse as que lhe pertenciam; e como obriguei aos Mestres de Campo de cada districto a remetterem-me mappas exactos sobre esta materia, consegui haver grande augmento, assim naquelles generos, como no assucar.

Promovi do modo que pude, a lavoura do arroz, e como eu não tinha com que ajudar aos lavradores, nem aos fabricantes, interessei-me com alguns negociantes, fazendo-lhes muitas festas e distincções, para que elles quizessem auxiliar aos que tinham fabricas, a fim de que elles podessem animar aos lavradores; assim se praticou, não com pequeno trabalho meu, porém consegui por este modo que aquelle importante genero, que sendo aqui de excellente producção, estava tão abandonado, que era preciso comprarmos o arroz que vinha da Europa, o que ha hoje em

tanta abundancia que se carrega muito para fóra. Obriguei á força a que plantasse alguma porção de anil, que aqui era muito e que ninguém fazia algum caso; e ao mesmo tempo que os obriguei a cultivalo, fiz que alguns o fabricassem mesmo o agreste, fazendo com este não só as primeiras experiencias, mas ao mesmo tempo fazendo que aquelle se pagasse aos que o fabricavam”.

Nem uma só palavra de café! Assim o genero que Suzano declarou ter provocado a attitude violenta do Marquez para com os lavradores rebeldes, não foi o café e sim o anil e o arroz.

Com toda a razão commenta Silvestre Rebello que tal esquecimento quasi causa pasmo.

Pensa Moura Brasil que a ausencia de informes sobre o café tenha sido proposta visto como, em outros papéis, o Marquez se referiu largamente a João Hopman.

Curioso, porém, como este caso da guaxima continuou a preoccupar o successor ou antes os successores de Lavradio.

Sobre João Hopman, dous outros documentos conhecemos do Archivo Nacional: actos de Luiz de Vasconcellos e Souza, os de 22 de junho e 2 de agosto de 1782. Pelo primeiro foi nomeado fiscal das Casas da Inspeção, apenas terminasse o prazo dos serventuários então em exercicio. Dava-lhe o Vice-Rei como collega Jeronymo Vidal de Abreu.

A 2 de agosto requisitava Luiz de Vasconcellos amostras de valor fabricadas com a guaxima, ou linho guaxima como diz o documento, assim como informações sobre a qualidade, o processo da fabricação e experiencias que o intelligente batavo realisara sobre esta fibra nacional cujo futuro se dizia brilhante.

Onze annos mais tarde, a 9 de junho de 1790 era D. José de Castro, conde de Rezende quem substituiu a Luiz de Vasconcellos e Souza.

E no relatório de 2 de agosto de 1789 com o qual lhe passava o governo fala Vasconcellos bastante em anil e cochonilha, muito no canhamo plantado em S. Catharina. E do café não se occupa. Continuava o governo a manter a pequena cordoaria de guaxima de João Hopman no sitio de Mata Porcos, junto á chacara do hollandez, fallecido Inspector da Mesa de Inspeção.

Começou a apparecer bibliographia portugueza sobre o caso. Na Memoria sobre

a Guaxima por José Henriques Ferreira, primeira da serie das Memorias economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa lê-se que o seu autor se impressionara com a resistencia das fibras dessa malvacea utilisada pelos caipiras das vizinhanças do Rio que, de sua casca, faziam cordas e cabrestos.

Soubera então que um curioso, desfiando da casca, mandara fiar as fibras e com ellas fazer meias. E outro até tecer panno. Assim procurara o Marquez de Lavradio e este vice-rei se interessara vivamente pelo caso.

João Hopman (sic) homem activo e curioso e de genio cultivador promptificara-se a fazer cabos de guaxima. E realizara-o auxiliado por marinheiros e curiosos. Estes cabos remettidos á Cordoaria Real alli haviam sido experimentados vindo o parecer de que a fibra da Urena era inferior á do canhamo e ainda portanto á do linho.

“O dito Hopman não desistia de continuar a fazer os cabos, e o Senhor Marquez de o promover, não só para poder se aperfeiçoar a obra mas tambem pela necessidade que havia dellas pela falta deste canhamo, passando tambem a fazer depois experiencia de calcular a sua força e comparala com as do canhamo que se fizeram na Cordoaria Real”.

Examinando o quadro dos resultados das experiencias chegava o autor á conclusão de que o canhamo de Riga era mais robusto do que a guaxima mas que esta fôra grosseiramente manipulada. Se o fosse convenientemente igualaria ao linho. E neste sentido pedia novas experiencias. Adduzindo novos argumentos dava Ferreira as maiores demonstrações de quanto confiava no futuro da guaxima como materia prima de cordoaria.

Em 1791 Joaquim de Amorim Castro na sua Memoria sobre o malvaisco da Villa da Cachoeira corroborava taes palavras lembrando quanto seria util ao Brasil cultivar a planta textil, abundantissima no districto cachoeirano. Poderia supprir qualquer outra fibra servindo de materia prima ás 3.735.000 varas de panno que o Brasil importara em 1787.

Em 1901 voltaria a guaxima a se tornar muito notada no Brasil em S. Paulo, mercê dos estudos, tão pertinaz quanto intelligentemente feitos por um homem do mais alto valor profissional e notaveis instigações patrioticas: o Dr. Augusto C. da Silva Telles (1851-1923).

Este notavel professor da Escola Polytechnica de S. Paulo onde regia as cadeiras de Chimica Analytica e Chimica Industrial realisou extensões experiencias com a fibra da Urena lobata, a que baptisara aramina, chegando a della obter productos surpreendentemente robustos em cordoalha, e aniagens, tendo montado uma fabrica de saccos que funcionou bastante tempo.

Foi o ensaio brilhante sob o ponto de vista technico mas pouco rendoso, economicamente falando, pois a cultura e o desfiamento da urena exigiram então gastos que não compensavam a concurrencia da juta indiana, produzida por operarios vencendo infimos salarios.

Muito combatida pela inveja de uns e o receio de competição de outros, deu então a aramina muito que falar de si pela imprensa e nesta occasião veio a ser diversas vezes lembrado o nome de João Hopman, impericavelmente ligado á historia do café no Brasil.

Os successores do Marquez de Lavradio occuparam-se muito com a coxonilha, a baunilha, a exportação de carnes, farinha de mandioca, aguardente, fumo, e linho (como Luiz de Vasconcellos) couro e madeiras, sal e até do trigo. E assim fizeram todos os sete vice-reis, desde o Conde da Cunha até ao dos Arcos.

No relatorio com o qual Luiz de Vasconcellos passou o governo ao conde de Castro, nenhuma noticia do café occorre a não ser uma vaga referencia ao contar que na Ilha de Santa Catharina se ensinava a cultura da rubiacea.

Verdade é que Luiz de Vasconcellos immenso se interessou por Santa Catharina e seus progressos, sobretudo por lhe parecer que podia, assim como o Rio Grande do Sul produzir canhamo em abundancia.

Jamais vemos qualquer providencia expendida sobre o café. Por sua vez, neste mesmo periodo, não encontramos, por parte dos Reis, interesse pela lavoura cafeeira. Escrevem aos seus delegados sobre aguardente, algodão, muito sobre anil, arroz, assucar, farinha de mandioca, canhamo, carnes, canhamo ali largamente, fumo (tambem muito), pescado, balea, azeite de peixe, cochonilha (abundantemente) sal etc.

A guaxima continua a occupar a Côrta cem vezes mais do que o café! Sobre este genero os primeiros actos emanados da Corôa parecem ser os de 4 de janeiro de 1798 e 2 de março de 1800.

No primeiro solicitava o Príncipe Regente uma descripção minuciosa dos processos adoptados na cultura e beneficia-mento do algodão e café ao mesmo tempo que ordenava se promovessem o emprego de bois e arados. no Brasil, e o aproveitamento do bagaço da canna a substituir a lenha.

A 2 de março de 1800 requisitava-se do Vice-Rei a remessa annual de dez arrobas do melhor café para a ucharia do Príncipe Regente. Assim o futuro Dom João VI dava mostras de que apreciava a infusão arabica nova demonstração de paladar que pouco lhe é conhecida.

Com a sua habitual falta de methodo e despreocupação pelo abono das fontes escreveu Henrique Raffard em sua aliás tão prestante obra **Pessoas e cousas do Brasil**, cheia de preciosos e atabalhoados informes.

“Temos lembrança de certa Memoria onde lemos que o Vice-Rei Marquez do Lavradio distribuiu em 1772 sementes aos colonos e dispensava do serviço militar os que tinham plantado certo numero de cafeeiros”.

Seria provavelmente esta certa **Memoria** o famoso romance do **Capitão Sylvestre**.

CAPITULO XVII

Desinteresse dos portuguezes pela propagação da lavoura do café no Brasil, já em fins do seculo XVIII - Depoimentos varios de agronomos e economistas salientes dessa epoca.

A inspecção da bibliographia agronomica portugueza de fins do seculo XVIII é sufficiente para nos convencer de quanto á porfia os agronomos e economistas lusitanos desse tempo, nascidos aquém e além Atlantico, não enxergaram vantagens no incremento da industria cafeeira no Brasil.

Senão vejamos alguns depoimentos relevantes.

Em 1790, escrevendo Joaquim de Amorim Castro sobre a cochonilha do Brasil nas *Memorias Economicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa*, aconselhava aos lavradores do nosso paiz, sobretudo aos de canna e fumo, que se occupassem da criação do hemiptero corante que Linneu baptisara *Coccus cactus*. Nem uma unica allusão se encontra em suas paginas de que soubesse da existencia de lavradores de café no Brasil.

De Dom José Joaquim da Cunha de Azeredo Coutinho (1743-1821) o campista illustre, bispo de Pernambuco, de Beja e de Elvas, deputado ás Côrtes, etc., etc., quem, dentre os brasileiros cultos ignora os appellidos e os meritos, se acaso tem algum conhecimento das cousas de seu paiz?

Muito escreveu sobre assumptos religiosos, politico-sociaes, economia politica, agricultura, commercio e jurisprudencia.

Em 1791, nas *Memorias Economicas da Academia Real de Sciencias de Lisboa*, tomo III, publicou uma *Memoria sobre o preço do assucar*, a proposito de enorme alta do genero provocada pelos acontecimentos da Revolução Franceza e a perturbação do commercio mundial. Em Paris a libra de assucar estava custando 400 réis, ao passo que em Lisboa valia de 140 a 160 réis.

Havia enorme falta de "stocks" assucreiros.

A descoberta das minas de ouro havia causado incalculavel damno á lavoura, os portuguezes, mestres dos demais

povos em materia de industria saccharifera, estavam agora distanciaadissimos de francezes, inglezes e hollandezes.

Perdera Portugal a antiga superioridade de sua agricultura. Aventava o bispo alguns remedios para a melhoria da crise, entre outros o fomento da cultura do café, cacau, canella e baunilha."

Todos estes generos dão a mão entre si quanto mais se augmentar o gosto destes tanto mais necessario se fará huma maior abundancia daquelle".

"Todos elles nascem e produzem muito no Brasil; o café, principalmente do Rio de Janeiro, he superior ao melhor vinho de Moca; repetidas experiencias feitas pelos bons conhecedores lhe têm dado toda a preferencia".

Assim como que incidentalmente cuidava o prelado de aventar um succedaneo á cultura da canna, que declinava rapida e continuamente de importancia.

O seu *Ensaio economico*, publicado em 1794, reeditado com grande augmento, em 1816, pela annexação da *Memoria sobre o preço do assucar*, traduzido em francez (1803), inglez (1807), allemão (1808), etc., demonstra quanto o café ainda não pesava na balança commercial brasileira.

Delle não cuida, com effeito, o sabio autor a quem Varnhagen deu subida demonstração de apreço, inserindo-lhe a effigie em sua *Historia Geral*.

Jamais, ao que sabemos, cogitou Azeredo Coutinho de consagrar algumas paginas, elle que tão facilmente escrevia! ao café. Campista, era aliás natural que sua grande preocupação fosse o assucar.

Mas se reflectisse o consenso geral da opinião de seu tempo e se esta se interessasse pela cultura da rubiaceae, facilmente tal impressão se teria reflectido nas paginas de tão abundante e correntio escriptor. Vejamos agora mais um caso em abono dos nossos pontos de vista. Trata-se dos escriptos de um homem muito intelligente e com grande

fama de sciencia, Domingos Vandelli, o naturalista, genro de José Bonifacio de Andrada e Silva.

Muito embora haja o desabusado José Agostinho de Macedo, em seu escatologico e pornographico poema d'Os Burros, injuriado o genro e o sôgro, a lembrar que ao alto da escadaria do Palacio da Estupidez havia as estatuas do "sandeu Vandelli e Bonifacio Andrada", ninguem pode negar o valor consideravel do erudito professor de Coimbra.

Na Memoria sobre a agricultura destes reinos e das suas conquistas, inserta nas Memorias Economicas da Academia Real das Sciencias de Lisboa e datada de 1799, diz Vandelli que nas vizinhanças das costas do Brasil e em alguns pontos se cultivavam as cannas de assucar, e anil, e agora se cogitava tambem da multiplicação da cochonilha, além do milho, mandioca, algodão e tabaco".

Trigo só no Rio Grande.

Commentava o naturalista:

"O trabalho de toda a agricultura he encarregado aos escravos pretos, não havendo branco algum, que se digne ser lavrador, principal cauza porque no Brasil nunca poderá ter grande augmento a Agricultura."

Na Memoria sobre algumas produções naturacs das conquistas, as quaes ou são pouco conhecidas ou não se aproveitão, lembra Vandelli quanto o Brasil podia fornecer ao Reino, trigo, milho, grãos e legumes. O arroz, planta propria do paiz, graças ao acoroçoamento do sabio ministro Martinho de Mello Castro, "a cuja efficacia e zelo tambem se devia o incremento do anil", era genero de grande futuro.

Sobre café nem uma só palavra! isto em 1799.

Como director da officina e typographia regia do Arco do Cego, fez Frei Velloso, como já dissemos, imprimir numerosas obras sobre a agricultura, a agronomia e a chimica industrial todas tendentes a promover o progresso do Brasil. E, sob este ponto de vista, merece o patriarchado da nossa bibliographia que trata da *Res rustica*.

Muita cousa de lavra, que não da sua, imprimiu e se quasi sempre se mostrou bem inspirado na escolha destes trabalhos, por vezes o seu veredicto não foi dos mais felizes.

Na sua collecção occorrem numeros de real fraqueza, como sejam dissertações interminas, ôcas e ás vezes insupportaveis.

sobre assumptos tratados por individuos que postergavam o *ne sutor*.

Verdade é que nesse tempo não havia especialização e dahi a circumstancia da existencia desses escriptores, que a proposito de factos a elles desconhecidos enfileiravam paginas e paginas de declamações massadoras e inuteis.

Nestas condições está um Discurso sobre a economia rustica do Brasil, pela introdução do arado, reforma de fornalhas e conservação de suas mattas, impresso por ordem do sabio franciscano em 1799 e da autoria de José Gregorio de Moraes Navarro, "bacharel formado em Direito Civil, Juiz de Fóra, creador da nova Villa de Paracatú do Principe, por Sua Magestade".

Se nos occupamos de semelhante opusculo é apenas porque elle nos fornece mais uma demonstração optima de quanto ao limiar do seculo XIX era o café assumpto de que quasi não cogitavam os portuguezes illustrados em geral.

No Brasil não enxergavam um campo proprio á extensão de uma cultura de tamanha importancia.

Entendeu o grato magistrado e vassallo dedicar o seu discurso a "Sua Alteza Real o Principe do Brasil Nosso Senhor" como prova mais decisiva da ternura e cordialidade", demonstração esta que se expandiu num soneto laudatorio e ultra medioce dedicado ao "Principe Clemente".

Nos seus primeiros quartettos augurava ao Brasil, o mais prospero futuro e immediato graças ao cultivo do trigo, e da vide!

**Levanta as mãos ao Oco, Brasil ditoso,
Que, já tornou a vir a idade de ouro,
Verás colher sem custo o Trigo louro,
O doce Mel, e o Balsamo cheiroso.**

**De branco, Leite, e Nectar saboroso,
Rios verás maiores do que o Douro,
Verás tirar das Minas hum Thesouro,
Capaz de encher o Erario Majestoso (sic).**

Depois de umas considerações de rangosa rhetorica verbera o nosso bacharel os destruidores das florestas que vinham devastando o Brasil desde o descobrimento reduzindo-as a enormes tratos de terra cobertas de sapezaes e samambaias" especie de grama (sic) e de pequenos fetos, que não serviam nem sequer para lume".

Aconselhava o juiz de fóra de Paracatu' do Principe um remedio facilimo para

obviar a estes males, facilimo, ao alcance de qualquer.

“Assim se remediaría o mal presente, acautelando-se o mal futuro, fazendo-se ver aos lavradores do Brasil os seus verdadeiros interesses. Tornassem outra vez ás suas taperas, e ali achariam muitos thesouros escondidos sob as raizes do sapé, e da samambaya”. Tal resurreição se realizaria pela charrna.

“O ferro do arado só he capaz de descobrir estes thesouros, e de extinguir aquellas raizes venenosas, e inuteis, que tem chupado toda a substancia da terra, com tanto prejuizo dos seus habitadores. Só elle he capaz de preparar com perfeição a terra para cannaviaes, feijoaes, arzoaes, e para todo o genero de grãos, e de sementes, com tanta vantagem, que hum só preto com humja junta de bois, pôde lavrar tanta terra como vinte pretos com o uso da enxada, o que se pôde provar todos os dias com a experiencia”.

Aquellas terras assim lavradas, não tornam mais a criar as raizes que a faziam infructuosa, e ficão sendo capazes das melhores producções. Ahí temos já as grandes povoações cercadas de grandes fazendas para lhes fornecer os generos de primeira necessidade por muito menor preço; ahí temos lavradores, com 40 escravos, e algumas juntas de bois, fazendo o mesmo serviço, e conveniencia que outros, sem o uso do arado, com quatrocentos escravos.

Ahí temos os escravos mais contentes, mais sadios, mais duraveis, porque o trabalho he muito mais suave. Ahí temos finalmente, a terra prodigalizando outra vez as suas riquezas”.

As objecções dos espiritos discolos que já antes surgirem com aquella ferinidade dos individuos que tudo criticam e nada produzem previa o Dr. Navarro quaes seriam.

“Dirão que o uso do arado he sempre inutil, e desnecessario em aquelle paiz; porque se a terra he nova, não admittre o uso do arado por causa das grossas raizes que o embaraçam, e se he tão antiga que já não tem essas raizes, também não tem conta lavrar-se por dois principios. Primeiro porque a experiencia tem mostrado, que a terra assim cansada não produz senão çapé e çamambaya. Segundo porque a plantação da Cana de Assucar que deixa maiores interesses, não teria alli lugar, porque a sua lavoura, e fabrica exli-

ge abundancia de lenhas, que a terra não tem, nem he capaz já de produzir”.

Tambem a resposta, era fulminante a estes negativistas empedernidos. Ao primeiro item: com a grande area das fazendas do Brasil em qualquer dellas sempre haveria algum canto susceptivel de aração.

E quanto á falta de lenha para a industria assucareira podia esta ser supprida pela utilização do bagaço da canna e a sylvicultura de especies apropriadas á queima. E aliás com as fornalhas de invenção recente tornava-se consideravel a economia de lenha.

Mas o achilles do nosso bacharel agonomo como no tempo ainda se dizia, o argumento decisivo, irrespondivel e esmagador consistia no seguinte: porque se obstinariam os lavradores em plantar canna de assucar?

Não seria sempre muito util o uso do arado para todos os outros generos que não pediam tanta lenha para a sua grangearia?

Não estava ahí ao seu alcance uma serie de generos os mais variados que mercê do emprego do arado lhe dariam vastos lucros? os cereaes como o arroz o feijão e o trigo, o centeio e a cevada? E a mandioca? E o anil? idem, idem!

A industria da papilionacea preparadora da indigotina vegetava só por falta de aração.

E a do café? idem, idem! No emprego do arado residia o futuro da lavoura da rubiacea!

Explicava-o o douto discipulo de Columella e de Varrão: “A terra, que naturalmente he fecunda, nunca mais deixará de o ser, apezar da sua antiguidade, como temos demonstrado. O uso do arado cortando e extinguindo as raizes do çapé, e da çamambaya, que são os maiores inimigos da terra, fará vigorar a sua antiga substancia. Onde a terra for mais dura ou tiver mais grossas raizes, se pôde usar de charruas puxadas por mais juntas de bois, como se pratica na Provincia do Além-Tejo!

Prevendo novas aggressões malignas e ferinas daquelles mesmos e indesarmaveis discolos brilhantemente rebatia-lhes a malignidade o nosso magistrado agonomo.

“Dirão finalmente: que em todas as partes do Brasil ha, muitos lavradores que forão deste Reino, e que tem as idéas

mais claras do uso do arado e das suas vantagens, para a agricultura, e que se elles vissem que alli resultara as utilidades, que supponho, não deixariam de o adoptar.”

Respondemos, que os lavradores que foram deste Reino para o Brasil, “não seriam aqui os mais intelligentes da lavoura, e he provavel que lá tomassem outro genero de vida, e que não sendo proprietarios de terras, não tem occasião de fazer as suas experiencias; que os proprietarios de terras, não tem se resolvido a mandalas lavar pelo erro, e prejuizo em que estão da inutilidade do arado nas terras novas, por causa das muitas raizes que fazem o seu uso impraticavel, e nas terras velhas por causa da falta de substancia para as suas ordinarias produções; mas nós já lhes mostramos evidentemente a falsidade destes dois principios.”

Terminando, affirmava o Dr. Moraes Navarro:

“Temos mostrado que só com a introdução do arado, e das fornalhas de nova invenção, se podem reparar todos os erros da lavoura do Brasil, e vivificar huma grande porção de terras, proxima ás grandes Povoações, que está como amortecida, e abandonada com prejuizo geral dos habitantes.

Queria, porém, ainda dar alguns conselhos proveitosos que a experiencia lhe suggeria; deviam as camaras municipaes zelar pela conservação dos bosques junto ás cidades. E os lavradores não deixar derrubar as arvores fructíferas e os palmitos. “que podiam fazer parte do alimento quotidiano e tão medicinaes, especialmente o guarirova, que curava e preservava de varias enfermidades”.

Cousa de grande alcance para o Brasil a plantação da oliveira, do castanheiro e do sobreiro e a criação do gado lanisco.

Deslumbrado com a antevisão do panorama grandioso do futuro brasileiro clamava o Dr. José Gregorio de Moraes Navarro:

“Que poucas cousas ha preciso introduzir-se, e praticar-se para fazer o Brasil

o Paiz mais rico, e mais afortunado de todo o mundo! A introdução, e uso do arado, e das fornalhas de nova invenção; a conservação das arvores uteis, e necessarias, a plantação das que forem destes Reinos, a criação do gado lanisco. Eis aqui, segundo me parece, todo o plano do melhoramento e da reforma da agricultura do Brasil”.

Para o fecho do seu sabio discurso reservara o Dr. Navarro o indefectivel louvor do bom vassallo ao dynasta que o mandara como juiz de fóra da nova villa de Piracatú do Principe, por elle, magistrado, creada por Sua Alteza.

Antevia nova idade de ouro para os Brasis que a das minas passara.

“Parece que he chegada a época da sua maior felicidade, porque o Principe Nosso Senhor, que tem por titulo o seu Nome, se lembra delle, e dos seus naturaes, e habitadores com paternal cuidado.

Louvar o amo e deixar em esquecimento o ministro, exaltar o rei e não ao official real era cousa que o arguto Juiz de Fóra nunca faria. Assim se derramou em louvaminhas ao eleito da amizade e da confiança do monarcha.

“E o sabio Ministro que do Ceo lhe foi mandado, para promover a causa dos moradores das tres partes do mundo, não socega nem descansa para satisfazer perfeitamente as virtuosas intenções de hum Principe tão bom, que já principia a reinar nos corações dos seus fieis vassallos”.

Arado, senhores lavradores, arado no cafesal! Tão pratico o emprego da charrua! naquelles terrenos bem feitos de declives de quarenta a cincoenta por cento, por vezes, por onde a rubiacea começava a se alastrar nos districtos proximos da zona guanabarina! Os conselhos do douto agronomo magistrado seriam dignos de se tomarem em consideração como o daquelle sabedor das coisas de nossa agricultura que se revoltava imenso contra o barbaro processo de se cortarem as bananeiras que haviam dado cacho.

CAPITULO XVIII

Frei Velloso e a propagação do café. A publicação do "Fazendeiro do Brasil".

Para quem conhece as cousas do Brasil, um pouco mais do que pela rama, o nome de Frei José Marianno da Conceição Velloso é dos mais notaveis nos fastos culturais do paiz. Poucos serão sempre os elogios a se lhe fazer á memoria.

Immenso escreveu sobre assumptos scientificos variados e a seu espolio pertence a obra notavel que é a *Flora fluminensis*, primeiro tentamen scientifico, de largo tomo, realizado em nossa terra.

Optimo estudo, de sua vida e obra, realizou outro e valoroso botanico brasileiro, José de Saldanha da Gama, verdadeiro glorificador do sabio franciscano.

Muito per *summa capita* acompanhemos os delineamentos da biographia do notabilissimo brasileiro.

Nascido em S. José d'El Rey, em 1742, tomou José Velloso Xavier o habito franciscano, a 11 de abril de 1761, no convento de São Boaventura de Macacú.

Recebendo ordens, foi em 1768 eleito pregador e professor dos clerigos do convento de S. Paulo, em 1771. Nesta cidade viveu diversos annos, herborizando muito em seus arredores e nos de Taubaté, assim como na Serra do Mar, entre Paraty e Cunha.

Apaixonado pela botanica, vivia a colleccionar, fazendo-lhe a iconographia da obra o habil pintor e desenhista, seu irmão de habito, Fr. Francisco Solano. Entremeiava aos estudos scientificos os trabalhos do magisterio e da catechese dos indios da Capitania do Rio de Janeiro, ribeirinhos do Parahyba. Numa destas viagens de missionario, contrahiu uma ophthalmia, que quasi o cegou.

Tambem se entregou, embora com menos paixão, ao estudo da chimica, sciencia que então, como é desnecessario lembrar, vivia os seus primeiros dias, e ao da zoologia, de que deu bellas provas em trabalhos sobre os alcalis (1789) e no *Aviario brasilico*, primeira obra de ornithologia devida a uma penna brasileira. Teve constantemente o favor e a protecção de um homem illustrado, qual o Vice-Rei Luiz de Vasconcellos. Passando a Lisboa, meio muito mais adeantado do que o fluminense, foi Fr. Velloso sobremaneira favorecido pelo Principe Regente e numerosos homens de saber. Publicou muitos trabalhos, a que imprimiu a

Typographia chalcographica, typoplastica e litteraria do Arco do Cego, estabelecimento creado em 1800 pelo futuro D. João VI. Delle foi nomeado director, tendo então muitos collaboradores valiosos, entre os quaes dous brasileiros, sobretudo illustres, Antonio Carlos de Andrada e José Feliciano Fernandes Pinheiro, futuro Visconde de S. Leopoldo.

Concedeu-lhe o Principe uma pensão annual de quinhentos mil réis, fel-o elevar-se á categoria de padre-mestre de sua provincia, incumbindo-o de numerosos trabalhos scientificos.

Voltando ao Brasil com D. João VI, em 1807, falleceu, no Rio de Janeiro, a 13 de julho de 1811, quasi ao completar setenta annos de idade.

Foi, certamente, o mais illustrado brasileiro de seu tempo, pois ainda não alcançara José Bonifacio a reputação que com os annos angariou.

Deve-se-lhe a incorporação á Sciencia de centenas de fórmulas novas, vegetaes.

Prende-se, notavelmente, o nome de Frei Velloso á historia primeva do café no Brasil.

Attribuiu-se-lhe até uma actuação que nos parece sobremodo exagerada. Assim, ha autores, verdade é que modernos, que chegam ao ponto de o indicar como o verdadeiro promotor da disseminação da cultura da rubiacea em terra brasileira.

Isto graças á instigação por elle exercida sobre o Vice-Rei Marquez do Lavradio.

Nem a documentação nem os echos da tradição oral autorisam, comtudo, semelhante versão. Parece-nos ella nascida das extravagancias do imaginativo Luiz Alves de Azambuja Suzano, o autor do romance pseudo-historico, o *Capitão Sylvestre*, publicado em 1847 e cujas incongruencias analysámos.

Quem tem, notavelmente, dado curso a esta inaceitavel tradição vem a ser diversos autores mineiros. Reproduzem todos o que lhes insinua a publicação official do governo de seu Estado, realisada pela respectiva Secretaria da Agricultura, em 1929, onde occorre o absurdo de se pretender tomar como documento inicial, basico, o romancete historico pelo methodo confuso, gongorico, destructavel, anachronico de Alves Suzano.

Na documentação historica jámais, até hoje, se nos deparou o nome de Frei Velloso como mentor do Marquez do Lavradio, em materia de cafeicultura.

Nem ao sabio botanico jámais neste sentido se referiram os mais antigos e abalisados depoimentos individuaes. Nestas condições Borges de Barros, Visconde de Pedra Branca, Ayres do Casal, Antonio Duarte Nunes, Monsenhor Pizarro, Januario da Cunha Barbosa, Silvestre Rebello, Freire Allemão, etc.

Nenhum destes depoimentos, dignos do maior credito jámais fez, ao que sabemos, uma unica allusão a esta supposta intervenção de Frei Velloso, cujo apre-goamento de muito parece-nos o fructo exclusivo de um regionalismo contemporaneo, exuberante e mal inspirado.

¶Uma grande prioridade cabe a Frei Velloso nos fastos do café no Brasil, o de ser o primeiro brasileiro ou mesmo lusitano que haja publicado e em portuguez, uma obra sobre a cultura da fava arabica.

Argumento que nos parece sobremodo robusto e portanto contra a pretensão actual dos hyper-elogiadores do sabio botanico vem a ser o seguinte: nessa obra, que lhe deu a prioridade a que nos referimos, obra aliás volumosa, em dois tomos, não se lê uma unica referencia ao plantio do café no Brasil.

E no emtanto quando se imprimiu ja havia algumas pequenas lavouras no Brasil. Data de 1798 e já em 1779, dezenove annos antes portanto, exportara o porto do Rio de Janeiro, 57 arrobas de café para Lisboa e o Porto.

Em 1796 haviam sahido da Guanabara para o Rei no nada menos de 8495 arrobas de café no valor de 27:901\$500 conta-nos Balbi em sua preciosa obra. Em 1797 partiram de Santos para os portos de Portugal 924 arrobas.

E no emtanto nem uma só palavra consagra. Frei Velloso a extensão notavel que ia tomando a lavoura da rubiacea.

Habitante do Rio de Janeiro era natural que estivesse inteirado do valor desse movimento agricola tão fructuoso que se traduzia pelas seguintes e tão expressivas cifras da exportação fluminense.

Em 1779 57 arrobas.

Em 1796 8495 arrobas.

Vejamos porém o que é esta obra do nosso grande botanico.

Em 1798 começou elle a publicar o Fazendeiro do Brasil melhorado na

economia rural dos generos já cultivados e de outros que se podem introduzir e nas fabricas que lhes são proprias, segundo o melhor que se tem escripto a este assumpto, colligidos de memorias estrangeiras.

Constitue uma especie de encyclopedia rural de que foram impressos onze volumes em cinco tomos de pequeno formato.

Versam os dois primeiros sobre a canna de assucar, trata o terceiro dos lactinios; dois outros de tiuturaria (sobre-tudo do anil e do urucu'), o sexto cuidado do cacteiro e da cochonilha, os tres ultimos do cacau e chocolate, das espectarias e da industria de fiacão e tecelagem.

O setimo e o oitavo consagram-se ao café, trazendo a primeira e segunda partes das Bebidas alimentosas.

E' o primeiro tomo (Lisboa 1800, pags. 271 in 16) uma collectanea de traduções de monographias maiores e menores, menos e mais valiosas, sobre a cultura da rubiacea como a *The history of Coffee* de John Ellis (1774) o *Examen de la question médoico politique sur l'usage habituel du café* de Nicolau F. J. Eloy, um extracto da *History of the West Indies* de Bryan Edwards, as *Observações* pertencentes á cultura do café na ilha de S. Domingos por Samuel Vaughan, *Tratado sobre a cultura do café* de Monereau, as *Memorias* de Fusée Aublet, *Alleon Dulac*, *Philipp Miller*, do Dr. *Fothergill*, *Préfontaine*, do *Abbate Rosier*, extractos das viagens de J. de la Roque, *Niebuhr* etc.

Original, da lavra de Velloso só o prefacio em que não se lê uma só palavra referente ao Brasil!

Este silencio leva-nos a observar: accaso houvesse o prefaciador cogitado da cultura da fava arabica em sua patria, teria silencio este caso? Accaso houvesse o Marquez de Lavradio tomado a peito o plantio do café teria o illustre botanico deixado de lembrar esta circumstancia enaltecedora da obra administrativa de um Vice Rei?

E nem se diga que com a sua grande intelligencia e avidéz de saber, fosse peregrino em materia de bibliographia contemporanea sobre o assumpto. Neste mesmo prefacio prova a sociedade quanto estava corrente em tal materia a ponto de conhecer muitas particularidades curiosas da literatura cafeeira.

Assim abre o seu volume com allusões aos contactos do café com a Biblia e o

nepenthes homérico! Transcreve numerosos trechos de poetas latinos sobre a fava de Moka etc.

O proprio tom da obra nos mostra quanto andava Frei Velloso extranho aos factos brasileiros da cultura do cafeeiro. Se elle lhe ligasse real importancia não iria publicar o seu tratado após o que consagrou aos lacticinios! Ao urucu! A cochonilha!

Se cogitava do café tinha em vista "melhorar a cultura da preciosa planta do café do seu perfeito preparativo para passar á Europa, e igualar-se não exceder, ao cultivado nas possessões africanas e americanas estrangeiras e ainda como se julgava possível ao que se transportava de Moca ou Betelphagi da Arabia, de cuja perfeição parecia estar distante o nosso".

Para tanto se organizara tal collectanea de excerptos dos mais abalizados autores.

Não havia duvida que era immenso o futuro do café, cujo consumo se annunciava auspiciosissimo. Só a pequena cidade de Mons consumia annualmente cem mil arrateis (45.900 kilos o que parece exagerado, 765 saccas de hoje para uma população de 20.000 habitantes o que daria mais de dois kilos por cabeça).

Tres grandes povos se haviam empenhado, immenso, no cultivo do café; o hollandez, o francez e o inglez. Este em 1797 esperava das lavouras de suas colonias, onde trabalhavam 20 mil escravos, 122.000 saccas (das nossas). Sua produção em quatorze annos se multiplicara de dezoito e meia vezes. Quanto aos francezes, antes da rebelião dos seus escravos, já colhiam mais de quatro vezes tanto: 535.500 saccas, em 1792.

Seja como fôr extranhissimo que o nosso botanico não haja dito uma unica palavra sobre a incipiente lavoura fluminense que elle conhecia bem. E não tenha trazido em seu prefacio um unico esclarecimento sobre a introdução do cafeeiro no Rio de Janeiro a que presenciara, por assim dizer.

Seria tal relato documento de inestimavel valia.

A segunda parte do **Fazendeiro do Brasil**, tomo IV, é constituida pela traducção de **The Coffee planter of Saint Domingo** de P. J. Laborie. L. L. feito por Antonio Carlos Ribeiro d'Andrada, bacharel em leis e philosophia. Saiu em 1798 da famosa officina de Simão Thadeu Fer-

reira a quem se deve a impressão da estampa da Passarola com a data falsificada para 1774 quando foi feita em 1784, lembremol-o entre parenthesis.

A epigraphé traz... *Arabus felicibus oris*

Nascitur arbor olens...

merito hac una Satis arvore felix.

Dicendo est regio, sparsa nam hinc omnibus oris orbis spes trahit ad esse do poema de Knowles.

"Genuflexo perante o Augusto Throno de S. A. Real" apresentava-lhe Frei Velloso a segunda parte do terceiro tomo do **Fazendeiro do Brasil** que "sómente tratava do rico grangeio ou cultura da preciosa semente vinda de Betelfagui na Arabia com o alliciativo nome de **Restaurante** ou **Refocilante** que tanto valia ou queria dizer na sua primitiva linguagem, a palavra asiatica cahove que os dialectos europeus haviam torcido em café".

No primeiro tomo das **Bebidas alimentosas** os autores traduzidos falavam da cultura da fava arabica nas Ilhas Bourbon e de França, na Jamaica, Caiena e Martinica.

Agora esta segunda parte cuidava da cultura na Ilha de S. Domingos e procedia da mais conspicua autoridade, o Sr. de Labourie, celebre fazendeiro daquella grande ilha. Escripto originalmente em inglez fôra traduzida em serviço de S. A. pelo bacharel Antonio Carlos Ribeiro de Andrada. Em parte alguma do globo se vira a cultura do café tomar impulso identico ao de S. Domingos, onde as colheitas de 1787, 1788 e 1789 haviam sido immensas.

Era o tratado do Sr. de Labourie simplesmente sabio.

Formidavel o criterio deste "illustre grangeiro que abria os alicerces a uma nova granja cahoetica e com os olhos unicamente fitos neste objecto, sem perder de vista a policia e a economia, inseparaveis companheiros que lhe deviam ser discorria com muito acerto por todas as outras circumstancias que lhe eram relativas e se mancommunavam com o seu objecto principal".

"Descrevia as machinas que tornavam genero commercavel, assim as de mão ou de manivela, como as de animaes e dagua certamente novas para o Brasil".

As estampas de fim do livro eram a reprodução exacta das do autor francez. Graças a ellas "podiam os olhos ajudar ao entendimento na sua mais cabal e completa intelligencia".

Viviam as lavouras brasileiras desprovidas de machinario; dahi a inferioridade de seus productos. Fossem os meios mecanicos introduzidos e "nã só se veria exterminada a grosseria e estragado gosto com que até agora se tinha cultivado como seriam optimos os fructos, ricas as colheitas e transformados os nossos planos, lombas e encostas de montes em uteis florestas apresentando vergeis cahoreticos mais deliciosos talvez do que os das Theas dos chins e os do Café do Yemen."

Com os progressos da plantaço, da colheita e do beneficiamento do producto que grandioso futuro! enlaçando-se o util do rendimento ao delectavel da perspectiva.

E dando largas á mais arroubada exaggeraçã, já antevia o bom franciscauo d'O Fazendeiro do Brasil, cafesaes com duas colheitas annuaes!

Isto prova quanto estava alheio ás condições da lavoura cafeeira, que só dava uma safra ou então fornecia fructos verdes e maduros simultaneos.

"Flora e Pomona se gloriarão, aquella de vêr os seus vergeis duas vezes ao anno trocar a verdura sempre nova pela alvura do jasmim e esta trocar a nivea flôr ão acrejado fructo.

Entretanto, continuava o nosso illustre botanico, o grangeiro calculará vinte e quarenta annos de usuras em galardão do trabalho de huma safra annual de duas colheitas de café."

"A nação erguerá, sem duvida, a sua cabeça, sobranceira, entre as outras, fixando-os nelles os olhos com firmeza. Saldará as suas contas, prophetisava Frei Velloso. Eram as columnas de Portugal o café a cochonilha, o anil e o fumo.

Mas tornava-se necessario melhorar o aparelhamento dos engenhos assucareiros introduzir o linho canhamo, cultivar as arvores de especiarias e aproveitar as cinzas vegetaes para a soda e a potassa.

"Assim se emendarão os erros economicos committidos ãa cem annos, pela extracção do ouro do Brasil.

"Pasma o vêr-se, dizia Montesquieu, as Nações proprietarias das Minas do Ouro da America, enriquecerem as extranhas e reduzirem-se ellas, a si proprias, á maior pobreza.

E o abbade Goyer accrescentava: "Nã tenhamos sentimento de não possuirmos minas de ouro, pois os que as mostram no Perú e La Condamine, andam descaços.

Portugal deve olhar, concluia Frei Velloso, como fonte unica, e permanente do seu poder, e das suas riquezas, a cultura das terras de suas colonias, o melhoramento dos seus estabelecimentos, em Africa e nas duas Indias, a sua navegaço e commercio de economia, como se escrevera no *Journal du Commerce*, em dezembro de 1759.

A obra do Snr. de Labourie consta de tres capitulos: no primeiro, se trata da escolha do terreno, seu preparo pela queimada, plantio dos cafeeiros, combate ás plautas nocivas, etc.

Na segunda parte, occupa-se o autor com a construcção das benefeitorias, senzalas, curraes, cocheiras, etc.

Descrevem-se os processos de preparaço do café em grão, as machinas beneficiadoras, a lavagem e enxugo do café, a disposiço do engenho e das tulhas, da casa grande, seus jardins e pomar, senzalas, adduçã de agua, enfermarias. E' emfim uma monographia verdadeira e minudentissima.

Extensa ainda a parte que trata da cultura dos viveiros. Tivesse o sabio franciscauo verdadeiro interesse pela extensã da cultura cafeeira e certamente já em 1798 não commetteria o erro de recommendar a do canhamo e das arvores de especiaria, quando o café remunerava tanto e tanto.

Voltando em 1808 ao Rio de Janeiro, onde ainda viveria tres annos, encontraria o eminente botanico a lavoura da rubiacea em enorme prosperidade.

Se em 1796, pela barra de Guanabara haviam sahido 8.495 arrobas de café, despachadas para a Europa, dez annos mais tarde esta exportação havia quasi decuplicado, attingindo 82.245 arrobas, no valor de 328:990\$000, doze vezes o valor da safra exportada em 1796, pois as cotações haviam subido de quasi 25 por cento.

Nestes ultimos annos de vida, de 1808-1811, não nos consta que Frei Velloso haja um unico dia cogitado de café.

Assim parece-nos satisfactoriamente demonstrado quanto não tem cabimento o papel assignalado que alguns autores, instigados por circumstancias de ordem buirrista, querem attribuir-lhe como pioneiro maximo da cafeeicultura em nosso paiz.

Nem precisa Frei Velloso, de tal annuculo á sua reputaçã, para que deixe de ser um dos mais importantes vultos da historia scientifica do Brasil e da botanica universal.

CAPITULO XIX

Depoimentos de Freire Allemão sobre os primordios da lavoura cafeeira no Brasil

A 16 de maio de 1856 terminava o nosso sabio botanico Freire Allemão a sua memoria destinada a ser lida no Instituto Historico e Geographico Brasileiro e perante a augusta pessoa de Sua Magestade o Senhor Dom Pedro II. Quaes são as principaes plantas que hoje se acham aclimatadas no Brasil.

Imprimiu-se este trabalho realmente valioso do illustre cientista nesse mesmo anno de 1856 e no tomo XIX da *Revista do Instituto*.

Tratou Freire Allemão da canna de assucar, do café e do chá apenas.

No segundo destes capitulos ha preciosos informes sobre a propagação do cafeeiro na zona fluminense.

Depois de um introito realmente critterioso, em que extranha o alheamento dos portuguezes ao commercio da rubiacea, trata Freire Allemão da entrada do cafeeiro do Brasil. Mostra ahi desconhecer o episodio de Palheta, cujo nome, no emtanto, já nesta occasião, se achava divulgado pela propria *Revista do Instituto*, e isto desde annos, desde que nella se imprimira a relação da jornada do bispo D. Fr. João de S. José Queiroz, em 1847.

Assim, admite o primeiro plantio de café no Pará, entre 1723 e 1728, o que é exacto.

Depois de refutar o absurdo da ballela da prohibição do plantio do café no Brasil por D. Manuel, examina os diversos depoimentos que estavam ao seu alcance, na época.

Orgulhando-se, como fluminense, do enorme surto da cafeicultura, em sua região, escrevia:

“Com isto, tenho satisfeito, conforme coube em minhas forças a obrigação que me foi imposta. Creio, porém, que se ha de desculpar a um filho do Rio de Janeiro, onde esta planta parece que melhor se deu, mais largamente se cultivava, e constitue um dos primeiros ramos de riqueza dessa provincia, o gastar ainda alguns momentos com a historia da sua introdução ahi”.

A Balthazar da Silva Lisboa, contesta a asserção nos “Annaes do Rio de Janeiro” de que “os capuchinhos francezes fo-

ram os primeiros que no Rio de Janeiro cultivaram o café”.

Provavelmente, fôra Lisboa induzido em erro por Borges de Barros em seu artigo d’O Patriota em 1813.

“Em um artigo impresso em 1813, no Patriota, primeiro periodico que, no Rio Janeiro, senão em todo o Brasil, se publicou consagrado ás letras e as sciencias, diz o autor que conserva o anonymo: “quando indaguei donde nos veio o café pude apenas colligir que ao Pará nos veio por Cayena; e que o primeiro cafeeiro que appareceu no Rio de Janeiro, o devemos a Hoppman, Hollandez de nação, que se estabeleceu nesta cidade; noticia que devo á amizade do nosso illustre botanico José Corrêa da Serra”.

Monsenhor Pizarro, neste particular, lhe merecia muito mais credito, embora não fosse de todo satisfactorio.

“Monsenhor Pizarro, em suas *Memoarias do Rio de Janeiro*, para as quaes levou muitos annos em ajuntar documentos, e tradições, é mais circumstanciado a este respeito, bem que ainda não de todo satisfactorio, elle diz: “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 portuguezas. Não excede muito aos annos de 1770 o principio dessa cultura neste paiz (Rio de Janeiro), devida ao zelo, e diligencias de João Alberto Castello Branco”, chanceler que era na relação desta cidade, mandando vir do Maranhão ou do Pará, onde nascera, ou havia sido magistrado, as plantas primeiras que se dispuzeram na cerca do hospicio dos padres Barbadiños Italianos, e na quinta de João Hoppman, além do arraial de Mata-porcos.”.

Seria talvez este depoimento influenciado por outro, anterior de alguns annos, o de Ayres do Casal que, em 1817, imprimiu a sua *Corographia Brasilica*, tres annos antes da vinda á luz das *Memoarias de Pizarro*.

“Ayres do Casal, na sua *Corographia Brasilica* diz: “O cafeeiro naturalizado (no Rio de Janeiro), no tempo do conde de Bobadella, por diligencia dum magis-

trado, tem-se" multiplicado prodigiosamente e enriquecido muita gente".

Não se comprehendia porque deixara o presbytero do Priorado do Crato de dar o nome do magistrado.

Estava-se, porém, em frente de um depoimento positivo.

José Silvestre Rebello este certamente se influenciara pelas palavras de Borges de Barros.

"O fallecido José Silvestre Rebello, homem instruido e trabalhador, em sua memoria sobre o café, lida na Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional, diz: "O certo é que um hollandez de nome Hoppman, que se achava estabelecido aqui na Côte, no tempo do vice-reinado do marquez do Lavradio, plantou arvores de café".

O illustre Januario da Cunha Barbosa, este tambem se referira aos primeiros cafeeiros de Castello Branco, mas a commetter um anachronismo.

"O Conego Cunha Barbosa, no seu discurso sobre algumas produções do Brasil (Auxiliador da Industria Nacional, Tomo 3º), diz que o Desembargador Castello Branco trouxe do Maranhão, em 1752, as duas primeiras plantas, que alli aportaram em Cayena. No que julgo eu ha mais de um engano".

A presumpção do erro do nosso autor era a mais acertada como veremos daqui a pouco.

Em 1752 estava João Alberto de Castello Branco longe de pensar em ir ter ao Rio de Janeiro.

Não ventitou Januario Barbosa o assumpto, como poderia ter feito; tratou de outras particularidades da historia da propagação do café.

Continua Frelre Allemão

"Este Bispo promoveu a cultura e manipulação do anil, que alguns progressos teve nesse tempo, e que seria ainda hoje um rico producto de exportação fluminense, se os seus cultores não cahissem em desanimo por falta de pagamento ao anil de suas fabricas, comprado pelo Governo, e remetido para Lisboa, donde nunca voltou o producto de sua venda, deixando por isso o Vice-Rei de o comprar aos lavradores, como o fazia por conta da Real Fazenda só para animar essa plantação.

Tambem concorreu elle á propagação da cultura do café, recebendo sementes da horta dos Barbadinhos Italianos, e fazendo-as distribuir com muita recommendação pelos Padres Couto e João Lopes, aquelle no caminho de Rezende, e este no districto de São Gonçalo. Estas

sementes tiveram o progresso que hoje sabemos, pois que da Fazenda do Padre Couto se derramaram por todas as de serra acima, onde prosperam espantosamente".

Ha, aliás, um depoimento pessoal e importantissimo: o de Januario da Cunha Barbosa em favor da prioridade de João Alberto; publicou-o em 1834, n'O Auxiliador da Industria Nacional.

"Bate-me o coração quando me lembro que ainda vi, nos primeiros annos de minha vida, as duas primeiras arvores de café que haviam sido trazidas em tenras plantinhas da cidade do Maranhão pelo desembargador João Alberto Castello Branco, nomeado chancellor da Relação desta cidade e acolhidas como peregrinas estrangeiras na horta dos Barbadinhos Italianos junto á entrada de sua Capella, onde é hoje hospital de Municipaes Permanentes".

Num discurso pronunciado em sessão de 12 de julho de 1835 da Sociedade Auxiliadora da Industria Nacional disse ainda Januario Barbosa que Castello Branco conduzira do Maranhão para esta cidade as duas plantinhas em 1752.

Na biographia do bispo do Rio de Janeiro, d. José Joaquim Justiniano Mascarenhas Castello-Branco, escripta pelo mesmo conego, procer da Independencia e brasileiro que tanto illustrou as nossas letras, encontra-se o seguinte:

"Tambem concorreu elle para a propagação da cultura do café, recebendo sementes da horta dos Barbadinhos Italianos.

Devo porém repetir aqui, que o sr. Antonio Caetano da Silva, morador na Rua dos Barbons sustenta, que hum Navio Francez, entrado neste Porto, e vindo da India trouxera sementes de Café e que as dera ao Marquez de Lavradio, então Vice-Rei; que este dividira por varias pessoas; e que elle se lembra qu sua Avó as plantara em hum vaso, aonde as vio nascer, e viver por algum tempo.

Confesso que não sei dizer o que devemos acreditar a este respeito; o Sr. Antonio Caetano da Silva he homem de verdade; he certo comtudo que pode equivocar-se, e tambem he possivel, que as plantas do Maranhão, e as sementes do barco Francez chegassem ao Rio com pouca differença de tempo".

Este trecho de Januario Barbosa é a reproducção de documento já por nós invocado no capitulo XIII, o mesmo de José Silvestre Rebello, *ipsis verbis*. De

qual dos dous escriptores será sua autoria?

Interpretando estes factos segundo criterio proprio expenderam Moreira de Azevedo, em seu "o Rio de Janeiro", publicado em 1877, e o Dr. Nicolau Joaquim Moreira, em 1874, que os cafeeiros do Norte entraram em 1771 e 1774 respectivamente.

Falando da introdução do café no Rio de Janeiro, escrevia Castelnau em 1843 uma serie de informes obtidos de Januario da Cunha Barbosa, corroboradores daquillo que este brasileiro illustre deixou narrado sobre este assumpto, em outros lugares:

"Le café, suivant Pizarro, a été transporté des Indes au Brésil, sous le règne du roi Don Manoel; mais peu après il fut arraché par ordre du gouvernement, sous prétexte de centraliser sa culture en Asie, et on la défendit en Amerique, sous peine de mort."

Depois de repetir esta verdadeira historia da carochinha quinhentista relata o celebre viajante e naturalista:

"Depuis lors le plant de café s'est introduit au Pará et au Maranhão, de la colonie française de Cayenne; enfin, deux pousses furent portées à Rio Janeiro, sous le gouvernement de Gomes Freire d'Andrade, par João Alberto le chancelier de la Relação; Il les confia aux capucins italiens, qui les cultivèrent dans un petit jardin autour de leur chapelle, où elles réussirent bien; c'est dans cet endroit que se trouve aujourd'hui l'hôpital du corps des "Permanents".

Lorsque le vice-roi, marquis de Lavradio, vint à Rio de Janeiro, il entendit parler de ces plants et voulut les voir; il alla un soir chez les pères accompagné de ses officiers et du négociant Hopman, qui s'occupait beaucoup de culture; ce dernier en obtint quelques pousses qu'il planta dans son jardin, à Mataporcos".

"L'évêque de Rio, Don José Joaquim Justiniano, qui déjà faisait de grands efforts pour introduire sur sa fazenda de Capão la culture de l'indigo, chercha aussi à établir celle du caféyer et en distribua des plants à divers ecclésiastiques de son diocèse; mais les premiers qui le cultivèrent en grand furent le P. Couto, sur le chemin de Rio à Saint-Paul, et le P. João Lopes, dans le district de San Gonçalo."

Interessante é o pormenor aqui relatado:

"Le chanoine Barboza, qui m'a donné ces détails, a vu les deux plants venus de Cayenne, en 1782. Soixante ans après, en 1842, la récolte était, à Rio, de cinq millions quatre cent vingt-trois mille arrobas, estimés à 18,002:288,350 reis.

Synthetizando os resultados de suas pesquisas, escreve Freire Allemão:

"Eis a tradição passada de bocca em bocca com suas usuas alterações; e della o que, como mais provavel se pode deduzir o seguinte:

Para o Rio de Janeiro veiu a planta do café do Pará, ou do Maranhão, por intervenção e cuidado do chanceler João Alberto Castello Branco, que exerceu as suas funcções em tempo do governo do Conde de Bobadela, e por morte deste, fez parte do governo interino por alguns mezes.

E como Ayres do Casal e Cunha Barbosa asseveram que aquella planta chegou aqui, governando Gomes Freire de Andrade, isso não pôde ser depois de 1762; pois aquelle governador expirou em dia danno bom de 1763. Já então eram decorridos cerca de trinta e cinco annos depois que o café começára a cultivar-se nas mencionadas duas provincias do Norte.

Na correspondencia do triumvirato de que João Alberto Castello Branco fez parte com o bispo D. Fr. Antonio do Desterro e o brigadeiro João Fernandes Pinto Alpoym, no periodo que vae de 1 de janeiro de 1763, data do fallecimento do Conde de Bobadella, até 16 de outubro do mesmo anno, dia em que tomou posse o Conde de Cunha, primeiro Vice Rei nomeado para o Brasil depois que a capital se transferira para o Rio de Janeiro nada se encontra sobre café.

E ainda em 1768 se falava tam pouco no Rio de Janeiro em cultivo do café, que o celebre viajante inglez Cook, que aqui esteve nesse anno, referindo-se a Banks, botanico inglez que o acompanhava, escreve o seguinte: "todas as produções das nossas ilhas da America prosperariam nesta parte do Brasil, e, no emtanto, os habitantes daqui tiram o seu café e chocolate de Lisboa".

Admitte Freire Allemão que o primeiro propulsor do plantio do café no Rio de Janeiro haja sido o Marquez de Lavradio, realmente.

"Parece que se foram creando sem suscitár grande attenção, até a chegada do vice-rei, o Marquez de Lavradio, que foi em fins de 1769; isto é, sete, ou mais alguns annos, depois que as sementés ti-

nham vindo. E é natural que fosse o interesse, que o vice-rei mostrou por essa planta, que movesse Hoppman a cultivá-la em sua chacara de Mata-Porcós; e o Bispo na sua fazenda do Capão.

Entretanto é um facto, para mim inexplicavel, que o Marquez de Lavradio, no relatório com que passou o governo a seu successor, tam minucioso a respeito do canhamo, cochenilha, anil, e guaxima, nada diga sobre o café; e isto era em 1769.

Cresce-me ainda mais a admiração, que em documento semelhante com que Vasconcellos entregou o governo ao conde de Rezende, felicitando-se da cultura do café em Santa Catharina, se calasse a do Rio de Janeiro: quando nesse tempo (1790) já bastante se havia ella desenvolvido nas proximidades desta cidade; pois consta dos fragmentos dum almanak do Rio de Janeiro, que existe manuscrito na Bibliotheca Publica, que, no anno de 1792, entraram nesta cidade, tanto de fóra, como do reconcavo, cento e sessenta arrobas de café”.

Merece este caso a nossa attenção, de-tidamente.

Terá realmente Lavradio sido um dos propulsores da cafeicultura no Brasil? Parece-nos que não; pois a sua actuação muito mediocre se revela até. E este facto não escapou á perspicacia de um espirito lucido como o de Freire Allemão, muito embora não tivesse o botânico conhecido a intimidade dos archivos.

Parece-nos que estas loas a Lavradio, provêm de um trecho de Januario Barbosa no alludido volume d'O auxiliador da Industria Nacional, que Geremario Dantas transcreve em seu bom estudo da edição bicentennaria d'O Café d'O Jornal.

“Honra, eterna recordação a esse magistrado que assim fez passar de um solo, não muito prospero, essas abençoadas plantas que tem dado immensos milhões pela boa hospedagem que lhes déra o sólo do Rio de Janeiro.

Foram essas duas plantas, crescidas extraordinariamente por se não conhecer ainda o meio de sua verdadeira cultura, as progenitoras de infinitas e majestosas plantações que ainda hoje cobrem grande parte das encostas de nossas colinas.

Honra e eterno reconhecimento á memoria ao Exmo. Vice-rei, marquez de Lavradio que, apenas empossado no governo desta provincia e sabendo que vi-

viam duas plantas de café, arbustos tão preciosos em outros paizes, se deliberou logo a visitá-las e as suas vistas cahindo sobre ellas foram os primeiros orvalhos que as fizeram promptamente vicejar e propagar-se.

“O estrangeiro João Oppman (sic), colhendo allí mesmo, algumas bagas de café, as lançou na terra, em seu jardim da estrada de Mata-Porcós a S. Christovão”.

A este açodamento do Vice Rei em visitar os dous cafeeirosinhos não correspondeu de todo a sua actuação de longos annos de governo em prol do progresso da cafeicultura.

Vejamos, porém, onde se deu a plantação das mudas de Castello Branco.

Escreve Geremario Dantas:

“Vieira Fazenda, com aquelle esmero de pesquisa que punha nas suas chronicas, conta-nos nas “Antiquilhas e Memorias do Rio de Janeiro”, como os barbadinhos se installaram nos Barbonos. Andavam elles de Herodes para Pilatos. A antiga hermda da Conceição de Nossa Senhora da Ajuda esteve a pique de ser pousada dos Capuchinhos italianos em 1753, mas, em virtude do protesto da Camara, obtiveram elles, no anno seguinte, hospicio proprio na rua Evaristo da Veiga, por isso chamada dos Barbonos, “no local em que está hoje o quartel de Policia”.

“Dizem, escreve o grande chronista carioca, no vol. 140 da “Revista do Instituto Historico”, que, na chacara dos Barbonos foram plantados os dois primeiros pés de café, trazidos do Pará pelo desembargador João Alberto Castello Branco.”

Aqui e acolá, cheguei eu tambem a convicção de que as primeiras mudas de café foram realmente plantadas na chacara dos Barbonos e depois em Mata-Porcós por Hoppman, no Convento de Santa Thereza, inaugurado em 24 de junho de 1751 e em cuja igreja se encontra sepultado seu fundador, o conde de Bobadela e ainda numa chacara da Gavea.

A plantação de Hoppman parece haver sido no lado impar da actual rua Haddock Lobo, que, por signal, segundo refere Noronha Santos, constituia um extenso atoleiro, desde o largo de Mata-Porcós até encontrar o Rio Comprido, só aterrado em 1850, com o dispndio de avultadas quantias por parte da Camara; mas, escreviamos, ao lado impar da actual rua Haddock Lobo, talvez ao alto e logo após a Igreja do Espirito Santo, no

largo do Estacio, abrangendo possivelmente, as fraldas do morro de Santos Rodrigues, primitivamente conhecido como do Castelano e depois do Barro Vermelho (Rev. do Arch., Maio-Junho de 1894).

O local ora chamado de Mata-Porcos, por haver existido alli um matadouro desses animaes, para o mercado da cidade, conforme ainda Noronha Santos, emquanto á rua de Mataballos, hoje do Riachuelo, correndo na encosta do morro de Santa Thereza, tirou sua designação do facto de constituir, sobretudo em tempo de chuvas, uma travessia perigosa, com atoleiros profundos, de onde os animaes, se não perdiam a vida, saíam estropiados, mas cuja passagem se tornava obrigada para fugir da lagôa da Sentinella e para alcançar as mattas da Tijuca, a fazenda dos padres jezuitas no Engenho Velho ou a dos padres do Rio Comprido, de vez que os mangues da cidade formavam aguadas e atoleiros que se estendiam até os areais que emprestaram o nome á rua do Areal, possivelmente até o Campo de Sant'Anna, pouco mais ou menos onde está hoje o Hospital de Prompto Socorro.

Na fazenda de Mata-Porcos, Hoppman fez a sua referida plantação de café, tendo sido nas ditas terras construida mais tarde a Igreja do Espirito Santo, inaugurada em janeiro de 1866, demolida em fins de 89 e reconstruida em 1900, sem esquecer a antiga capella levantada por provisão de 20 de janeiro de 1746, perto da Bica dos Marinheiros".

Na obra do Padre José Pedro de Araujo Marcondes, occorre um trecho curioso de que se valeu Hildebrando de Magalhães.

"Segundo o padre A. Marcondes ("O café, sua historia, effeitos, usos dieteticos, etc.") (1896), o citado desembargador João Alberto de Castello Branco trouxe do extremo norte varias mudas, porém só quatro conseguiram medrar: uma, na própria casa delle, sita á ladeira de Santo Antonio, mais ou menos onde se encontra hoje a Imprensa Nacional; outra, — confiada aos carinhos das freiras de Santa Thereza; a terceira, — com os frades barbadinhos italianos, do Hospicio de Jerusalem, á rua outrôra dos Barbonos, e actualmente Evaristo da Veiga; quarta e derradeira, — entregue ao hollandez João Hoppman".

Documentou-se o Padre Araujo Marcondes para esta citação na obra de Mello Moraes: "Phytographia Brasileira ou Botanica Medica vulgar brasileira applicada

á Medicina, ás Artes e á Industria" (Rio de Janeiro 1881).

Ouçamos os proprios dizeres do autor da baralhada "Chronica Geral do Brasil":

"Pelos annos de 1760 o chanceller João Alberto Castello Branco, vindo de Gôa para o Rio de Janeiro trouxe umas poucas de plantas de café de que só chegaram quatro capazes de vegetar."

Como vemos a transcripção do Pe. Marcondes falseou o texto de M. Moraes que aliás commetteu um erro affirmando que os cafeeiros de João Alberto vieram de Gôa.

"Uma destas mudas conservou-se no quintal da casa onde foi assistir; outra a deu para a cerca das freiras de Santa Thereza, outra para a cerca dos frades barbadinhos italianos estabelecidos na rua dos Barbonos e a quarta deu de presente a Mr (sic) Hoffmann (sic) que residia no predio oitavado da chacara da rua de S. Christovam á rua do Aterro, hoje de Miguel de Frias."

Conta depois Mello Moraes um por menor curioso sobre a procedencia destes informes minuciosos:

"Conforme um manuscripto que posuo, da letra do chanceller depois ministro do Estado Thomaz Antonio de Villanova Portugal, de todos os pés de café offerecidos a particulares o unico que pegou, floresceu e fructificou foi o plantado na cerca da S. Thereza, que foi o progenitor de todo o café das provincias do Rio de Janeiro, S. Paulo e Minas.

Não ha muitos annos que ainda vivia esta planta preciosa ali abandonada, como são abandonadas entre nós as cousas de merecimento real.

Em outra parte onde se estuda e se aprecia as antiguidades nacionaes que apreço se não daria ao "cidadão das selvas" que produziu um dos principaes ramos da riqueza publica! Alli viveu ignorado e alli morreu sem que ninguém lhe fosse assistir, por gratidão, os ultimos dias da vida".

A tal respeito e a proposito da ingratitude visceral do homem escreve Mello Moraes os seguintes e pittorescos commentarios: "Não se admire o leitor disto! o desembargador, depois capitão mór dr. Antonio de Moraes e Silva, autor do melhor dlecionario da lingua portugueza que temos, que nasceu na rua do Ouvidor, no sobrado de dous andares, pouco acima e defronte do "Jornal do Commercio"; o Padre Dr. Antonio de Souza Cal-

das, o famoso poeta lyrico e grande orador sagrado, que nasceu na rua dos Pescadores e falleceu na do Sabão, e outros, vieram ao mundo, para, com os seus trabalhos ennobrecerem ao seu paiz comquanto que se tem apagado nomes historicos e tradicionaes, para se inscrever a perpetuidade de crimes e nomes irrisorios”.

Esta approximação entre o caso do olvido do café e o descaso incrível desses grandes fluminenses é realmente pittoresco. Ameaçava o nosso chronista verberar acremente este injustissimo proceder de seus patricios na chronica geral minuciosa do Imperio que estava a imprimir, devendo attingir o anno de 1829.

Sobre os capuchinhos e o café, escreveu Balthazar da Silva Lisboa, em 1835, uns topicos muito discutíveis quanto ao que se refere a espontaneidade do cafeeiro na zona fluminense.

“Aos capuchinhos francezes succederam os italianos, que, pela previsão de 16 de abril de 1738, se ordenou se lhes mandasse dar a capella de N. S. da Ajuda.

Tendo havido duvidas sobre a posse, expediu D. João V “Ordem ao ouvidor da Camara, que, precedendo-lhe os termos e prevenções necessarias, fizesse empossar na referida Ermida aquelles Padres, sob a condição de sahirem da ermida (da Conceição), promptamente, logo que El-Rei determinasse, para a residencia, que fosse servido”.

A estas razões corroborou o Governador, exaltando o grande zelo daquelles Padres, pela salvação das Almas e da utilidade que resultava aos habitantes de seus trabalhos apostolicos em serviço de Deus, dentro e fóra da cidade, e de seu zelo pela prosperidade do paiz, sendo os primeiros que cultivarão o café que espontaneamente o encontrarão produzido nas vizinhanças da cidade”.

Numerosos autores brasileiros foram induzidos em erro pela chronologia de Ukers em seu *All about coffee*. E a seu turno influenciou o autor yankee, o seu compatriota Thurber.

Dahi as referencias a um tal “Molke”, a belgian monk”, que introduziu “the

coffee plant from Surinam into the garden of the capuchin monastery at Rio de Janeiro”.

Peior é o caso do bispo fluminense “Joachim Bruno” (!), que nunca existiu e deve ter sido talvez D. José Joaquim Justiniano de Mascarenhas Castello Branco, quiçá parente do chanceller João Alberto, homem que fez plantar café “in Rio, Minas (sic), Espirito Santo and São Paulo”!

Fez esta balella claudicar Henrique Silva e outros autores. Com toda a razão não lhe deu acolhida Hildebrando de Magalhães. Moura Brasil, em 1900, examinou perfeitamente esta questão.

“Em varios autores brasileiros e muitos estrangeiros, que têm tratado da origem do café no Brasil, lemos que fóra introduzido de Caienna pelo Pará, em 1723.

Para citar um só exemplo, do criterio com que, geralmente, os escriptores estrangeiros falam das nossas cousas, basta ver-se o que se lê em uma obra volumosa do sr. Francisco B. Thurber e que o leitor permittirá a sua transcripção.

Diz o escriptor americano:

“A planta do café foi trazida em 1722 da colonia franceza de Caienna, para o Pará, na região amazonica, onde a cultura, entretanto, foi sómente desenvolvida depois de 1761, eximiundo o novo prôducto agricola de direitos de exportação. Da Amazonia, a cultura estendeu-se ao Maranhão, de onde, em 1774, duas pequenas arvores foram levadas para o Rio e plantadas em jardim particular perto do convento da Ajuda. As arvores floresceram e, subsequentemente, um belga emprehendedor, chamado Molke, iniciou uma regular plantação de café nos extensos campos da canna de assucar e cereaes, que então constituíam a principal riqueza da provincia.”

Equivocou-se o escriptor trocando o convento de Barbadinhos Italianos com o convento da Ajuda, que era de monjas.

Molke, que suppomos não haja sido religioso, teve, effectivamente, uma fazenda na Tijuca, onde cultivou o café, mas isto em época muito posterior ás plantações já existentes no Rio de Janeiro, em principios do seculo passado.” (XIX°).

CAPITULO XX

A disseminação da lavoura cafeeira na região fluminense. Palavras de Freire Allemão e de Monsenhor Pizarro

Falando da propagação da cultura cafeeira na região fluminense, escreve Freire Allemão:

“Da fazenda do Capão sahiram plantas para a do padre João Lopes, em São Gonçalo, da qual se propagou o café pelos logares circumvizinhos, e para a do Mendanha, em Campo Grande, ondê, pelo que eu pude alcançar, essa cultura começou pouco antes de 1780.

Do sitio se fez a primeira plantação em Mendanha, era proprietário, e pouco tempo depois o foi também da fazenda, o padre Antonio do Coito da Fonseca.

Foi meu padrinho de baptismo, e criou-me em sua casa até o dia do seu fallecimento, acontecido em 11 de fevereiro de 1810, cidadão prestante, e digno de ser lembrado; mas não cabe aqui tudo o que a gratidão e o dever me ordenariam que dissesse a seu respeito; limitar-me-hei, pois, a memorar sómente de sua vida, aquillo que for concernente á materia, que me occupa.

Lavrador intelligente, excogitava, experimentava e adoptava os melhores methodos e apparelhos, que nesses tempos aqui se podiam conhecer; de modo que os productos da sua lavoura que foram, primeiro o anil, depois o café, e ultimamente o assucar, eram, entre os melhores que appareciam no mercado.

Não era só pechoso na grande cultura, seu pomar, sua horta, seu jardim encerravam quanto então se conhecia de mais raro no Rio de Janeiro; e de algumas plantas foi elle o primeiro cultor; como ainda espero ter occasião de mostrar.

Uma certa vivacidade de genio o tornava pouco estavel em seus propositos. Para o anil havia feito fabricas custosas, e que talvez não tivessem irmãs em todo o Brasil; adoptando, porém, a cultura do café, desprezou aquella inteiramente. Nesta se esmerava de igual modo, e por meio de machinas espremia o café, lavava, secava e o preparava até o ponto de beber-se; com a compra, porém, do engenho do Mendanha, substituiu as grandes plantações de café por cannaviaes, deixando ape-

nas quanto lhes dêsse para o gasto, e para presentear aos amigos.

Desses primitivos cafezaes, ainda alguns alcancei; e vive ainda hoje uma preta, que contando mais de 90 annos, e conservando illesas lembranças de sua mocidade, refere que fazia parte dos escravos que se occuparam no primeiro plantio de cafés que fez o padre Coito.”

Desta fazenda sahiram mudas para ser-racima, onde esta planta tam bellamente se tem naturalisado.

Do que se passou em San Gonçalo, quanto á propagação do café, nada pude saber.”

A proposito do progresso do café, escrevia Monsenhor Pizarro em 1820:

“Sendo o paiz analogo a sua nutrição, e aquelles lugares aptos, em pouco tempo, tanto prosperou a planta, que della se propagou por todos os sitios deste Continente, onde não ha Jacra, ou Fazenda, que deixe de cultivar tão precioso genero, e de tanta extracção.

Dos lugares mais fartos dessa planta, e melhor cultivados, até o anno de 1800, eram superiores o da Tijuca, e toda sua circumferencia em volta da Gavia para a Lagoa de Rodrigo de Freitas; o da Fazenda chamada do Mendanha, na Freguezia de Campo Grande, donde se extrahiu toda planta, ou a maior parte della, que principiou a povoar as terras mais distantes além da Serra, como as de S. João Marcos, e de Campo Alegre, de cujos sitios assaz prodigos, e pela sua frescura mui proprias á sustentação do arbusto, se exportam hoje as porções mais consideraveis desse grão; e, finalmente, a Fazenda que foi de Ignacio Xavier Salgado, sita na Freguezia de N. S. da Guia de Pacobaiba, onde as arvores sustentadas em lugares altos, eram corpulentas pela boa cultura que tinham.

Os fructos criados mais ao Sol, que á sombra, sam de melhor qualidade, e as arvores tambem prosperam na mesma igualdade, quando o terreno fresco alimenta as suas fibras naturalmente secas.”

Falando, em 1792, do Rio de Janeiro e seu governo, escreveu Reynal:

“As lavouras por muito tempo se não desenvolveram nesta bella e vasta provincia. Diariamente, agora, adquirem maior importancia.”

O fumo continua a ser o que era ha dez annos, mas a canna se multiplicava, principalmente nas planicies de Guatacazes.

Havia doze plantações modernas de optimo anil e os ultimos navios haviam trazido café em assaz grande abundancia.

Tratando da exportação brasileira, declara o autor que lhe faltavam dados estatisticos desde 1775, e ajunta:

“O que sabemos de fonte limpa é que a metropole recebeu todos os annos do Rio de Janeiro um pouco mais de café, mil quintaes de assucar a mais do que anteriormente.

Cento e sessenta arrobas de café entraram no Rio de Janeiro em 1792 tanto de fóra como o do reconcavo da cidade.

Muito mais completas as informações de Moura Brasil, abeberado em Vieira Fazenda.

Em 1779 haviam sahido do Rio 8 arrobas de café para Lisboa e 49 para o Porto.

Em 1797 seguiram para Lisboa, Porto e Faial 8.302 1/2 arrobas. As cento e sessenta arrobas, a que se refere Freire Allemão, eram a colheita do Bispo D. José Joaquim Justiniano de Mascarenhas Castello Branco (1773-18).

Interessantes as estatísticas que acompanham o Almanac de Duarte Nunes para 1799 e referentes ao anno de 1798.

Neste millesimo entraram no porto do Rio de Janeiro 346 embarcações porfúgnezas, das quaes quatro de guerra, 55 mercantes vindas de Portugal e Madeira, 22 da Africa e 265 de cabotagem, a saber: de Campos 91, Rio Grande do Sul 79, Santos 23, Bahia 19, S. Catharina 16, Laguna 12, Pernambuco 11, etc. Estrangeiras 27; hespanholas 16; inglezas 8, dinamarquezas 2, sueca 1. Os principaes generos de exportação entrados a barra do Rio de Janeiro haviam sido:

Assucar 715.667 arrobas, arroz 35.945 alqueires, carne do Rio Grande 143.425 arrobas, trigo do Rio Grande do Sul 69.313 alqueires, café 1.118 arrobas.

Foi em 1820 a importação de africanos de 7.431 cabeças, vindas de Angola e Benguela, informava Pizarro em 1820.

Commenta Persio Pacheco e Silva, a proposito das primeiras exportações do café fluminense.

O cafeeiro permaneceu por muito tempo nos jardins do Rio de Janeiro como planta de ornamento. Apareceram, en-

tao, em certos jornaes da côrte, artigos a respeito do café em Cuba, onde a rubiacea prosperava. Lendo-os alguns lavradores, animaram-se a emprehender a cultura em maior escala.”

“Bem mesquinhas foram as primeiras colheitas de café, porque se ignoravam o preparo do producto, o valor das machinas de beneficiamento, etc. Os lucros deixaram de corresponder aos trabalhos. Vendia-se a 800 réis a arroba. Tornou-se geral o desanimo. Fazendeiros houve que incendiariam seus cafezaes. Alguns, porém, perseveraram e tiveram o prazer de encontrar bom acolhimento para remessas posteriores, pagando-se 7\$000 a arroba na praça do Rio.”

A primeira exportação regular de café pelo porto do Rio, em 1808, attingiu somente 160 arrobas. A provincia do Rio, ainda em 1812, não exportava mais de 50 arrobas, enviadas para Londres. Oito annos depois, em 1820, conseguia remetter para fóra nada menos de 539.000 arrobas.”

Referindo-se á exportação fluminense, escrevia Pizarro em 1820, fazendo ver como ella rapidamente avultara.

“Em 1800 se exportaram apenas desta Provincia (do Rio de Janeiro) 50 arrobas de Café; no anno de 1817 sahiram 318.932 arrobas; no anno de 1818, arrobas 371.345; e no de 1819, apesar da grande secca, que houve, 269.574 arrobas, montando em tres annos o total de 959.851 arrobas. A proporção do progresso de cultura deste genero tem sido a sua colheita no anno de 1820: pois que só de Paratii, Ilha Grande, e Mangaratyba tem sahido mais de 50.000 arrobas, e de Cantagallo mais de 11.000 excedendo a exportação total do Rio de Janeiro além de 539.000 arrobas, que vendida cada uma a 6\$00 réis (e por vezes a 7\$000) tem produzido mui grande cabedal, não só a beneficio dos que cultivam essa planta abençoada, mas do Dizimo a 8 por 100.”

Vejam, porém, algumas cotações do café colonial.

Foram estes os preços:

Em 1797	—	3\$200
” 1798	—	3\$200
” 1801	—	3\$000
” 1802	—	2\$400
” 1803	—	2\$400
” 1804	—	3\$000
” 1805	—	3\$000
” 1806	—	3\$000
” 1807	—	3\$000

Houve baixa com a promulgação do Bloqueio Continental segundo o quadro de Horacio Say em suas **Relações commerciaes entre a França e o Brasil.**

Assim em 1808 cahiu o preço de 50 por cento. Variou entre 1\$400 e 1\$700. Mas já em 1809 reagia.

Oscillou então o preço entre 2\$000 e 2\$900.

Em 1810 subia a cotação a 3\$300 para cahir no fim do anno a 3\$000. Em 1811 foi a depressão notavel. Veio o preço de 3\$000 a 2\$000. Em 1812 muito peor ainda: cahiram os preços de 2\$000 a 1\$200 para, no fim do anno, se manterem a 1\$400.

Em 1813, as noticias do desbarato napoleonico animaram as cotações que oscillaram entre 1\$200 e 2\$300. Em 1814 a alta continuou de 2\$300 a 2\$600.

Em 1815 nova baixa, ahi explicavel. E' que os stocks accumulados, e agora livres

com a derrocada do poderio bonapartico puderam escoar-se livremente.

O mundo, privado do café e por elle sequioso, reclamava dos productores novas e novas quantidades. E 'o que explica a notavel alta occorrida entre 1815 e 1821, de onde proviria enorme alargamento do cafesal brasileiro.

Foram estes os preços maximos, alias muito influenciados pelas taxas cambiaes provenientes da má politica financeira de D. João VI.

Em 1816 — 2\$600

" 1817 — 4\$000

" 1818 — 5\$700

" 1819 — 4\$800

" 1820 — 6\$400

" 1821 — 6\$800

Houve ahi disequilibrium, cahindo os preços a 5\$300 em 1822 e a 3\$800 em 1823.

CAPITULO XXI

Documentos sobre os primeiros annos da propagação cafeeira na região fluminense. Dados de 1779. Informações de Barrow e do "Almanac" de Duarte Nunes. O Café em Santa Cruz.

Nas Memorias publicas e economicas da cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro, para uso do Vice-Rei Luiz de Vasconcellos, que abrangem o periodo de 1779 a 1789, ha alguns informes sobre a exportação do café.

Escriptas sob anonymato e por "observação curiosa", nella se incluem dados estatísticos valiosos, como sejam o recenseamento ou "mappa geral das cidades, villas e freguezias que formão o corpo interior da Capitania do Rio de Janeiro, com declaração do numero de seus templos, fogos, etc.". "Mappa de toda a tropa paga", uma reseña dos oratorios das esquiwas das ruas, das casas terreas, e de sobrado da cidade, conventos, hospitaes, fortalezas, fontes publicas, propinas e vencimentos, rendas de alfandegas e thesouraria geral, etc.

Interessante a demonstração das qualidades e quantidades de diferentes ramos de mercancia, mecanismo, etc., que estabelecem as vantagens da sociedade do paiz."

Termina a preciosa informação por um mappa particular das qualidades e quantidades de generos que passaram do Rio de Janeiro para o reino e ilhas, de 17 de abril a 31 de dezembro de 1779, com a importancia das mesmas regulada por preços medios", a que se segue o mappa dos effeitos de um anno completo".

Tomava a exportação fluminense quatro rumos principaes: Lisboa, Porto, Vianna e Ilhas. O principal genero era sempre o assucar, fino ou mascavo, que dera 248 contos em numeros redondos, os couros com 120, o anil com 112. O azeite de peixe e outros productos de pesca, rendera uns 80, a aguardente cerca de 35, etc.

O total da exportação fôra:	
Para Lisboa	540:051\$160
Para o Porto	173:484\$900
Para Vianna	10:743\$600
Para as Ilhas	4:975\$520

Total 729:255\$680

O café assim se computava, nesta exportação:

Para Lisboa, 8 arrobas, a	
rs. 4\$400	35\$200
Para o Porto, 49 arrobas, a	
rs. 4\$400	215\$600

Total, 57 arrobas ou . . 250\$800!

Assim, dezenove annos após o apparecimento do cafeeiro no Rio, não havia ainda a exportação de 15 saccas annuaes. Pareciam os portuenses apreciar mais a infusão do que os lisboetas.

Certo é que o café estava muito abaixo do algodão: 5:580\$, da cera 2:356\$, da poaia 912\$400, do canhamo 854\$400 e até do mel! 572\$, e da coxonilha, (280\$000). Mas, se a exportação attingir 57 arrobas, quer isto dizer que o consumo interno fôra muito maior. Não temos, porém, dados de especie alguma sobre o caso.

Passando pela Guanabara em 1792 de rota para o Extremo Oriente, deixou-nos Sir John Barrow alguns informes valiosos sobre o que de mais notavel viu na capital brasileira. Ha muita cousa interessante a respigar em suas paginas, mas só nos valeremos daquillo que directamente se prende ao nosso escopo.

Visitando o Passeio Publico carioca, "trabalho util, visando a saude e divertimento do povo", relata o navegante inglez: "Este jardim é formado por pequenos bosques, massiços de folhagem, alamedas e canteiros. Encontram-se, aqui e acolá, bellos arcos, em torno dos quaes o jasmim, a bryonia e outros arbustos perfumosos entrelaçam os galhos flexiveis. Allí, notamos varios arbustos proprios do paiz e de grande belleza; mas, parece que os portuguezes apreciam muito mais os provenientes da Europa, cultivando-os de preferencia, apezar da apparencia fraca e mirrada que lhes dá um clima tão diverso daquelle que os viu nascer.

O que de mais miseravel vi nesse parque foi um mamoeiro artificial, feito de couro, pintado de verde e de tamanho natural, quando, bem perto d'elle, crescia

outra arvore verdadeira e da mesma especie, com todo o viço da vegetação dos tropicos. Parecia contemplar com um sorriso de escarneo a apparencia rigida de seu pseudo irmão”.

Este mamoeiro a sorrir corresponde a arrojada imagem, força é convir.

Descreve o navegante, com muitos pormenores, o famoso terraço do Passeio Publico, onde, durante tantos annos, vinham os cariocas contemplar o maravilhoso panorama marinho que lhe ficava fronteiro. Está hoje, como todos sabem, contiguo á Avenida Beira-Mar. Descreve-o o viajante, como o grande terraço, na parte baixa do jardim, a dominar o porto, offerecendo encantadora vista sobre as praias, que, ao se elevarem, gradualmente, mostravam-se cobertas de matta.

Nas duas extremidades dessa plataforma celebre, achavam-se pavilhões quadrados, muito bem construidos, a cujas paredes internas recobriam pinturas.

Mesquinha a arte desses decoradores, annota o navegante, mas curiosos os assumptos por elles tratados. Quanto seria desejavel que não se houvessem perdido estas telas ingenuas!

“Consideradas sob o ponto de vista do talento, taes quadros não merecem grandes elogios, os assumptos que representam longe estão, porém, de serem desprovidos de interesse.

Os painéis de um dos pavilhões só representam vistas isoladas de alguns pontos do porto. Acha-se o tecto ornado de divisas feitas de conchas e a volta da cornija vêm-se peixes proprios destas costas, feitos tambem de pequenas conchas.

O tecto do outro pavilhão é decorado da mesma maneira, com divisas, mas executadas em material de pennas.

A’ volta de toda a cornija figura grande parte das aves do paiz, cada qual com as suas pennas naturaes”.

Deviam ser excellentes specimens de nossa velha e desaparecida arte plumaria.

“Nas paredes deste ultimo pavilhão, vêm-se oito painéis descriptivos de assumptos então considerados como do maximo interesse para o Brasil.

Assim representavam:

Vista das minas de ouro e diamantes.

Descobertas pelos principios do seculo XVIII, a mais consideravel é: Villa Rica, a cerca de 200 milhas do Rio de Janeiro, no interior das terras.

Vista duma plantação de canna de assucar e de um engenho.

A canna é pouco cultivada nos arredores do Rio de Janeiro, porque se acredita que renda muito mais nas partes do paiz mais proximas do equador.

As moendas, aliás em pequeno numero, que alli vimos, eram muito mal feitas, e bastante commumente movimentadas por parellhas de cavallinhos. A canna passava entre tres cylindros de madeira; tal como os representados no painel.

Vista de uma cultura e preparação do anil.

Apezar dessa planta crescer e augmentar sem exigir muito trato e o preparo da tinta seja muito simples, não exigindo grande trabalho, a pequena extensão não permite que seja considerada como genero importante do commercio do Brasil.

Vista de uma plantação de cactus opuntia e do modo de se extrahir a cochonilha do verme.

Não ha duvida que esse artigo de grande utilidade para as partes e manufacturas pôde ser produzido em quantidade tão consideravel quanto no Mexico. O que se exporta, actualmente, é muito pouco.

Vista dos differentes processos de preparação da mandioca.

Cultiva-se esta planta para a alimentação dos escravos. O pão cassava, tão commum nas Indias Occidentaes, e substancia vendida nas mercearias de Londres, sob o nome de tapioca, não passa da farinha dessas compridas raizes, tuberosas, com as quaes tambem se prepara um pó de empoar, branco como a neve.

Esta planta se espalha e suas raizes reduzem-se a farinha por meio de rôdas cobertas de laminas metallicas e cheias de dentes.

Vista de uma plantação de café.

A lavoura deste genero parecia augmentar, então, e, nesse particular, é certo que a França, perdendo S. Domingos, contribuirá e não pouco para o seu incremento no Brasil.

Vista de uma plantação de arroz.

Como de todos os grãos é o arroz o que mais produz, cultivam-no abundantemente em todas as provincias do Norte.

Vista de uma plantação de canhamo e fabricação de cordas.

Cultiva-se tal planta, principalmente, nos districtos meridionaes, perto da ilha de Santa Catharina; mas, até hoje, tem tido pouco incitamento.

Existe em S. Sebastião outro jardim pertencente ao governo, destinado á cultura das differentes especies de cactus.

sobre os quaes se alimenta o verme productador da cochonilha.

Deve cultivar, além disso, todas as plantas uteis e curiosas originarias do paiz; encontramol-o, porém, extremamente abandonado e com material muito pouco avultado. Contava apenas com plantas já cultivadas em estufas na Inglaterra.

O director não tinha o menor conhecimento de botanica. As arvores frutíferas, mais communs no Brasil, alli se encontravam em grande numero, misturadas tumultuariamente com outros arbustos, entre os quaes yuccas, agaves, cacaueiros, canelleiras e pimenteiras”.

Depoimento muito valioso é o do Almanack historico da cidade de São Sebastião, da lavra do hom Antonio Duarte Nunes, official de bombelros. E’ o mãis antigo dos almanacks cariocas e encerra grande massa de informes variados e utilissimos.

Já em 1799 havia, entre as lojas de varejo, da cidade, nada menos de 40 “casas de café”, sendo 334 as tavernas e as casas de pasto apenas 17.

Numero realmente notavel como vemos.

A unica estatistica commercial que o prestantissimo Almanack traz é a do final do volume, sob o titulo:

Mantimentos que entrarão nesta cidade, vindos de barra fóra, no anno proximo passado, além dos que se não podem averiguar, vindos de terra firme, e em barcos das roças para as differentes praias da cidade”.

Por ella se vê que o Rio recebera nos seus armazens de entreposto do sul do Brasil 822 arrobas de café e mais 74 saccos. O que nada era quando armazenara 714.583 arrobas de assucar e 143.425 de carnes do Rio Grande.

A importação de escravos fóra de 7.431, vindos de Angola e Benguela.

Havia na capitania fluminense 616 engenhos de assucar, dos quaes mais da metade em Campos, e 253 de aguardente.

No seu porto, em 1798, tinham ancorado 346 embarcações navegando sob pavilhão portuguez, 16 hespanholas, 8 inglezas, uma sueca e duas dinamarquezas.

Falando do Rio de Janeiro e seu governo em 1792, escreveu Raynal:

“As lavouras por muito tempo não se desenvolveram nesta bella e vasta provincia. Diariamente, agora, adquirem maior importancia.”

O fumo continuava a ser o que era, dez annos antes, mas a canna se multiplicava, principalmente nas planicies de Guatacazes (sic).

Havia doze plantações modernas de optimo anil e os ultimos navios haviam trazido café em assaz grande abundancia.

Tratando da exportação brasileira, declara o autor que lhe faltavam dados estatisticos, desde 1775, e ajunta:

“O que sabemos de fonte limpa é que a metropole recebeu todos os annos do Rio de Janeiro um pouco mais de café e anil, mil quintaes de assucar a mais do que anteriormente”.

De quanto o café, ao findar o seculo XVIII, quasi não entrava nas cogitações das altas autoridades da colonia e da Metropole, ahi está mais um documento official, sobremodo interessante, referente ao estado da grande fazenda real de Santa Cruz, o enorme latifundio incorporado á Corôa e proveniente do confisco dos bens da Companhia de Jesus.

Escrevendo ao futuro Conde de Linhares, do Rio de Janeiro, a 27 de setembro de 1799, mandava-lhe José Caetano de Lima umas Memorias de Santa Cruz, seu estabelecimento, e economia primitiva; seus successos mais notaveis, continuados do tempo da extincção dos denominados Jesuitas, seus fundadores, até o anno corrente de mil setecentos noventa e nove.

Eram da lavra do Tenente-Coronel Inspector fallecido em 1826, Tenente-General Manuel Martins do Couto Reys, paulista, santista, com larga folha de serviços, quer no sinistro presidio de Iguatemy, quer nas campanhas do Rio Grande do Sul, Deputado por S. Paulo á Constituinte em 1823, deixou bella memoria dos serviços prestados ao Brasil.

Nestas memorias, principia por analysar a decadência da fazenda real, proveniente do confisco sobre os jesuitas, quando outróra sob o dominio da Companhia, era tão notavel a sua prosperidade, sobretudo pelo cuidado com que sabiam os seus administradores governar os escravos.

Devemos, entre parentheses, lembrar que Couto Reys estava, então, exercendo uma commissão do Vice-Rei Conde de Rezende.

A boa conducta da escravatura era attendida como um principio do maior interesse e felicidade. Haviam os Jesuitas inventado novos processos de premiar os escravos que se distinguiam pela fidelidade e a applicação ao serviço, adoptando desta sorte as amarguras de uma sujeição tão violenta e repugnante ás Leis da natureza.”

Com tão bella ordem, escrevia, que não admira já que um só Padre (independen-

dente de auxilios e soccorros de fóra) pudesse manejar tão grande corpo, em que se envolviam importantissimos artigos, pois bem se vê que, contada por segura a obediencia, toda germanada com a innocencia de uma vontade grata, brilharia o zelo e o amor para a execução dos preceitos”.

Nos primeiros seis ou oito annos, desde 1759, ainda a inercia decorrente do regimen antigo mantivera a fazenda em bom estado. Viera um periodo pessimo, em que só se cuidara de fumo e mandioca; as vallas haviam ficado entupidas, o gado se alçara ou degenerara e numerosas malversações haviam occorrido.

Desfeito o equilibrio, ou de todo apagada a lembrança da economia dos Padres, “todos os negocios haviam ficado abysmados e confundidos nas estravagancias da sorte.

Nada mais restava que os desgraçados escravos, viciosos por necessidade, frouxos por miseria, ociosos e fugitivos por desgosto e por costume, elles, inteiramente apartados da bella doutrina dos velhos, se submergiram em um mar de absurdos.

Por outra parte já vimos que um punhado, ou restos dos gados existentes, por indomaveis, se tornaram ferozes, habitando os bosques, cujas sombras protegiam e facilitavam os latrocinios, repetidos sem medida. A boa raça de todo perdida, as bravissimas crias, se achavam aniquilladas.

Muito poucas havia, mansas, em dois curraes, resto dos vinte e dois do primeiro tempo.

Propondo-se a fundação dos dous engenhos de assucar em Itajuhy e Piahy, além destas fabricas referidas, se fundaram outras feitorias menores, em sitios accomodados, e proprios para a cultura de outros generos de primeira necessidade, taes como a da mandioca, do arroz, do feijão, do milho, não esquecendo a do algodão, do café e indispensaveis para o custeio da Fazenda, cujas sobras passam em remessa para a Provedoria, a augmentar os seus lucros.”

Conviria tambem restabelecer cortume e serraria. A administração actual era

excellente, esforçava-se immenso pela melhoria dos proveitos da fazenda.

“De junho de noventa e um até dezembro de noventa e oito, em que vão sete annos e meio, se venceu, felizmente, e com moderada despeza, quanto foi possível, e que os desfructos só devem apparecer mais vantajosos daqui por diante. Por isso não indicarei as results de vinte mil pés de café, que, estando plantificados ha annos, neste de noventa e nove é que entraram alguns a fructificar.”

Infelizmente, engloba Couto Reys o valor da produção de café na de outros generos, quaes são, arroz, milho, feijão, farinha, algum café, lans, algodão em rama, couros e cortidos, madeiras para o trem, valendo sete contos novecentos vinte e quatro mil oitocentos oitenta e cinco réis.

Já ia havendo grande valorisação de terras e poderia a Real Fazenda de Santa Cruz render immenso.

Voltando ao café, dizia Couto Reys:

“O sitio da Serra é o mais analogo ao café, seus vinte mil pés promettem grande utilidade. Este anno é o primeiro em que alguns principiaram a fructificar.”

Outro depoimento valioso e anterior ao seculo XIX trazem-nos as palavras de William Bourke, que esteve no Rio de Janeiro, nos primeiros dias de dezembro de 1792, e a quem lembra Raffard em suas *Pessoas e cousas do Brasil*, ao referir topicos da *Authentic account of an Embassy from the King of Great Britain to the Emperor of China*, escripta por Sir George Staunton.

Esta embaixada era a de Lord Macartacy e provocou diversos relatos muito interessantes para a nossa xenobibliographia, como o do cirurgião-mór John White, que resumimos em nossa obra *Rio de Janeiro de antanho*.

Observou William Bourke, conta-nos Raffard, “que as plantações existentes em 1792, na Serra da Tijuca, pareciam exigir pouco trabalho. Não era raro ver tratar-se de anil, mandioca, café, cacau, canna de assucar, laranjeiras e outras arvores, desenvolvendo-se promissoramente e algumas espontaneamente, num terreno de vinte jardas quadradas.”

CAPITULO XXII

As primeiras plantações de Rezende

Foi Rezende um dos pontos de mais antiga produção cafeeira no Brasil. Em seu territorio haviam, por volta de 1740, vindo estabelecer-se, procedentes de Ayuruoca, o coronel Simão da Cunha Gago, paulista, o padre Felipe Teixeira Pinto, Maximo Barbosa e outros.

Em 1747 erigia-se a capella de Nossa Senhora da Conceição do Campo Alegre, numa vasta região, onde havia muitos indios purys e a que se deu o nome de Parahyba Nova, contraposto ao de Parahyba do Sul, attribuido ao ponto onde Garcia Rodrigues Paes, desde fins do seculo XVII se afazendara.

Dizimados os purys, sobretudo depois da terrivel campanha de Joaquim Xavier Curado, começou a haver grandes distribuições das terras ferteis do districto campo-alegrense.

Na esplendida monographia do Dr. João de Azevedo Carneiro Maia, *Noticias historicas e estatisticas do municipio de Rezende*, desde a sua fundação (Rio de Janeiro, 1891), livro a ser imitado em cada circumscripção municipal do Brasil, digamolo entre parentheses, ha excellentes informes sobre os primeiros annos da cultura cafeeira em Rezende.

“Os primeiros ensaios da agricultura, desenvolvida ao depois no districto de Campo Alegre, foram feitos com sementes de cereaes legumes e frutos, que os novos moradores mandaram vir dos proximos districtos de Minas Geraes. Onde fizeram as primeiras derrubadas, e levantaram as suas choças cobertas de uricana ou de bicas de palmito, o milho, o feijão e a mandioca, que acudiram primeiro ás necessidades do sustento, surgiam da terra com profusão admiravel; dando as colheitas, por cada alqueire de planta, o triplo e as vezes mais do que produzem nos nossos dias. O arroz veiu do Rio de Janeiro e de S. João Marcos, assim como as primeiras sementes de café”.

De 1785 em diante foram numerosas as sesmarias concedidas pelos vice-reis Luiz de Vasconcellos, Conde de Rezende, Conde dos Arcos; povoou-se rapidamente o territorio que não tardaria em cobrir de cafesaes sendo o districto de Campo

Alegre um dos primeiros da Serra acima que se deram ao cultivo da rubiacea, observa Carneiro Maia.

Ouçamol-o ainda:

“Não ha duvida, que no começo deste seculo já se tinha vulgarisado em Rezende a cultura do café; e a prova disto encontramol-a nos documentos, ou contractos de venda constantes do 1º livro de notas desta cidade.

A 7 de maio de 1802: escriptura de venda de terras e cafesaes do Ribeirão Raso, passada pelo alferes João Leite da Silva e sua mulher Anna Pereira de Mello, a Antonio Pereira Leite.

Em 11 de dezembro do mesmo anno: venda de posses e cafesal por Manoel José da Costa e sua mulher Francisca Joaquina de Almeida, a Felipe Alves Vieira, na paragem denominada da Boa Vista, ribeirão da Sesmaria.

Em 8 de janeiro de 1803: terras, cafesaes e engenho de canna vendidos por Antonio Moreira dos Santos e sua mulher Maria Francisca ao alferes Antonio Fernandes de Brito, alem do rio Parahyba.

A 2 de maio de 1803: venda de terras e dous cafesaes pelo capitão Miguel Pedroso Barreto e sua mulher Francisca Pereira da Conceição, ao capitão Manuel Valente de Almeida, nas cabeceiras do ribeirão Taquaral”.

Pensa Carneiro Maia que datam já de 1775 as primeiras sementeiras da rubiacea.

Caberia a função de seu disseminador activo ao padre Antonio do Couto da Fonseca que mandara distribuir sementes pelo caminho de Rezende.

Escreve o autor rezendense:

“Feita a sementeira em 1775, antes de 1785 já deviam existir alguns cafesaes em effectiva produção. Corroborá-se isto com uma informação que ministrou-nos um morador antigo do municipio do Bananal, provincia de S. Paulo, homem de mais de cem annos, de idade, mas dotado ainda de boa reminiscencia (Joaquim Pinto), o qual affirmara que a primeira plantação de café naquelle municipio fora feita em 1782 na fazenda de um tal Bahia, morador em Rezende, o qual re-

metteu d'aqui as sementes, de onde se evidencia que naquelle anno já os cafesaes de Rezende davam fructo.

“Consta igualmente que os primeiros cafesaes de Rezende se formaram em torno da sede da freguezia, e nos sitios proximos, conhecidos hoje por Barreiro de Baixo, Taquaral, Morro Redondo, Ponte

Alta etc., donde successivamente foram sendo transportadas muitas mudas para o já dito municipio do Bananal, com os quaes Luiz de Almeida, capitão Hilario Braz Arruda e outros mais antigos lavradores daquelle districto, deram principio a essa cultura, que veiu a tomar alli proporções collossaes attenta a especialidade das suas terras.

CAPITULO XXIII

Depoimentos sobre a cultura cafeeira na zona fluminense em principios do seculo XIX. Tuckey, Mawe e Malte Brun

Da nossa tão extensa xenobibliographia de viagens faz parte a obra de J. H. Tuckey, esq. primeiro tenente da Mariinha Real britannica servindo a bordo do O. H. M. S. Calcutta.

Imprimiu este official em Londres e em 1805: *An account of a voyage to establish a colony at Port Philipp in Bass's Strait on the South Coast of New Wales in the years 1802-3-4.*

Fazia parte o Calcuttá da esquadra do almirante Collin. De Tuckey é a biographia assaz obscura.

Sabe-se que voltando á Europa, em 1805, foi o Calcutta, que executava uma viagem circumnavegatoria, capturado por uma esquadra franceza. Assim Tuckey esteve durante nove annos prisioneiro de guerra em França.

Levando uma batelada de presidiarios e convictos para a Australia, aportou o Calcutta no Rio de Janeiro, de que dá Tuckey descripção onde ha muita cousa interessante.

Nada benevolas as suas oitenta paginas para com o Rio colonial joanino, e ainda menos para com os brasileiros.

Referindo-se ás produções fluminenses escreve o autor britannico que os principaes productos agricolas do districto do Rio de Janeiro eram assucar, café, algodão, cacau, fumo e anil. Das plantas que os produziam só a canna era autochtona já tendo sido encontrada a vicejar, em estado selvagem, pelos primeiros colonos. O anil estava sendo desleixado ante a concurrencia da produção das Indias Orientaes.

Immensa a exuberancia do solo revelada pela pujança com que as hervas silvestres invadiam as lavouras, obrigando os agricultores a trabalho insano para com ellas lutar.

Os processos do commercio no Rio e no Brasil eram os mais atrasados. E uma das causas de tal inferioridade residia na falta de bancos. Outro grande motivo de atrophia provinha dos entraves postos pela metropole ao livre desenvolvimento

do trafico que concentrava obrigatoriamente nos portos do Reino.

Cerca de cincoenta navios de 300 e 800 toneladas sadiam do Rio para a Europa, annualmente. Quasi todos de construção brasileira e feitos de optimas madeiras tão boas quanto o carvalho.

O trafico africano valia-se de 25 navios, de 150 a 400 toneladas.

Para os portos do Sul até o Rio Grande navegava uma flotilha de cabotagem de 130 barcos de 50 a 100 toneladas.

A importação européa consistia em sedas, algodão estampado, ferragens, vinhos, quincalharía etc. A exportação para a Africa era de rhum, polvora, armas, pannos grosseiros e bugingangas.

Trigo e farinha vinham do Sul. Reivava, avultado, o contrabando, burlando-se a prohibição das corôas quanto á interpenetração commercial entre os domínios das duas magestades Catholica e Fidei-lissima.

Direitos alfandegarios elevados, dez por cento ad valorem, e funcionarios muito diligentes em servir os interesses do fisco, e dos malversadores, affirma o nosso inglez maliciosamente, era o que se via no Rio.

“Os funcionarios da Alfandega e officiaes dos barcos de vigilancia policial que constantemente attendem aos navios mercantes estrangeiros praticam este commercio “com grande ingenhidade e jeito”.

Os negros importados dizia-se serem de 10 a 12.000 annualmente. Um escravo adulto valia até 40 libras, uma escrava 32; um moleque 20. Se já haviam tido bexigas ficavam muito valorizados.

Iam muitos para Minas onde a mineração causava numerosos obitos mas era a lavoura ainda a que mais reclamava braços.

Depois de explicar que em 1794 a exportação do café só tinha sido de 40.000 libras (312,5 saccas modernas) dá o nosso Tuckey o seguinte quadro da exportação fluminense em 1802.

GENEROS	QUANTIDADES	PREÇOS NO RIO	TOTAL
Assucar.....	13.000 caixas de 15.000 (762 k.)	4 pence por libra de peso	£ 325.000
Café.....	800.000 lb. (6250 sa.cas de 60 kg.)	6 pence por libra de peso	£ 40.000
Rhum.....	5.000 pipas de 156 gallões (675 litros)	15 pence por gallão 2 £ cada	£ 46.875
Duro.....	400.000 <i>half joes</i>	50 cada	£ 800.000
Prata.....	700.000 dollares hespanhes		£ 175.000
Couros crus.....	3.000 toneladas		£ 90.000
Arroz.....	500 toneladas	25 lb. por tonelada	£ 7.400
Algodão.....	800	1 s por lb. de peso	£ 89.600
Anil.....			£ 10.000

Coxonilha
Cacau
Drogas medicinaes } variavel, talvez dando tudo cerca de £ 30.000

Madeiras para tinturaria Total £ 1.613.975

Assim por este quadro vemos que, em 1802, a exportação do café, em preço, era ainda menos de um oitavo da do assucar, quasi duas vezes e meia menos do que a do algodão e dos couros e inferior á da aguardente.

Concorria com menos de dous e meio por cento da exportação total carioca, porcentagem muito significativa.

A prata se exportava, sobretudo, para o Extremo Oriente, India e China. Vinha da America hespanhola e era recunhada no Rio.

Parte da exportação da cachaça se enviava á Africa. Os couros procediam do Rio Grande do Sul sendo o mercado do Rio da Prata grande freguez da coxouilha.

De John Mawe, nos capitulos referentes aos primordios da propagação cafeeira em terras de S. Paulo diremos quem era.

Chegando a Sepitiba em 1809, vindo de Santos, encontrou o geologo-malacologo, e scientista semi-negociante, enfatiado de oito dias de ichtyophagia exclusiva, optimo almoço em casa de seu hospedeiro, "excellente ceia de gallinha e peixe com doces e café".

Gente gentilissima a daquella casa!

Zapitiva (sic) se compunha de casebres rodeados de plantações do anil, canna e cereaes.

Dahi foi o mineralogista á Fazenda Real de Santa Cruz e ao Rio de Janeiro atravez de uma planicie semi-deserta, po-brissima, onde "miseraveis cabanas e pi-

fias tabernas apresentavam os tristes estygmata da preguiça e da miseria".

A noute o pouso foi numa estalagem, sordida espelunca, rodeada de pequeno laranjal e cafesal. Felizmente apresentou-se a ceia boa.

Mais para perto do Rio já se notavam mais casas e plantações. Mas a maioria de taes casas eram compostas de sordidas cabanas onde se vendiam milho, alcool e presunto (?).

Passavam tropas sobre tropas. Por vezes enormes. Dias havia de se encontrarem oitocentos e até mesmo mais de mil cargueiros vindos de distancias enormes, de S. Paulo, Curityba, Goyaz e Cuyabá.

No Rio de Janeiro recebeu Mawe optimo acolhimento do futuro Dom João VI que tanto se interessou por elle que o nomeou administrador da fazenda de Santa Cruz. Pretende o nosso inglez que recusou obstinadamente tal emprego vendendo-se afinal forçado a aceitar-o. Pouco nelle permaneceu pois notou que lhe não davam autonomia e tinha fiscal na pessoa de um figurão da Côte.

Mil e quinhentos negros trabalhavam em Santa Cruz onde a desordem era immensa. Na enorme area da fazenda real não se via senão um ou outro pequeno pasto cercado. O gado apresentava-se pessimo. "Não havia um só cavallo digno de ser, até, offerecido a um mendigo".

Os cafesaes simplesmente innominaveis "pareciam verdadeiras moitas florestaes onde os arbustos selvagens dominavam as arvores cultivadas".

As demais lavouras viviam no meio de virenteservas daninhas.

Também demittiu-se logo o nosso Mawe valendo-se dos bons officios de illustre patricio, o almirante Sir Sidney Smith, o comboiador de Dom João VI ao Brasil, para que o Principe Regente não se magoasse com a sua retirada.

Era este porém de boa composição e não guardou rancor ao viajante.

Realisou John Mawe duas viagens interessantes, uma, curta, ao districto de Cantagallo onde pretendia visitar uma mina de prata que se dizia allí existir e outra a Minas Geraes nas regiões aurifera e diamantifera.

Para Cantagallo, partiu, a 10 de abril de 1809, com o seu compatriota Dr. Gardner, professor de Chimica no Collegio de São Joaquim.

Desembarcando no Porto-dos Caxhes (sic!) foi dormir em casa do escrivano de Macacu'.

Partindo para a Serra atravessou a bella fazenda assucareira de um capitão Ferreira, homem opulento e bom, e subiu em direcção á Fazenda do Morro Queimado, futuro Nova Friburgo atravez de um scenario que o deslumbrou. Allí sentiu muito frio pois fazia 7º apenas. Era o lugar improprio ao café, algodão e bananas, por causa das geadas.

Havia innumeradas onças naquella mataria virgem. Vegetava a Fazenda quando podia render muito, affirma o nosso inglez. O administrador era verdadeiro Nemrod e pouco zelava pelos progressos da propriedade. Descendo a encosta da vertente do Parahyba chegou Mawe á fazenda de um açoriano, Manuel José Pereira, homem energico, trabalhador notavel. Adquirira-a havia cinco annos e trabalhava ajudado pelos filhos e seis negros. Tinha magnifico milharal, grande porcada e um cafésal de cinco mil pés, muito productivo, além de outras culturas.

Minimas as despesas de custeio. A unica difficuldade a vencer era a do transporte. Mas esta...

Abysmou-se Mawe do tamanho das arvores da matta cantagallense. Mediu um madeiro derrubado, de mais de 28 metros de comprido e cinco de diametro. "Jamais vira tão grande lenho!"

Já estava o antigo districto do Mão de Luva habitado por agricultores e ainda contava bastantes indios em suas terras. As suas fazendolas eram ainda miseraveis por falta de capital dos donos, que

os habilitasse a comprar africanos pois os indios se mostravam absolutamente imprestaveis a qualquer serviço.

Pelo que diz o itimerante inglez muito pouco café se produzia por allí. O assucar tambem era muito pouco. As mattas forneciam bastante poaya.

Descendo pelo valle do Macacú pôde Mawe visitar a fazenda do Machado, propriedade de um açoriano, homem civilisado que lhe apresentou a mulher e as filhas, bellas raparigas muito habilitadas e trabalhadeiras.

De Machado foi o inglez á fazenda Santo Antonio de uma Dona Anna, celebre pelas suas habilidades de queijeira.

Mas que processos rudimentares os de sua fabricação! Para fazer manteiga esbofava-se agitando o leite numa jarra.

Atrvessando o Rio Grande foi Mawe ter á fazendola de um padre chamado Thomaz de Nossa Senhora da Coiceição, homem muito hospitaleiro que aos dous inglezes acolheu com a maior cordialidade. Tinha uma casa nova de quatro commodos e assoalhada "coisa rarissima naquelles lugares".

Homem intelligente começara, havia quatro annos, com um capitaisinho de oito libras esterlinas apenas e um escravo. Já tinha pequeno cafésal, grande milharal e uma vacca, porcos e uma besta. E avaliava os seus bens em 400 libras esterlinas (1:600\$000). A hora que quizesse obteria este preço.

Commenta o mineralogista:

"Eram dados positivos para se avaliar o iucro de uma fazenda administrada por um homem intelligente e activo. Eis alguém que começou com tão pouco e ao cabo de quatro annos tem dez mil francos, somma avultada naquelle recanto do Brasil. Aliás de todos os habitantes do districto cantagalense pareceu-me o Padre Thomaz ser o que vivia mais confortavelmente. Economico mas não parcimonioso, franco, communicativo, cortez e recommendavel pelos sentimentos elevados".

Á sua casa vieram buscar Mawe os que diziam ter visto a mina de prata. Pobres diabos meio velhacos, ignorantissimos que levaram os dous inglezes, após estafante caminhada, a um deposito insignificante de pyritas.

Os processos agricolas de Cantagallo vinham a ser os mesmos de S. Paulo, a queima da matta, a carpa por enxada, o nomadismo das plantações que não de-

viam ser feitas mais de dous annos no mesmo lugar.

Era o café plantado de garfo; começava a dar em dous annos e attingia plena producção em cinco ou seis.

No districto viu o mineralogista duas machinas apenas: uma roda horizontal, hydraulica, que movia uma mó fixada em sua mesa superior, podendo fazer cincoenta a sessenta revoluções por minuto e o monjolo "invenção de extrema simplicidade e excellente para os lugares onde havia agua a desperdiçar sem inconveniente".

Deixando Cantagalho, onde fôra tratado com mil e uma demonstrações de estima, voltou Mawe ao Morro Queimado e á fazenda do capitão Ferreira.

Por toda a parte, inclusive ahi, reinava pavoroso atrazo; quer na fabricação do assucar e do alcool, quer no armazenamento dos cereaes, do assucar, do café e no trato dos animaes. Ainda o que havia de melhor era a creação de porcos. Nos paiões o caruncho devorava os mantimentos e a humidade estragava o café.

Gente excellente, mas rotineira em extremo e ignorantissima. Quando a um fazendeiro apertava o viajante com perguntas, o pobre matuto mandava chamar um feitor preto para responder a este interrogatorio indiscreto. Em summa, de taes lavradores expende o nosso scientista-negociante: Deixam as cousas seguir a velha rotina, confiando-as aos cuidados de individuos a quem apavora a ideia do acrescimo de trabalho, embora lhes proporcione vantagens duradouras."

Traduzindo em 1809 a viagem á Cochinchina de Sir John Barrow, enxertou-lhe o illustre Conrado Malte Brun assaz longa memoria sobre o Brasil, com o fito de esclarecer os leitores francezes, a quem o navegante inglez induzia em erro graças a apreciações falsas e sobretudo malevolas para com portuguezes e francezes.

Faz uma descripção summaria da nossa geographia, nota quanto até então era a geologia do Brasil um enigma e dá um apanhado muito mediocremente feito da historia do paiz.

Refere-se ás nossas producções, notando que a cultura do café, do algodão e do anil augmentavam consideravelmente, o fumo era apenas plantado na Cachoeira, Bahia. Mas o districto de suas lavouras vinha a ser muito vasto.

A cultura, embora muito lucrativa, não se comparava á do algodão.

"O desenvolvimento da agricultura brasileira, escreveu Malte Brun, exige uma importação annual de 20.000 negros, embora sejam, no Brasil, facilitados os casamentos de escravos.

São comprados á razão de 480 ou 500 francos (80\$000), por cabeça, o que faz subir o total desse ramo de importação a cerca de 10.000.000 de francos.

Os escravos do Brasil procedem principalmente de Angola e Benguela; são robustos, muito docéis, muito activos e alegres, principalmente os de Benguela; essas boas qualidades perdem-se, porém, pelo habito da familiaridade e preguiça contrahida após a chegada. O último rei de Portugal lançou um decreto pelo qual os escravos só permaneceriam captivos pelo prazo de 10 annos, devendo ser instruidos na religião catholica immediatamente após a chegada.

A primeira parte dessa lei soffreu grande opposição por parte dos lavradores, que endereçaram representações e petições para fazel-a revogar.

Não obtiveram, porém, resposta alguma, assim se desobedeceu a tal lei e o Governo fecha os olhos, isto a dar-se credito aos viajantes, que podem enganar-se em suas rapidas observações.

As prudentes restricções que o Marquez de Pombal fez ao commercio do Brasil com o estrangeiro, lograram os mais felizes resultados para a prosperidade da colonia e interesse da metropole. A principio os productos de manufactura estrangeira, sobretudo inglezes, foram embargados e graças á salutar severidade com que se observou tal prohibição, os brasileiros agora compram pannos e tecidos em Portugal, pelo menos em grande parte.

A cultura do arroz, instigada pelo Governo do Pará, fez com que, não só cessasse a importação que a Carolina e a Georgia faziam para Portugal, como poz este último paiz em condições de exportar para o outro.

Exportam-se mais de 1.500.000 quintaes de assucar, dos quaes a propria Inglaterra compra parte, verdade é que pouco consideravel.

Transforma-se em alcool quantidade bem grande do melado ou xarope.

Foi para não prejudicar este ramo da industria, que não houve incitamento aquelles dentre os brasileiros que expe-

rimentaram começar o fabrico do vinho, operação a que se oppõe o clima muito quente, mas absolutamente não prohibida como imaginou Sir John Barrow.

“O algodão, o fumo, o café e o anil, são productos muito mais apropriados e rendosos. Tem tomado incremento continuo, de meo seculo para cá. Acredita-se que o Brasil exporte annualmente perto de 500.000 quintaes de algodão. Figura na exportação, consideravel quanti-

dade de couros, que graças aos ingredientes fornecidos pelo paiz para o cortume, são de qualidade superior aos da Europa.

O valor total das exportações brasileiras, não poderá ser calculado em menos de 120 a 130 milhões de francos. Portugal não podendo saldar os encontros de contas torna-se dia a dia, maior devedor do Brasil”.

Como vemos, á parte referente ao café vem a ser por assim dizer insignificante.

CAPITULO XXIV

Os depoimentos de João Luccock sobre a lavoura fluminense e o trafico africano de 1810 a 1818

Livro precioso, não! preciosissimo, constituem as *Notes on Rio de Janeiro and the southern parts of Brasil*, de John Luccock, grosso volume, in-4, de 640 paginas, impresso em Londres e em 1820.

Não é muito o que se sabe de seu autor, de quem diz Rodolpho Garcia, em suas *Explorações Scientificas*:

"John Luccock residiu no Brasil, durante 10 annos, de 1808 a 1818, em actividade commercial. Suas *Notes on Rio de Janeiro*, são estimaveis como documentação historica do periodo a que se referiu, porque nellas se encontra, para repetir as palavras de Varnhagen, "a mais fiel pintura do verdadeiro estado material, moral e intellectual em que estava a Capital do Brasil á chegada da Familia Real e dos progressos que fez nesses poucos annos."

Das viagens ao Rio Grande do Sul, a Minas Geraes e aos arredores da capital, existem descrições e scenas de costumes tão bem traçadas quanto interessantes. Além das *Notes*, Luccock deixou estudos sobre a lingua tupy.

Apezar da longa permanencia em nosso paiz, não conseguiu aprender o portuguez como lhe seria possivel, se tivesse reaes aptidões linguisticas.

Assim o vemos graphar mal os nossos nomes, escrevendo rua *De-Qui-Tandí* (sic!), *Santo Francisco do Panlo*, rua do *Santo Pedro*, etc., ao falar dos logradouros publicos cariocas, Jacarepuá diz ainda por Jacarépaguá.

Mas isto não impede que tenha conhecido muito bem e observado, com grande argucia, as cousas e as pessoas do Brasil.

Falando da alfandega e trapiches do Rio de Janeiro, em 1808, e dos generos que nelles embarcavam e desembarcavam, refere-se ao *Trapiche da Cidade*, onde se armazenavam o assucar e os couros e pelles, o do *Sal*, num "bairro immundo", onde, além do chloreto, tambem se recebiam pequenas partidas de assucar, o do *Colhete*, muito sujo, que recebia assucar, substancias tintoriaes, pelles e sebo.

Ao seu lado, estava o *Trapiche do Ordem* (sic), um excellent store house and quay", de que muito gaba a segurança e o aceio. Meia milha mais longe, a *Tra-*

piche de Sande (sic), (que nada justificava o nome), tambem servia para couros e assucar. O da *Gamboa* tinha em seus depositos courama e chifres, mas era muito longe.

Em parte alguma ha referencia a embarque de café, prova da pequenez desta exportação naquella época.

Continuando a descrição do Rio de Janeiro, dá-nos Luccock noticia das preciosas pinturas hoje perdidas que decoravam os dois pavilhões do antigo *Passeio Publico*. Cousa curiosa! nosso autor, escrevendo de cór, provavelmente, ao falar do tão conhecido menino de bronze do *Sou util inda brincando*, conta que a inscripção dessa estatua, famosa na tradição carioca, era *Ainda brincando sou utile* (sic).

Sir George Staunton, em sua relação de passagem pelo Rio, em 1792, de viagem para a China, enumera, como já vimos, estas pinturas do *Passeio Publico*. Representavam a pesca da baleia, a mineração do ouro, dos diamantes, a colheita da canna e a fabricação de assucar, a colheita e a preparação da cochonilha e a cultura do café, do arroz, da mandioca e do anil.

Dellas deu Sir John Barrow pormenorizada noticia que o leitor já conhece.

Referindo-se a estes quadros, omitta Luccock o que se refere ao café. Em um dos pavilhões estão representados os productos e manufacturas locais, plantações de anil, algodão (não mencionados por Staunton), assucar, mandioca e milho, e as colheitas respectivas, assim como os varios modos e machinas de seu beneficiamento.

Preciosas taes pinturas; que fim levaram?

Refere-se ainda Luccock á antiga pesca da baleia na Guanabara, á vista do Rio, da entrada da barra e do local onde depois se formou o *Passeio Publico* e scenas historicas do mais alto valor, embora de algumas pense o nosso inglez que se fliavam ao systema historico do methodo confuso, como certa batalha naval com hollandezes nas aguas guanabaras, cousa que poderia ter occorrido na *Bahia*, mas não no Rio.

Narrando os costumes dos fluminenses, á chegada do futuro D. João VI, com mil e um pormenores, da mais alta importancia para a historia dos nossos costumes, descrevê Luccock como elles jantavam, descrevendo-lhes a falta de ordem e de acêdo dos repastos, a deficiencia da louça e dos talheres, o que levava até a gente rica a comer com a mão, habito generalisado.

E a tal proposito recorda que, "findo o jantar, todos tomavam uma chicara de café, como sedativo, mas uma só".

Em 1813, começando a narrar as suas viagens pelo Rio e Minas Geraes, refere Luccock que, nas vizinhanças do Quintal (sic) da Quinta da Boa Vista, residencia do Soberano do Brasil, havia cafésal, laranjal e bananal, além de grande variedade de flores.

"Nada se diga do bom gosto do parque, mas ao menos que se lembre que ha alguns annos aquelle lugar era ou pantano ou mattagal", recorda o justiceiro britannico.

Indo pela costa a Angra dos Reis, gaba Luccock, e muito, a belleza das paisagens avistadas. Passada a foz do Itaguahy, conta-nos que viu, na planície, innumerables comoros plantados de canna e café, onde se destacavam casas caiadas de branco.

Em cima da serra, que servia de moldura ao littoral, "havia uma região extremamente montanhosa, terra rica, cujas colheitas de café eram abundantes e escassamente povoada por uma raça enérgica e industriosa, que só pedia estradas para levar os seus productos á costa ou a um mercado, desejo que, verosimilmente, não seria tão cedo attendido".

De Angra dos Reis foi Luccock a Paraty, subiu ao planalto, passou por São João Marcos, atdeia consideravel e centro de um districto cafeeiro, regressando a Itaguahy e a Sepetiba.

Em outra occasião, foi o nosso negociante caçar na Pavuna, cujas mattas escondiam muita caça. Atravessou a Penha e Irajá, encontrando muitos cannaviaes, milharaes e mandiocaes.

Foi depois á propriedade de um compatriota "numa região sublimemente grandiosa".

Este inglez, seu amigo aliás, comprara mattas e as derrubara. Por dous mil acres de terra, cerca de 850 hectares, pagara 700 libras esterlinas, preço alto, aliás. Era quasi tudo em meias laranjas e avizinhava-se de Santo Antonio de Joatinga, onde havia muitas plantações novas. A's duas casas da fazenda rodeavam pomar e cafésal.

O nosso britannico adquirira escravos, derrubara bastante matta, plantara cafésal, fizera muitas cercas e casinhas para os seus captivos. Enchera de mandioca os solos arenosos, de milho a greda, de café a terra argilosa e de arroz os brejos.

Era de uma actividade enorme o fazendeiro. Exportava muita lenha para o Rio, á razão de 1,1|2 pence por 30 libras, tinha olaria com muitissimas encomendas e já pensava numa ceramica para louça commum. Passado algum tempo, porém, vira o inglez que infelizmente não diz Luccock quem fosse, que a cultura da canna seria muito mais lucrativa e assim fizera engenho montando alambique para utilizar as colheitas da graminea.

O apparelho distilatorio, porém, installado segundo os mais adeantados principicos, não tardara em se dismantelar em uma de suas ausencias, devido á estupidéz do seu pessoal.

Dá-nos Luccock valioso quadro da vida do fazendeiro de canna e café, dos arredores do Rio de Janeiro, pelas vizinhanças de 1810.

Depois de lembrar que as terras lavradas se obtinham ou por concessão do governo ou por compra, adverte que havia a maior imprecisão de limites entre aquellas propriedades, distribuidas com a maxima negligencia, quanto á sua localisação, donde surgiam grandes, inevitaveis e continuas questões entre vizinhos.

Os latifundiarios costumavam collocar, em suas divisas, pequenos loteiros a quem se chamavam moradores, como sentinelas de seus patrões. Eram geralmente gente branca, que tinha familia. Dispondo, até, ás vezes, de um ou dous escravos, viviam sobretudo de suas roças. Estes moradores vigiavam os movimentos dos vizinhos invasores e, geralmente, como amassem viver á larga, despediam-se das grandes fazendas desde que estas ficavam com os limites respeitados ou entregues á lavoura.

Destes moradores affirma Luccock que contribuiam muito para o povoamento do paiz, embora prodigiosamente ignorantes, imprevidentes e broncos.

Vivendo na matta, ou á ourela da floresta, incultissimos como eram, não conheciam pelas ás paixões. Acostumados á chacina dos animaes selvagens, sua furia não tinha limites. Assim estavam sempre promptos para quando e quanto taes sentimentos delles reclamassem.

Seus olhos constantemente accessos, tornavam-se arregalados, e penetrantes a um ponto impressionador e os musculos

acias davam-lhes feito torvo.

Apaixonado do nomadismo, não tendo que os sedentarizasse, achando por toda a parte motivos de satisfação ás suas necessidades, sem predilecção alguma, por lugar algum, a única cousa que os movia era evitar o incommodo e as pendencias do avizinhamento.

Civilizando-se, relativamente, o districto, apparecendo, no lugar destes moradores selvaticos, individuos possuidores de pequeno capital, senhores de pequena escravatura. Surgiam como meeiros, terceiros, quarteiros, etc., pagando o aluguel da terra por elles cultivada, em dinheiro ou por meio dos productos das colleitas.

A canna era geralmente o objecto de contractos de meiação. E os proprietarios de terras que não dispunham de grande capital apreciavam muito o systema que lhes valarosa a propriedade, permitindo a diversos angariarem recursos para a montagem de engenhos. As leis prestigiavam os rendeiros de terras. Se por qualquer motivo tinham de abandonar os lotes, devia o proprietario indemnisar-lhes a bemfeitorias, após peritagem, comtudo.

Eram estas leis tão beneficas ao publico quanto aos individuos que ficavam libertos da oppressão eventual e espalhados pelo paiz, onde começavam a adquirir propriedades. E como os landlords não appreciassem meeiros abastados, processava-se a dispersão destes.

Nos arredores immediatos do Rio poucas hortas havia e bastantes capinzaes. Isto até quatro milhas do perimetro urbano. Entre quatro (6kms,336) e doze milhas (19kms,308), existiam algumas granjas leiteiras e tambem, já muitos cannavaes que forneciam sustento para o gado e alimento muito apreciado pelos negros.

Passado o rocio de 12 milhas, uns quasi 20 kilometros, appareciam então as fazendas de culturas mixtas, com cafeas, cannavaes, arzoaes, mandiocaes, milharaes, predominando o que melhor podia produzir o districto. Fazia-se asucar e tambem aguardente e farinha. Os cereaes vinham, assim como o café, sem maior preparo para o mercado fluminense.

Destas remessas originara-se floresente industria de transportes terrestres e maritimo-fluviaes.

Notou o nosso inglez que, nos estabelecimentos agricolas fluminenses, brancos só eram os proprietarios, seu feitor e a familia deste.

Um compatriota, seu amigo, quizera estabelecer em sua fazenda da Marambaia o trabalho livre. Chegara em sua philanthropia a arrebanhar inglezas e americanos pobres, existentes no Rio, mas sahira-lhe a experiencia pessima, pois estes typos, apenas chegados, portaram-se tão mal que tivera de os expellir. "A maioria fugiu até, preferindo em seu amor á vagabundagem os lucros da fraude aos do trabalho."

Como unico instrumento agrícola empregava-se a enxada e o nosso Luccock adquiriu-se do extraordinario serviço com ella realisação.

Tentativas se haviam feito e varias, para a introdução do arado nas fazendas. Elle proprio, Luccock, realisara uma com pessimos resultados. Era materialmente impossivel acostumar os pretos á charrua.

"E os brasileiros são quasi tão apoucados quanto inteiramente dominados pelos preconceitos, commenta a tal proposito o nosso autor, cheio de acrimonia.

Os utensilios communs na Europa, e utilissimos, como a foice e o podão, eram quasi desconhecidos no Rio. A primeira começava a entrar, para o córte dos capinzaes, substituindo o facão de matto ou mesmo, como frequentemente se via, um simples pedaço de ferro velho aguçado e encabado numa haste de madeira.

Para o córte da canna usava-se o facão, e, para o do arroz, a faca. Cortava-se, de haste em haste, perdendo-se, assim, enorme tempo.

As raizes da mandioca eram arrancadas a mão.

Continuando a tratar das propriedades agricolas vizinhas do Rio, conta-nos Luccock que ellas, raramente, tinham area superior a dous ou tres mil acres (aproximadamente de 800 a 1200 hectares ou sejam perto de 320 a 480 alqueires paulistas ou de 160 a 240 alqueires geometricos.

Estas vinham a ser as fazendas de serra-abaiço, que, a seu ver, provinham todas de sesmarias. As de serra-acima, abrindo sobre o sertão, admittiam dimensões enormes de 10 e 20 e até 30 milhas de comprido sobre tres de largo (um pouco mais de 16,32 e 48 kilometros sobre cerca de 5 kilometros de largura), o que equivalia a 80, 160 e 240 kilometros quadrados ou sejam, grosso modo, 1600, 3200 e 6400 alqueires geometricos.

Naturalmente, havia enormes divergencias quanto ao valor destas terras, que se não calculava, exclusivamente, pela area.

Muitos factos tornavam complexa a avaliação das propriedades: a deficiência dos capitaes, a falta de população, de estradas e mercados.

A parte nelles cultivada constituia fracção minima relativamente ao resto, e as colheitas alli frequentemente apodreçiam sobre o solo.

Achou Luccock o cardapio das mesas agricolas diverso do urbano. Nelle predominavam, sobretudo, o xarque do Rio Grande, a farinha de mandioca, o feijão e os legumes. Gallinha, ovos e sopa eram cousas de luxo. Como bebida e unica, quasi a agua natural. Por vezes, apparecia tambem a aguardente. Mas, vinho era cousa só para fazendeiros ricos.

Havia, ainda, grande abundancia de caça. Assim se viam nas mesas fazendeiras, frequentemente, carnes de pacas, veado, tatú, macaco. Apreciava-se muito a carne do lagarto e o inglez observou com repugnancia o gosto pela do gambá.

Immensa a fauna dos batrachios que, no escuro, davam os mais ruidosos concertos. Quem andasse, á noite, pela estrada, a apalpar o terreno, com uma bengala aguçada, mataria sapos a cada passo. Tambem eram muito numerosos os carapatos e as cobras. Mas muito mais rica, ainda, a fauna entomologica de formigas, vespas, pulgas, mosquitos. Admirava-se o nosso Luccock da laboriosidade das formigas, que não tinham descanso.

Verdade é que, ás vezes, pareciam maniacas. Viu-as esforçando-se por transportar grãos de areia por cima de montículos, e, uma vez realiado este trabalho, executarem-no em sentido inverso!

Mas, que exemplo davam aos brasileiros de amor ao trabalho! Ainda havia nas vizinhanças do Rio muitas onças. Assim, em casa do inglez da Marambaia, estava o fazendeiro certa vez a jantar, com outras pessoas, quando se deu a mais impressionante scena. Um cavallo precipitou-se pela sala a dentro, derrubando a mesa!

— Onça! gritou logo um dos convivas, pulando sobre a espingarda e correndo para fóra. Mas, o tigre, desapontado com a presença de espirito do solpede esperto, já fugia a bom fugir, escapando á carga de chumbo grosso.

Tambem nos rios da baixada, frequentes se viam os grandes jacarés. Na Marambaia, dous meninos desaparecidos, passavam por ter sido devorados pelos saurios. Um terceiro quasi perdera a mão cortada por um jacaré. Vivia a declarar que se vingaria da mutilação, pois conhecia o animal que lha inflingira.

Entre os fazendeiros havia o habito das visitas. As familias frequentavam-se em reuniões ruidosas, que, ás vezes, iam até noite alta.

Entretanto, notou o nosso reparador, entre visinhos, muita cerimonia, inveja e dissimulação.

Assistiu a um desses encontros.

Uma tarde appareceu na casa em que se achava um moleque, annunciando a vinda, da fazenda onde vivia, de uma caravana de senhoras e senhores, marchando vagarosamente.

Os visitados foram recebel-os fóra e sentaram-se todos, homens e mulheres, a sombra de frondosas arvores. Fructas foram servidas e copos d'agua, e, após uma conversa trivial de cerca de hora e meia, retiraram-se os visitantes.

Pareciam gente da mais alta posição social. Estavam bem vestidos, com muito acao, e vistosamente, embora as roupas, em seu corte, differissem, um pouco, das modas das cidades. O que impressionava mal era o aspecto physico das pessoas: feições abruptalhadas, tez macilenta, revelando os desarranjos biliosos, e o impaldismo dominante na baixada.

Conta Luccock um facto interessante de sua estada na fazenda da Marambaia.

Quiz o seu amigo construir nova casa grande. E fixou o novo local no alto de uma collina, onde, uns viute escravos começaram a derrubar a matta. De repente, cahiu colossal arvore, sob os golpes dos machadeiros, como se fosse cortina que se abaixasse, deixando ver admiravel panorama sobre a Guanabara. Ficaram os proprios escravos assombrados, "o silencio e o clamor que áquelle facto succedeu, foram os mais expressivos das varias linguas usadas por filhos de tres continentes diversos do Globo".

Unanime o sentimento expresso. "Certamente, este mundo que habitamos é magnifico! Da Marambaia seguia a estrada á raiz da serra do Mar, vencida por meio de asperrima vereda e caminho das boiadas que de Minas declam para o córte no Rio de Janeiro.

Do alto da Serra á margem do Parahyba, medeiavam sessenta milhas, um pouco menos de cem kilometros, e os pontos de maior importancia, atravessados eram Pau Grande e Ubá.

A região, muito accidentada, estava sendo povoada e suas mattas escondiam ainda indios ferozes. Haviam dous sujeitos do Rio obtido uma sesmaria e alli estabelecem-se. Fóra um delles, certo dia, atirado por um indio, e conseguira fugir, ferido num pulso. Tratara-se no Rio, e,

voltando á faina, perecera. Novamente atirado e derrubado do cavallo, quando em companhia de um pagem, vira este sahirem da matta dous indios, que acabaram a pauladas o sesmeiro prostrado, cuja cabeça esbarracharam.

Em 1813, pensou Luccock tornar-se agricultor, lá para os lados mais civilizados de São Gonçalo, a que chama São Gonzales de Praia Grandé (sic). Foi á Ponta Negra, onde um fazendeiro quiz logral-o, procurando vender-lhe a sua propriedade por 360 libras esterlinas, metade em areial e pantano e o resto em terra fresca. E passava ainda o lugar por muito insalubre.

O cavallo de batalha, do sujeito é que nella havia bastante poala. Fugindo á proposta do tal espertalhão, visitou o nosso inglez Saquarema onde um semaphoro funcionava. Admirou-lhe o admiravel panorama marinho e alli encontrou muttissima gente em casa de um hespanhol cuja filha, moça risonha, pareceu assombrada de ver estrangeiros.

Proseguindo pela baixada, pôde Luccock notar a enorme atrazo daquella zona onde os fazendeiros-farinheiros empregavam processos os mais rudimentares em sua industria; por vezes mais atrazados do que o relatado dos proprios indios. Ninguem comprehendia as vantagens dos processos mecânicos. Café não viu o nosso inglez por aquellas paragens.

Em 1817 resolveu Luccock visitar Minas Geraes, antes de partir do Brasil definitivamente, como pretendia fazel-o no anno seguinte.

Seguiu pela vereda do valle do Piabanha. Passou pela Mandioca, a celebre fazenda de Langsdorff, o famoso naturalista diplomata. Infelizmente nada nos conta do que viu nesta propriedade de que tanto dentro em breve se occuparia Saint Hilaire. Apenas se refere ás collecções entomologicas do Barão e ao facto d'elle haver domesticado uma anta.

A subida da serra extasiou o nosso viajante, que, dentro em breve, passava pela fazenda do Corgo-Secco (sic), nucleo da futura Petropolis, "miseravel venda onde havia gente moça, cortez, ignorante e ingenua". Do Corrego Seco foi a Itamaraty, onde existia rancho e dahi seguiu pelo valle do Piabanha, a que chama Payabuna, palavra que a seu ver significa "a familia dos padres negros" (sic). Que se não faz e se não pôde fazer com etymologias? E tinha-se o nosso Luccock na conta de versado em lingua geral de que publicou grammatica e dictionario.

Do Itamaraty foi ter á fazenda do Padre Luiz, que explorava ferraria e moinho movido por uma roda hydraulica. Passava o padre por muito rico, comprava, e sempre, mais escravos a quem tratava rudemente.

Dahi foi ter á grande propriedade do Padre Correia, possuidor de grande pomar de fructas europeias e bello jardim. Diziam-no ambicioso e paŕece que desejava immenso a visita do Rei á sua casa.

Proseguindo pelas montanhas, em direcção á varzea do Parahyba, viu o nosso viajante varias fazendolas, onde os escravos pareciam bem vestidos e alimentados. Diziam que, apesar de pouco habitado, não tinha o districto terras devolutas. Em muitos pontos se derrubava o matto para a plantação do milho. Que arvores por alli viviam! gigantescas! de vinte e vinte e cinco metros de altura e corpulentissimas.

Passando por Pampulha e Pedro Moreira attingiu o nosso Luccock um valle onde encontrou enormes tropas, uma delas com trezentas e cincoentas bestas de cangalha!

Final chegou a grande fazenda, bella propriedade de uma legua em quadra com excellentes casa grande e bemfeitorias. Entre estas um grande engenho de assucar movido por possante roda hydraulica de poder extraordinario.

Os principaes productos da fazenda, cujo nome infelizmente não declara, eram duas mil arrobas de assucar, duzentas pipas de cachaça, colhendo-se ainda muito algodão, café, milho e fructas. Os escravos, muito numerosos, pareciam muito bem tratados.

Cousa que impressionou o viajante foi a selvatica devastação da floresta praticada nos arredores da fazenda.

Da garapa deste engenho a que chama garupa, e suas virtudes therapeuticas, conta-nos Luccock maravilhas.

Falando do commercio fluminense e das relações internacionaes brasileiras, no fim do seu livro, verbera Luccock os processos administrativos lusitanos que taxavam, de modo mais pesado os generos coloniaes. E facto curioso, mencionando os primeiros productos do Brasil, omitta o café, enumerando o assucar, algodão, ouro, pedras preciosas, rhum, anil, farinha, banha, crystaes, productos animaes e até o salitre.

Em suas ultimas paginas, trata o nosso autor da questão do trafico africano, depois de lembrar que as colonias portuguezas do continente negro eram muito

pobres e viviam principalmente do abominavel commercio humano.

Nelle haviam sido invertidos capitaas correspondentes a meio milhão esterlino. Não se sabia de contribuição ingleza neste sentido desde alguns annos, mas, clandestinamente, pôdia haver negreiros, agindo com dinheiro britannico.

O desembarque de africanos no porto do Rio regulava ser de dez mil annualmente. Quasi sempre só vinham homens entre sete e trinta annos de idade, sendo a média de doze a quinze! A média por navio era de 200 a 400 captivos.

Parecia o governo de Dom João VI, desde 1813, empenhado em promulgar leis attenuadoras da crueldade empregada neste commercio detestavel. Algumas de suas decisões eram excellentes e humanitarias.

Entre as medidas tomadas pelo governo do Bragança emigrado ao Brasil, algumas se contavam que não podiam ser senão letra morta como aquella que permitia aos escravos requererem a mudança de dono quando muito maltratados por senhores cruejs. Quem se metteria nos negocios dos vizinhos, promovendo inimizades por causa de um misero africano?

Outra providencia illusoria: a que mandava entregar aos vergastadores officiaes os escravos passíveis de castigo. Eram estes geralmente tão ferozes que os senhores preferiam surrar pessoalmente os seus negros, embora isto lhes fosse prohibido por lei.

Outro dispositivo legal muito louvavel: o que mandava considerar livre a escrava que cohabitasse com o senhor. Mas como poderiam as pobres captivas arranjar o testemunho de taes relações?

E' interessante, como indice de mentalidade, o que diz Luccock sobre o panorama da escravidão no nosso paiz.

"Que a servidão nem sempre é no Brasil pesado jugo, pôde-se deduzir de varios argumentos.

Já nas cousas do proprio trafico, encontramol-os. Bom numero de marujos dos navios negreiros, provem de escravos, nascido na propria Africa, onde, comtudo, não se lembram de desertar, ao voltarem à costa natal.

No emtanto, no Rio de Janeiro, quando descontentes, fogem e, ás vezes, por motivos insignificantes.

Isto como que nos demonstra quanto a condição servil no Brasil é superior á da Africa.

"Nem jamais vi escravo algum, africano, de boa indole, para cá transportado aos

dezoito annos, e aqui adquirindo habitos mais civilizados, sociaes e domesticos, que tenha jamais preferido regressar ao seu Continente, após uma permanencia no Brasil de dous ou tres annos.

Conheci o filho de um soba recusar a volta e ouvi de innumerados a declaração de que se sentiriam felizes permanecendo em poder do mesmo senhor.

A uns, de minha propria familia, que eu julgava capazes de subsistirem por si, e de se governar, quando eu tivesse de regressar á minha patria, vi recusar a volta á Africa ou mesmo alcançar a liberdade no Brasil.

Duas raparigas recusaram acompanhalo á Inglaterra; "E' terra por demais fria e della não gostaremos! E que vamos fazer da liberdade, aqui? Temos tudo quanto precisamos; o senhor dá-nos comida e roupa, se adoecemos dá-nos ainda medico. Se ficarmos forros, ninguem terá cuidado connosco". Copiei-lhes exactamente as palavras, affirma o nosso autor.

A unica cousa que desejavam era serem mandadas para junto de suas mães ou então que se lhes arranjassem senhores inglezes".

Passa depois Mr. John Luccock a fazer perante os compatriotas, seus leitores, a atenuação destes sentimentos escravistas que, provavelmente, os escandalisariam naquelles tempos de já intensa campanha wilberforciana.

"Devo declarar, comtudo, que lastimo, immenso, precisar presenciar o periodo em que venham a cessar as communicções entre o Brasil e as colonias africanas quando, por intermedio da immigração voluntaria. Desta creto, e espero, virá o trafico escravo a ser definitivamente extincto.

Nem posso approvar os artificios empregados para ennegrecer um trafico já por si bastante negro, tornando mais desagradavel um estado social, que mau grado todas as attenuantes, é de contemplação sufficientemente dolorosa.

Homens crueis, bem posso avalial-o, darão senhores perversos. E quando os negros barbaros e selvagens, cujas paixões desenfreiadas nascidas da natureza e avantajadas pelo habito promovem actos de violencia, transportam-se a novos ambientes e vêm-se compellidos a novo estado de trabalho, embora moderado, hão de se transformar em descontentes perigosos. E assim exigirão que uma mão resoluta e severa os governe.

Nem posso ainda ter como boa uma interferencia como esta do Parlamento Bri-

tannico mandando pagar trezentos mil libras esterlinas pela captura problematica de seus navios negreiros, dest'arte confessando publicamente que não fomos nem honestos nem prudentes e vimo-nos finalmente compellidos a ser justos.

Não quero saber que destino se deu aos navios capturados, tambem não quero indagar de quem recebeu a capitação de sua condemnação, nem a quanto subiu esta.

Em todo o caso precisa o publico britannico conhecer bem quanto a Inglaterra deve prestar o maior cuidado ao facto de que em suas reclamações ao Brasil, e a America do Sul toda, nem a violencia nem a falsidade hão de a tornar respeitavel.

O trafico africano pode ser da mais vasta importancia para o Brasil, principalmente porque é elle que á cultura brasileira fornece braços".

Assim o nosso homem "malhava no cravo e na ferradura", como quer o conhecido proverbio caracterisador da du-biezia. A permanencia no Brasil, em contacto com o regimen servil, não era de natureza a tornal-o muito partidario do abolicionismo.

Nem isolado se mostrava o seu caso. Nas mesmas condições evoluiu o famoso naturalista a quem visitara, o Barão de Langsdorff. Na sua primeira estada no Brasil, de passagem por Santa Catharina, verberara vehementemente as cousas do trafico e a instituição servil.

Annos mais tarde representante do czar de todas as Russias, na côrte de D. João VI, e senhor da grande fazenda da Mandioca comprava escravos e os fazia trabalhar. E ha suspeitas de que, em suas terras, não era lá muito brando o

regimen do philantropo de alguns annos atraz.

Tempora mutantur... conforme as instigações financeiras. O commercio brasileiro-africano, no dizer de Luccock, baseava-se na cera (que tinha enorme *õnsummo*, dada a infinidade de igrejas e capellas das casas particulares) o marfim, o rapé, urzella e pau de tinta. Valia sobretudo por causa do trafico marítimo, a melhor das escolas para a maruja dos portos brasileiros.

A' obra de Luccock conclue uma serie de quadros commerciaes mostrando o movimento marítimo do Rio de Janeiro para o Sul, até o Rio Grande. E para o Norte até o Pará, importação e exportação. A estes quadros se annexam outros, sob as mesmas rubricas, para a Africa Oriental Occidental, o Prata e Valparaíso, a Hespanha, Inglaterra, França, India, Macau, etc.

Valor diminuto têm estes mappas que abrangem um periodo de quatro annos (1814-1817). Por elles vemos que o Porto do Rio recebia café dos districtos marítimos da Ilha Grande, Santos, Santa Catharina, Cabo Frio (que comprehendia Barra de São João e Macahé) mas não do Espirito Santo nem dahi para o Norte.

Exportava café para Pernambuco, Portugal e Ilhas, Rio da Prata, Chile, Norte da Europa, Cuba e Estados Unidos.

Infelizmente não se discriminam as quantidades despachadas para estes diversos portos.

São aliás os quadros de Luccock confusos pelo emprego de abreviaturas e a disposição pouco explicita dos dados que nelles se comprehendem.

CAPITULO XXV

Novos documentos da xenobibliographia brasileira. Freyreiss. O Principe de Wied. Gendrin. De Freycinet. Caldcleugh. Spix e Martius.

Muito curta é a biographia de Jorge Freyreiss zoologo allemão, e, sobretudo, ornithologo, que aliás desapareceu na flor da idade, tendo vivido de 1789 a 1825. Morreu no sul da Bahia, em Villa Viçosa, quando alli procurava estabelecer uma colonia de compatriotas.

Chegado ao Brasil, em 1813, tornou-se collaborador do illustre Eschwege. Em 1815 passou a acompanhar outro eminente naturalista, o principe Maximiliano de Wied, a quem tambem seguia o botânico Frederico Sellow, tragicamente desaparecido, alguns annos mais tarde, nas aguas do Mucury.

Antes de partir com o Principe, emprehendeu Freyreiss, em 1814, e 1815, uma viagem ao interior de Minas Geraes, subsidiada por Lourenço Westin, então consul geral da Suecia e Noruega no Rio de Janeiro.

Seu relatorio original jámais se imprimiu e os originaes existiam na bibliotheca particular de Oscar II, rei da Suecia, quando Alberto Lofgren mandou copia-los. Traduziu-os para o portuguez e publicou-os na Revista do Instituto Historico de São Paulo.

Deixando o Rio, a 29 de junho de 1814, passou Freyreiss por Estrella e a fazenda do Corrego Secco, futuro Petropolis, local onde havia abundancia de antas. Dahi foi á fazenda do Padre Correia, que plantava milho, algodão, marmelleiros, pepegueiros, macieiras. Despachava o Padre, annualmente, nada menos de cinco milhões de pecegos para o Rio de Janeiro, com isto fazendo alto negocio.

O café não se dava bem nestas terras altas, queimado pelas geadas de junho.

Descendo para o Parahyba, espantou-o a abundancia da caça de pelle e penna. No Sumidouro, onde se demorou um mez, via diariamente passar tropas e mais tropas, e nisto consistia sua unica distracção, quando as tempestades não lhe permitiam fazer explorações.

“Todos os dias desfilavam 220 a 250 mulas que, em lotes, vinham de Minas Geraes, carregadas de toucinho, algodão, queijos, café e assucar; outras vindas

do porto de Estrella para o Interior, carregavam sal, ferro e mercadorias inglezas de toda a especie.

Sem as mulas, este commercio seria impossivel, porque os cavallos não resistiriam. A carga de cada animal costuma ser de 250 a 300 libras e é arrumada dos dois lados, sobre uma cangalha formada com capim. Com este peso, o animal aguenta uma marcha de 5 a 8 horas.”

No Sumidouro, foi Freyreiss a Cebolas, grande fazenda onde se encontrou com Eschwege, e, dahi, a Encruzilhada e ao registro do Parahyba. Seguindo para o norte, notou o territorio semi-deserto e muito mais inculto do que ao Sul do Parahyba, encontrando pequenas lavoures de cereaes, algodão, canna e mandioca. Não menciona o café entre estes generos. Havia pelas redondezas muitas onças ainda.

Da fazenda da Farinha, foi ao Registro do Parahybuna, lugarejo miseravel. Passou depois pela “fazenda de Juiz de Fôra” e Barbacena, indo a Villa Rica.

De Ouro Preto, partiu Freyreiss para as lavras diamantinas de Abaeté. Voltou á capital mineira e visitou os aldeamentos dos botocudos no valle do Rio Doce, onde se encontrou com o philanthropo Guido Thomaz Marlière. Não consta que haja avistado cafesaes. Mas, referindo-se á lavoura dos mineiros (que em 1803, declara, eram apenas 407.000, dos quaes 340.000 escravos! cifra exaggeradissima e absurda) relata que a difficuldade e a carestia dos transportes a limitavam asphyxiantemente.

A tal proposito, escreve: “Os principaes artigos que os mineiros exportam para o Rio de Janeiro são o café, o assucar e o algodão. Milho, feijão e arroz não vale a pena plantar mais do que para o gasto. Se os rios de Minas Geraes fossem navegaveis, a agricultura podia então florescer, o que as grandes riquezas que até agora se tirou da terra não puderam occasionar.

O terreno do Brasil é geralmente muito fertil e sómente algumas poucas baixadas arenosas á beira mar fazem a isto

excepção. As hortaliças, que em nosso paiz se colhem uma vez por anno, plantam-se e colhem-se aqui pelo menos 4 e 6 vezes, como couve, feijão, alface, etc.

Porém, o seguinte prova mais ainda o quanto é fertil a terra deste paiz: o café, que hoje é um dos mais importantes artigos de exportação, era ainda importado ha 40 annos. Sómente em 1773, o Vice-Rei de então, recebeu 2 arvoresinhas, que foram plantadas no Rio de Janeiro, e estas foram a origem dos milhões de cafeeiros que constituem a maior parte das plantações daqui.”

Quando, em 1817, estiveram Spix e Martius no Rio de Janeiro, ainda não preponderava o café na exportação fluminense.

O assucar sahido pelo porto do Rio de Janeiro, em 1817, subiu a 17.000 caixas, ou approximadamente 680.000 arrobas.

“Ha sómente poucos annos que o café tem sido extensivamente cultivado na capitania do Rio, escreveram os dois grandes sabios, observando-se que tem as mesmas qualidades que o da Martinica e S. Domingos, desde que se tomem os devidos cuidados na colheita.

O café no Rio não era outróra apreciado na Europa, porque geralmente se colhiam as cerejas ainda não amadurecidas e pelo facto de se não separarem as sementes na capsula externa, o que induzia a se reflectir se isto não lhe prejudicaria o gosto e não daria á cereja côr branca e desagradavel apparencia.

Dentro destes poucos annos ultimos, a cultura do cafeeiro e a colheita melhoraram, sobretudo desde que o Dr. Lessene, lavrador experiente de S. Domingos, expulso desta ilha durante as revoluções, formou grande plantação na vizinhança do Rio e instruiu os lavradores do modo mais vantajoso de tratar as plantas.

Este exemplo e a procura crescente do genero, foi a causa de que as lavouras se tenham consideravelmente desenvolvido. Neste momento, o Rio fornece, entre todos os portos do Brasil, a maior quantidade de café e aquelle que é o mais solicitado.

Durante os ultimos annos, a exportação montou em 1817, a 9.567.960 lbs., e em 1818, a 11.140.350; em 1819, a 8.087.220, e por causa da grande secca em 1820, a 14.733.540 lbs.”

Assim fôra a exportação fluminense:

	Arrobas
Em 1817	298.998
Em 1818	348.135

Em 1819	252.725
Em 1820	460.423

Descendo do Corcovado para Jacaré-paguá, Spix e Martius encontraram “a plantação de café do Dr. Lessene, que arrendára grande terreno e plantára sessenta mil cafeeiros. Explicou o medico francez aos dois naturalistas os seus processos agricolas.

Entre outras fazendolas de café dos arredores do Rio de Janeiro, refere-se Martius a uma lavoura de Chamberlain, o famoso autor do album de vistas fluminenses, tão raro e tão caro.

E’ interessante o quadro de Spix e Martius, sobre a exportação fluminense em 1817.

Assucar — 680.000 arrobas em 12.000 caixas a 200 rs. por a. preço medio entre o branco e o mascavo num total de 1360 contos de réis.

Café — 298.999 arrobas a 2400 rs. por a. num total de 687:597\$600 rs.

Algodão — 320.000 arrobas em 4000 fardos e a 8000 rs. por arroba num total de 2.560 contos.

Couros — 512.000 a 1200 num total de 614 contos.

Fumo — Cerca de 30000 arrobas com 18.000 arrobas a 6.000 por arr. ou sejam 180 contos, total da exportação fluminense attingira pois os 5.401:597\$600.

Os direitos de exportação eram os seguintes: para o assucar rs. 60 por caixa e 2 por cento ad valorem; para o café 80 rs. por arroba e 2 por cento ad valorem; para o algodão 100 rs. por fardo e 2 por cento ad valorem; para os couros 20 rs. por couro e 2 por cento ad valorem; para o fumo, 20 rs. por 1 rolo e 2 por cento ad valorem. Assim, haviam rendido estes generos á alfandega fluminense:

Assucar	29.920\$000
Café	37.671\$872
Algodão	55.200\$000
Couros	22.528\$000
Fumo	3.960\$000

Total 149:279\$872

Assim, seriam já alguns milhões de cafeeiros em 1815, mas ahi certamente se computa sobretudo o cafetal fluminense. Indice, porém, de que a cultura cafeeira augmentara era o facto da capitania importar annualmente mais de quatro mil escravos e fundarem-se muitas freguezias novas. Aliás mais adeante ha contradicção de informes, quando Freyreiss

diz que vinte mil escravos africanos estavam entrando, annualmente, no Rio de Janeiro.

Do Principe Maximiliano de Wied quem ignora o nome e o valor desde que esteja, por pouco que seja, inteirado das cousas brasileiras?

E' certamente uma das mais illustres figuras scientificas desta pleiade de naturalistas, do maior realce, que, a partir de 1815, começavam a estudar o Brasil. Pertence á plaina de Spix e Martius, Saint Hilaire e Pohl, para só citarmos alguns destes nomes inesquecíveis de grandes benemeritos, estrangeiros, do Brasil e da Sciencia.

Chegando ao Rio de Janeiro, em 15 de Julho de 1815, não tardou o Principe de Wied em encetar aquella longuissima jornada, vencida a custo de muita privação e desconforto e a que dava alento verdadeira paixão pelo estudo da Natureza.

Começou por percorrer os arredores da capital brasileira e depois, seguindo pela baixada fluminense, por Maricá, Cabo Frio e Campos, visitou os purys de São Fidelis, para depois proseguir pelo Espirito Santo, em demanda dos botocudos e afinal ir ter ao Sul da Bahia.

Ao longo de seu itinerario, de observador intelligentissimo, foi annotando mil e um pormenores, numa série de paginas da mais agradável leitura.

Assim lhe devemos diversas informações sobre as occurrencias, aqui e acolá, de cafesaes, realmente preciosas, como marcos da propagação da cultura em época em que era incipiente no paiz.

Informaram-no de que a canna de assucar crescia naturalmente no Brasil, sobretudo nos arredores do Rio de Janeiro, noção que registrou scepticamente. Atravessando a Guanabara viu, no districto de Maricá, muitas pontas volumosas de gado magnifico, bois gordissimos, grande quantidade de porcos tambem alentados e uns maus cavallos, mas não café.

Por toda a parte mostravam-se as construcções ruraes muito pobres; casinholas terreas e sem vidraças.

Eram as lavouras fartas e vigorosas: mandiocaes, feijoaes, milharaes em abundancia, muitos cannaviaes, vigosissimos e apenas alguns cafeeiros plantados esparsamente.

Em Ponta Negra visitou o engenho de Guarapina, pertencente a um alferes Cunha Vieira, que fazia seiscentas arro-

bas de assucar annualmente, pequena producção, como vemos.

Em Saquarema soube o Principe que, outróra, o districto produzira muita cochonilha. O governo real comprava-a a 6.400 rs. a libra. Mas esta industria desapparecera. Os productores falsificavam o producto, misturando-lhe farinha de mandioca. Assim havia a mercadoria perdido todo o valor e estes intelligentes espertalhões conseguiram matar a gallinha dos ovos de ouro.

Em Pitanga, adeante de Saquarema, viu o Principe grandes cannaviaes, assim como pelos arredores do Cabo Frio, de onde sahia muita farinha, além do assucar. Em Barra de S. João produzia-se arroz e mandioca. Em Itapebussú, na fazenda de um alferes de milicias, cultivavam-se a mandioca, o arroz e um pouco de café.

Em Macahé versava o commercio sobre o feijão, "farinha", milho, arroz e assucar. Chegando ao pequeno mosteiro beneditino, de São Bento, já nos arredores de Campos, recebeu o grande naturalista generosa hospitalidade do monge que o regia, Frei José Ignacio de Santa Mafalda. Caminhando para Campos, ficou encantado com o panorama.

A' estrada emmolduravam sebes vivas, ora de agaveaceas ora de mimosaceas. Atraz desta cercadura existiam magnificos laranjaes floridos, bananaes vigorosos e, junto ás casas dos cultvadores, pequenos cafezaes que então floresciam.

Campos, lugar de que teve Wied a melhor impressão, praça de grande commercio, exportava muito assucar, algodão, cereaes e bastante café.

De Gendrin, Victor Athanasio, cidadão parisiense, nascido em 1793, e versalhez honorario, pode-se dizer que encarna um typo daquella galeria extensa da burguezia franceza, immortalizada no theatro do genial Labiche.

E' um specimen acabado, magnifico, daquelle feltio perrichonesco que o mestre theatrologo cobriu de justo e inapagavel ridiculo.

Aos 63 annos de idade resolveu, este viajante do Brasil, em 1816, figurar na bibliographia geral de sua nação. E assim, como "proprietario, autor e editor", perpetrou uma obra cuja folha de rosto já documenta o que acabamos de affirmar: *Recit historique, exact et sincère, par mer et par terre, de quatre voyages faits au Brèsil, au Chili dans les Cor-*

dillère des Andes, à Mendoza, dans le Désert, et à Buenos Aires.

A este titulo seguem-se notas biographicas, pelas quaes ficamos sabendo que Gendrin, Victor Athanasio, nascido em Paris, a 2 de Maio de 1793, e antigo commerciante nos mares do Sul, sahio de França em 1816 e á sua patria regressou a 25 de Dezembro de 1823.

Mas o mais curioso é que abaixo destes pormenores preciosos, vem a seguinte e deliciosa epigraphe: "Un auteur a dit (sic), La critique est aisée et l'art est difficile". Pobre Destouches! de que vale ter sido alguém para passar a ser um "auteur" apenas!

Quanto tal epigraphe se nos afigura a evocação de uma sangria em saúde!

E se nos é permittida uma perpetração de calembourg, aliás de duvidoso gosto, não diremos em relação a Gendrin que *La critique est Thésée et l'art est Hippolyte*, porque derrancal-o jamais será injustiça nem cousa difficil. O prefacio do mestre Gendrin está em perfeita systematisação com a folha de rosto: começa explicando porque escreveu o seu livro de lembranças.

E recorda que muitos de seus patricios contemporaneos, agora opulentos e muito considerados, tiveram principios tão modestos quanto os seus, como por exemplo os irmãos A. V., banqueiros, em magnifica situação, que rodavam carruagem com trintanarios; G., que tinha palacete e dava cincoenta mil francos de dote ás filhas, etc., etc.

Fôra heroico sahindo de França para se atirar á vida. Luctara e vencera. Assim, quem o lesse aprenderia a dominar, quando preciso fosse, os sentimentos mais enraizados no coração humano, afim de levar a feliz cabo uma empreza.

Assim queria contar á Nação Franceza que elle, Victor, Athanasio, Gendrin, ou-sara supportar durante annos a passagem de mais de quarenta graus da região tropical aos gelos da cercadura do Polo Arctico (sic). Vira, e sem empallidecer! as catastrophes da Natureza com o terrivel terremoto chileno de 1822!

Queria que os francezes soubessem que ascendera aos Andes selvagens, quasi a sete mil metros de altura! E no meio das neves eternas, sob as vistas de jovem e valente guerreiro peruano, entoara o hymno immortal da "Marselheza"! Des-

cendo os declives da Cordilheira passara sob abobadas infernaes ladeadas de precipicios, atravessara as planicies incaicas, cobertas de indios e de selvagens, cortara o deserto, quadro o mais impressionante!

Após este exordio precioso vem a transcripção de numerosas cartas de Maires, Deputados e Senadores, a quem offerecera volumes da sua obra, tudo isto em estylo de agradecimentos da formulistica official, secca e insignificativa, que o nosso homem se apressou de annexar as suas lucubrações e impressões.

Partindo para o Rio de Janeiro, em 1816, foi Gendrin, que então tinha 23 annos de idade, servir em casa de um tal Lefranc, tapeceiro de luxo, que também pensava em estabelecer uma confeitaria na capital brasileira.

Foi-lhe a travessia agitada, nas aguas dos Açores quasi foi a pique o seu navio, alguns dias depois viu-se detido em alto mar por um corsario que o deixou em paz, pois só atacava as embarcações sob a bandeira hespanhola.

Foi a demora de Gendrin na capital do Brasil curta e as suas observações decorrentes dessa estada bem pouco valem, toleironas como geralmente são.

Querendo dar aos leitores francezes a impressão de que aprendera bem o portuguez, inculca-nos cousas pittorescas. Assim, escreve *Ile de Scobres* (des coulèvres), *place de Russie* (sic!), *Largo do Rocio*.

Era um anticipador daquella nossa patricia que em Paris chamava á rue de Richelieu, rua do Riachuelo.

Trabalhou Gendrin, no Rio, algum tempo, com Lefranc, que ganhara dinheiro. Resolveu estabelecer-se, depois, por conta propria, abrindo tabacaria e armarinho com quinquilharia.

Prosperou bastante, teve excellente clientela e entre ella um homem celebre em nossos fastos, Fr. Francisco de Santa Thereza de Jesus Sampaio, a quem chama *le père Saint Paillo* (sic), "o homem mais sabio do Brasil e chefe superior de todos os mosteiros do Reino, com honras de arcebispo, com quatro monges caudatarios" (sic!).

Passou Gendrin alguns annos no Rio, pois conta que assistiu ao casamento do futuro D. Pedro I e á partida de D. Joao VI (1821).

Pretende ter tido a clientela da Côrte e haver ganho dinheiro.

Passado algum tempo veio um francez propor-lhe que a elle se associasse numa fazenda de café. Ficaria rico logo.

— “Venda toda a sua mercadoria e vamos plantar café e algodão que faremos fortuna, assegurava-lhe insistente.

Durante seis mezes atormentou-o com estas propostas. Assim resolveu Gendrin visitar a fazenda do patricio antes de se decidir. Eram cinco a seis leguas a vender.

Num domingo partiu tendo de atravessar mattas e subir e descer morros “passa-seio muito pouco divertido para quem não gostava dos campos”. O caminho me pareceu tres vezes mais comprido do que era, pelo tédio que me causavam aquellas veredas solitarias no meio das mat-tas”.

De tempos a tempos indagava dos negros a que altura se achava. Está no caminho, Senhor, veja bem é atraz daquelle morro que o senhor deve ir a legua e meia daqui”.

Depois de a vender, era outra, estava esperando sempre chegar e nunca chegava já não podia mais de cansaço.

Tambem afinal quando attigiu a casa do futuro provavel socio, estava de muito mau humor.

— Segundo o que o Snr. me dizia era perto e pelo contrario tive de vender uma morraria interminavel.

Esperançoso de arranjar associado não retrucou o fazendeiro que lhe deu botinas mais commodas pois trazia os pés em pessimo estado de inchados.

E offereceu-lhe depois grande jantar: “gallinha e mais tres pratos, salada de laranjas, abacaxi, bananas e outras guloseimas”. O homem fizera despesas...

— “Bem pretendia que eu mordesse no anzol; estava no seu direito”!

Acabado o jantar fez chamar todos os seus negros e mulatos que desfilaram deante de mim como guarda que vae vender outra.

Fomos depois ao cafestal que me pareceu bello embora não estivesse eu em condições de o avaliar.

Meu hospedeiro fez me visitar toda a propriedade mas cada vez menos tentado me achava pelo futuro officio de fazendeiro de café. Via bem que elle tinha o desejo manifesto de me seduzir. — Está bem está bem! respondia-lhe eu. Mas emquanto isto, ia reflectindo e o dia que

avançava não contribuiu para me alegrar. Parecia-me comprido o tempo e comtudo nada manifestava ao Snr...

Quando a noite cahiu senti-me feliz porque ia cessar o constangimento. Mas qual! tive de ouvir a longa pormenorisação de todas as vantagens da fazenda e depois as minucias relativas aos lucros que ella dava”.

Durante quatro horas tentou o francez catechisar o seu patricio. Mas este lembrou-se do corvo da fabula, e ficou irreductivel.

Foi afinal dormir mas com o colchão de algodão veio-lhe horrível calor e irreductivel insomnia.

A's tres da madrugada accordou o hospedeiro e declarou-lhe que ia partir. Este, ainda esperançoso de o convencer, offereceu-lhe almoço que recusou.

— E' muito de madrugada ainda.

— Então beba um copo de vinho ou de gordiente (sic) (boisson du pays, explica-o o nosso Gendrin).

— Como quizer e vamos tocando.

— Passo em sua casa daqui a quinze dias, annunciou o sempre esperançoso vendedor.

— Está muito bem! espero-o!”

Diz Gendrin que a volta ainda foi muito peor. Mal enxergava o caminho. Os sapatos causavam-lhe incommodo enorme. Os galhos das arvores fustigavam-lhe o rosto e o receio do encontro com quilombolas era enorme.

Como em certo ponto deixasse cair o lenço e abaixasse para o apanhar seguiu um sapo enorme!

E chegando a casa, furioso da aventura, ainda appareceu no momento exacto em que uma preta, ia fugindo com objectos furtados.

Tambem desta irritação toda lhe sahe este resultado inscripto no diário:

“Quanto á resposta que o meu fazendeiro espera, não me tomará grandes reflexões; já está dada”!

A esta viagem annexo o nosso Gendrin a descripção dos vehiculos agricolas que encontrara pelo caminho. Fala dos nossos carros de bois “de barulho insupportavel” e de seus candieiros, “pretos de transpiração fetida” das liteiras e carroças. Tudo isto porém muito desisteresante. Assim pouco valiosos são os informes que sobre a cultura cafeeira existente nos arredores do Rio de Janeiro que Victor Athanasio Gendrin nos fornece com uma inopia de dados tal que nem

sequer localisa o ponto onde o patricio tinha a rendosa fazenda. Provavelmente para os lados de Jacarépaguá, então ainda assaz florestados.

E nem sequer nos conta quem seria este compatriota que a seu ver queria fazer o papel de raposa da fabula e tão pouco exito tivera na pretensão em transformar um tapeceiro armarinheiro em dono de tabacaria e em plantador de café.

Tendo feito a viagem toda a pé não é crível que a distancia da fazendola visitada, á cidade fosse realmente as seis ou oito leguas de que nos fala o nosso Gendrin. Provavelmente terá andado no maximo uns 15 ou 20 kilometros, quando muito.

Em todo o caso não deixa de ser pitoresco o depoimento desse convidado exotico a fazendeiro de café, typo perfeitamente enquadravel na extensa galeria dos typos do immortal Eugenio Labiche, benemerito da Humanidade. E galeria em que culmina a gigantesca figura de Monsieur Perrichon, o homem da *mère de glace*.

Outro francez, homem de quilate inteiramente diverso do do mestre Gendrin era este marujo illustre que, em 1817, passou pelo Rio de Janeiro, de rota para o Oceano Pacifico e os mares da India, Luiz Claudio de Saulses de Freycinet (1779-1842).

Digamos algumas palavras sobre a esta expedição oceanica que infelizmente redundou em notavel fracasso.

Depois de brilhante série de provas de capacidade e de bravura, em numerosos combates com inglezes e hespanhoes, em companhia de seu irmão mais velho, Luiz Henrique, estava de Freycinet occupado em levantamento hydrographicos nas costas australianas de 1800 a 1804.

Em 1817 incumbiu-o o governo de Luiz XVIII de grande expedição circumnavegatoria, na corveta *Urania*, em que embarcaram varios naturalistas.

Passando pelo Rio de Janeiro, arrolou entre os seus desenhistas Adriano Amado Taunay. Depois de longa e proficua viagem nos mares de Polynesio, e da Malasia, voltou a *Urania* ao Atlantico, pelo cabo Horn, onde em virtude de maus mapps maritimos, encalhou e perdeu-se nas Malvinas, em fevereiro de 1820. Pode Freycinet salvar as preciosas cargas e colleções da sua corveta e voltar á França neste mesmo anno.

Da sua viagem traçou notavel relato, onde a parte referente ao Brasil, especialmente ao Rio de Janeiro constitue precioso depoimento.

Velo de Freycinet, em 1817 surprehen-der o Rio de Janeiro num verdadeiro ferret opus cafeeiro.

No capitulo V de seu precioso relato: *Industria agricola e manufactureira*, occorrem excellentes apanhados que tem a dupla valia da intelligencia e da autorigidade da observação. São os reparos do navegador geralmente muito depreciativos para os brasileiros cujo atrazo, indolencia e misonicismo verbera. Ignoravam os principios racionaes da agricultura, tinham grande aversão a quanto desse trabalho reclamasse cuidados ou apenas sollicitasse a fiscalisação assidua.

Não lhes causava o menor interesse o mau estado das estradas que por vezes até deixavam de existir. D'ahi lhes provinha a maior difficuldade para a circulação dos productos.

Os trabalhos do campo deixavam-nos abandonados a negros indolentes e ainda menos esclarecidos que os seus patrões. E a existencia de immensos latifundios era outro entrave ao progresso e dos mais sérios.

Estes latifundios, nascidos de concessões regias, e que seus proprietarios se recusavam a subdividir, obrigavam os cultivadores recentes a se afastar, e cada vez mais, do littoral.

Immensa a área de terras incultas nos arredores do Rio de Janeiro. E no interior, em superficies de leguas e leguas quadradas, apenas se encontrariam alguns alqueires de terra aproveitados. Isto all nas immediações da capital.

A ferramenta e machinario agricolas tambem vinham a ser, as mais rudimentares. A' enchada, quasi que exclusivamente recorriam os agricultores do Brasil. Para as derrubadas o machado e a foice. Era o arado, excepcionalmente, utilizado. Quanto a viaturas: o carro de boi, e uma ou outra carretela. A besta de cangalha constituia o grande vehiculador da exportação e da importação brasileiras.

De estercamento quasi se não cogitava; quando muito lançavam os plantadores de canna mão do bagaço da cana que deixavam apodrecer. E um ou outro lavrador valia-se do estercos animal. Raros os fazendeiros que mandavam fazer cama para os animaes de cocheira.

A' derrubada e a queimada seguia-se uma especie de raspagem summaria do solo pela enxada. Semeiava-se logo depois, fazia a natureza o resto. Geralmente após duas colheitas ficava o terreno em alqueive muito tempo.

"As plantações de café se fazem em terreno montanhoso, conta-nos Freycinet, os cafeeiros prosperam muito dando fructos de boa qualidade, no emtanto na Europa pouco apreciados, por causa do modo vicioso pelo qual é colhido o café e beneficiado.

Perde elle a cor, por falta de cuidados, muitos grãos são quebrados porque o emprego do machnario adequado é por assim dizer desconhecido do Brasil. E' por meio do pilão, e do monjolo que se descasca o café e se lhe tira a polpa. Esta operação se realisa com tanta inintelligencia que o grão acaba reduzido a pasta".

As colheitas de milho e do feijão, da mandioca, canna e café, as mais importantes, do paiz não offereciam particularidade notavel alguma; tudo se fazia do modo mais rudimentar.

A arte da fabricação do assucar ainda se achava na infancia no Rio de Janeiro. Em 1818 só havia na capital brasileira uma destillação de alcool digna de referencia. O algodão, alem de ser de má qualidade, era muito mal beneficiado.

Fazendo uma summula da producção dos diversos districtos fluminenses contava Freycinet que, em 1817, os grandes productores de café eram sobretudo Parahyba Nova (região do oeste fluminense) São Gonçalo, Guapy, Itaborahy, Ilha Grande, havendo plantações pequenas em Maricá, Suruhy (onde existiam grandes bananas) e Magé.

O districto da cidade produzia bastante café, assucar, farinha de mandioca, arroz e outros cereaes, aguardente.

Em 1809 o da Ilha Grande (Angra dos Reis) dera 10.720 arrobas de café das quaes 4.680 exportadas. Mas só attingira o genero o preço insignificante de mil réis por arroba!

Em 1817 o preço de um negro adulto vinha a ser em media de 128.000 réis, de um moleque de seus dez annos 104.000 réis, de um molequequinho 64.000. O das negras era mais ou menos o mesmo do que o dos africanos.

O frete de um burro de carga, segundo Eschwege, cobrava-se a razão de 1.000 rs. por arroba pelo percurso do

Rio a Ouro Preto (80 leguas) e 800 pelo mesmo caminho de volta.

O que nas considerações de Freycinet tem real curiosidade vem a ser os seus conselhos aos francezes que por acaso pensassem em estabelecer-se no Brasil como agricultores.

Pretende ter ouvido, com muita attenção, os conselhos do consul geral de França, conde de Gestas, homem intelligente, com longa permanencia no paiz, fructicultor esclarecido e tambem fazendeiro de café. Aliás na Tijuca e na vizinhança de outros francezes, tambem cafeicultores, como os Taunay, a condessa De Roquefeuil, o principe de Scey-Monbéliard, baroneza Rouan, etc.

Assim aconselhava que o candidato viesse trazendo mercadorias de facil venda. Mas chegado ao Rio não se apressasse em liquidar o seu stock pois aquillo ali era terra onde tudo se fazia muito de vagar".

Era preciso não se açodar em vender as mercadorias, sob pena de prejuizo.

E depois podia succeder que o candidato tivesse de gostar mezes antes de encontrar lugar conveniente para a sua fazenda e reunir os escravos de que precisaria.

Se o recém-immigrado poudesse dispor de sessenta-mil francos (9:600\$000) devia reservar dez mil (1:600\$000), para a acquisição de uma gleba. Mas não o fizesse muito longe da cidade do Rio, "pois os vexames e picuinhas das autoridades subalternas do interior do Brasil, em relação ás pessoas sem nomeação de emprego civil ou patente militar eram innumeras". Tornava-se indispensavel achar-se o emigrante bastante perto para que poudesse receber a assistencia da Côte, quando preciso.

Mais 1:600\$000 para bemfeitorias e ferramenta; 3:200\$000 para a acquisição de negros, novos, convindo, tambem, comprar alguns velhos sabendo officios, sobretudo os de pedreiro e carpinteiro.

Convinha muito reservar 1:600\$000 á espera da época do rendimento das primeiras colheitas, sustento dos negros, etc. e ainda os ultimos 1:600\$000 para aleatorios causados pela morte de escravos e animaes domesticos etc.

Os melhores escravos eram os do Congo e Cabinda, vindos em algum lote cuja travessia oceanica não fosse assignalada por epidemia, negros gordos, vaccinados, bem tratados e enroupados ao chegar.

Assim estariam em condições de não morrer de molestia contagiosa. Num raio de tres ou quatro leguas do Rio os melhores artigos a explorar eram o capim, legumes, fructas, carvão de madeira, leite. Entre quatro e dez deguas, carvão, cereaes e café.

Além de dez leguas só em lugares excepcionalmente dotados de boas estradas.

Podia ser a terra superior e barata mas os obices muito serios. Contar com o achado de bom administrador vinha a ser cousa muito aleatoria. Raros, muito raros seriam os encontraveis. O melhor ainda era ensinar algum escravo fiel. Mas este não deixava de ser verdadeira avis rara.

Nada do proprietario deixar de visitar muito a miúdo a sua fazenda, se não queria ver a sua ruina completa. O melhor era lá permanecer. Os capinzaes quando distantes da cidade, de menos de meio dia de viagem, davam optimo rendimento. Os cereaes só rendiam em larga escala e em terras superiores, raras nos arredores do Rio.

Para o café as das vizinhanças da capital eram superiores. Com cinco a seis annos de espera podia se ter um cafestal em pleno e prospero rendimento.

Era a cultura que parecia mais futura. "A exploração assaz desenvolvida deste ramo de economia agricola promette lucros tanto mais seguros quanto neste momento só ha a temer quasi insignificante concurrencia".

Não havia em 1818 fazendeiro algum que dispuzesse de cafestal contando mais de 20.000 arvores, affirma-nos o Senhor de Freycinet, dando-nos informação de grande valor.

Completando estas notas dizia o Conde de Gestas que um negro robusto já adestrado para a agricultura do café valia 144\$000 a 160\$000 e quando carpinteiro ou pedreiro cerca de 250\$000.

Uma besta de primeira ordem custava 25\$600 e um boi de carro 19\$200. O jornal de um negro de enxada avaliava-se entre 32 e 40 reis. Em termo medio pode-se dizer que um escravo custava ao senhor, de sustento, de 28\$000 a 32\$000 por anno.

Consistia a alimentação dos captivos em farinha de mandioca, carne, peixe secco, laranjas, bananas. Dava-se-lhes em materia de vestimenta duas camisas e duas calças de lã grosseira e um cober-tor.

Como vemos, ha deficiencia de informes nesta lista de que estão ausentes elementos essenciaes quaes sejam o feijão e o milho do fubá.

Algumas outras noticias interessantes para o nosso escopo ministra-nos o illustre navegador. Assim conta que nos cardapios das pessoas reaes, dos fidalgos aposentados pelo Rei, dos Officiaes da Côte, etc., figurava um tanto para café.

Quanto aos impostos de exportação eram elles variaveis conforme os portos de embarque. Em Pernambuco pagava o algodão 600 rs. por arroba, o assucar branco 660, o que correspondia a uma taxa oscillante entre 6 e 10 por cento.

No Rio de Janeiro vinha o imposto a ser de 2 por cento apenas! Isto no tempo de John Mawe (1808).

Segundo o mesmo autor o café, porém, pagava 80 reis por arroba até 2.000, ou sejam 4 por cento. Havia contudo um addicional de 2% sobre o preço que ultrapassasse aquelle primeiro limite.

Em 1819 estando a arroba a 4.200 reis era, a taxa cobrada de 130 reis ou seja um pouco mais de tres por cento. "O fisco assim cria encontrar nesta taxaço a vantagem de não soffrer perda alguma quando o preço do café vinha abaixo de 2.000 reis".

Em 1808 creara-se novo imposto sobre vinhos, cerveja, escravos, aguardente e café. Infelizmente não se sabia a quanto montava a arrecadação sobre o café que em 1820 attingira 38:688\$891 rs.

A receita do Brasil que em 1808 se orçara em 2.258:172\$499, chegara em 1813 a 4.891:884\$932 em 1818 a 7.949:415\$607 e em 1820 a rs..... 9.672:891\$116.

Assim, pois, neste ultimo exercicio, o imposto sobre o café não correspondia senão a menos de meio por cento do orçamento do Reino, recentemente fundado, em 1816.

De Alexandre Caldeugh, diplomata britanico com laivos de geologo e mineralogista não ha muito o que dizer.

Em nossa xenobibliographia occorre uma obra sua: o relato de suas viagens do Rio de Janeiro a Minas Geraes, assaz interessante.

Não é grande figura dentre os estrangeiros que frequentaram o Brasil no primeiro quartel do seculo XIX, mas não deixam de ser interessantes os seus depoimentos.

Eram os methodos da agricultura no Brasil, tanto quanto tivera a oportuni-

dade de os observar, escreve Caldcleugh rudimentares quanto possível.

A' derrubada seguia-se a queimada, esperando-se para a sua realisação uma occasião de vento favoravel. Espectaculo curioso constituia então a fuga desabalada da fauna ante a invasão das chammas.

E' muito interessante observar-se o cuidado com que as seriemas ficavam attentas, á oria do incendio, para apanharem os ophidios. Havia-as em enormes bandos, então, de milhares até, em certos pontos.

Desolador o aspecto da matta devastada pelo fogo.

Escrevia o nosso viajante:

"Este passa, rapidamente demais, para poder consumir os troncos das arvores maiores, que ficam esparsas e erectas, tristes monumentos da grandeza vegetal ha pouco ainda dominante alli".

"Ninguem trata de as remover; basta mais uma estação para que, despidas de folhas e casca, misturem-se com a terra".

Por estas palavras se avalla quanto suppunha o nosso autor serem as nossas arvores, até as perobeiras, de lenho deliquescentes. Um anno para a desappareição de um lenho de cabreuva!

O solo, que se tornara então muito arido, ou como a gente da terra dizia, bravo, só convinha á plantação do milho semeado com as primeiras chuvas.

A quantidade da gramínea cultivada nas immedições do Rio de Janeiro vinha a ser relativamente pequena, a mandioca tomava-lhe frequentemente o lugar como primeira colheita.

A farinha de milho consistia o principal artigo de subsistencia no interior, onde, devido a elevação das terras, a euphorbiacea pouco produzia. Cultivava-se, muito, a especie chamada brava, que servia para a farinha, deixando-se de lado a mansa, para fins comestiveis immediatos.

A farinha de pau, indemne de qualquer gorgulho, o que representava não pequena recommendação, servia de alimento das classes mais baixas. Antes da chegada da Córte, em 1808, e da consequente introdução de certo luxo, figurava á meza até das classes mais altas.

Desde os tempos mais remotos servia de alimento aos indigenas.

A tal proposito faz Caldcleugh, os seguintes commentarios:

"Indica isto talvez, melhor do que qualquer outro argumento que os meios de subsistencia dos autochtonos do Brasil eram extremamente limitados, pois de outro modo, uma raiz que a principio se mostra fatal em seu producto (o summo) teria sido rapidamente abandonada".

A canna de assucar tambem constituia uma das primeiras lavouras. A variedade de mais espalhada era a caiana.

Alternavam-se ás vezes a plantação da mandioca e a da canna, conservando-se assim o solo, em excellentes condições, sem o auxilio da irrigação ou esterçamento.

O aparelhamento dos engenhos fluminenses vinha a ser humilde. Não se encontrava entre elles nenhuma dessas grandes machinas que embellezavam as ilhas das Indias Occidentaes pertencentes á coroa britannica. Trabalhava-se só de dia, não existindo o interesse notado nas colonias inglezas para a melhoria do producto.

A maior parte do assucar era branqueado com barro.

A lavoura do café, passava como a mais lucrativa, e alguns estrangeiros a ella se dedicavam com consideravel exito.

Os cereaes no Brasil não remuneravam quasi. Tornava-se mais barata a importação do que o seu cultivo. Assim cada lavrador os plantava para uso local sem pensar numa exportação que não compensava de todo.

Após umas noticias desvaliosas sobre a importação da farinha de trigô e da carne secca, da producção de queijos, toucinho, de Minas Geraes, fazia o nosso autor ver quanto era a industria brasileira de seu tempo como que inexistente.

"O systema colonial estrictamente observado até a vinda da Córte, conservou o paiz num estado de completa ignorancia, de muitos desses bellos artigos de manufactura ingleza, agora tão avidamente comprados por todos. O commercio brasileiro, pôde-se considerar, como inteiramente em mãos dos inglezes, como se existisse monopolio exclusivo em seu favor. Pelo tratado de commercio de 1810, tratado aliás violado por ambos os contractantes e consequentemente supposto muito equitativo, as mercadorias inglezas entram no paiz pagando o imposto de 15 o/o ad valorem ao passo que as de outros paizes tem de pagar 24".

A 9 de junho de 1820 sahi de Freycinet de Montevideu, rumando La Physicienne para o Rio de Janeiro, onde a 17 de julho de 1820 annotava que fora visitar Mr. de Gestas "á sa campagne de Tijouka". Descrevendo as impressões da sua estada em terras do conde diplomata, escreve:

"Com prazer tornei a ver esta morada campestre para mim tão cheia de recordações commovedoras.

Pareceu-me muito embellezada e consideravelmente melhorada sob os pontos de vista os mais interessantes e os mais uteis.

Grandes derrubadas haviam diminuido o numero daquelles immensos madeiros que, tão antigos quanto o mundo haviam resistido, durante tantos seculos, á presença destruidora do homem.

Uma plantação de 20.000 pés de café, das quaes parte em plena producção annunciava a laboriosa solicitude do lavrador e seus triumphos.

Jardins cuidadosamente cultivados e nos quaes haviam sido aclimados algumas de nossas fructas de França e das mais saborosas denunciavam a abundancia, a riqueza e o bem estar.

Caminhos mais multiplicados e em melhor estado, pontes lançadas sobre o rio Tijuca, bemfeitorias em maior numero e melhor conservadas, a elegancia reunida ao conforto, tudo dava a ideia de

uma morada de paz e felicidade. Emfim, o ar de saude e de satisfacção dos negros pertencentes a esta habitação encantadora, annunciavam ao mesmo tempo a justiça e a doçura do regimen a que estavam submettidos".

Na viagem do Dr. Quoy, medico da expedição a Nova Friburgo, foi este cientista costeando a Guanabara, em direcção a Porto das Caixas. "A' nossa direita, escreve, erguiam-se numerosas colinas todas assaz bem cultivadas. Casas, jardins, plantações diversas de café, mandioca, palmachristi e laranjeiras carregadas, nos acompanharam durante quatro leguas tornando esta estrada uma das mais agradaveis que jámais percorri.

Nas margens do Macacú encontrou o engenho do coronel Ferreira, uma das melhores usinas do Brasil. Tambem plantava café e tinha outras lavouras.

Adeante attingiu a fazenda de um tal Lorenzo, homem distinctissimo, assim como todos os seus. Possuia linda lavoura no meio de montanhas e plantações caprichosissimas, sobretudo de café, de magnifico aspecto.

Aos colonos de Friburgo o governo dera bois, cavallo, vaccas, ovelhas, porcos, trigo, feijão, favas, arroz, batatas, ricino, linho, canhamo.

Os suissos se queixavam muito das cerções que lhes impediam a cultura do café e do algodão.

CAPITULO XXVI

Horacio Say e os seus notaveis estudos economicos sobre o Brasil e as relações commerciaes franco-brasileiras

Nos fastos da Economia Politica, um dos mais celebres nomes é o dos Say, illustrado, como todos sabem, por diversos sociologos dos seculos XVIII e XIX.

O primeiro destes pensadores é o famoso João Baptista (1767-1832), cuja influencia sobre os espiritos de seu tempo foi enorme, escusado é lembrar-o. Facto curioso, tinha na familia um contradictor ferrenho e perenne na pessoa do irmão Luiz Augusto (1774-1840).

O filho de João Baptista, Horacio Emilio (1794-1860) tem o nome estreitamente ligado á historia da Economia Politica e da Sciencia das Finanças no Brasil.

Depois de estudar em Genebra, para onde o pae o enviara, pois a familia era calvinista rigida, foi aos Estados Unidos conhecer a industria manufactureira de tecidos de algodão. Pretendia o pae entregar-lhe a direcção de sua importante fabrica.

Da America do Norte resolveu o joven e futuro economista passar ao Brasil, chegando ao Rio de Janeiro nos primeiros dias de 1815.

Era, então, empregado de seu primo Miguel Delaroché, deputado, presidente do Tribunal de Commercio do Havre e rico armador.

Munido da procuração deste parente, partiu, pois, para o nosso paiz, em um de seus navios, com o fito de estudar as vantagens que offereceria a praça do Rio de Janeiro ao estabelecimento de uma grande firma.

Cahira o Imperio e a occasião parecia muito azada para a realização de tal empresa, no momento em que se iam restabelecer as relações commerciaes entre a França e Portugal.

Homem de larga e culta intelligencia, estudou Horacio Say, com afinco, as condições financeiras e commerciaes da grande colonia portugueza. Voltando á França, após longa estada em nosso paiz, casou-se com Mlle. Chevreux-Aubertot, filha de riquissimo industrial, e abriu grande casa de commercio, tendo em vis-

ta, sobretudo, as trañsacções com o Brasil.

Assim documentado, pôde, em 1839, publicar excellente estudo, *Histoire des Relations Commerciales entre la France et le Brósil*, onde muito se trata do commercio do café nos annos do Reino, do Primeiro Imperio e das Regencias.

Conselheiro Geral do Sena, Deputado á Assembléa Nacional, Juiz e Presidente da Camara do Commercio, Conselheiro Geral de Estado, autor de diversas obras apreciadas de economia politica e estatística, emprehendeu, em 1848, grande inquerito sobre as condições da existencia da industria parisiense. Tal encargo tomou tres annos e valeu-lhe os maiores elogios.

Foi em 1857 eleito membro do Instituto de França.

Seu filho Léon Say (1826-1896) muito mais celebridade angariaria do que elle, como economista, parlamentar e homem de governo. E' tido á conta de um dos maiores valores intellectuaes de que pôde a terceira republica franceza dispor entre os seus estadistas da primeira plana.

Analysando a situação politica sul-americana de 1808, escreveu Horacio Say valiosas considerações, verberando a politica imperialista de Dom João VI, por Napoleão enxotado para o Brasil.

Aqui chegado, procurara, logo que pudera, aproveitar-se das difficuldades dos vizinhos para conseguir os fins tradicionais da politica portugueza, incansavel reclamadora da posse da margem septentrional platina.

"Apesar da difficuldade das communições com a Europa, ainda seguiam as colonias hespanholas os impulsos da mãe patria; Buenos Aires defendia-se dos ataques dos inglezes.

Mas lá surgiam os mesmos germens de dissídio que na Hespanha. Um partido legitimista bourbonico combatia os partidarios do rel francez, e este, tornando-se republicano, devia um dia conquistar a independencia do Prata.

Como era penoso para estes paizes verem-se estraçalhados pela guerra civil,

antes ainda mesmo de pugnar pela propria liberdade! E quanto mais feliz o Brasil, que, sem guerra nem abalos, chegara a possuir governo proprio, residente em sua capital, o que o tornava independente da Europa!

Era comprehender bem mal as vantagens de tal situação, precipitar-se, como fez o Principe Regente, numa guerra impolitica contra as provincias do Prata. Guerra esta que, durante doze annos, de duração, só teve como resultado arruinar as finanças brasileiras."

E, naturalmente, com estas, o commercio da colonia.

Uma guerra emprehendida pelo Brasil, no momento em que o paiz conseguia ter vida propria, só podia ser comparada á colera de uma criança que pela primeira vez sahia da andadeira.

Tivera este erro longas e deploraveis consequencias para a sua economia. Longe de poder sustentar exercitos, difficilmente encontrara a côrte de Lisboa, recém-transplantada ao Rio de Janeiro, meios para viver dos proprios recursos do Brasil, cuja receita ainda era muito restricta.

A renda alfandegaria constituia quasi a unica fonte real de recursos. Não havia commercio externo senão com a Inglaterra, e, apesar do rapido desenvolvimento, mostrava-se bastante limitado.

Haviam os mercados ficado promptamente abarrotados de artigos manufacturados, e o Brasil não produzia ainda bastantes mercadorias para as offerecer em troca. Assim, as exportações europeas tiveram de se espaçar.

A propria Inglaterra soffria, então, as consequencias dos sacrificios enormes feitos para sustentar a guerra européa e, com isto, seu credito se abalara.

O governo inglez, depois de ter feito emprestimos aos bancos, não podendo reembolsal-os, fôra obrigado a autorizar a estes a suspensão dos pagamentos em moeda.

Tornara-se forçada a circulação do papel. Este dinheiro, logo, se depreciara e a crise commercial, consequencia desta situação embarçosa, não podia deixar de se fazer sentir em todos os paizes com que a Inglaterra mantinha relações animadas.

Por outro lado, o Principe Regente do Brasil via-se ás voltas com as maiores difficuldades financeiras. Esgotara os escassos recursos para mandar alguns subsidios aos exercitos que, na Europa, lu-

tavam para lhe reconquistar o reino de Portugal.

Não sabia, ao mesmo tempo, como satisfazer ás exigencias dos cortezaes emigrados que o rodeavam. Prodigalizava, é bem verdade, titulos, commendas e fições; mas, era isto méro engodo, "caldo de pedra", para gente esfaimada. Assim, vira-se logo forçado a recorrer a todos os expedientes para obter recursos.

Monarcha absoluto, e de velha raça dynastica, lembrara-se então das antigas tradições e começou recorrendo á alteração das moedas effectivas.

No interior do Brasil, faziam-se as transacções geralmente por meio da moeda de ouro.

Em 1811, corriam ainda muitas das de 6.400 réis, conhecidas na Europa pelo nome de portuguezas. Mas, o grosso da circulação residia nas peças de 6\$400 réis de valor intrinseco proporcionalmente menor. Era este dinheiro colonial.

O dinheiro de prata, muito mais raro, pagava-se com agio, que ia algumas vezes até cinco ou dez por cento, quando se queria trocar ouro por prata.

Não havendo minas de prata no Brasil, recebia-se este metal do Perú, sob a fórma de pesos cunhados na casa da moeda de Lima. Valia cada peso 750 a 800 réis portuguezes. O governo do Rio de Janeiro imaginara comprar quantidades consideraveis destes pesos, fazel-os passar novamente pela prensa, dando-lhes, por meio desta operação, um recunho nominal de 960 réis.

Ao peso metamorphoseado, chamara tres patacas. Pagando, assim, as dividas com esta moeda adulterada, tivera o governo um lucro que se poderia adjectivar sob o mais severo epitheto. Elevara-se a 160 réis, mais ou menos, por peso, ou seja vinte por cento do conjunto da fabricação.

Calculavam-se em quarenta milhões de pesos as quantidades compradas pelo Principe Regente durante os sete ou oito annos que durara tal operação, o que equivalia a mais de duzentos e dez milhões de francos, sobre os quaes os lucros realizados montaram de quarenta a cincoenta milhões.

Podia ser, porém, que esta avallação fosse exaggerada.

Sendo licito aos particulares, pois, a exemplo do governo, pagar as dividas em prata de valor intrinseco, inferior ao da antiga moeda corrente do paiz, deixaram de satisfazer os compromissos em ouro.

As moedas de 6\$400 e 4\$000 réis tornaram-se mercadorias e desapareceram rapidamente do paiz. O dinheiro corrente do Brasil perdeu gradualmente o valor real. Precisou-se, portanto, dar maior quantidade para comprar-se a mesma mercadoria, e pareceu ter havido alta em todos os artigos, quando só occorreu a depreciação do agente intermediario das transacções, o *circulating medium* dos inglezes.

Na mesma occasião, os mesmos phenomenos se manifestaram na Inglaterra, embora em circumstancias diversas. Não havia mais fixidez entre os valores intrinseco e relativo das duas moedas. Dahi, a incerteza na execução dos contractos a prazo, perturbação nas transacções, variações subitas no curso dos cambios.

As circumstancias financeiras e monetarias deviam, pelo contrario, ser cada vez mais perturbadas. Por um lado, continuava o dinheiro brasileiro a se depreciar cada vez mais, enquanto, na Europa, pelo contrario, a libra esterlina ia se levantando, em virtude do reencetamento dos pagamentos em espécie, por parte do Banco da Inglaterra.

Se as transacções fossem, em todos os paizes, regulamentadas e as estatisticas expressas por certa quantidade de metal, ouro ou prata, sob um titulo de determinada firmeza, a paridade das transacções em dois paizes differentes seria, naturalmente, o mesmo peso de metal, do mesmo titulo num logar e noutro. Não quer isto dizer que se podesse comprar, em logares diversos, a mesma mercadoria pelo mesmo preço.

Apenas sendo o transporte dos metaes preciosos facil e geralmente dispendioso, o mesmo metal poderia servir de intermediario para se compararem com alguma precisão, os valores entre paizes diversos.

Assim, uma compra feita no Brasil, no total de um kilogrammo de ouro a 9|10 de titulo, poderia ser considerado o equivalente da compra realisada na Inglaterra pelo mesmo peso em ouro, sob o mesmo titulo.

“Mas, quando alguém quer comparar o valor de duas mercadorias, em logares diversos, servindo de intermediario de comparação das unidades abstractas, chamadas libras esterlinas, libras tornezãs, piastras ou réis; e que estes mesmos nomes podem, em virtude de difficuldades financeiras, applicar-se a valores intrinsecos muito diversos, dahi, só decorrem incerteza e erro, observa H. Say.

O que se convencionou chamar o par de cada cambio, nunca passou, as mais das vezes, de idéa illusoria, e as variações monetarias foram sempre fataes ao commercio regular.”

Assim, a velha politica financeira medieval dos réis moedeiros-falsos, mais uma vez, se applicara na monarchia lusitana.

E o seu campo de experiencia fôra o Brasil, com os resultados desastrados que Horacio Say assignala.

Após a abdicação de Fontainebleau, e dahi a pouco, passado Waterloo, reence-taram-se as transacções commerciaes entre a França e o Brasil, e os francezes foram muito bem acolhidos nos nossos portos, tanto mais quanto no paiz reinava, desde alguns annos, o pesado monopolio do commercio britannico.

Previdente como é, a Inglaterra, já desde 1809, se preparara para a eventualidade da concurrencia.

Os direitos alfandegarios haviam sido reduzidos de 24 a 16 por cento para as mercadorias vindas do Reino, mas os inglezes obtiveram, por via de um tratado de commercio, que as suas apenas pagassem 15.

Só em 1818 é que houve equivalencia entre mercadorias reinões e britannicas.

Os francezes continuaram a pagar 24 apesar da embaixada do Duque de Luxembourg, com quem veio Saint Hilaire, em 1816.

Relata Say, com pormenores, quanto foram difficeis, hesitantes, perigosos, para os exportadores francezes os primeiros contactos com o commercio brasileiro.

Artigos de primeira ordem causaram grandes prejuizos, ao passo que os da pacotilha deixaram lucros por vezes fabulosos de quatrocentos a quinhentos por cento.

“E este commercio de pacotilha era a infancia do commercio marítimo.”

Tornava-se preciso accrescentar-se que o governo francez, mal inspirado e algo retrogrado, não favorecera com medidas liberaes e modernas o tentame dos que viam no Brasil excellentes praças para a collocação dos seus productos nacionaes.

O Governo da Restauração (1815-1830), diz, severamente, o illustre economista, vivia a sonhar com o passado e mostrava-se cego em relação ao futuro. Pretendia o restabelecimento, puro e simples, do systema colonial restrictivo, em sua essencia, tal qual existira antes da Grande Revolução.

E, no entanto, que transformação immensa occorrera naquelle ultimo quarto de seculo!

O poderio commercial hespanhol e portuguez desapparecera, por completo, com a ruina da Peninsula, deixando immenso mercado vago na America do Sul.

Mas, a França obstinara-se em manter as taxas de privilegio para as producções insignificantes de suas colonias, semi arruinadas pelas longas guerras, quando o que deveria ter feito era pensar no fomento do seu commercio proprio, metropolitano.

Para o café brasileiro, esta politica trouxera grande estorvo, subtrahindo-lhe um mercado enorme e rico, onde era tão reclamado, quando, na Inglaterra, e cada vez menos, se bebia a infusão da rubiacea.

Commenta Say:

"Não foi inhabilidade, senão loucura, por parte da França, repudiar a mais bella parte desta herança luso-hespanhola, para conservar relações exclusivistas com algumas ilhas francezas, que um systema mais liberal teria tornado mais floresentes?"

Era, com effeito, contentar-se com o direito de abastecer uma população de duzentas ou trezentas mil almas, renunciando á mais bella parte do commercio offerecido á Europa, pelos habitantes de um continente immenso. Era, emfim, restringir o monopolio do mercado de assucar e café, senhor de apenas algumas leguas quadradas de terreno, repudiando as producções de areas incomparavelmente maiores."

Este systema colonial, mesquinho, prejudicou especialmente o commercio entre a França e o Brasil, perturbando os meios de se realizarem as trocas.

A venda não é senão a metade de uma troca, cuja compra é o complementto.

Cada nação só pôde pagar o que lhe trazem, dando em retorno os productos de seu solo ou de sua industria.

Viam-se as mercadorias francezas vivamente reclamadas no Rio de Janeiro e a França recusava-se, no entanto, a receber o assucar e o café que o Brasil lhe offerecia. Só havia alli elementos para a metade de um commercio regular entre os dois paizes. Sem duvida, os negociantes se arranjavam, e do melhor modo, para attenuar taes inconvenientes.

E os pagamentos acabavam voltando á França; mas, constantemente, por vias mais longas e muito mais complicadas do

que os proprios commerciantes nellas interessados jámais haviam imaginado.

Assim, por exemplo, um vendedor de productos manufacturados francezes, não podendo carregar nem assucar nem café para a França, tomava no Rio de Janeiro, como retorno, uma letra de cambio, pagavel em Londres. Era esta enviada por correspondencia a Paris, onde a negociava, a saber: vendia-a na praça.

Esta letra de cambio podia sér, então, comprada por um negociante de metaes, parisiense, que devia fazer a entrega a um banqueiro de Londres para cobrir um credito aberto a um negociante de São Petsburgo, encarregado, por sua vez, de expedir barras de cobre.

E, neste caso, o cobre, chégando da Russia, fechava, para a França, a volta verdadeira de sua pacotilha, levada, dezoito mezes antes, para o Brasil.

Os processos do commercio, o uso precioso das letras de cambio, permittiam vencer, assim, muitos obstaculos, mas isto no fundo não impedia que os transtornos de uma má administração commercial se fizessem sentir, detendo o surto notavel que o intercambio poderia ter.

Um dos principaes effeitos de regime colonial restrictivo sobre o commercio com o Brasil fôra encarecer os transportes e elevar a taxa dos fretes.

"Os gastos da expedição de um navio devem ser pagos pelas mercadorias que elle transporta; a operação só acaba para o armador depois da volta ao porto de partida. Então, o commercio forneceu um carregamento para a viagem de ida, e fica impossibilitado de obter o carregamento de volta, e o navio é obrigado a regressar vasio, torna-se evidente que a carga de ida deve reembolsar todos os gastos do armamento, e os preços de transporte das mercadorias são naturalmente dobrados."

Fôra o que acontecera até certo ponto com o commercio do Rio de Janeiro. Para lá se expediam mercadorias francezas, não se podendo trazer de volta, para o consumo da França, os artigos que as tarifas, proteccionistas das colonias francezas, repelliam.

Era devido á difficuldade dos navios acharem carga de volta para a França que se viam os productos nacionaes francezes transportados pelas marinhas estrangeiras. Muitas mercadorias francezas se encaminhavam, annualmente, para Londres e Liverpool, afim de serem carregadas, por navios inglezes para o Brasil, o Chile, o Perú ou a India.

Producto francez muito adequado para lastro principal dos carregamentos era o vinho dos departamentos meridionaes. Estava sendo transportado para o Brasil por navios estrangeiros, vindo ao porto de Cette para trazerem, na volta á Italia, ou alhures, o assucar e o café do Rio de Janeiro.

O commercio da França com a America Meridional fornecia dois exemplos notaveis de influencia dos meios de carga e volta sobre os preços dos transportes de ida. As taxas de frete das mercadorias manufacturadas do Havre para o Rio de Janeiro mantiveram-se muito tempo entre 80 a 100 fr. por tonelada marítima. Afinal, os armadores procuraram aproveitar a volta dos navios para embarcar algumas toras de jacarandá.

Fôra o ensaio feliz, empregando-se a essencia brasileira na mercenaria. A moda pegara para os mobiliarios.

Assim, fôra possivel despachar numerosos carregamentos desta madeira ao mesmo tempo pesada e atravancante, conseguindo-se um meio de tirar mais vantajoso partido das voltas dos navios enviados ao Rio de Janeiro.

Dahi proviera uma baixa de mais ou menos quarenta por cento sobre o frete de partida. E não se pagara finais de 50 a 60 francos por tonelada para o transporte das mercadorias do Havre ao Brasil.

Referindo-se ás fluctuações cambiaes do Brasil, annunciára Horacio Say, a verberar a má politica financeira do paiz:

“A depreclação da moeda de um paiz reconhece-se pelo encarecimento nominal de cada artigo, e tambem pelas variações do cambio com as outras nações; o cambio só é com effeito a constatação do valor relativo das differentes moedas correntes nas diversas praças.

Quando, num paiz qualquer o salario encarece, e ao mesmo tempo o trabalhador é obrigado, por outro lado, a pagar mais caro em proporção igual, tudo quanto precisa, se no fim de contas, com o mesmo gasto de forças e intelligencia no trabalho, não se acha nem melhor nem peor, torna-se evidente que nada encareceu realmente, apesar do augmento dos preços nominaes.

[Sómente a moeda, neste caso, perdeu o valor. Como vale menos, é-se obrigado a dar maior quantidade de dinheiro, do que antes ao operário para pagar as cousas necessarias á vida”.

Apontava Say aos seus leitores a predominancia enorme da finança ingleza sobre as transacções brasileiras.

A grande maioria das operações de cambio entre o Brasil e a França passava por Londres.

Causava especie não haver letras de cambio sacadas de Paris e Londres, sobre o Brasil, quando ellas abundavam neste paiz sobre aquellas praças.

A' primeira vista, parecia que no encontro de contas as operações se saldariam pelas sommas de que a Europa ficaria devendo ao Brasil. Mas, na realidade, não havia absolutamente transporte de numerario para compensar a chamada balança do commercio”.

Assim, por exemplo, frizava o economista:

“Um fabricante de Manchester manda mercadorias para o Rio de Janeiro. A unica operação que tinha em vista era obter o melhor preço para a sua mercadoria e reembolsar-se sem precisar especular sobre o assucar ao café, produzidos pelo Brasil.

Por outro lado, o commerciante de Londres, que tinha necessidade de receber café para alimentar o seu commercio com a Belgica ou Allemanha, não poderia conhecer ao mesmo tempo os artigos de Birmingham ou de Manchester que conviriam aos Brasileiros”.

Preferia então dirigir-se a um correitor do Rio de Janeiro, pedindo-lhe direito de tomar, como reembolso da despesa, uma letra de cambio sobre elle sacada e pagavel em Londres.

Assim, o consignatario que vendera ao Rio de Janeiro as mercadorias enviadas pelo fabricante de Manchester, empregava o producto de 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 cambio ao fabricante.

O café tornava-se, portanto, o recibo fornecido pelo Brasil para a mercadoria fabricada e recebida da Europa.

Não havia, nesta operação, nenhuma troca de dinheiro de um paiz para o outro; a letra de cambio apenas servira, primeiro no Rio de Janeiro, para fazer passar o valor produzido pelos artigos manufacturados ás mãos do comprador de café e depois, na Europa, a fazer passar o valor do café ás mãos do fabricante que fôra o primeiro a applicar capitaes, fôra.

Ahi estava ao mesmo tempo um exemplo da divisão do trabalho felizmente applicado ao commercio internacional.

Explica Horacio Say aos seus leitores: “Durante os primeiros annos do commercio entre a Inglaterra e o Brasil, as

oscillações de cambio foram devidas á mobilidade do valor da libra esterlina; mais tarde ellas se deveram ás mudanças do valor da mesma moeda, brasileira.

Em 1808, por 1.000 réis do Brasil, obtinha-se uma letra de Londres de 70 dinheiros, fosse qual fosse a somma, era esta a base do calculo: em 1814, os mesmos 1.000 réis valiam 96 dinheiros, no anno seguinte o cambio voltou á base de 70; mais tarde, em 1826, só alcançava 46 e, afinal, em 1829, apenas vinte pence.

Durante o primeiro periodo destas variações, a alta do cambio fora devida á depreciação da libra. As finanças da Inglaterra andavam exaustas pelas guerras continentaes, forçado fôra o governo inglez á suspensão dos pagamentos em ouro; tinha o papel curso forçado e o ouro alcançava grande agio.

Prova evidente de quanto a oscillação do cambio, no Rio de Janeiro, não procedia da variação do valor da moeda brasileira, é que nessa época o preço das mercadorias no Brasil não soffrera alta.

O assucar, o café, o peso hespanhol, a barra de ouro, tudo mantinha os antigos preços, emquanto na mesma época o preço de todos os artigos haviam subido, pelo menos nominalmente, na Inglaterra. Nas operações de cambio entre Paris e Londres, a libra esterlina só valia 17 francos.

O curso dos cambios, no emtanto, só se põe ao par dos valores das moedas depreciadas após bastante tempo, e quando o commercio já soffreu perdas avultadas.

A libra esterlina attingira a maxima depreciação na Europa, em 1811 e o effeito desta não repercutira integral no Brasil antes de maio de 1814, época em que a taxa cambial subira a 96 dinheiros por 1.000 réis.

A paz não tardara a chegar, as finanças inglezas se restabeleceram, a libra esterlina retomara o antigo valor e o cambio com o estrangeiro o antigo nivel. A baixa que tivera o do Rio de Janeiro em 1815, nada mais fora do que o symptoma da volta da moeda ingleza ao estado normal.

Depois desta época, todas as variações de cambio entre o Brasil e a Europa se deveram a instabilidade da moeda brasileira.

A principio, pouso sensível, o abuso das emissões de papel moeda, os empréstimos do governo, a suspensão do pagamento em ouro, provocaram a depreciação gradual do valor da moeda do Brasil, crescente até 1829".

Em 1815, por 1.000 réis, obtinham-se 72 dinheiros. Por um franco bastava dar, então no Rio de Janeiro 150 ou 160 réis; mas em 1829, por 1.000 réis só se obtinham 20 pence; para um franco tornara-se preciso pagar 475 réis. A moeda do Brasil decahira assim do primitivo valor de mais de dois terços.

Era preciso dar muito mais dinheiro do que antes para comprar as mesmas cousas. Tudo encarecera ao mesmo tempo.

Assim, o peso da prata valia 830 réis em 1815 e 2.600 réis em 1829.

A arroba de assucar passára de 3.200 a 4.400 réis e a de café de 2.500 a 4.800.

Isto acontecia com todas as outras mercadorias. Assim é evidente que a depreciação attingira fortemente a moeda brasileira.

Infelizmente, as variações cambiaes impedem de se ter idéa exacta da dos preços particulares de qualquer coisa. Os commerciantes, os consumidores ficam constantemente preoccupados com o preço nominal das mercadorias.

Tudo então se mede por escala, que varia constantemente e a ruina é muitas vezes a consequencia de erros assim accumulados. A arroba de assucar, que caira a 3.200 em 1815, subira, em 1829 a 4.400 réis; e no emtanto passára de 20 francos, em 1815, a 9 francos em 1829.

Houvera enorme baixa no preço dessa mercadoria, de uma época para a outra; e, ao mesmo tempo, baixa ainda mais consideravel na moeda corrente no paiz.

Dahi a alta apparente do preço.

Que maleficio causavam taes oscillações ao commercio!

Commentava o illustre economista severa e justamente:

"Sejam quaes forem as luzes e a experiencia de um commerciante, é impossivel que consiga por-se a coberto de todas as eventualidades desfavoraveis, a que pôde estar exposto, pelas crises financeiras como as que houve no Brasil.

Muito mais tarde, olhando-se para o passado, percebe-se a causa das crises atravessadas. Ha sempre por parte dos governos dissimulação nas medidas que tomam, sobretudo quando não existe fiscalização da imprensa livre. Esta faltava ao Brasil sob o governo de D. João VI.

Além disto, os que dirigem os negocios publicos são quasi sempre incapazes de prever o effeito de seus actos impostos pela simples necessidade do momento.

Os governos dos fracos e ignorantantes vivem na precariedade do dia a dia, com-promettendo constantemente o futuro.

CAPITULO XXVII

A acuidade de vistas de Horacio Say. As estatísticas preciosas de Balbi. Commentarios brilhantes de Victor Viana

Com exacto descortino, percebeu Horacio Say quanto a prosperidade do Brasil não se processava homogeneamente, nas diversas zonas do paiz. Na Amazônia, immensa e deserta, mal havia a raça européa tomado posse do territorio.

Do Maranhão até a Bahia, depois do surto da industria assucareira na Europa, o unico producto exportavel, valioso, era, então, o algodão de bella e boa qualidade, produzido caramente, o que lhe entravava o commercio para maior gaudio dos productores norte americanos.

Tomára o Rio de Janeiro enorme desenvolvimento e este era devido ao café. A tal proposito publica o economista interessante e valioso quadro.

“Emquanto a Bahia e Pernambuco penosamente mantinham o seu nivel commercial, o Rio, de anno para anno, crescia em importancia e actividade. Aumentava a sua população rapidamente e o seu porto era cada vez mais procurado pelos navios de todos os pavilhões”.

Na renda da alfandega fluminense encontrou o governo do paiz os principaes recursos. O assucar viu as suas cotações declinar gradualmente; o algodão de Pernambuco, outrora tão procurado na Europa, perdeu a antiga reputação, graças aos maus processos de sua produção e preparo.

O assucar mascavo valia, em 1816, réis 1.700 por arroba e 1.900, em 1826; mas a alta apparente correspondia a um poder acquisitivo menor; estes preços equivaliam a 79 fr. 10 por 100 kgs., em 1816, e a 66 fr. 40, em 1826, devido ao estado precario das finanças brasileiras.

A café, cotado a 2.400 réis, em 1816, attingia 6.800 em 1826, o que correspondia, em moeda franceza, a uma alta de 112 a 254 francos por cem kilos. Verdade é que baixára o preço a 2.800 em 1826, mas houvera um lapso favorabilissimo a um verdadeiro rush de plantação da rubiaceia a que se seguira uma depressão methodica.

Em 1821, cahira a cotação de 6.800 a 5.800.

Haviam sido os preços maximos por arroba:

Em 1822 — 5.700.

Em 1823 — 5.400.

Este anno fôra todo de baixa continua.

Em 1824, estava a arroba a 3\$800 e, no fim do anno, a 3\$100! Em 1825, regia o mercado, subindo os preços a 3\$500. Mas já no fim do anno, cahiam a 3\$000, chegando a 2\$800, em principios de 1826.

A tal proposito, commentava Horacio Say, em 1837:

“Em 1820, era geral a alta do preço do café no mundo commercial. Proviera do facto de que a produção não poderia acompanhar as exigencias do consumo.

Com a paz geral de 1815, augmentára o consumo do café no continente europeu, em rapidas proporções.

Pedidos de supprimento provinham de todos os lados. E, ao mesmo tempo, a produção não conseguira, com identica velocidade, avantajar-se. O café não dá, como a canna, colheita no mesmo anno. Ao cabo de tres annos, a sua produção, mesmo nas terras mais fertéis do Brasil, é assás fraca.

A alta de 1820 foi poderoso incitamento á cultura. Nesta época, numerosas lavouras se abriram nos arredores do Rio de Janeiro.

O solo das montanhas que circundam a cidade é muito favoravel á cultura. O assucar é plantado nas varzeas, ao passo que o cafeeiro, assim como a vide, dá-se muito bem nas collinas.

Todo o trabalho consiste em conservar limpo o terreno do cafesal e fazer a colheita em época opportuna.

A totalidade das empresas de plantações deste genero deram bons resultados.

Exprobravam ao café fluminense ligeiro sabor terroso, adquirido pelo facto de o seccarem em terreiros de chão argilloso. Com um pouco de cuidado, seria fácil remediar este inconveniente ligeiro.

Sobre cerca de 60 milhões de kilogrammos de café, annualmente exportados do

Brasil, 55 provinham da provincia do Rio de Janeiro.

Em vinte annos, esta producção decuplicára, tendo contribuido muito para a prosperidade desta parte do Imperio”.

De Adriano Balbi, veneziano, fidalgo da Republica Serenissima e sabio geographo (1782-1848) fazem os biographos elevado conceito.

Distinguiu-se pela originalidade das idéas já ao publicar, em 1805, o seu primeiro trabalho geographico, descrevendo as terras segundo as bacias hydrographicas.

Muito considerado por um dos principaes pontifices da geographia de seu tempo, Malte Brun, delle se tornara grande amigo. Terminou a vida coberto de justo prestigio, graças á intelligencia e á probidade dos seus trabalhos.

Negocios de familia o levaram a Portugal, onde se demorou bastante tempo collectando volumozos e valiosos elementos com os quaes redigiu o seu *Essai statistique sur le royaume de Portugal et d'Algarve comparé aux autres états d'Europe*, a que se seguia o *Coup d'oeil sur l'état actuel des sciences, des lettres et des beaux arts parmi les portugais des deux hémisphères* (1882).

Nada até então se vira tão completo e tão exacto, sobre a monarchia lusa. Vejamos o que neste tratado se contem que interesse o nosso escopo. Entende o geographo que o intercambio commercial luso-brasileiro summamente vantajoso ao Reino, melhorara sempre com as sabias medidas do reinado de D. Maria. I.

Os productos principaes do Brasil, importados por Lisboa, Porto, Figueira da Foz, Vianna, Setubal e Villa do Conde eram sobretudo assucar (a grande distancia do resto): algodão, pelles e couros; cacau, ouro, fumo, café, arroz e anil.

Vinham depois, distanciadados, a quina, a salsaparrilha, a poaya, as madeiras tinturiaeas e de construcção, diamantes e pedras, agardente, canella, côcos, oleos, gengibre, copahyba. O pau brasil, os diamantes e o ouro, o fumo, sal, oleo de baleia e barbatanas eram monopolios reaes.

As exportações portuguezas consistiam em vinhos, azeite, drogas, productos chimicos, metaes, papel, livros, vidraria.

Os principaes portos brasileiros vinham a ser Rio, Bahia, Pernambuco, Maranhão e Pará.

Um quadro do commercio luso-brasileiro, de 1796 a 1819, mostra o que, apesar

de tudo, pouco variou o intercambio luso-brasileiro neste periodo assaz longo de vinte e cinco exercicios financeiros.

No periodo de 1796 a 1800 foram as importações do Brasil equivalentes a 131.560.000 cruzados e as exportações 128.521.000, donde um saldo a favor do Brasil de 3.039.000 cruzados, ou sejam rs. 1.215:600\$000. No heptennio de 1801 a 1807 subiram as importações a 224.217.000 cruzados e as exportações para o Brasil a 167.260.000 cruzados, ou sejam a favor da balança brasileira . . . 56.949.000 cruzados equivalentes a réis 27.079:600\$000.

Impressante o quadro do periodo da fuga de D. João VI e da invasão de Portugal pelos exercitos napoleonicos.

Annos	Exportação brasileira
1808	1.367.000
1809	12.048.000
1810	9.208.000
1811	9.083.000
1812	9.969.000
1813	11.991.000
Totales	53.666.000

	Importação brasileira	
1808	3.777.000	Cruzados
1809	3.594.000	”
1810	7.331.000	”
1811	6.981.000	”
1812	6.159.000	”
1813	8.968.000	”
	41.810.000	”

Assim ainda houvera um saldo credor do Brasil no valor de 11.756.000 cruzados, ou sejam 14.702:400\$000.

São eloquentissimas estas cifras, mostrando quanto se arruinara o commercio do Brasil em 1808, reduzidas as exportações de 34.819.000 cruzados em 1807 a 1.367.000 no anno seguinte, diminuidas as importações da Europa de 17.038.200 cruzados a 3.777.000!

Impuzera-se a abertura de portos ao commercio universal e a prova de tal é que de 1808 a 1809 as exportações e importações brasileiras passavam respectivamente a 12.048.000 e a 8.594.000.

Voltando a paz, verificara-se a subida gradativa das cifras. Se o assucar baqueara com a introdução da beterraba o café era a nova escora do commer-

cio brasileiro como se vê do seguinte quadro:

Annos	Exportação brasileira
1814	17.514.000
1815	22.648.000
1816	24.159.000
1817	20.772.000
1818	24.115.000
1819	18.792.000
Totaes	128.000.000

Annos	Importação brasileira	Cruzados
1814	14.228.000	"
1815	20.584.000	"
1816	25.760.000	"
1817	21.419.000	"
1818	19.849.000	"
1819	16.336.000	"
	118.176.000	"

ou seja um saldo em nosso favor de 9.824.000 cruzados equivalentes a réis 3.929:600\$000. Longe estavam os dias prosperos de fins do seculo XVIII até 1808, mas é que agora o Brasil commerciava com todos os portos do Universo. Inseire Balbi uns quadros geraes do commercio luso-brasileiro em 1796, 1806 e 1819. Mas infelizmente pouco pormenorizados; assim, sob a rubrica viveres, resume: assucar, ceraes, café, cacau, etc.

Para o Brasil os principaes portos deram para as importações portuguezas:

	1796
Rio de Janeiro.	3.702.181\$721
Bahia	3.960:500\$062
Pernambuco.	2.250:368\$335
Maranhão	1.055:355\$510
Pará	297:429\$127
Parahyba	153:387\$722
Santos..	55:641\$458
Ceará..	—

	1806	1819
4.670:310\$810		1.356:815\$956
3.284:648\$868		2.010:594\$280
3.817:755\$682		2.230:694\$190
1.527:719\$040		1.245:810\$650
785:928\$941		452:715\$633
—		—
67:362\$650		220:453\$360

O quadro das exportações portuguezas para os mesmos portos foi sempre, segundo Balbi:

	1796
Rio de Janeiro.	2.474:170\$036
Bahia	2.069:637\$404
Pernambuco	1.383:924\$447
Maranhão	634:599\$945
Pará.	320:464\$055
Parahyba	42:279:822
Santos	47:280\$536
Ceará	—

	1806	1819
3.015:506\$966		2.533:962\$566
2.110:468\$965		1.520:543\$485
1.788:795\$289		1.486:830\$800
851:600\$767		602:745\$730
652:559\$302		299:103\$013
—		—
27:166\$610		103:553\$560

Adverte o geographo que nos quadros de 1806 a 1819 incluire nas cifras do commercio fluminense as de S. Paulo, Santa Catharina e Rio Grande do Sul.

Tambem, no quadro de 1796, engloba o commercio do Ceará no de Pernambuco.

Assim, para os principaes portos do Brasil havia o commercio total sido o seguinte em numeros redondos:

	1796
Rio de Janeiro.. . . .	6.177 contos
Bahia..	6.030 "
Pernambuco	3.634 "
Maranhão..	1.690 "
Pará	628 "

	1806	1819
7.686 contos		3.890 contos
5.395 "		3.531 "
5.606 "		3.711 "
2.379 "		1.848 "
1.438 "		752 "

Mostra este quadro quanto perdera o commercio portuguez com a abertura dos portos a todos os pavilhões.

Fôra o valor das transacções com os cinco principaes portos brasileiros de

Em 1796	18.159:000\$000
" 1806	22.504:000\$000
" 1819	13.732:000\$000

O café que, cada vez, avultava mais, ia directamente para os portos do norte da Europa e para os Estados Unidos.

As nações haviam adquirido mercadorias brasileiras nas praças portuguezas.

	No valor de
Em 1796	9.883:946\$717
" 1806	14.506:024\$046
" 1819	4.469:111\$971

Mas não eram só as invasões francezas no Reino, dizia Balbi, e sim sobretudo o funestissimo tratado commercial luso-britannico de 1810 a causa da ruina não apenas do commercio como da pequena industria portugueza, como indicava o quadro dos productos manufacturados recebidos no Brasil e de procedencia reinol:

Em 1796	1.753:670\$407
" 1806	1.919:765\$767
" 1819	1.242:762\$416

Ao Sr. de Freycinet, communicou Balbi numerosos dados de que o navegador se utilizou no relato de sua viagem circum-navegatoria como por exemplo o seguinte:

Quadro do assucar e do café exportados do Rio de Janeiro em 1775, 1796 e 1806

Annos	Portos	Generos
1775	Lisboa —	Assucar
	Porto —	Id.
1796	Lisboa —	Id.
	Porto —	Id.
	Lisboa —	Café
	Porto —	Id.
1806	Lisboa —	Assucar.
	Porto —	Id.
	Lisboa —	Café
	Porto —	Id.

Arrobas	Valor
125.000 (assucar)	125:000\$000
13.000 (assucar)	13:000\$000
285.000 (assucar)	527:250\$000
305.000 (assucar)	564:250\$000
5.998 1/2 (café) ...	19:795\$050
2.496 1/2 (café) ...	8:106\$450
382.000 (assucar)	725:800\$000
382.000 (assucar)	725:800\$000
62.245 1/2 (café) ...	248:990\$000
20.000 (café)	80:000\$000

Os preços médios haviam sido por arroba:

Em 1775	assucar branco	1.200
" "	Id. mascavo	800
" 1796	assucar branco	2.450
" "	Id. mascavo	1.250
" 1806	assucar branco	2.200
" "	Id. mascavo	1.600

E para o café:

Em 1796	3.300
" 1806	4.000

De 1818 em diante avultara a exportação cafeeira para Lisboa. Cifrava-se pelos seguintes dados:

Em 1818:

5.643 saccas ou 22.572 arrobas

Em 1819:

9.432 saccas ou 37.728 arrobas

Em 1820:

22.435 saccas ou 89.740 arrobas

Quadruplicara, pois, quasi, em dous annos.

O commercio crescia immenso no Rio de Janeiro, de accordo com o quadro:

Annos	Navios portuguezes	Estrangeiros
1805	810	—
1806	642	—
1807	777	1
1808	765	90
1809	822	83
1810	1.214	422

Faltavam os dados positivos de 1811 a 1818, mas a média do quinquenniõ de 1810 a 1815 fôra tanto para os barcos navegando sob a bandeira portugueza como sob os pavilhões estrangeiros.

Em 1819 e 1820 estes numeros haviam sido:

Em 1819	1.313	340
" 1820	1.311	354

Enorme a predominancia dos navios inglezes: 188 em 1819 e 180 em 1820, dos quaes já a vapor 13 e 11 respectivamente. Vinham depois os americanos, quasi que só occupados com o transporte do café: 80 em 1819 e 63 em 1820. Seguiu-se os francezes: 35 e 46, tambem grandes transportadores de café para o Havre.

Dos navios brasileiros 1.043 eram de cabotagem num total de 1.250 em 1819, e 1.092 sobre 1287 em 1820. A navegação mais activa demandava Campos, Rio Grande, Santos. Mais de metade desses navios provinham de portos fluminenses Campos, Paraty, Angra, Cabo Frio, Macahé, Barra de S. João.

Não havia um só barco a vapor na frota mercante brasileira.

Com todo o acerto escreve Victor Viana em sua Historia do Banco do Brasil.

“Os grandes portos do Brasil soffrem durante o periodo colonial as restricções impostas pelo regimen de monopolio, mas, por outro lado, muito ganharam com as condições da navegação do tempo”.

E realmente as naus da carreira das Indias fazendo escalas sobretudo na Bahia e em Pernambuco determinavam movimento intenso de commercio, e a introdução de productos orientaes como tecidos e louças principalmente. Dahi a abundancia de riquissima porcellana de procedencia chinesa outróra existente sobretudo na Bahia, de onde em época contemporanea os judeus antiquarios transportaram para a Europa e geralmente por infimo preço valiosissimos especimens numerosos de arte do Extremo Oriente.

Nada mais real do que estes conceitos do nosso distinctissimo sociologo.

“Em dois seculos e meio de colonização o Brasil já exercia uma influencia economica no mundo: — Exportador de madeiras e de ouro; primeiro produtor de assucar que tinha sido no seculo XVII, já começando outras culturas tropicaes como o café e o algodão, elle, no principio do seculo XIX possuia commercio relativamente importante e que só era estorvado pelo regimen de monopolio que se tornara nos fins do seculo XVIII mais rigoroso do que nos primeiros tempos da colonização.

A exportação de 1796 até 1806, no periodo colonial, foi mais ou menos a seguinte: 1796, 11.475 contos; 1797, ... 4.258; 1798, 10.816; 1799, 12.584; 1800, 12.528; 1801, 14.776; 1802, ... 10.353; 1805, 13.948; 1806, 14.157.

A importação do mesmo periodo foi assim calculada: 1796, 6.982; 1797, 8.525; 1798, 10.668; 1799, 15.800; 1800, ... 9.432; 1801, 10.808; 1805, 8.505; 1806, 8.415.

Exportavamos na media de 23.100 toneladas de assucar; 5.600 de algodão; 3.600 de couros; 1.500 de café, 1.500 de arroz e 1.200 de cacáu”.

Depois de se referir ao nosso meio circulante colonial commenta Victor Viana tratando dos primeros annos oitocentistas:

“A prosperidade economica acentuava-se apesar do regimen colonial e a mentalidade do povo reagia, protestando contra o systema de oppressão, reinante no paiz quando os economistas na Europa pregavam a liberdade commercial que os governos iam mais ou menos applicando.

A trasladação da Côrte de D. João VI, para o Rio de Janeiro, modificou e precipitou a situação.

No fim do regimen colonial havia terrivel despotismo economico.

O governo metropolitano monopolizava as vendas de uma porção de productos, de quasi tudo que o Brasil importava em grande quantidade, monopolizava a navegação, centralizava quasi tudo em Lisboa, regularizava a exportação, cujas remessas dependiam de fiscos draconianos.

Aos demais, concessões absurdas davam direito de passagem a uma porção de particulares. Para caracterizar a situação, basta dizer que, nas proximidades da capital da Bahia, ainda no principio do seculo XIX, havia vias para cuja passagem era preciso pagar uma taxa a concessionarios da corôa...

Havia relativa facilidade de exportação, e o Rio era o entreposto para o Oriente e para os contrabandos e, depois, para o commercio livre do Prata, mas varios monopolios como o do Páo Brasil, varias restricções como as de algodão, prejudicavam e, ás vezes, arruinavam os exportadores.

Para obter varias licenças precisavam os colonos de ir a Portugal ou a outra colonia africana que por ostentação de força a metropole estabelecia como séde de jurisdicções.

Tudo isto encarecia a vida, impedia a installação de fabricas, difficultava o commercio.

Varias culturas e todas as manufacturas, a não ser a de tecidos de algodão, para escravos, eram extremamente prohibidas.

O regimen era oppressor, lesivo, e aberrava de todas as idéas que iam dominando na Europa e iam sendo applicadas nos Estados Unidos.

Emquanto se extinguíam barreiras, nas grandes nações, da Europa, aqui, de capitania a capitania, havia uma porção de impostos vexantes, taxa de passagem, que impossibilitavam em muitos casos a livre circulação de mercadorias.

Não podiam os brasileiros plantar oliveira, cultivar o trigo, fazer vinha, fiar e tecer o seu proprio algodão, para que se enriquecessem com as peças de monopolio os productores portuguezes e os intermediarios de Lisboa, que iam comprar em Londres, por um, para os vender por mil.

E' facil imaginar que impressão causaríam, em brasileiros cultos, vivendo num paiz sujeito a tão violento regimen

de prohibição e monopólio, as idéas libertadoras de Adam Smith e Jean Baptiste Say.

De facto, todos os documentos que ha sobre o Brasil, no começo do seculo XIX, demonstram a acção benéfica do liberalismo. O parlamentarismo inglez, a independência norte-americana, a revolução franceza, mostravam então como se devia fazer para applicar as idéas liberaes.

José da Silva Lisboa, visconde de Cayrú, antes da vinda de D. João, paraphraseando Gournay, formulou no seu tratado de economia politica, o novo ideal: — Deixae fazer, deixae passar, deixae vender”.

Era um grito revolucionario.

Em 1807, o Conde da Ponte, o mesmo que recebeu e promoveu tambem a carta régia, abrindo as portas do Brasil ás nações amigas, apresentou a diversas notabilidades da Bahia quesitos sobre a situação economica e financeira.

Todas as respostas, depois impressas em Lisboa, em 1821, clamam pela liberdade commercial, incompativel, no tempo, com a sujeição colonial.

Todos os documentos da época revelam a mesma mentalidade.

A abertura dos portos em 1808 foi a consequencia do desaparecimento momentaneo da vida economica de Portugal e da exigencia formal da Inglaterra, no tratado secreto de Londres, sobre a trasladação da Côrte de Lisboa para o Rio de Janeiro; mas, se era impossivel conservar em Lisboa o entreposto forçado da importação do Brasil, quando Portugal estava em poder dos inimigos do regente; se era impossivel fugir aos compromissos com a Inglaterra, não era possivel tambem olvidar a nova mentalidade brasileira, da qual José da Silva Lisboa era a maior expressão.

O Conde da Ponte e o Conde de Linhares, eram entusiastas de Adam Smith, e dahi a ligação official de José da Silva Lisboa á carta régia da abertura dos portos”.

Um tanto forçadas, parecem-nos as conclusões do douto economista.

“O que não resta duvida é que, se a vinda de D. João para o Brasil não apressasse a abolição do regimen colonial, se não extinguisse monopólios e as prohibições e restricções, se não estabelecesse a liberdade commercial e industrial, os brasileiros, ávidos de maior progresso, influenciados pelas novas idéas, sob o impulso de um economista do valor do Visconde de Cayrú, teria feito a revolução da independência em 1808 a

1809, antes da separação das colonias hespanholas.”

Mais exactos se nos apresentam estes conceitos.

“A vinda da Côrte aboliu o regimen colonial; deixámos de ser colonia e esta situação retardou de facto a independência, porque independência já tinhamos e o que era preciso, para livre expansão do paiz, era a separação.”

Expondo os seus modos de ver acerca da influencia dos economistas sobre os acontecimentos que determinaram o nascimento do Brasil nação, affirma Victor Vianna:

“O Conde de Linhares, entusiasta dos novos principios economicos, cobriu de honra a José da Silva Lisboa, a quem deu uma cadeira de economia politica no Rio de Janeiro.

Depois os economistas continuaram a dirigir o movimento da independência.

No jornal de Silva Lisboa, no Correio Brasiliense, que Hyppolito tinha em Londres, no Reverberó, de Joaquim Gonçalves Ledo e Januario da Cunha Barbosa, e as idéas dos novos mestres da economia politica refulgiam e as revisões dos impostos, os protestos contra as tentativas portuguezas de recolonisação, as indicações para os emprestimos da independência, para as proprias reformas politicas, estão impregnados dos então novos principios economicos, e em todas as exposições e demonstrações apparecem citações dos economistas, principalmente de Adam Smith e João Baptista Say.

José Bonifacio, Martim Francisco eram tambem discipulos dos grandes economistas que reformavam as idéas na Europa, e o ultimo foi, de facto, como Cayrú, um tecnico de alta cultura.

Assim, o preparo da mentalidade liberal que exigiu a independência e separação de Portugal foi, em grande parte, principalmente obra de economistas. Foram os economistas os verdadeiros leaders da independência nacional.”

Ha talvez ahi alguma generalisação excessiva, mas, incontestavelmente, grande dóse de verdade existe nesta affirmacão categorica. Parece-nos, contudo, que tambem se deve attribuir parte precipua e tão notavel quanto á outra, no complexo dos determinantes da Independência, á intensidade dos sentimentos americanistas, reflectidos numa consciencia brasileira separatista, que Lord Macartney já em 1792 tão vehemente surprehendera no Rio de Janeiro.

CAPITULO XXVIII

O primeiro lavrador illustre de café no Brasil

O conde Theodoro van Hogendorp, o "Carvoeiro Solitario" do Corcovado

Entre os estrangeiros notaveis que viveram em nosso paiz, figura, na primeira plana, o neerlandez Conde Theodoro van Hogendorp, sobre quem já muito se tem escripto.

Ainda recentemente, empenhou-se, e com o maior afinco, o ministro plenipotenciario da Hollanda, dr. Pleytte, em identificar a casa onde o illustre exilado voluntario, seu compatriota, passou os annos melancolicos e derradeiros de sua existencia.

Final, após arduas pesquisas e poderosamente auxiliado por Baptista Pereira, pôde vêr a moradia do primeiro alienigena de renome que, em nosso paiz, se occupou do plantio da rubiacea, obtendo uma lavoura que, em seu tempo, teve o maior renome.

Notavel trabalho coube então a Goulart de Andrade, para descobrir os restos da casa de Hogendorp, e conseguir sua identificação. Incumbido de tal pesquisa por parte da Prefeitura Municipal do Rio de Janeiro, desempenhou-se de tal commissão com superior agucia e extraordinaria consciencia, de tudo fazendo minucioso e longo relatorio, estampado na imprensa carioca. Depoimento este que causou a mais viva curiosidade, vendo-se frequentemente citado.

Oriundo de familia patricia da Hollanda, nasceu Theodoro van Hogendorp em Rotterdam, a 13 de outubro de 1761. Muito jovem, ainda, entrou para o exercito prussiano, tendo sido brilhante alumno da famosa Escola de Cadetes de Berlim, criada por Frederico o Grande.

Capitão de granadeiros, aos vinte e um annos de idade, voltou para a Hollanda. Mandaram-no para Java, onde, durante assaz largo prazo, exerceu importantes cargos, civis e militares. De regresso á Europa, serviu com distincção em diversas missões diplomaticas.

Ministro da Guerra de Luiz Bonaparte, passou após a abdicação do ephemero rei, mais amigo dos subditos eventuaes do que do irmão e protector ao serviço da França, como ajudante de campo de Na-

poleão I, a quem prestou relevantes servicos na organização de tropas.

Promovido a general e feito conde, distinguuiu-se como governador da Lithuania, no decurso da terrivel campanha na Russia, pelas providencias com que procurou proteger a retirada dos destroços do Grande Exercito.

Em 1813, nomeou-o Napoleão para o commando da praça forte de Hamburgo, como lugar tenente de Davoust, na defesa daquelle importante cidadella, onde serviu até á capitulação final.

Durante os Cem Dias, conservou-se sempre ao lado do Côrso. Bateu-se com bravura em Ligny e Waterloo, e, após a queda do imperial e admiradissimo amo, quiz acompanhar-lo a Santa Helena. Como não o conseguisse, exilou-se voluntariamente, vindo terminar no Brasil a agitada existencia.

Chegando ao Rio de Janeiro, em Fevereiro de 1817, recusou alto posto militar que lhe offereceu D. João VI, recolhendo-se á solidão pittoresca da Tijuca, — "longe dos homens, dos acontecimentos e das vicissitudes deste miseravel mundo, para só se occupar do cultivo da terra e do estudo da natureza, que era ali mais bella do que em qualquer outra parte do mundo, onde tinha estado" — escrovia, pouco depois, ao irmão, Guilherme.

"Tenho horror aos homens e não posso mais viver senão com os macacos e papagaios que abundam nas mattas deste paiz e são geralmente muito gentis e bonitos" — explicava, no dizer de seu biographo J. A. Silem, de quem Alfredo de Carvalho se valeu para o seu estudo biographico sobre o nosso exilado.

Tendo adquirido a chicara Nova Sião, á sombra majestosa do Corcovado, dedicou-se inteiramente á vida agricola.

Em companhia dum veterano prussiano, seu ordenança em varias campanhas, e de alguns pretos, a quem déra a liberdade, logo que os comprára, cultivava a sua propriedade com esta paixão pela

agricultura tão característica dos hollandezes", informa o eminente pernambucano

"Se bem que a existencia dos habitantes de Nova Sião fosse bastante solitaria, diz seu biographo — "é falsa a supposição de que Hogendorp vivesse como misanthropo. Na realidade, encontrára ali o que tantas vezes procurára durante os ultimos mezes da angustiada permanencia em França; um retiro num bello clima, onde, com moderada actividade, sem tédio e sem cuidados cruciantes, poudesse aguardar a hora extrema da vida accidentada".

Esta é a impressão que deriva da leitura de todas as cartas escriptas por elle nos seus cinco derradeiros annos".

Construindo singela habitação puzera-se a derrubar largo trecho da matta, afim de fabricar carvão, que mandava vender no Rio de Janeiro.

Elle proprio apreciava muito intitular-se o Carvoeiro do Corcovado.

Aos poucos foi substituindo a floresta por uma lavoura de café, consideravel para a época, pois chegou a contar 30.000 pés, cifra bem avultada até 1820, para uma fazenda.

No quarto anno de permanencia no Rio de Janeiro, enviou á Hollanda amostras do producto da primeira safra e seus irmãos puderam attestar a boa qualidade e a grande procura do café da Nova Sião. Em outros pontos da chacara plantou laranjas que chegaram a dar 80.000 fructos num anno.

Encetou Hogendorp o fabrico de vinho de fructas, e, depois de estudar, attentamente, um manual francez e realisar varios ensaios infelizes, conseguiu preparar uma bebida aceitavel.

Contava dahi auferir algum lucro devido aos elevados impostos de importação sobre os vinhos europeus. Distillava ao mesmo tempo um licor extrahido das grumixamas, abundantissimas no logar. Dispondo de algumas vaccas tambem fabricava manteiga que gabava poder rivalisar com a de Delft e era muito apreciada pelos seus amigos brasileiros.

Estas occupações tomavam-lhe a maior parte do tempo. "Das" suas cartas transpira a mesma animosa disposição de espirito que, vinte cinco annos antes, o impellira, em Java, a tão numerosos empreendimentos".

A's vezes descia á cidade, distrahindo-se em visitar pessoas amigas que muito lhe presavam a conversação erudita.

Apreciava dissertar sobre a politica, o presente e o futuro economico do Brasil. Tambem discorria muito sobre os factos de que fôra participante, ou testemunha, daquella epoca agitadissima e sobremodo illustre em que actuara.

Visitantes numerosos, attrahidos pela fama de suas aventuras, e o respeito pela nobre fidelidade ao seu soberano deposito, iam procural-o. A todos acolhia com a maior cordealidade entretendo captivante palestra.

Escreve Alfredo de Carvalho:

"Nenhum navio hollandez, mercante ou de guerra, aportava ao Rio de Janeiro, sem que o commandante e officiaes deixassem de levar as suas homenagens ao exilado, cuja nomeada era tão ruidosa na patria; delles recebia a reconfortante certeza de haver ainda alli gente sensata e respeitavel que o considerava injustamente malsinado".

O viajante prussiano Theodoro von Leithold, que visitou Hogendorp em 1818, teve frases de sincero enternecimento ao registrar a tranquilla resignação do illustre exilado, absorvido no piedoso culto do semi-deus, cuja fortuna acompanhara lealmente até á catastrophe final.

Depois de breve, mas muito substancial conversação (cujo conteúdo reproduziu em resumo), Leithold quiz voltar á cidade; o general, porém, insistiu que ficasse para jantar; não tinha portador para mandar avisar o cunhado do visitante de que este estava em boas mãos; mas, no dia seguinte iria em pessoa assumir a responsabilidade do acto.

Finalmente Leithold cedeu, com o que Hogendorp mostrou-se tão alegre como uma criança. Entraram em casa. Aos lados de pequena sala de frente jaziam almofadas turcas e da parede fronteira á porta pendia um retrato, que o prussiano attribuiu ao pincel de David. Uma alcova contigua estava cheia de viveres e garrafas de vinho, e numa secretária havia pequena collecção de livros. Vinha depois o quarto de dormir do general, cujo leito, em forma de esquite, estava pintado de preto e provido de gavetas e dum mosquitoeiro.

"Aqui desejo morrer, se Deus não determinar o contrario" — disse o ancião, enquanto conduzia o hospede a uma casinha ainda menor, habitada por um casal de pretos e um filho destes, de oito annos — "Este é o meu unico creado e

jardineiro" e esta a minha cozinheira", disse apontando a mulher.

..A casinha constava apenas de um quarto, a leiteria e a cozinha. Sob telheiros proximos viam-se um cavallo, quatro vaccas e alguns porcos.

Percorreram em seguida o jardim, a adéga, escavada na rocha, onde o general fazia fermentar o seu vinho de laranjas, e, por fim, o cafesal.

A refeição foi copiosa e succulenta, faltando apenas pão, e á mesa, o general mostrou-se muito expansivo e verboso. Ao despedir-se, quiz Leithold comparalhe a vida a dum ermita; mas, Hogendorp o interrompeu dizendo:

.. — "Já sei o que quereis dizer; pretendeis comparar-me a Robinson Crusoe; assim me denominam todos os que aqui me visitam".

— Conheci o general Hogendorp, termina o viajante a sua narrativa, em Homberg, na Prussia, quando seguia para Wilna a assumir o governo da Lithuania, cercado de tropas brilhantes, e agora vinha enconral-o num outro continente, recolhido á solidão duma chacara perdida em meio da floresta, tendo renunciado definitivamente ás magnificencias mundanas.

.. "Oh! esplendor e grandeza! O lado sobrio da vida é frequentemente o mais feliz, porque está mais proximo do supremo porto do descanso".

.. Outro visitante de Hogendorp cujo nome é celebrado em nossa xenobibliographia, foi Maria Graham.

Em 1822, poucas semanas antes da morte do general, procurou-o em seu retiro.

.. Mostrava-se ainda o bello homem que fôra; Alto, mas não esgulo, conservava altivo porte marcial. Nos olhos pardos lhe rebrilhava a intelligencia ainda vivaz. Era-lhe a voz sonora, exprimia-se com grande pureza de linguagem e vigor de expressão.

Conduziu a distincta visitante e seus companheiros á espaçosa varanda, onde passava a maior parte do dia, e alli lhes offereceu café, leite e manteiga fresca, productos da chacara.

Mostrou-lhes depois a sua casinha, tres quartos sómente; no gabinete havia alguns livros, dois ou tres moldes de baixo relevos antigos e varios mappas e gravuras. Em outro aposento havia um deposito de barrils de vinho de laranja e de licôr de grumixama.

A Mrs. Graham impressionou o aspecto do quarto de dormir do amigo de Napoleão, a quem chama espirito excentrico. Pelas paredes da camara, pintadas de negro, surgiam esqueletos humanos de tamanho natural, em todas as attitudes imaginaveis. Recordaram á viajante ingleza a famosa Dansa Macabra de Holbein.

Percorrida a casa levou o general os hospedes ao viçoso jardim que a circumdava.

"Ahi demorou-se, amavelmente, elogiando o brilho, o aroma e a variedade das flores, gabando o delicado sabor das fructas e louvando o ameno clima do paiz; lamentou apenas a incuria e a indolencia dos habitantes, deixando desaproveitadas tantas dádivas magnificas com que o Criador os cumulara".

Curioso encontro teve Mrs. Graham notando a presença de uma das pretas libertas que trazia no nariz um argolão, á moda de Java, terra da qual o solitario parecia recordar-se com especial prazer.

A sua maxima preocupação era naquelles ultimos annos de vida o desejo de justificar-se das accusações numerosas e acerbas, por vezes, de que continuava a ser victima na Europa. Para tal fim redigia as suas memorias. Dellas leu a Mrs. Graham largas paginas.

"Não tenho duvida que sejam fidedignas, commentou a viajante, e certo fornecerão um capitulo interessante para a historia de Napoleão".

Vinha Hogendorp de ha muito, desde a chegada ao Brasil, coordenando os elementos de sua defesa; já a 10 de agosto de 1819 escrevia ao irmão Guilherme:

"Redijo as minhas memorias para o meu filho; a posteridade me julgará e não quero que os meus descendentes córrem por minha causa".

Não pôde porém concluir este livro, de reminiscencias, victima que foi mais da saúde precaria do que da idade avançada.

A 29 de outubro de 1822 fallecia. Com solicitude acompanhou-lhe D. Pedro I os ultimos dias, enviando-lhe medicos e recursos de toda a especie e ordenando fosse o seu funeral feito com toda a pompa.

Como se tratasse de protestante, foi Hogendorp sepultado no cemiterio inglez da Praia da Gambôa.

"Particularidade curiosa annota Alfredo de Carvalho, documentado por Maria Graham: ao ser amortalhado o cadaver, verificou-se que o tronco estava coberto de tatuagens, certamente executadas durante a permanencia do Conde no Oriente".

Sempre tivera Hogendorp aliás as melhores relações com o primeiro Imperador do Brasil. Logo que elle assumira a regencia, apressara-se em cumprimental-o.

Descendo então a cavallo a ingreme e escorregadia vereda de Nova Sião, cahira sob o animal, o que lhe causara a dolorosa luxação duma perna. Isto o retivera no leito durante muitas semanas. Informado do accidente não se demorara o Príncipe em visital-o.

"Não tomo parte em coisa alguma, escrevia Hogendorp a 5 de junho de 1821; entretanto, posso dizer-vos, mas, muito entre nós, que o príncipe regente veio ver-me no meu eremiterio, só e por varias vezes, afim de conversar confidencialmente commigo sobre a sua situação e indagar da minha opinião sobre o assumpto.

"Não pude escusar-me á amenidade e á graça com que deu este passo; parece-me extraordinariamente satisfeito e dedica-me a mais viva sympathia".

Commenta o autor dos *Estudos Pernambucanos*:

"No intuito talvez, de ainda mais enaltecer os meritos de seu heroe, o biographo Silem refere que, em principios de 1822, Dom Pedro cogitou em confiar a Hogendorp a pasta dos negocios estrangeiros.

A tal proposito cita duas cartas do celebre major von Schaeffer. Na primeira é o solitario felicitado, em nome da princeza Leopoldina, pela nomeação para aquelle cargo, e, na segunda urgentemente convidado a uma conferencia em que devia ser apresentado ao presidente do conselho José Bonifacio; mas, estas declarações do pouco fidedigno aventureiro allemão não bastam para autorisar semelhante facto".

Nada mais exacto, para quem conhece de quanto era capaz o pavoroso intrujão teuto, alliciador de mercenarios.

Do alto apreço em que Napoleão sempre teve o seu ajudante de campo, testemunha a seguinte verba de seu testamento, dictado em Santa Helena: Ao general Hogendorp, hollandez, meu

ajudante de campo, refugiado no Brasil, lego cem mil francos".

Lembra Mrs. Graham que infelizmente não consentiu a Morte que o solitario do Corcovado tomasse conhecimento deste legado honrosissimo. Perverso capricho do Destino! Avalie-se o abalo e a alêgria immensa que o fiel amigo, legatário do *Homem dos Seculos*, teria ao receber a noticia de tão extraordinaria prova de apreço!

O manuscripto das memorias do Solitario do Corcovado, escripto em francez e copiado por Theodoro Taunay, mais tarde Consul Geral de França no Brasil, termina com a sua nomeação para governador de Hamburgo; remettido á familia, só em 1887 foi publicado em Haya, por iniciativa dum seu neto e sob a direcção de F. A. G. Campbel...

Em 1890, porém, J. A. Sillem deu á luz, na mesma capital, excellente biographia do conde de Hogendorp, baseada principalmente em documentos ineditos e que alcança até a sua morte.

Causou este passamento grande pezar aos irmãos Taunay que constantemente lhe frequentavam a casa, sobretudo a Theodoro que em seus *Idyllios Brasileiros*, (1830) no carme intitulado *Britannorum tumuli in urbe fluminense*, descripção de uma visita ao cemiterio protestante da Gambôa, dedicava sentidas palavras ao glorioso amigo, ao lhe apontar o sepulcro:

Heu! procul patria, natoque et frate, Ba-
[tavis
Fulgurei socius Ducis, Hognendorpis hic
(est
Fractusque ante annos, evenit denique
(pacens.

A estes versos traduziu o irmão do poeta, Felix Emilio Taunay, por meio dos seguintes alexandrinos.

Ah! dans ce même exil, loin d'un fils et
[d'un frère,
Je vois un lieutenant du vainqueur té-
[néraire;
C'est Hogendorp: heureux de livrer au
[repos
Un corps, avant le temps, courbé par les
[travaux!

Em 1842 publicava o Dr. Luiz Vicente de Simoni, medico italiano de grande nomeada, que no Rio de Janeiro viveu longamente, os seus *Gemidos poeticos* sobre

os tumulos, traducções de Foscolo, Piedemonti e Tosti, série de carmes epistolares a que juntou peças de sua lavra como *Sobre a religião dos tumulos* e *Sobre os tumulos do Rio de Janeiro*.

Nesta ultima inseriu uma traducção do *Britannorum tumuli* de Theodoro Tournay, em que se refere:

..... ao valoroso
Hogendorp esse Batavo que aos lados
Do grande vencedor correrá os campos
E de trabalhos mil enfim descansa.

Interessante é porém o depoimento que de Hogendorp e de sua fazendinha de café, nos deixou Jacques Arago em seus *Souvenirs d'un aveugle*.

De Jacques Arago (1790-1855) a biographia não tem, por sombra sequer, o relevo da de seu irmão o famoso Domingos Francisco Arago, o mathematico, astronomo, politico, homem de estado cujo nome é dos maiores nos fastos da Sciencia no seculo XIX, como de sobra se sabe.

[Romancista, theatrologo, viajante, acompanhou Jacques Arago, a expedição de Freycinet na viagem circumnavegatoria da *Urania* em 1817 e por este motivo seu nome se prende valiosamente á xenobibliographia brasileira.

A sua *Viagem ao redor do mundo* teve calorosa acolhida do publico e diversas reedições. Ao Brasil voltaria muito mais tarde, em 1851, pouco antes de ser victima de completa cegueira, desgraça que jámais contudo lhe alterou a constancia do animo e o bom humor.

São muito citadas as impressões que Arago teve de sua estada no Brasil, embora por vezes assás fantasiosas.

Vamos nos limitar ás que se referem ao nosso escopo.

Em geral bem pouco, ou antes nada lisongeiras as impressões que do Rio de Janeiro nos relata o viajante. Verdade é que tinha então, a capital brasileira tão pouco civilizados facies que não poderia ter deixado de mal impressionar o filho de uma civilização raffinée como o illustre viajante.

Em um dos dilatados passeios pelos suburbios fluminenses, chegou Arago á chacara de Hogendorp.

Deixemol-o porém contar o que foi a sua visita ao antigo aide-de-camp de Napoleão I:

"Ia o dia alto, e, em vez de me afundar na massa compacta e informe da vegeta-

ção, que me dominava, decidi deixar para o dia seguinte a excursão instructiva que projectara, e, descendo ladeiras, retomei a direcção da cidade através de campos e plantações de café, cabanas e laranjeiras. Já disse que o Brasil é um immenso jardim.

Caminhara quando muito meia hora, quando me achei num recinto de verdura no meio do qual fôra construida uma casinha pintada de verde, e cercada por uma grade coberta de flores dos mais deslumbrantes matizes. Estava com sede; cheguei-me á porta e chamei; como ninguém me respondesse supuz que o dono da casa seria assás benevolo para me perdoar a indiscreção; puz o dedo ao trinco e abri-o.

Qual não foi o meu espanto ao avistar magnifico retrato a oleo bellamente emoldurado. Era o de um general francez, cujo uniforme se achava cravejado de veneras, as da Legião de Honra e de muitas ordens estrangeiras.

Tinha á mão direita uma carta lacrada, e sobre uma mesa, a seu lado via-se a planta de uma praça forte portuaria.

A physionomia do veterano projectava-se orgulhosa e calma, sobre grande reposteiro de seda verde. O olhar interrogava, a testa meditava e a ligeira contracção que abaixava a commissuras dos labios denunciavam um mixto de desprezo e colera. Ao longe despontavam os topos esbatidos de alguns mastros empavezados.

Ia chamar mais uma vez, quando um velho apoiado numa enxada chegou de fôra e bateu-me no hombro.

— Que quer o Senhor?

— Quê? fala-me em francez?!

— Ainda bem! o senhor tambem é francez.

— A' França pertenco de cerebro, braço e coração.

— De quem este retrato?

— O de um general infamemente calumniado; ajudante de campo do Imperador e governador nos dois hemispherios...

Foi o probo defensor da opulenta cidade confiada á guarda de sua honra e de sua espada fiel, que o senhor alli vê, enferujada e inutil. Este retrato, penhor da amizade de Napoleão, é o de um homem que quer viver para proteger a memoria do Imperador; é o do general Hogendorp, é o meu!

Apertei fortemente a mão do soldado e perto d'elle sentei-me num sofá de vime.

Meu Deus! como o exilio muda os homens! Os olhos do defensor de Hamburgo estavam semi-apagados; profundas rugas vincavam-lhe a testa, e as faces emagrecidas; eram-lhe os cabellos raros. tinha a pelle queimada e macilenta. A adversidade nada poupara, nem a alma nem o corpo; havia miseria nessa habitação de quem se enrijecera contra tantas tempestades, mas miseria nobre e dignamente supportada. Era Hogendorp dessas ruinas graves e solennes diante das quaes todos permanecem descobertos. . .

Mudos nos detivemos alguns instantes; elle, para saber quem era eu, esperando alguma nova confidencia.

No emtanto, afim de lhe afujentar da memoria as dolorosas idéas que pareciam persegui-lo, disse-lhe meu nome, a missão de que estava encarregado, exaltando o feliz acaso que me conduzia á sua casa. E pedi-lhe um copo dagua.

— E de vinho tambem, se quizer! sou agora commerciante de vinhos de laranja e carvoeiro. Disseram na Europa que eu assaltara um banco, e no emtanto apenas tive com que pagar a passagem até o Brasil. Proclamaram que eu possuía neste paiz immensas plantações e trezentos negros. Entretanto Zinga é o meu unico empregado. Se o senhor andar cincuenta passos ao redor desta casa, por mim construída, terá percorrido toda a minha propriedade.

Se visto uma camisa mais ou menos nova, é que a comprei com o producto do vinho de laranja que fabrico; se calço estes sapatos, é porque transporto carvão para a cidade e o commercio é a troca do superfluo pelo necessario. . . Peça-me pois, senhor, meu vinho, laranjas, bananas, mas não me peça pão. O general francez não tem mais pão hoje.

O pobre exilado lera nos meus olhos todo o interesse que me inspirava e agradeceu-mo como uma caridade.

— Ainda o tornarei a ver?

— Sim.

— Consentiria o senhor em passar os olhos nas memorias que escrevo?

— De todo o coração.

— Eu lh'as confiarei; seu nome é uma garantia de probidade. De volta á França, o senhor as publicará se assim julgar conveniente.

Quero que saibam, antes de tudo, que sou pobre, infeliz, exilado, proximo da morte; mas que renascerei forte e joven

se meu paiz ainda de mim precisar. Adeus, cavalheiro!

— Não general, até mais ver!

— Até mais ver então; não se esqueça da sua promessa, assim o espero. Cahe a noite, aqui está o meu negro, o bom Zinga, unico companheiro da minha vida solitaria. Não lhe posso offerecer uma rêde; siga depressa este caminho, dobre o passo, porque os quilombolas poderão detel-o se o encontrarem longe da cidade”.

Assim aconselhado apressou-se Arago em afastar-se da fazendola onde o ajudante de ordens do Homem dos Seculos, tratava do pequeno cafesal e fabricava vinho de laranjas.

No dia seguinte, continha, fui procurar diversas pessoas para quem tinha cartas de recommendação e falei-lhes no general Hogendorp.

— Nobre coração! Valente soldado: Quanta coragem e resignação no infortunio! diziam todos os francezes.

— E' um louco e um toleirão accrescentou um nobre brasileiro.

— Como assim?

texto de que os dois reinos podendo um dia achar-se em guerra, elle se veria obrigado a faltar aos deveres do reconhecimento ou ter de desembainhar a espada.

— Imagine o senhor! Offereceram-lhe optimo posto nos exercitos do nosso amado rei, e elle recusou-o sob o ridiculo preda contra a patria!

— Com effeito respondi, levantando os hombros; é um tolo; e um louco a quem o senhor jámais poderá comprehender.

Sobremodo interessado por novo encontro do veterano, voltou Arago á fazendola da Nova Sião.

“Encontrei o general Hogendorp doente, acamado; ardente febre o requeimava e só tinha o fiel Zinga para o tratar.

— Está bem, disse-me. Pensou o senhor no pobre exilado, trouxe-lhe uma dose de consolo da amizade; Deus lhe pague!

— Prometto-lhe nova visita, general! hoje vim como ave de arribação. O Corcovado domina as frossas cabeças, e pretendo realizar-lhe a ascensão para lhe conhecer as florestas virgens que tão imponentes dizem ser.

— E' um espetaculo magnifico, affirmou-me o general, que se contempla, examina, admira e não se descreve.

— E' o que vou fazer.

— A proposito! tome cuidado com os negros fugidos; são numerosos no Corcovado, e audazes sobretudo. Mas o senhor traz com certeza boas pistolas, faça com que elles as vejam; têm pavor das armas de fogo; cujo barulho os assusta mais do que a morte.

Se eu tivesse um pouco mais de forças o acompanharia; mergulharíamos os olhos nesse horizonte oriental atraz do qual está uma patria ausente. E talvez, alguma doce emanção do paiz natal, me reanimasse a energia prestes a extinguirse. Vá sósinho então meu amigo, que o esperarei na volta”.

E' provavel que o estado de penuria em que Arago encontrou o legatario de Napoleão se haja transmutado para o de uma abstança relativa, a vista dos depoimentos de outros de seus visitantes.

Exactamente se Hogendorp chegou a ter vinte e talvez até trinta mil cafeeiros, os rendimentos deste cafesal lhe deram com certeza recursos fartos, um milheiro de arrobas annuaes, que valeriam quicá umas 1.200 libras esterlinas ao cambio de 4.000 réis por soberano, que então vigorava.

Ora, com o padrão singelo da vida do Brasil, aquella época, era isto uma bella renda.

“Disse adeus ao general Hogendorp, que encontrei só em casa com o fiel servidor. Trouxe-lhe ainda pão, pois elle não tem; ouvi tres vezes na mesma noite a historia de suas bellas campanhas, sem ficar fatigado; fallei das injustiças e adversidades passadas e quando quiz falar no futuro, fazel-o entrever a possibilidade da volta á patria ingrata:

— Cale-se, disse-me dando-me a mão, esse nobre destroço de um dos mais valentes exercitos do mundo; cale-se, não ha mais uma patria para mim, ou antes, minha patria é esta casa de madeira onde estamos apertados, esses poucos pés de café, essas laranjeiras e esse negro. Os homens, meu caro Arago, não gostam de reparar uma injustiça, porque é confessar que estavam errados. E depois, terei eu servido meu grande imperador com dedicação e fidelidade? Sim, com certeza, pois o juro sobre minha velha espada de soldado. O que fariam de mim esses que agora governam a França? E ainda mais

não quero saber delles como elles não querem saber de mim. Assim, não ha mais terra natal para o veterano proscrito; o que espero do senhor, é a publicação das memorias justificativas, que lhe confio. Promette-mo?

— General, contem bem graves accusações contra poderosos adversarios.

— Que façam como eu, que se defendam e provem sua innocencia. Sahi de Hamburgo, como entrára, pobre e probo; compete-lhes dizer deante de mim e em alta voz, o que não temo fallar na sua presença. Se precisar responderei ás perguntas; mas conheço-os, calar-se-ão.

— E se fallarem?

— Apresentar-me-ei então, disse o leal Hogendorp, levantando-se num impeto viril. Eu os verei face a face, e a França então saberá quem mentiu, se fui eu, se elles.

— Muito bem! general, publicarei suas memorias mas com uma condição.

— Qual?

— E' que o alto personagem a quem mais o senhor accusa possa defender-se.

— Isso é justo.

— E se estiver morto?

— Queime então os papeis, que as cinzas dos calumniadores, não sejam revolvidas.

Não publiquei as memorias do general Hogendorp.

Que lastima! o pobre exilado pouco sobreviveu a seus inimigos. Repousa elle, la longe, perto de sua casa deserta, ao pé do Corcovado, onde sempre vou, em pensamento, dar um adeus de amigo, no seu tumulo isolado.

Disse tambem adeus aos Snrs. Taunay, essa familia de artistas cheios de talento, que não se pôde ver sem amar, e que se ama assim que se os conhece.”

Apezar da affirmação de Mrs. Grahav, quer nos parecer que Hogendorp deve ter tido conhecimento do legado de Napoleão. como se sabe falleceu o Imperador a 5 de maio de 1821 e o seu fidelissimo servidor a 29 de outubro de 1822, portanto a quasi dezoito mezes mais tarde. Máo grado as enormes distancias de Santa Helena a França e deste paiz ao Rio de Janeiro é de crêr que com tamanho prazo haja chegado a Hogendorp a noticia da lembrança de seu soberano.

CAPITULO XXIX

Depoimentos varios. Leithold. Mrs. Graham. Von Weech. Brackenridge. As "Pessoas e cousas do Brasil", de H. Raffard

As pessoas e cousas do Brasil, de Henrique Raffard, são como a *Chronica Geral do Brasil*, de Mello Moraes, uma colcha de retalhos onde occorrem excellentes, profusas e desordenadas informações.

Falta a esta prestante obra qualquer espirito de methodisação. Chega a ser por vezes verdadeira mistura de grelos tratando de alhos e bugalhos. Mas representa um repositorio precioso, a cada passo consultado por quem precisa de taes e quaes informações sobre os muitos assumptos que nella se tratam.

Livro absolutamente desprezencioso, tem characteristics de fidedignidade notavel, o que augmenta a estima em que é tido e deve ser tido.

A proposito da fundação da chacara do Engenho Novo, pela familia Werna Magalhães, escreve uma série de informes sobre os primordios da lavoura cafeeira no Rio de Janeiro onde ha muito apontamento util e valioso.

Para estas paginas chamou-nos a attenção o distincto amigo Dr. Alberto Carlos de Araujo Guimarães, pertencente a uma das mais tradicionaes familias do patriado fluminense, apaixonado estudioso de nosso passado, do qual, apezar da mocidade, já angariou solido e largo cabedal.

Sigamos porem a Raffard.

Tratando do Engenho Velho e Engenho Novo, nomes tradicionaes da velha toponymia carioca diz o nosso autor:

"Sabe-se que em 1580 a 1583 os Padres Jesuitas levantaram um engenho que não tardou a ser rodeado de plantadores de cannas de assucar e que em 1700, prevendo que a cidade acabaria por estender-se até o local do dito engenho, os Reverendos construíram outro mais longe, ficando este denominado Engenho Novo e aquelle Engenho Velho, bem como as respectivas localidades.

Nas suas "Memorias Historicas do Rio de Janeiro, etc." (Rio de Janeiro, na Imprensa Regia - 1820) José de Souza Azevedo Pizarro de Araujo, occupando-se da

freguezia de S. Francisco Xavier do Engenho Velho, abrangendo Andarahy, que fazia parte do districto miliciano de Inhamuna, trata do sertão da Fazenda intitulada Engenho Novo, cujo territorio foi assás cultivado depois de 1808 e pondera que:

"Na sobredita Fazenda do Engenho Novo existia uma fabrica de assucar, que os Padres haviam estabelecido poucos annos antes do seu terminio e os arrematantes da propriedade (1780), Manoel de Araujo Gomes e seu sobrinho Manoel Joaquim da Silva e Castro o reformaram; mas o filho do primeiro Manoel Theodoro, como possuidor actual da Fazenda (1819) persuadido da maior conveniencia pelo arrendamento das terras, em porções limitadas, demolliu o edificio.

"A maior parte do territorio he occupado por "Jacras", onde se cultiva a mandioca, o aipim, arroz, café, cacau, milho, feijão e outros legumes, assim como diversos arvoredos de fructos regulares cujos efeitos se conduzem á cidade por caminho mais prompto de terra que o do mar, havendo allás dous portos de facil embarque e aptos para a voga de lanchas. Em muitas das mesmas "Jacras" tem seus proprietarios construido vistosos jardins e casas bellíssimas de habitação, que pelo prospecto regular e grandeza podem-se dizer nobres".

Entre as grandes chacaras daquella região carioca estavam a Real Quinta da Boa Vista, a do Macaco que pertenceu á Infanta D. Maria Thereza e foi depois de Dom Pedro I e a do Rio Comprido, propriedade de Mitra, na encosta da Serra do Corcovado.

A do Macaco em 1831 foi avaliada em 280 contos de réis, somma notavel naquelle tempo, incluindo-se ahí a parcella de 130 contos correspondente á escravatura. Pertenceu depois a Imperatriz D. Amelia e abrangia enorme area.

Passando em revista alguns dos mais notados viajantes que visitaram o Rio de Janeiro, ou sobre elle escreveram, adduz

Raffard diversos depoimentos valiosos a que, de accordo com os seus processos tumultuarios habituaes, não coordena.

Começa por falar de Theodoro von Leithold, contemporaneo de Ludwig von Rango, a respeito de quem já nos referimos a proposito do Conde de Hogendorp. Deixou este viajante boas noticias sobre o nosso paiz.

"Theodor von Leithold (*Meine Ausflucht nach Brasilien oder Reise von Berlin nach Rio de Janeiro — Berlin — 1820*) informa, que já em 1819, numa distancia de oito horas da capital, na cidade do Rio de Janeiro, todos os terrenos de que havia podido dispor o Governo, tinham sido dados principalmente a Ingleses e Frãncezes. Elle mesmo solicitou identica concessão, pedindo conjuntamente o adiantamento da qũantia de oito contos de réis, perfazendo então cerca de 12.000 thalers, ãtim de se dedicar ao cultivo do café, assim como outros muitos pediram e obtiveram, mas, demorando a solução almejada, resolveu regressar para a Allemanha, onde publicou o seu livro, assás interessante, e que o seria mais ainda se não contivesse queixas injustas, inspiradas, sem duvida, pelo despeito de não haver sido promptamente attendido".

Refere-se, depois, o nosso autor ao Dr. Lecesnes ou Lessesne, de quem Spix e Martius também falam com grandes gabos, dando novos pormenores sobre este francez, cujos ensinamentos tanto vãleram ao progresso da cafeicultura brasileira.

"Um antigo cultivador da ilha de São Domingos (nas Antilhas), o Dr. Lecesnes era então o veterano dos plantadores de café nos arredores da cidade do Rio de Janeiro. Cada qual, sem o menor constrangimento, ia lhe pedir conselho a respeito deste arvoredo.

Foi um velho sempre em grande actividade na sua propriedade, onde se achava muito bem installado, a quatro horas distante da cidade. Tinha uma das fìlhas casadas com o Sr. Kulchen, Vice-Consul da Rússia no Rio de Janeiro".

"Spix e Martius confirmam o que acabamos de dizer acerca do Dr. Lecesne, ponderando mais que, dispondo de um terreno grande, nelle possuia 60.000 cafeeiros, geralmente de quatro a seis pés um do outro, incumbindo-se cada preto de 2.000 dessas arvores novas e só de 1.000 quando chegadas a quarto annos de idade.

Um allemão, o Sr. Duffles, tinha naquella época uma plantação de café entre Santa Cruz e Itaguahy.

Theodor von Leithold falla tambem do cafetal da Sra. Menezes, viuva de um antigo governador do Maranhão, cuja propriedade se achava a umas quatro horas da cidade, por traz de Catumby, após a Ponta do Caju'; assim como falla do cafetal do general Hogendorp, sito a duas horas da cidade e vendido a um inglez, mediante uma renda vitalicia e respectivo usufructo até o dia da sua morte, não necessitando preoccupar-se com a sorte de seu filho, tenente-coronel, ricamente casado na America do Norte. O estabelecimento de Hogendorp, em 1820, tinha 20.000 pés de café.

Disseram Spix e Martius (*Travels in Brasil in the years 1877-1820. — Printed for Longmann, Hurt, Rees, Orme, Brown and Green — London — 1824*) que Hogendorp vivia feliz no seu retiro, ao lado da plantação identica do Consul inglez Mr. Chamberlain. Recordava-se Leithold de ter visto o dito general em Koenigsberg (Prussia) depois de Wilna, official commandante desta praça. Já a 1 de Janeiro de 1822, Maria Graham visitou o Conde Hogendorp, no seu cottage sobre a montanha ao lado do Corcovado.

Officier de fortune, servira Frederico da Prussia, depois sua patria, a Hollanda, na qualidade de governador de uma parte da ilha de Java, e posteriormente, como representante della perante uma das Côrtes da Allemanha. Achando-se a Hollanda annexada á França, passou-se para o serviço de Napoleão, com as divisas de coronel e, promovido a general, foi incumbido de missões importantes na Polonia e Hamburgo; depois, sendo exilado, veiu acabar seus dias no Rio de Janeiro. Napoleão lhe deixou por testamento 5.000 libras esterlinas, mas o legatario falleceu sem o saber.

O imperador D. Pedro I, que o tinha soccorrido e mandado tratar, encarregou-se do enterro na Gamboa, onde foi sepultado por ser protestante. Consta que, ao vesti-lo pela ultima vez, viu-se que o corpo delle se achava completamente tãtoulé, como o dos naturaes das *Eastern Island*".

Trata depois o nosso autor de que diz livro que não passa, por assim dizer, se não da apropriação da obra do nosso Ayres do Casal; o de Henderson.

James Henderson, que esteve no Brasil em 1819, (*A History of the Brasil,*

etc. — London — Published by Longman, Hurst, Rees, Osnie, Brown and Green — Paternoster Row — 1828) diz que a cultura do café era então quasi insignificante no Ceará, objecto de bastante attenção na provincia da Bahia, em Caramuru' e perto dos Ilhéos; que, na provincia de (São Paulo achava-se iniciada em Ubatuba; finalmente, na provincia do Rio, na zona extendendo-se desde Macahé até o Parahyba, tinham sido feitas algumas plantações nos arredores da bahia do Rio de Janeiro, em Itaborahy, Fragoso (na fazenda Mañdioca do Sr. Langsdorf) e na Tijuca."

Esteve Maria Graham no Rio de Janeiro nos dias turbulentos que precederam á Independencia e, mais tarde, quando ainda agitados pelas luctas da Constituinte. A politica tomou-lhe mais a attenção do que o resto.

Apenas ao commercio do Maranhão dedicou umas paginas de tabellas. E se tal fez foi por causa de Lord Cochrane que acabava de alli arvorar a bandeira do Imperio e de commetter as violencias que sabemos.

Chegando ao Rio e indo visitar o vale das Laranjeiras, achou-o lindo, delle dando poetica descripção. A's quintas, que não eram ricas, mas geralmente muito bonitas, cercadas por sebes de accacias, enfeitavam os laranjaes e os pomares de outras fructas.

Por traz, pelas encostas das montanhas, subiam os cafesaes.

Indo ao Jardim Botânico, viu a viajante ingleza outros cafesaes tão entremeiados de laranjeiras, limoeiros e outras arvores que mais apresentavam o aspecto de moitas sylvestres do que de culturas.

"Mas aqui a vegetação é tão luxurriante que até as arvores podadas e tratadas crescem como se fossem floretas".

Indo passejar a Santa Cruz, na fazenda imperial, descreve Mrs. Graham largamente as grandes lavouras e engenhos asucareiros encontrados pelo caminho.

Apreciou muito a installação do castello magestoso, foi a Itaguahy, e refere que, no grande dominio da Corôa, se plantava algum café.

Nelle viviam mais de mil e quinhentos escravos.

Referindo-se á cultura do chá, que all introduzira D. João VI, por meio de agricultores chinezes especializados, conta Mrs. Graham, que D. Pedro I pensava de modo diverso do de seu augusto pae: "era muito preferivel comprar chá e vender

café." Assim, decahiria muito a theicultura de Santa Cruz.

Devia ser pouco o cultivo do café na linha Rio de Janeiro-Santa Cruz. Pelo menos, pouco impressionou a viajante que fala largamente do da canna.

Ha um trecho, porém, em que relata pittoresca scena, a venda feita, por negros escravos, em folga domingueira, de café, recentemente colhido, a compradores ambulantes. Continuando em seu systema adverso a qualquer methodisação, escreve Raffard esta ingenuidade:

"Lembramo-nos ter lido que, em 1821, havia uma plantação de café na Chacara da Cabeça, ao pé do Corcovado."

Esta reminiscencia, não fixada pelo distincto secretario perpetuo do Instituto Historico Brasileiro, refere-se a um trecho lido ainda em Mrs. Graham, ao falar da sua visita á Lagoa de Rodrigo de Freitas, onde, na varanda do prebysterio de pequena capella de Nossa Senhora da Cabeça, realisou o mais agradável pic-nic em compnhia do cura Padre Manuel Gomes.

Atraz da casa parochial, avistou meia duzia de pequenas chacaras, numa baixada onde negros, de apparencia saudavel, trabalhavam em cafesaes e onde se via um enxame de creanças de todos os matizes entre o branco e o preto.

Recorrendo a outros autores estrangeiros, dá-nos Raffard ainda uteis achegas, como a seguinte, que é valiosa:

"J. Friedrich von Weech, no livro que publicou em 1828 (*Brasiliens Gegenwartiger Zustand und Colonial System-Hamburg bei Hoffmann und Campe*), ponderou que o finado Dr. Lecesne e Dr. Mook, assim como outros possuíam, na Tijuca, perto do Rio, plantações de café bastante grandes. Observa o autor que os cafeeiros produziam durante 30 annos, que no decimo quinto anno elles eram cortados rentes ao chão, após o que tornavam a crescer rapidamente para um segundo periodo de producção; que, nas terras boas, o arvoredo começava a produzir aos tres annos, cerca de 1/2 libra de grãos, no 4º anno um pouco mais, e, no 5º, dava uma libra cada pé, depois o rendimento não era mais igual: alguns cafeeiros forneciam até quatro e cinco libras cada um e outros ás vezes menos de uma libra.

A installação de uma fazenda de café, com 30 escravos comprados, bem como todo o material de importancia das despezas, durante cinco annos, sendo o terreno obtido graciosamente, demandava, apesar das pequenas receitas do 3º ao 5º anno,

um capital em dinheiro de 10:784\$200 fortes (160 réis valiam um franco n'aquelles tempos), somma paga ao cabo de 11 annos, deixando livres as terras, os 30 escravos, uns 40.000 pés de café, diversas construcções, os engenhos e instrumentos de trabalho, emquanto que as fazendas de rendas de canna de assucar se pagavam em quatro annos."

Uma libra (459grs.) em média por arvore faria uma arroba por 32 cafeeiros ou um total de 32 arrobas por mil pés, produção muito baixa, como vemos, e só remuneradora graças ao trabalho servil.

Nas terras montanhosas da região fluminense, o rendimento do cafésal nos primeiros annos, chegava a ser de cincoenta arrobas por milheiro de arvores, excepcionalmente a sessenta.

O peor vinha a ser a pequena duração das arvores naquellas terras ingremes e sujeitas á erosão.

Relata ainda Raffard:

"Carl Seidler falla das arvores de café, altas e compactas, formando caminhos

sombreados no jardim da Quinta Imperial da Boa Vista, em S. Christovão.

H. M. Brackenridge informa (*Voyage to South America — Baltimore — 1819*) que, perto da cidade do Rio, a principal cultura consistia, antes de 1819, em um hervaceo que se cortava diariamente e levava á cidade para a alimentação de numerosos animaes domesticos (era, sem duvida, uma das variedades de capim ainda hoje plantado). Cultivava-se tambem milho, café, laranjas e o rei das fructas — o ananaz."

Terminando a sua noticia, conta Raffard, sem indicar as fontes informativas:

"O café, entretanto, não se generalisou muito no Brasil até 1808, anno em que se produziu 960.000 libras, porém, em 1820, chegou-se á produção de 7.360.000 libras."

Assim seria a produção total de 1808, trinta mil arrobas, e a de 1820, duzentas e trinta mil arrobas; assim quasi se tornara oito vezes mais consideravel num periodo de 12 annos.

CAPÍTULO XXX

As primeiras lavouras no actual Districto Federal. Pesquisas de Geremario Dantas

No bom artigo de Geremario Dantas, publicado por occasião do segundo centenário do café no Brasil, occorrem excellentes notas sobre o início da propagação da cultura cafeeira nas vizinhanças da cidade do Rio de Janeiro.

Assim explica a propagação das lavouras :

“Extensas culturas foram a pouco e pouco cobrindo os morros da Gavea que circundam a Lagôa Rodrigo de Freitas e dahí e da chacara de Hoppman, passaram naturalmente para a Tijuca, e para Jacarépaguá, já então a cinco horas da cidade, onde, ainda hoje, em quasi toda a antiga sesmaria se encontram vestígios de cafezeas extinctos.

E Noronha Santos, tão profundo conhecedor das cousas cariocas, e investigador que inconfundível escripto põe nas suas pesquisas, observa que o café foi em outros tempos das principaes plantações da cidade. Essa referencia é encontrada na quasi unanimidade dos nossos compendios de corographia e ainda modernamente apparece o arrolamento dessa mesma cultura nos trabalhos de Veiga Cabral.

As chamadas florestas da Tijuca constituindo em nossos dias apenas um capoeirão grosso, assim mesmo preservado do machado do carvoeiro por ser propriedade do governo da União, offerecem a cada passo signaes evidentes de que remotamente por todos aquellas serras foram cultivados vastos cafezeas.

Para os lados de Jacarépaguá, a impressão torna-se mais precisa e frequente. Scbretudo na Fazenda do Engenho da Serra, propriedade do dr. Joaquim José de Siqueira, actualmente retalhada em lotes e pequenos sitios; na floresta dos Tres Rios, onde prosperaram as lavouras da familia Ruch, nos recantos de Cafundá, e do morro do Catanho, Rio Pequeno e Serra do Barata, já então para as vertentes de Campos Grande, não cessam os rastros da riqueza extincta. Entretanto, pude observar nesta ultima pesquisa na Serra do Rio da Prata do Cabuçú e na do Rio da Prata do Mendanha, até dobrar para os lados de Marapiçú.

Hoje tudo são sombras e lembranças.

Na floresta dos Tres Rios, lá está a velha casa senhorial, de sobrado, entre arvores seculares, propriedade da Inspectoria de Aguas, carcomida e esborcinada; a fazenda do Engenho da Serra, acachapada e colonial, com a sua ampla varanda de entrada, o vasto páteo empedrado, adquirida ha pouco pelo dr. José Marianno (filho) que lhe está reavivando e reconstituindo a primitiva physionomia, tendo ao lado, á margem do caminho quasi intransitavel por onde, segundo alguns, devera ter passado, em 1710, Duclerc, na sua caminhada de Guaratiba para a cidade; os grandes muros descarnados, as traves apodrecidas, o telhado desabanado, tudo pedra e madeira de lei, tristes atestados de uma grandeza morta, aqui paiões que transbordaram de cereaes, allí a grande roda immovel, de dentes do poderoso engenho enferrujados, além esfarelhando-se a valeta que escoava o rescaldo, acolá o armazem das pipas de aguardente.

No Catanho, em Cafundá, no Mendanha, dentro das capoeiras, dormem os allicerces das edificações demolidas ou desmoronadas... No Rio da Prata do Cabuçú, tambem vestígios do que se foi. No Rio da Prata do Mendanha, lá estão, ao pé da montanha enorme, a casa branca e cuidada, o engenho ronceiro, a roda da farinha, a fabrica de melado e rapadura, o pequeno paiol de arroz, de farinha de mandioca, e ainda do café, graças ao carinho do sr. Antonio Cavalcanti de Albuquerque...

Infelizmente não me foi possivel conhecer com segurança o montante da produção daquellas culturas desaparecidas, porque nas estatisticas, englobam-se no mesmo computo toda a provincia do Rio de Janeiro, incluindo o municipio da Córte.

Augusto Ramos, no seu exhaustivo trabalho sobre o café, escreve: “Foi nas proximidades da cidade do Rio de Janeiro que o cafeiro encontrou condições algo favoraveis de desenvolvimento, na região denominada de “serra-abaixo”, entre a Serra do Mar e o Oceano. Ainda ahí, en-

tretanto, o clima não se revelou bastante apropriado, impellindo os lavradores para o planalto, isto é, para os terrenos situados a mais de 200 metros de altitude".

Após estas considerações e informes refere G. Dantas outros onde ha erronias hauridas em Augusto Ramos, Amaro Cavalcante, Delgado de Carvalho, victimas que estes honestos autores foram de documentação exigua e de má qualidade. Contestando as affirmativas de que o Marquez de Lavradio haja sido um benemerito da cafeicultura refere-se o nosso autor aos relatorios ao Marquez dos tres mestres de campo dos terços milicianos ruraes, em que não ha a minima referencia ao café. Já os citámos em lugar opportuno.

Prosegue Geremario Dantas:

"Os padres jesuitas dedicaram-se principalmente ao plantio da cana de assucar e do arroz e á criação de gado nos campos de Santa Cruz e só após o confisco das suas vastissimas propriedades territoriaes além da referida fazenda de Santa Cruz, mais as de Engenho Velho, Engenho Novo, e S.^o Christovão, para só citar as que nos interessam, a cultura do café alastrou-se por assim dizer por toda a área que constituiu o Municipio Neutro e hoje é o Districto Federal. Na Gávea, na Tijuca, em Jacarépaguá, em Campo Grande e em Guaratiba existiram extensos cafezaes.

E' sobremodo notavel como essa cultura se generalizou por toda a cidade. Ainda agora, nas velhas chacaras de Botafogo, de Lranjeiras, do Rio Comprido, de Catumbí, de Conde de Bomfim, da Boca do Matto, no Meyer, de Inhauma, do Engenho Velho, já não falando em Jacarépaguá, Campo Grande e Guaratiba, por toda a parte se encontram velhos pés de café, muitos ainda produzindo, embora escassamente.

Praticou-se a lavoura exclusiva do café, não restando duvida de que elle foi plantado em todos os engenhos e se para muitos, a colheita nem sempre podia ser levada ao mercado pelo menos bastava fartamente ao consumo proprio.

Em principios e meiaodos do seculo passado, a safra carioca foi de molde a permittir uma razoavel exportação, principalmente em Guaratiba.

Não seria porém, opportuno reproduzir as estatisticas do tempo, em referencia ao movimento do porto do Rio de Janeiro, porquanto sabemos todos que por

aqui se escoava toda a producção fluminense, do norte de S. Paulo, do Sul e da zona da Matta em Minas. Taes Algarismos, consequentemente, nada representariam".

Os dados reproduzidos por G. Dantas é que são absolutamente falsos, assim aponta 110 saccas para a exportação de 1800 e 112 para 1813.

Ao pé da cidade do Rio creavam-se lavouras para a época muito consideraveis. Assim na chacara do **Portão Vermelho**, no Andarahy, fora o engenho primitivo de assucar substituido por uma fazenda de café que chegou a dar 1.200 arrobas annuaes, o que permite suppor a existencia de um cafetal de suas 30 a 40.000 arvores. O solo desta fazenda corresponde hoje a grande zona, toda edificada, no bairro do Andarahy.

Excellentes resenha lemos em Geremario Dantas sobre os primitivos lavradores coloniaes do café no territorio carioca.

"A lavoura do café afastou-se do littoral e foi penetrando cada vez mais o interior. A ausencia de conhecimentos agrarios, a falta de adubos quimicos e a tradição que se generalizou de que o café só dava em terra de matto em "terra nova" além do crescimento natural das povoações foram restringindo as plantações ás fazendas e aos engenhos de Jacarépaguá, Campo Grande e Guaratiba.

O café era cultivado em todas as chacaras, em todos os sitios, todos o plantavam "para, o gasto", mas em escala maior, com colheitas de centenas e milhares de arrobas, era cultivado nas velhas propriedades ruraes do municipio neutro. No Engenho Novo e Velho da Taquara, pelo commendador Francisco Pinto da Fonseca e mesmo por um filho do barão da Taquara, que todo o Rio conheceu por Francisco Filho, Cosme dos Reis, e anteriormente pelo juiz de orphãos Francisco Felix Barreto de Menezes; o Engenho d'Agua do visconde de Asseca, o Engenho da Serra, propriedade da familia de Aragão e depois do doutor Joaquim de Siqueira, Rio Grande, Vargem Pequena, Teixeira, Rio Pequeno, Curieira, lembrando os nomes de velhos agricultores, cujos descendentes são bastante conhecidos. Antonio de Serpa Pinto Junior, Paschoal Telles, Cosme dos Reis, Lino José dos Santos Dias, Antonio José de Abreu, João Figueira de Ornelas e tantos outros, todos em Jacarepaguá, inclusive, em escala menor, meu bisavô

materno, Ludovico Telles Barbosa, também plantador de café, na sua situação da Covanca e depois no sitio do Campinho, onde fez essa cultura em todo o morro conhecido no logar como das Pedras, terrenos da antiga fazenda do Engenho de Fóra, pertencentes hoje a herdeiros do referido barão da Taquara, que também possuía cafezaes na fazenda do Pau da Fome e mais o capitão Joaquim Firmino, no Picapau; a familia de Ignacio Botelho, na Banca Velha; Manoel Cardino de Castro, nos Teixeiras; o capitão José Claudio, no reconcavo da Covanca...

Em Campo Grande, o plantio era também notavel, na fazendas do Bangú, e do Viegas, da Paciencia, do Juarí, das Baratas, uma no Realengo e a outra em Campo Grande, propriamente dito, do Guandu' do Sena, do Pedregoso, de Palmares, do Rio da Prata, do Cabuçu', do Rio da Prata do Mendanha, de Capoeiras, do Lamarão, dos Coqueiros, do Prata, do Mendanha etc., sendo a ultima de que já bastante nos occupâmos, de tão alto o inconfundível relevo na historia da cultura de café em nosso paiz.

Desses engenhos e fazendas chegaram até nós os nomes de velhas familias locais: Moraes, Freire Ribeiro, Ursula Martins, Suzano, Antunes, Garcia Leal, Marianna Nunes de Souza, Anna Maria de Jesus, Cardoso, Paiva, Dantas, Francisco Caetano de Oliveira Braga, Labre, Sant'Anna, Freire Allemão, etc. etc. São todos proprietarios e lavradores ruraes.

A Fazenda do Preto, hoje chamada de dona Julia, pertenceu a Felisbino de Oliveira, ascendente dos irmãos Piragibes, entre os quaes o desembargador Vicente Piragibe, deputado Mario Piragibe e o professor José Piragibe.

Na serra do Rio da Prata, de Cabuçu, o capitão José Luiz Dantas, meu bisavô, pelo lado paterno, possuiu vastos cafezaes que, em meados do seculo passado, abandonou para se dedicar á cultura da cana de assucar e ao fabrico de aguardente, na fazenda da Cachoeira do Cabuçu.

Em Guaratiba, as plantações eram muito mais extensas, salientando-se a da Fazenda do Curumarim ou Cumarim ou Crumariz, este ultimo está em Noronha Santos, ou ainda Curumarim Grande, de propriedade de Manoel de Campos e depois de Jacintho Barbosa, com perto de 100 alqueires paulistas plantados; de Cachamorra, de Francisco Alves Teixeira, de Itapuca, do Morgado, de Curumarim, de João Caldeira, de Alvarenga, com 30 alqueires cultivados de café, de Piabas, da Familia Fonseca, do Rio do Mundo, da Barra da Bica de Cantagalo, do Consumado do Desterro, de Magarça, da Ilha do Catimbeu de Fóra, do Engenho da Pedra, da Grota Funda do Matto Alto, de Santa Clara, do Sacco da Cova da Onça, da Vargem Grande etc. etc."

Depois de historiar a decadencia profunda da lavoura cafeeira nas terras cariocas e sua quasi extincção conclue Geremario Dantas:

"O certo e incontrastavel é que em terras cariocas, dentro da cidade do Rio de Janeiro, se formou o primeiro nucleo de mudas e sementes que, sahindo serra acima e ganhando os vargedos do Parahyba, inundaram o territorio fluminense, Minas, São Paulo, Espirito Santo, Bahia, Paraná e Santa Catharina, dessa prodigiosa e incommensuravel grandeza, que é o nosso orgulho e nossa mais alta e mais ponderavel força economica perante o mundo e em face de nós mesmos".

CAPITULO XXXI

Apparecimento do café no planalto fluminense. Pau Grande, notavel latifundio tradicional. O desbravamento do districto vassourense

Latifundio dos mais notaveis da velha lavoura cafeeira fluminense vem a ser a antiquissima fazenda do Pau Grande, que data do segundo quartel do século XVIII.

Nella se produziu muito assucar. Passou, depois, de 1815 (?), a constituir grande centro cafeeiro, para depois vir a ser uma das maiores lavouras brasileiras da rubiacea, tendo chegado a produzir mais de sessenta mil arrobas.

Na preciosa Memoria da Fundação de Vassouras (do inicio do povoamento á creação da villa), da autoria de José Mattoso Maia Forte, farta informação se encontra, para a historia desta propriedade, que, em meados do segundo Imperio, atingiu verdadeira fama em todo o paiz.

É a monographia do Dr. Mattoso Maia Forte um destes trabalhos em que palpita a consciencia do autor, o zelo com que o emprehendeu e o levou a cabo, a intelligencia e a honestidade com que o alicerçou e documentou.

Assim, seja este escriptor, tão probo quanto senhor do assumpto versado, seguido por quantos escrevem monographias municipaes, cousa de que tanto carecemos ainda.

Referindo-se ao estabelecimento de Garcia Rodrigues Paes na Parahyba do Sul, em torno da qual obtivera dezeseis sesmarias para si e seus doze filhos, refere-se M. Maia Forte aos trabalhos do inclyto sertanista, empenhado no rasgamento do Caminho Novo das Minas Gerães. Tal empreza ao Rio de Janeiro haveria de trazer prodigioso alento e, afinal, determinar-lhe aquelle progresso extraordinario e rapido, como emporio commercial, de onde se originariam os direitos incontrastaveis sobre a cidade do Salvador a merecer os fóros de capital do Brasil.

Escreve o historiador fluminense a lembrar a grande obra do glorioso filho de Fernão Dias Paes:

“Empreendimento formidavel esse, de rasgar extensa trilha atravez do sertão, abatendo arvores seculares, improvisando pontes sobre ribeirão e rios, quando os não podia vadear, até os cumes da Cordilheira do Mar; transpor este immenso

paredão em uma das suas bocainas, e, em declives, ora mais ou menos fortes, ora mais ou menos suaves, acompanhando o curso das aguas vertentes, chegar á planicie de Iguassú, tambem cortada por numerosos rios, e attingir, finalmente, São Sebastião do Rio de Janeiro, após centena e meia de kilometros!

Mas a commettimentos taes já o sertanista se habituara desde quando, com o pae, em 1674, partira a caminho das Minas, em busca da prata de Sabarabugú e da Serra das Esmeraldas, na viagem que devia ser fatal á vida e á fortuna de Fernão Dias. Nem lhe desencorajara o animo a lembrança das rudes jornadas de então, penetrando nas mattas virgens da terra do ouro, da prata e das pedras preciosas; nem o espectro da fome e a imagem do pae, morrendo na floresta, presa das febres palustres, o fariam desistir da empresa.

A ella votou esforço proprio, cabedaes do seu patrimonio, escravos que possuia; e, se não a concluiu inteiramente, deixou, pelo menos, a trilha que guiaria os que vieram depois d'elle devassar os sertões fluminenses.

A' margem do caminho, só transitavel depois de 1705, e acabado depois de 1724, por Bernardo Soares de Proença, levantaram-se os primeiros ranchos para pouso das tropas e dos tropeiros ao pôr do Sol, ao termo de cada jornada: esteios apanhados da derrubada da estrada, sustentavam uma cobertura de sapé, tabúa ou de folhas de coqueiro, o que houvesse mais á mão; casas sem dono, que pertenciam, por uma noite, ao primeiro occupante.

Vieram, depois, construcções tão rusticas, porém menos desabrigadas: os ranchos foram, então, de taipa, um engradamento de cipós ou de bambús, emboçados de tabatinga, quando havia proximo, ou mesmo de terra. Em torno delles, semeava o nono milho para sustento das “tropas” de muares, dispensando-as de augmentarem a carga com a ração dos animaes. Para o commercio com os tropeiros não tardou o plantio de canna para

e fabrico do assucar grosso e dá aguardente com que os viandantes matariam a sede, durante as longas travessias ao sol e á chuva.

Assim se foi tornando conhecido e povoado o sertão, “cujos habitantes avultavam em pouco tempo”, tornando necessario que o bispo Dom Frei Francisco de São Jeronymo desse á capella mandada erigir por Garcia Rodrigues Paes, sob a invocação da Conceição da Santa Virgem e dos Apostolos São Pedro e São Paulo, a categoria de curato, o que occorreu em 1719.”

Explica Maia Forte a causa desta directriz, a insegurança de outros traçados mais a oeste, por motivo da existencia de tribus ferozes e avultadas de Purys, dominadoras das duas margens do Parahyba.

Descendo dos pousos de Garcia Paes, os viajantes embrenhavam-se no sertão em demanda de São Sebastião do Rio de Janeiro, pelo caminho que o sertanista abriera.

Mais natural fôra que pedestres e cavalleiros, senhores de engenhos, conductores de ouro e tropeiros, vindos das Minas, acompanhando o curso do Parahybuna, até sua foz no Parahyba, ou antes della, subissem pela margem direita deste rio até á confluencia do Pirahy, e, beirando este, attingissem mais rapidamente a baixada sem necessidade de vencerem os obstaculos da travessia das serras, que, desde as proximidades da Parahyba do Sul, se vão alteando até ás cristas da Cordilheira do Mar (Viuva, Bôa Vista, Sant’Anna, Couto, etc.), que fôrma o enorme semi-circulo da baixada, envolvendo a bahia de Guanabara.

Mas, para tal percurso menos pontilhado de obstaculos naturaes, preciso fôra que os viajantes, portadores, na descida, de metaes e pedras preciosas, e, no regresso, de custosas sedas, mercadorias finas, tecidos, calçados e mantimentos varios, não encontrassem outros mais temiveis como as hordas dos indios coroados, que, occupando as terras marginaes do Parahyba e as altas, comprehendidas entre este rio e o rio Preto dos actuaes municipios de Valença e Santa Thereza, faziam frequentes incursões nas terras proximas da margem direita do grande rio fluminense, cujos povoadores viviam, por esta razão, em continuo sobresalto.

Assim, deixavam os viajantes a margem direita do Parahyba, onde Garcia Paes tinha “uma venda e bastante ran-

chos”, fronteiros á sua casa de residencia, na margem opposta, “cercada de larguíssimas roçarias”, e seguiam para os logares que foram sendo conhecidos, no correr dos tempos, por Cavarú ou Caburú, Páo Grande, Roça do Alferes e Marcos da Costa, fazendo adiante deste ponto a descida para a baixada, provavelmente na direcção dos rios Pilar, Inhomirim e Iguassú, se preferiam partir dahi em canoas, ou na direcção da Pavuna, se queriam seguir pelo “caminho de terra.”

E não foi senão a travessia pelo sertão que deu, no principio do seculo XVIII e até depois de metade do seculo XIX, mas antes que as locomotivas rasgassem as lombadas da Cordilheira do Mar, a importancia de que desfructou o interior das futuras villas do Paty do Alferes e Vassouras, travessia que, com maiores ou menores variantes, se restabeleceu em parte no traçado da antiga Estrada de Ferro Melhoramentos do Brasil (hoje Linha Auxiliar da E. F. Central do Brasil), onde ainda se conservam as primitivas e seculares denominações de Cavarú, Taboões, Páo Grande e Paty do Alferes.”

Esta trilha viria a ser uma das grandes vias do café. Duas estradas principaes assignalavam o ajudante engenheiro João Jorge Lobo, em seu mappa, de 1778, ligando o Rio de Janeiro ao hinterland o caminho para S. Paulo por Itajahy, S. João Carlos, etc., o das Minas Geraes, cujos marcos principaes eram a capella e Porto de Nossa Senhora da Estrella, a Freguezia de Alferes, Páo Grande, Cabaçú, Vargem.

A’ margem direita do Piabanha, ficava o “largo sertão occupado por indios brabos”, onde o cartographo deixou largo claro para indicar a ignorancia dos accidentes geographicos daquella vasta área.

Vinte e tres annos mais tarde, em 1801, portanto, nova carta traçava ou, antes, “elevava”, como no tempo se dizia, e accrescentada de novos informes, o Sargento Mór Manuel Vieira Leão. A este engenheiro notaveis serviços deve a cartographia fluminense. Esta reedição de sua Carta Geographica da Capitania do Rio de Janeiro, elle a offereceu, muito reverentemente, ao Muyto Reverendo Snr. D. Antonio Riz de Aguiar, Dignissimo Secretario do Exmo. Revmº. Snr. Bispo Dicesano e Reitor do Seminario Episcopal do Rio de Janeiro.

Incomparavelmente mais rica de por menores do que a de Lobo, assignala ao longo da estrada de Garcia Rodrigues

Paes muito maior numero de signaes da civilisação nas series dos arraiaes e pousos nomeados.

Da Estrella para o Norte, vemos Manga Larga, Freguezia de Jesus Maria José do Alferes, Pau Grande, Cabucú, Vargem e Guarda do Parahyba. D'ahi a estrada se encaminhava para o Registro do Parahybuna, primeiro ponto attingido do territorio mineiro.

Se é exacto que a grande area limitada pelos Orgãos e seus contrafortes, o Pia-banha e o Parahyba, e, entrando por Minas Geraes a dentro, ainda é assignalada por Sertão occupado por varias nações dos indios bravos, vemos uma serie de povoadosinhos mais a léste, á ourela desse sertão, na directriz da antiga Estrada de Ferro Grão Pará.

Apurou Maia Forte que os nomes de sesmeiros mais antigos do hinterland fluminense, futuro nucleo principal da cultura cafeeira, são os do capitão Francisco Tavares e do almoxarife da Real Fazenda no Rio de Janeiro, Marcos da Costa da Fonseca Castello Branco.

Este Marcos da Costa tem o nome indelevelmente ligado á toponymia fluminense. Já em 1708 possuia terras ao longo do Caminho Novo das Minas. Francisco Tavares era sesmeiro da zona do Pau Grande, nome que já surge nos documentos em 1712. Outro sesmeiro antigo é o capitão José Mendes de Carvalho, afazendado ao pé da Serra da Manga Larga, em 1716.

Vendeu a sua sesmaria em 1735 a Francisco Gomes Ribeiro, que desde 1716 se sabe que vivia naquella zona.

Escreve Maia Forte:

“Em 1750, Manoel Gomes Ribeiro e Francisco Gomes Ribeiro, que se achavam estabelecidos com bastantes lavouras em Pão Grande, juntamente com Antonio da Costa Araujo, todos possuidores de uma fazenda no referido caminho e paragem, a visinhança de propriedade do coronel Fernando da Silva, declarando haverem cultivado terras que corriam para as bandas de Inhomirim (proximas, portanto, da serra divisoria entre os municipios de Vassouras e Petropolis), das quaes se consideravam possuidores, alargaram suas propriedades, obtendo, em 12 de Setembro de 1758, nova sesmaria de uma legua em quadro, nos fundos de sua fazenda.

Outras sesmarias com indicação de serem situadas em Pão Grande, foram tambem concedidas: ao alferes de ordenan-

ças Leonardo Cardoso da Silva, accrescimos, em Novembro de 1749; a Antonio dos Santos Maia, em 29 de Outubro de 1750; a Manoel da Costa Araujo, em 12 de Setembro de 1758; a João Martins Pereira, em 27 de Outubro de 1777; e a João Rodrigues da Cruz, em 10 de Dezembro de 1777.

Na zona da Roça do Alferes e Paty encontramos como senhores das sesmarias mais antigas: Antonio Vaz Gago (2 de Junho de 1709); João de Moraes e João de Godoy (13 de Agosto de 1743); Francisco Rodrigues Manso (em Piñobas, 11 de Novembro de 1777); Ignacio de Souza, Werneck (22 de Março de 1798); Lutz da Silva Franca (18 de Novembro de 1799); Francisco Peixoto de Lacerda (6 de Julho de 1790), e Manoel de Azevedo Ramos (13) em 1805.

Pão Grande e suas redondezas concentraram, como se acabou de ver, e durante alguns annos, a importancia agricola da região.

Estavam estabelecidos ahi os Gomes Ribeiro, que possuiam grandes extensões de terras e escravatura bastante para os mistéres das suas lavouras, como o disseram nas suas petições de sesmarias.

Com uma das filhas de um desses Gomes Ribeiro, D. Francisca Ribeiro, casara-se José Rodrigues da Cruz, que, por morte de sua esposa e em virtude da adjudicação de bens feita no inventario para solução de dívidas do casal, ficára senhor dos seguintes immoáveis: duas terças partes das terras, casas de vivenda do Pão Grande e da Rocinha (tambem chamada Rocinha do Governo), com seus marmeleiros, bens esses que comprara aos herdeiros do tenente Marcos Gomes Ribeiro e a Manoel Gomes Ribeiro, em 1780; uma sesmaria que lhe fôra adjudicada na execução que movera contra José da Silva, seu devedor; e uma sesmaria no Pão Grande, obtida em 1786.

Da outra terça parte da fazenda de Pão Grande, por compra feita a Isabel Borges Teixeira em 1779, eram proprietarios o tenente Antonio Ribeiro de Avellar e sua mulher D. Antonia Maria da Conceição e Antonio dos Santos e sua mulher Francisca Maria da Conceição. A ambos os casaes pertenciam tambem todas as bemfeitorias de Pão Grande, escravos, o gado vaccum, cavallar e muar ahi existente.

Possuiam tambem Avellar e Santos um trapiche no porto da Estrella. Com estes bens, a que deram o valor de

51:176\$578, constituiram elles com Jose Rodrigues da Cruz uma sociedade para exploração industrial e agricola em Pão Grande.

Santos e Avellar são, sem duvida, os dois commerciantes do Rio de Janeiro aos quaes, segundo Saint Hilaire, se associara Rodrigues da Cruz, fornecendo os capitaes precisos.

Intelligente e laborioso, Rodrigues da Cruz preparou seus cannaviaes, accrescentou-lhes roças de milho, feijão e mandioca; fez pastos, installou o engenho para o fabrico de assucar e aguardente, o moinho para o fubá e a' engenhoca para o preparo da farinha de mandioca. Feijão, fubá e farinha se figuravam nos repastos dos senhores de engenho, eram a base da alimentação da escravatura. Os cannaviaes forneciam abundante materia prima e as demais lavouras augmentavam os lucros da exploração agricola.

Rodrigues da Cruz fôra, ao que parece, o unico senhor de terras que soubera captar as sympathias dos indios coroados, que o visitavam em sua fazenda, sendo por elle obsequiados com a aguardente produzida na sua distillaria Por humanidade ou por instincto de defesa, preferindo tel-os por amigos e tratal-os como inimigos, Rodrigues da Cruz provou que se interessava pela sorte dos selvagens.

Morrendo um dos seus socios ou por outro motivo, dissolveu-se a sociedade e Rodrigues da Cruz foi fundar uma outra fazenda em Ubá, a curta distância do Parahyba, em terras dominadas pelos seus vizinhos os coroados, e dedicou-se, como o fizera em Pão Grande, á cultura da canna, que já lhe era tão conhecida tanto quanto os segredos, se é que os havia, do fabrico do assucar e da aguardente.

Em 1798 animou-se Rodrigues da Cruz a solicitar o auxilio da Corôa para o aldeamento dos indios a cujo colonização se dedicava com os recursos naturaes e os pecuniarios de que dispunha. Neste proposito muito o auxiliou o capitão João Rodrigues Pereira de Almeida, seu sobrinho, e ambos foram causa directa da edificação, em 1808, no local em que se fundou a cidade de Valença, do capella de Nossa Senhora da Gloria.

Pereira de Almeida, fazendeiro em Ubá, na vizinhança de seu tio, era, sem duvida, homem de posses, tambem commerciante no Rio de Janeiro, de cuja Junta do Commercio fez parte entre outros annos, nos de 1811 e 1812, e foi

mais trade agraciado por D. Pedro I com o titulo de barão de Ubá.

Saint Hilaire fez sua primeira viagem pelo sertão do Brasil em companhia de Pereira de Almeida, do Rio de Janeiro a Ubá, e a elle se refere em seus livros com palavras de gratidão pelas facilidades que lhe proporcionou em suas excursões pelo interior do paiz. Mais de uma vez o sabio francez voltou á fazenda onde descansava de suas jornadas.

E, como elle, outros scientistas, tiveram occasião de passar por Ubá, onde a hospitalidade de Pereira de Almeida se tornara proverbial.

Ubá é ainda uma valiosa propriedade sita no 3º districto do actual municipio de Vassouras e pertence á Companhia Centros Pastoris do Brasil, que a augmentou com terras adjacentes, possuindo um grande estabelecimento de criação de gado e usin'apara o beneficiamento do leite e fabrico de lacticinios.

Quanto á magnifica fazenda de Pão Grande, dissolvida a sociedade, foi ella ter ás mãos de Luiz Gomes Ribeiro de Avellar, e este abastado lavrador fez construir, entre 1797 e 1810, o edificio principal do latifundo, que, como Saint Hilaire e Ribeyrolles mais tarde viram, ainda hoje existe e pôde vel-o quem percorre o trecho da Linha Auxiliar nessa zona.

Cada uma das alas lateraes tem oito janellas de frente e foram todas guarnecidas de gradis de ferro importados da Europa, como informa Saint Hilaire.

Ao centro das duas alas, ergue-se a capella onde se celebravam os officios religiosos a que assistiam não só os membros da familia do fazendeiro como os das circumvizinhanças, que não podiam arcar com os onus de manter um capella. Em frente á residencia senhorial construíram-se o engenho e suas dependencias e as casas de morada do pessoal do serviço, senzalas, etc.

Fallecendo Antonio Ribeiro de Avellar, a fazenda coube a Joaquim Ribeiro de Avellar, que se tornou abastado fazendeiro e foi agraciado com o titulo de barão de Capivary por D. Pedro II. A propriedade passou para as mãos de seu filho de igual nome, o visconde de Ubá, cabendo por morte deste a seus filhos, o Dr. Antonio Ribeiro Velho de Avellar, o coronel Joaquim Ribeiro de Avellar e a baroneza de Murutiba, D. Maria José de Avellar Tosta, fallecida recentemente.

E' Pão Grande um dos immoveis ru-raes que se conservam ha mais de um seculo no patrimonio da mesma familia e nella, mantendo-se a tradição, se cultiva a canna, como o fizeram seus primitivos senhores."

Magnifico resumo traçou o historiador fluminense tão versado nas particularidades de sua terra natal, das vicissitudes de uma das mais notaveis fazendas brasileiras e uma das mais antigas e assignaladas lavouras cafeeiras.

Possue o Pão Grande notavel archivo, precioso repositório de elementos para a historia economica do Brasil. Não o manipulámos mas delle conseguimos alguns admiñuculos sobremaneira interessantes e valiosos.

Devemo-los á gentileza do saudoso amigo Dr. Antonio Velho Ribeiro de Avellar, o cavalheiro finissimo que foi o seu ultimo proprietario da grande fazenda.

Varias vezes convidou-nos este fidalgo fazendeiro — que tanto herdara de seu pae, o Visconde de Ubá, a finura do trato — a que fossemos deitar os olhos aos livros seculares de sua fazenda. Nunca poudemos realizar este desejo.

Certo dia mandou-nos o Dr. Velho de Avellar — amigo de nossa familia como herdeiro de amizade fraterna de seu avô Barão do Capivary ao Barão de Vassouras — alguns apontamentos colhidos em seu archivo.

Era para animar-nos a que fossemos ao Pão Grande, escrevia do modo mais gentil."

São estes apontamentos de que nos vamos valer divulgando dados que nos parecem jámais ter vindo a lume, sobre a economia de uma grande propriedade agricola fluminense de cima da serra em fins do seculo XVIII. São estas as notas do Dr. Antonio Velho de Avellar.

Resumo das contas apresentadas por Luiz Gomes Ribeiro, socio da sua sogra, D. Antonia Maria da Conceição (viuva, desde 1794, de Antonio Ribeiro de Avellar) relativas á sua gerencia da fazenda de Pão Grande, de 1797 a 1810.

Receita:

38.731 arrobas e dez libras de assucar a 1\$816, preço medio arroba	70:371\$492
1.178 pipas e 1 medida de aguardente a 30\$030, preço medio da pipa . . .	35:373\$957

Assucar, aguardente, cereaes, etc., vendidos na fazenda	14:766\$779
	<hr/>
	120:512\$228

Despesa em:

1797 —	6:771\$131
1798 —	8:255\$114
1799 —	15:352\$917
1800 —	5:206\$559
1801 —	4:082\$304
1802 —	5:140\$685
1803 —	3:547\$088
1804 —	15:077\$816
1805 —	6:954\$554
1806 —	2:940\$430
1807 —	2:832\$960
1808 —	4:734\$284
1809 —	2:374\$497
1810 —	4:254\$999
	<hr/>
	87:525\$338

Saldo 32:986\$890

Indice precioso este. Até 1810 não chegara o plantio do café a uma zona onde dentro em pouco assumiria preponderancia tamanha supplantando a canna, quasi por completo.

São ainda do Dr. Antonio Ribeiro os seguintes informes no mesmo periodo de 1797 a 1810.

NOTA DE ALGUNS PREÇOS NAS CONTAS

Jornaes:

	rs.	rs.	rs.
Derrubador	160	240	260
Falquejador		320	
Serrador		320	
Carpinteiro		360	480
Marcineiro		480	
Pedreiro		560	640
Mestre de Engenho		1\$000	

Generos

Milho alq. — 200 rs. —	240	— 260
— 280 rs. — 320 —	440	— 480 —
640 rs.		
Feijão alq. — 400 —	480	— 600 —
640 rs.		
Arroz alq. — 600 —	620.	
Farinha de mandioca —	640	— 800.
Farinha de trigo —	1\$600	— 1\$920
— 2\$240.		
Sal —	\$800.	
Carne secca —	\$800.	
Chá —	2\$560.	
Bacalhau a	4\$800.	
Animaes		
Bois — 5\$200 —	5\$800	— 6\$000 —
6\$400 —	6\$600	— 8\$000 —
8\$500 —	9\$000	— 11\$000 —
		— 13\$000.

Cavallos — 16\$ — 32\$000 — 38\$400
— 51\$200 — 55\$000.

Bestas novas — 9\$000 — 18\$000.

Bestas mansas — 30\$000.

Bestas de sella — 50\$ — 55\$000.

Gallinhas — 120 rs. — 160 rs.

Frangos — 80 rs. — 100 rs.

Como vemos, houve alta continua de preços, indice de positivo progresso da região onde a população se ia adensando. O café alli surgira depois de 1800 ao que parece, contou-nos o Dr. Antonio Ribeiro.

A titulo de curiosidade mandou-nos ainda o saudoso amigo algumas verbas curiosas das despesas geraes da fazenda.

Em 1804, quer nos parecer, começou a ampliação da velha morada dos fazendeiros agora assolarada numa das maiores casas grandes da capitania. Punham-se-lhe saccadas em 1808 as grades de ferro compradas em Lisboa notavel luxo para tão atrazados tempos e tão rusticos logares.

1797 — 24 de Setembro — Aluguel de uma barca para conducção de encomendas quando vim ver a fazenda — 1\$920.

27 de Dezembro — Dinheiro ao Vigario João Alz de Barros de enterros, baptisados e desobrigas — 2\$880.

1798 — 20 de Dezembro — Idem, idem — 21\$520.

1799 — 22 de Abril — Idem, idem — 55\$400.

1804 — 31 de Dezembro — Dinheiro ao Vigario Joaquim José Pereira Furta-do, de enterros, baptisados e desobrigas nos annos de 1800 — 1801 — 1802 — 1803 — 1804 — 178\$400.

1806 — 9 de Setembro — Dinheiro ao Vigario para dizer a Missa de Natal — 6\$400.

1803 — 6 de Fevereiro — 1 a de café — 1\$280.

1803 — 6 de Fevereiro 1, 1/2 de café — 1\$920.

1808 — 8 de Abril — Duas pedras de moinho — 25\$600.

1801 — 30 de Dezembro — 177 alg. de milho ao Dizimeiro Mel. Xavier — 70\$800.

23, 1/2 de feijão — 10\$200.

1804 — 31 de Dezembro — Ao Dizimeiro de mantimentos em 1797 a 1799 — 400\$000.

Em 1800 a 1802 — 400\$000.

Com a nova propriedade — 4:776\$822.

1808 — 26 de Dezembro — Dezoito grades de ferro, despacho em Lisboa, etc. — 447\$562.

1798 — 20 de Dezembro — Caldeira de cobre 14 a e 188 a 520 — 242\$320.

1800 — 30 de Dezembro — 8 a e 25\$ de ferro Suecia a 10\$ o al. — 20\$390.

1800 — 30 de Dezembro — 10 a e 26\$ de ferro Biscaia a 10\$ o al. — 27\$080.

1804 — Janeiro — 2 qqs. 1 a e 25\$ de ferro Angola 8 1 500 o al. 19\$257.

CAPITULO XXXII

Fundação de Vassouras. O Barão de Ayuruoca, extraordinario propulsor da lavoura cafeeira

Commentando com a mais farta documentação obtida pela pesquisa acurada e exigente, os factos do povoamento fluminense de serra acima, lembra Maia Forte como se deu o apossamento de um territorio que, mais tarde, tomaria immensa importancia no conjuncto da propagação da lavoura cafeeira: o de Vassouras.

Fôra a estrada de Garcia Rodrigues Paes, pelo centro da região, desde as serras até a "Parahyba Nova" (Parahyba do Sul), o eixo em torno do qual se agruparam os primeiros desbravadores do sertão. Delle partia o ramal para Ubá, terminando nas terras de Rodrigues da Cruz; a, seguir, as necessidades locais fizeram com que se abrisse novo caminho, que serviria, mais tarde, para a futura estrada do Commercio, na mesma zona.

O povoamento foi, deste modo, se estendendo das bases de Paiz, Pão Grande e Sacra Familia, para a margem direita do Parahyba.

Começam alli a apparecer as primeiras sesmarias, como José Francisco Tavares e Joaquim Dias da Rosa (1781), Pedro e José Gomes Leal (1785), etc., etc.

Em geral, tinham testadas sobre a Parahyba.

A 5 de outubro de 1782, foi concedida a Francisco Rodrigues Alves e seu socio, Luiz Homem de Azevedo, no sertão chamado de Sant'Anna de Matta Dentro por detraz do Morro Azul, a sesmaria de Vassouras e Rio Bonito.

Foi Francisco Rodrigues o primeiro cultivador da zona e a elle se deve o pro-saico nome imposto ao pequeno nucleo que, em meados do seculo XIX, seria a capital do café brasileiro. Proveio tal denominação de uma evocação de ordem botanica, da abundancia da vassoura, padrão de primeira ordem daquellas terras uberrimas, cujo grande defeito era o elevado angulo de declive de suas montanhas, ainda em matta virgem.

De Francisco Rodrigues Alves procederam numerosos grandes fazendeiros, cujos nomes figuram com destaque nos nossos

fastos cafeeiros, como sejam os tres Barões e a Viscondessa de Santa Justa, o Barão de Santa Fé, Commendador Jacintho Alves Barbosa, etc.

Explicando como se processou a apras que se lhe seguiam, além do rio Pre-ras, escreve Maia Forte:

"O aldeamento dos indios, além do Parahyba, e sua sujeição, proporcionaram a criação e o desenvolvimento de N. S. da Gloria de Valença, bem como das terras que se lhe segulam, além do rio Porto, já na capitania de Minas.

Era o curso do ribeirão das Mortes, que orientava as "tropas" vindas de N. S. da Gloria de Valença para Sacra Familia, ganhando dahi ou as antigas estradas, na direcção de Iguassú, ou o atalho, que já começava a ser trilhado, para o rancho dos "Mendes" e Rodeio, na direcção da serra dos Macacos, para se dirigirem, já na planície, rumo de Itaguahy.

Contava a freguezia, em 1814, 119 fogos com mais de 700 habitantes, exclu-sive os indios aldeados.

Vinham por essa lado viajantes e tropas das zonas mineiras, na direcção das proximidades de Juparaná (antiga estação de Desengano), para fazerem, rio acima, a travessia para a margem direita do Parahyba, indo ter ás visinhanças do riacho das Mortes, na actual estação "Barão de Vassouras", evitando o percurso mais longo que lhes offerencia o caminho do Commercio.

A travessia de uma para outra margem do Parahyba fazia-se lentamente, em improvisadas "barcas de passagem", especie de balsas ou jangadas, carregadas de mercadorias e de animaes que não atravessavam a nado, e em canoas.

Os tripulantes das balsas e canoas, escravos ou indios domesticados, armados de compridas varas, que tocavam o fundo do rio, dirigiam-nas para um ponto sempre distante do de desembarque, dando o preciso desconto do rumo, segundo a maior ou menor correnteza do rio.

Este vagaroso meio de travessia teve seu fim com a construcção de uma pri-

meira ponte, que se arruinou exigindo a de uma nova, pelo anno de 1821, e da qual se encarregou Custodio Ferreira Leite, depois barão de Ayuruoca, já nessa época com raizes no arraial de Vassouras.

Custodio Ferreira Leite não foi apenas um homem emprehendedor em Minas Geraes, capitania do seu nascimento. Seu animo de homem nascido para o trabalho, fel-o emprehendedor de muita obra util, que se fez na capitania do Rio de Janeiro.

A obras publicas, á construcção de templos com donativos proprios e angariados entre sua numerosa parentela e amizades, ligou seu nome, digno da henemerencia com que D. Pedro II galardoou sua honrada velhice. Possuidor de terras em Barra Mansa, um de seus primeiros povoadores alli estabeleceu parte de sua familia.

Entre as obras a que dedicou sua actividade, figura a construcção da estrada da Policia, que partia de Iguassú e ia terminar na margem direita do rio Parahyba, atravessando uma parte consideravel do territorio ainda nessa época sujeito á jurisdicção da villa de Paty do Alferes, na freguezia de Sacra Familia.

Foi elle quem encaminhou para o nascente arraial de Vassouras, mais ou menos em 1820, os passos de seu sobrinho Francisco José Teixeira Leite, o futuro barão de Vassouras, cuja familia havia de ser um dos principaes factores do progresso local."

Sobre os primordios de Vassouras, sigamos mais uma vez o douto escriptor fluminense, de quem tanto nos temos valido.

"Não encontramos, em nenhuma bibliotheca do Rio de Janeiro, publica ou particular, uma Memoria do Desembargador Siqueira, nem a vemos mencionada no catalogo da exposição de Historia do Brasil, não obstante sabermos que data do anno de 1852."

Escreveu-a o Desembargador Alexandre Joaquim de Siqueira, que tão bella reputação deixou como magistrado e chefe de policia do Rio de Janeiro e cujo retrato figura na galeria de Sisson como o de um dos brasileiros notaveis de seu tempo.

"Os primeiros povoadores de Vassouras foram José Ignacio Corrêa Tavares, Luiz Homem de Azevedo, Pedro Gomes Leal e Francisco Ruiz da Silva, os quaes, em 1782 e 1787, entraram para os vastos sertões que então se estendiam até o Rio Preto, divisa destes com a provincia de Minas; derribarão mattas e levantarão

casas de vivenda, o primeiro no local onde é hoje a fazenda do Barão do Tinguá; o segundo, no sitio hoje chamado Madruga, a um quarto de legua de distancia da villa, para o lado de N. E.; o terceiro, no lugar chamado Matodentro, onde mora hoje seu filho, José Gomes de Assumpção; e o quarto, finalmente, no logar chamado Engenho do José Corrêa, onde mora Manoel de Menezes, pouco distante de Madruga. Isto sei por ouvir a Eleuterio Rois Barbosa, filho de Francisco Rois da Silva, e que tambem contou-me que, já em 1792, seu pae cultivava (formaes palavras) uma horta de cafeeiros, os quaes produzirão o fructo apenas indispensavel para o uso da familia."

Verificou Maia Forte, pelos documentos do Archivo Nacional, que o Desembargador se equivocou: o nome do sesmeiro era Francisco Roiz Alves.

Assim teria entrado o cafeeiro nas terras vassourenses, em 1792, de accordo com a informação de Eleuterio Rodrigues Barbosa. E' possivel que este se haja enganado em affirmar tal data, mas parece-nos aceitavel que o primeiro plantio da rubiacea haja sido realmente anterior aos começos do seculo XIX.

Assim, ao tempo que se iniciava a lavoura cafeeira em Rezende, principiava tambem em Vassouras.

Commenta Mattoso Maia Forte:

"O primeiro historiador local serviu-se, como elle proprio escreveu, da tradição oral, transmittida por um dos filhos de Francisco Rodrigues Alves, cujas terras situou nas proximidades do Madruga, e, assim, mencionou aquelles quatro como os primeiros povoadores de Vassouras.

Nas suas referencias, o Dr. Alexandre Joaquim de Siqueira trata de um filho de Pedro Gomes Leal, de nome José Gomes de Assumpção, que morava no logar denominado Matto Dentro, isso em 1852. Já em 1855, não encontramos aquelle nome no alludido registro de terras, mas os de: Vicente Gomes Leal, com terras no Ribeirão; viuva e herdeiros de Manoel Gomes Leal, visinhos da fazenda do Secretario, e da fazenda que pertencio em 1855 ao Dr. Manoel Ignacio de Figueiredo Jayme.

Assumpção, dono de uma fazenda em Matto Dentro, da qual eram visinhos Ambrozio de Souza Lima, João Gomes de Assumpção, Francisco Gomes Leal e José Joaquim Botelho, e Ignacio Gomes de Assumpção dono de outra fazenda tambem em Matto Dentro.

Seriam estes Assumpção da mesma família de José Gomes Assumpção?

E' ainda objecto de duvida a origem da denominação de Vassouras, dada ao arraial. O Dr. Rodolpho Leite Ribeiro diz que quem lha deu foi Francisco Rodrigues Alves. Milliet de Saint Adolphe informa no *Diccionario Geographico do Brasil*, que, no principio do seculo XIX, o sitio onde estava assentada a villa era um despovoado, coberto de matto e de um arbusto de que no Brasil fazem vassouras.

Ribeyrolles, no Brasil Pittoresco, diz que Vassouras "era um deserto"; mattos virgens cobriam, ensombravam os picos dos montes que a encerravam e, em baixo, nas varzeas, vegetavam as capoeiras, arbustos rachiticos, de que se faziam vassouras no Brasil e de que o municipio e a cidade tiraram o nome".

Moreira Pinto escreveu no seu *Diccionario Geographico*: "A respeito do nome da cidade, consta que ahi morava um homem que fazia vassouras de fibras de palmitos e as vendia aos tropeiros que por ahi transitavam".

Nenhuma das explicações é, por si só, bastante satisfactoria. Em varios pontos do Estado, senão do Brasil, ainda hoje se encontram arbustos de que se fazem vassouras, bem como coqueiros cujas fibras se prestam ao fabrico de vassouras grosseiras.

O certo é que já em 1822 havia uma fazenda denominada "Vassouras" ou "Bassouras", como vimos em documento do archivo da Camara da villa de Paty, e da qual era proprietario José de Freitas.

Francisco de Almeida Paz, que era sítiante ou arrendatario de uma porção de terras da fazenda de "Bassouras", quezara-se á Camara de que José de Freitas queria pô-lo fóra das terras sem lhe dar uma indemnização pelas bemfeitorias que ahi possuia.

— A abundancia da "vassourinha" foi notada por Charles Ribeyrolles em uma de suas passagens pela zona situada nas margens do Parahyba. Recordo-me de que, registando essa circumstancia, disse ter curado uma picada de insecto na mão com a mucillagem da "sida carpiniçoiia", que é a "vassourinha".

Com os subsidios da Memoria Historica do Desembargador Siqueira e a feita documentação do Archivo Nacional, procurou Maia Forte esclarecer a situação do local onde em 1833 se erigira a villa

de Vassouras, indicando as propriedades agricolas da região.

"Foi talvez através destas que se estabeleceu o transitio dos tropeiros que desciam da vizinha freguezia de N. S. da Gloria de Valença e iam por Paty do Alferes ou por Sacra Familia para as estradas que terminavam no Rio de Janeiro.

Um dos pontos do caminho entre o Parahyba e Sacra Familia, constituiu primeiramente um simples pouso, o berço do arraial que, dentro de alguns annos, seria a villa de Vassouras.

As tropas que iam e vinham, crearam ahi relações de pequeno commercio, um commercio muito primitivo, é certo, mas cuja existencia foi dando ao sitio o aspecto de um arraial.

Nos arredores deste já se transformavam as sesmarias em propriedades menores, com a sub-divisão das terras, formando-se novas fazendas".

Merece Custodio Ferreira Leite, Barão de Ayruoca, por carta imperial de 14 de março de 1855, que o leitor se deuteu um pouco sobre a sua nobre individualidade. Foi dos mais antigos e mais notaveis pioneiros da cafeicultura nas mattas do Rio de Minas. Por ella se apaixonou e de sua propaganda nasceram numerosas fazendas. Sobre elle ha pequena noticia biographica da lavra do conego Joaquim Caetano Fernandes Pinheiro, impressa na Revista do Instituto Historico Brasileiro (tomo 34). E Sisson o inseriu na sua galeria de brasileiros illustres lithographando-lhe o retrato a que acompanha o camoneano chorou-te toda a terra que pisaste, dístico admiravelmente escolhido para qualificar a actuação do civilizador e do philanthropo a cuja vida se queria qualificar.

Filho do portuguez sargento-mór José Leite Ribeiro (1723-1801), grande minerador de ouro do Rio das Mortes e da brasileira Escolastica Maria de Jesus Moraes (1745-1823), nascera na fazenda de seus paes á margem do Rio das Mortes, a 3 de dezembro de 1782.

Seu avô materno, o portuguez sargento-mór Lourenço Corrêa Sardinha (- 1747), era tambem grande afazendado da comarca do Rio das Mortes, e sua avô Maria de Assumpção Moraes (1721-1763), filha de paulistas.

Eram estes Antonio Vieira de Moraes, minerador do Rio Grande, perto do Turvo, residente em 1736 em São Miguel de Cajurú e fallecido antes de 1753, e Anna

Pires de Oliveira, também fallecida antes de 1753.

Por esta Anna Pires de Oliveira provinha o Barão de Ayuruoca dos primeiros povoadores vicentinos, vindo a ser decimo neto de João Ramalho e Antonio Rodrigues, João Pires o Gago, Garcia Rodrigues, Gaspar Affonso, Jorge Ferreira, Antonio Fernandes, Fernão Paes, Gonçalo Camacho, etc. Assim, pelas mulheres dos dois primeiros, igualmente descendia de Tibiriçá e Pequeroby, os dois famosos maiores cuja progenie abrahamica comprehende milhões de brasileiros de hoje.

Ao encetar o seu estudo, declara Fernandes Pinheiro do biographado cujo perfil entendera retrazar:

“Não foi o protagonista da nossa tosca narrativa um denodado guerreiro, que com a espada gravasse o seu nome nos disticos nacionaes, um sabio, que com suas lucubrações alargasse o circulo dos conhecimentos humanos, um missionario, que estendesse os horizontes da fé; mas um honrado lavrador, sincero patriota, providencia dos pobres, energico agente da civilisação e do progresso.

Quem ha ahí nas tres provincias do Rio de Janeiro, S. Paulo e Minas Geraes, que nunca ouvisse fallar no coronel Custodio Ferreira Leite, condecorado na sua velhice com o titulo de barão de Ayuruoca? Quem ha que não refira algum acto de beneficencia por elle praticado?

Quantas famílias não foram por elle amparadas, quantas dissensões domesticas, pela sua legitima ascendencia terminadas?

Não registrará, portanto, esta revista em suas paginas a biographia d'um homem obscuro, ou d'algum desses enfiados, que nenhum vestigio, senão os da vaidade e do orgulho deixaram de sua passagem pelo mundo”.

Homem feliz o Sargento-Mór José Leite Ribeiro! Prosperara em bens de fortuna e vira crescer em torno de si numerosa progenie de homens fortes, saudáveis, rectos, energicos, operosissimos, para quem era o trabalho verdadeira religião.

De sua casa de S. João d'El Rey, onde habitualmente assistia, viu os filhos ganhar o mundo como agentes disseminadores da civilisação e do progresso do Brasil.

Minerador de ouro até os seus ultimos dias, socio a principio de seu irmão Manuel, e depois do capitão Francisco José

Teixeira, portuguez como elle (-| 1787), pae do futuro Barão de Itambé (1780-1866), tivera José Leite Ribeiro importantes lavras e enriquecera bastante.

Como quasi de regra geral, nas velhas familias do Brasil de antanho, de seu casal nascera larga prole: dez varões e quatro senhoras.

Destes quatorze filhos, doze deixaram descendencia enorme, que abrange, certamente, hoje, mais de dez mil fluminenses, mineiros e paulistas.

Dos dez filhos do Sargento-Mór, quem mais destaque alcançou foi Custodio, sexto dos varões.

Em sua alma palpitavam os gostos e a paixão dos antepassados paulistas.

Mal deixara a adolescencia, empreendeu largas jornadas, não só pelo Brasil, como pelo sul do Continente, chegando em suas peregrinações a attingir terras onde muito raramente deviam ter apparecido brasileiros: as do Pacifico, pois, segundo tradição de familia, visitou o Chile e o Perú.

Escreve Fernandes Pinheiro:

“Desde a mais tenra infancia revelou a maior perspicacia e talento, que fructuosamente seriam aproveitados, se a escassez das luzes, que alumiamam o Brasil colonial, maxime no interior duma provincia central, lhe permitissem, dedicando-se ás letras, seguir a sua vocação.

Mal dissimulando esta primeira contrariedade, partiu o jovem Custodio com seus irmãos para as margens do Rio Preto, afim de entregar-se á lucrativa industria da mineração. Ou porque as varias emoções, que semelhante occupação offerencia, não bastassem á sua actividade, ou por qualquer outro motivo, que não chegou ao nosso conhecimento, o certo é que deixou o nosso heróe o seu paiz natal, e, como curioso observador, percorreu essas provincias sul-americanas, que então pertenciam á Hespanha, e que constituem hoje outros tantos Estados independentes. Peregrinando por estranhos climas, sentiu pungil-o o espinho da saudade, e abandonando projectos de mais longinquas viagens, voltou aos patrios lares.

Ao voltar ao Brasil encontrava Custodio Leite Ribeiro o inicio do surto cafeeiro e immediatamente lhe comprehendera o enorme alcance e futuro.

Desde então, de corpo e alma dedicou-se á propagação da cultura cafeeira.

Seu irmão Joaquim Leite Ribeiro (1772-1808) e seu grande amigo, fôra

outro entusiasta do café, mas fallecera na flor dos annos, quando já prosperara notavelmente em seus negocios.

E' o que confirma o seguinte trecho de Fernandes Pinheiro. O seu lugar estava de ante-mão marcado: necessitavari duas provincias limitrophes do Rio de Janeiro e de Minas d'um homem assaz dedicado aos seus interesses, para pol-as em communicação facil e segura, por meio de estradas e de pontes. Genio emprehendedor, o capitão-mór (posto que, em sua mocidade, lhe fôra conferido) não trepidava em se embrenhar pelos sertões, ainda nessa época povoados por selvagens, atravessar a nado caudalosos rios, expôr seus dias á sanha das feras.

Abir fazendas era para o capitão-mór Custodio Leite negocio da maior facilidade, e no que sentia summa satisfação. Amplamente ganharam com isso seus amigos e protegidos, e mais duma personagem deveu a origem de sua fortuna á magnanimidade do distincto mineiro."

Incitando os irmãos a que o acompanhasssem, trouxe-os Ayuruoca de suas terras pobres de pecuaria para as mattas do Rio de Janeiro e a de Minas onde a floresta ia cahindo sob os golpes dos machadeiros, para dar lugar aos cafesaes. Seis de seus irmãos, José, Antonio, Manuel, Anastacio, Francisco, Floriano, acompanharam-n'o ou imitaram-n'o, afazendendo-se em Conservatoria, Valença Barra Mansa, Mar de Hespanha, onde dentro em breve, o café os opulentaria.

Em torno da velha mãe ficára o irmão que a carreira tornava mais sedentario, o Padre João Ferreira Leite.

Extranho desinteresse animava o grande pioneiro do café. Escreve o Conego Fernandes Pinheiro:

"Se com semelhantes disposições só dos seus interesses curasse, seria o maior millionario da nossa terra; esquecia-se porém Custodio Leite de si para só se lembrar dos outros, preferindo a satisfação de fazer bem ás positivas vantagens da colossal riqueza.

Compensada era essa obrigação pela pêsse da maior popularidade; compreendendo-se, pois, de que auxilio fôra elle aos factores da nossa emancipação politica. Quando com imparcialidade fôr um dia escripta a historia da independencia, quando se distribuir a cada um dos agentes o lugar, que lhe compete, estamos convencidos, que o nome do capitão-mór Custodio Ferreira Leite apparecerá coroadado pela aureola do civismo.

Na ausencia de mais veridicos dados, sirva-nos de thermometro de seus rele-

vantes serviços a estima, com que o honrava o fundador do imperio, agraciando-o com a commenda da Ordem de Christo, com a patente de coronel de milicias, e distinguindo-o com a sua particular amizade.

Sua proverbial modestia, o cuidado que tinha em occultar seus serviços, colloca-nos na impossibilidade de seguir par e passo essa bemfazeja existencia. Permitta sua honrada memoria que lhe exprobremos tal desapego, que defraudou a biographia brasileira de numerosos lances de patriotismo que de exemplo e edificação serviriam aos vindouros."

Falando dos serviços publicos do Barão de Ayuruoca, continúa o seu biographo:

"Incumbido pelo governo, abriu o corone! Custodio a estrada chamada da Policia, que do municipio de Iguassú se dirige á provincia de Minas; mandou fazer os aterrados do Engenho do Brejo, e por muitos annos administrou os trabalhos das estradas de Sapucaia e do Feijão Crú (Leopoldina).

A proposito de Sapucaia, cumpre não esquecer o generoso donativo que á nossa provincia fez este benemerito cidadão, offerlando-lhe a estrada, que a expensas suas mandára fazer desde Magé até Sapucaia, assim como a ponte lançada sobre o rio Parahyba, no trajecto dessa estrada, cedendo gratuitamente o privilegio, que por muitos annos lhe fôra outorgado.

Com seus auxilios pecuniarios, e com o producto das subscripções por elle agenciadas, erigiram-se ou repararam-se as matrizes da Barra-Mansa, Arrozal, Vasouras, Conservatoria, Valença, Sapucaia, e Mar de Hespanha. Nesta ultima villa, construiu elle a casa da Camara, com prejuizo de algumas dezenas de contos, concluindo pouco antes do seu passamento um formoso e vasto edificio, onde hoje se acha estabelecido o Collegio Brândão."

Estas diversas vias foram outras tantas arterias por onde a cultura cafeeira enconôrou facilidades notaveis para o seu incremento.

Em 1841, o illustre botanico inglez Jorge Gardner, percorreu a estrada que Ayuruoca estava abrindo, de Piedade a Magé, atravez dos Orgãos e de admiraveis florestas virgens, a Sapucaia e Minas Geraes.

Já em 1837, o conhecedor em Piedade, onde edificava um hotel, Começara por abrir á sua custa a estrada que, a seu vêr, seria um grande escoadouro para os

productos da Matta de Minas. Censurou-lhe não haver tomado um engenheiro para a fixação do traçado desta via de penetração, economia mal entendida de onde resultariam sérios inconvenientes. Virou-o depois muitas vezes em casa de um inglez, Mr. March, que no planalto do Theresopolis, actual, creava equinos e plantava hortaliças.

Chegando ao Porto d'Anta, á margem do Parahyba, resolveu visital-o em sua fazenda da Barra do Lourical em Mar de Hespanha. Depois de percorrer a mais bella e romantica floresta, povoadissima de simios e aves, chegou á casa do coronel Custodio Leite, que estava ausente, mas cujo filho recebeu os hospedes muito generosamente.

Era uma propriedade muito bonita e produzia dez mil arrobas de café annuaes. No dia seguinte, foi o botanico visitar a fazenda do irmão de seu hospede, o capitão Francisco Leite Ribeiro, a cerca de dez kilometros, mais ao norte. Não menos attencioso foi e mostrou ao illustre visitante tudo o que havia digno de vista em sua propriedade.

"Era homem alto, magro, e embora já consideravelmente avançado em annos, revelava aspecto activo e vivaz."

Enganava-se Gardner, pois o seu hospedeiro apenas contava então 61 annos de idade.

Casado com Thereza Maria Vidal, filha de José Vidal Barbosa, era pae de Joaquim Vidal Leite Ribeiro, barão de Itamarandiba, grande fazendeiro e capitalista (1818-1883).

Relatou Francisco Leite Ribeiro a Gardner que, em sua primeira mocidade, fôra simples minerador de ouro; angariara alguns recursos, e assim adquirira matta virgem perto das terras do irmão que transformára em cafestal. Colhia agora onze mil arrobas annuaes e passava por ser um dos mais ricos, senão mesmo o mais rico fazendeiro de Mar de Hespanha. Tambem fabricava assucar, queijos e aguardente.

Fez o possivel para reter a Gardner mas este urgido pelo tempo, não pôde attender ao tão generoso convite, partiu do para Porto Novo do Cunha.

Enthusiasta da cultura cafeelra, a que procurou com afincio melhorar, já o dissemos, fez o Barão de Ayuruoca com que além de seus irmãos muitos sobrinhos seus, legitimos o por affilidade, além de primos, emigrassem das terras de Minas para as do valle do Parahyba.

Entre estes, a seu primo José Bento Ferreira da Silva Guimarães (1798-1842), afazendado em Barra Mansa e casado com uma sua sobrinha. A este muito valeu, assim como a mulher quando viuva, como que a lhe servir de Pae.

Verificando quanto seus sobrinhos os irmãos Teixeira Leite, filhos de sua irmã, futura baroneza de Itambé, eram energeticos e intelligentes fel-os desde a adolescencia emigrar para as terras cafeeiras.

Assim, já em 1820, como relata Matto-so Maia Forte, apparecia em Vassouras com os dois mais velhos delles, José Eugenio (nascido em 1802), e Francisco José (nascido em 1820). Alli se estabeleceram como ainda seus irmãos João Evangelista, Carlos, Antonio Carlos, Joaquim José e Custodio, a quem caberia tão notavel papel nos fastos da lavoura cafeeira e da viação ferrea do Brasil, como instigadores da construcção da Estrada de Ferro Dom Pedro II.

O mais alto elogio faz Fernandes Pinheiro ao barão de Ayuruoca.

"Verdadeiro homem d'acção, não abandonára o coronel Custodio o cultivo da sua intelligencia; e quanto lhe permitiam as innumeradas occupações da vida positiva, entregava-se á leitura dos bons livros, preferindo os tratados elementares d'agricultura e d'industria rural. Assim introduziu elle varios melhoramentos na cultura do café, cabendo-lhe outrosim, a gloria de haver iniciado a da batata de Demerara nos municipios do Mar de Hespanha e Leopoldina.

Liberal por convicções o ordeiro por principios, era o coronel Custodio dedicado amigo do regimen politico que nos rege, e desde a aurora do systema constitucional exerceu diferentes cargos electivos nos lugares de sua residencia. Afastava-o, porém, do primeiro plano seu natural acanhamento, a ponto que, gozando da privança dos marquezes de Lages, Valença e Paraná, nunca quiz sahir da sua modesta posição. A's reiteradas instanciaes do ultimo dos tres marquezes, aceitou elle o titulo de barão, com que do ha muito queria galardoad-o a munificencia imperial. Foi ainda impellido por seus amigos, que se decidiu a tomar assento na assembléa provincial de Minas. Nessa pleiade do tão bellas intelligencias, nesse congresso de tão esperançosos talentos, era a velha experiencia do barão do Ayuruoca ouvida com respeito, e o seu alvitre não poucas vezes seguido."

No archivo do Museu Paulista, no espolio documental do Marquez de Valença, doado pela neta deste, a illustre senhora D. Lydia de Souza Rezende, existem varias cartas de Ayuruoca ao Marquez de Valença, trocando ideias acerca de projectos de utilidade publica, obras de benemerencia e questões relativas á cultura cafeeira.

Prosegue Fernandes Pinheiro:

Grandiosos planos de melhoramentos materiaes volvia em sua mente, quando no dia 17 de Novembro de 1859 souo a sua derradeira hora. Rodeado dos entes que na terra lhe eram mais caros, expirou o barão de Ayuruoca na sua fazenda da Barra do Lourical, termo da villa do Mar de Hespanha, victima d'uma congestão cerebral.

Acreditareis, leitor, que esse abastado fazendeiro, que nos ultimos dias de sua existencia devera fruir uma fortuna de alguns milhares de contos de réis, como aconteceu a alguns de seus irmãos, morresse pobre e onerado de dividas?! — O luxo e loucas prodigalidades terão talvez dissipado seus thesouros, me direis vós. — Enganaeis-vos; o coronel Custodio (como o povo se obstinava em chama-lo) era duma simplicidade espartana; em sua vasta habitação, mediocrementemente alfaiada, occupava elle o mais pobre aposento; sua mesa, porém, era franca aos viandantes, seu tecto abrigava com generosa hospitalidade o extraviado e nocturno peregrino.

Nos dias de sua opulencia nunca ninguém recorreu debalde ao seu cofre, e as lagrimas da viuva e do orphão não raro foram enxugadas por suas caritativas mãos. Juntai a isso, que novo Job, foram pelo Senhor postas á prova a sua paciencia e fé religiosa; destruindo seus cafesaes uma horrivel chuva de pedra, que por alguns annos privou-o de suas copiosas colheitas; a ingratição de alguns entes perversos, que, abusando da magnanimidade do seu coração, extorquiram-lhe avultadas sommas, e tereis a explicação da ruina dessa gigantesca fortuna, cujos restos serão apenas sufficientes para satisfazer aos seus credores.

Quem visse o barão de Ayuruoca sempre em viagem, com o chapéo repleto de papeis, trajando com a maior simplicidade, diria que era um desses modernos industrialistas, ou eternos emprezarios, que buscam privilegios ou accionistas para sonhadas companhias, cuja unica utilidade só por elles póde ser compre-

hendida. Nada disso, o que arrojava o venerando ancião através das chuvas torrencias e dos ardores da canicula, caminhando a deshoras por nossas invias estradas, eram alheios negocios, interesses de parentes, amigos e conhecidos. Era uma especie de procurador geral, quasi que diriamos um Ashaverus da caridade.

Completaresmos este mal traçado esboço com dois passos de sua vida, que nos foram relatados por testemunhas oculares.

Costumava o barão pousar em suas peregrinações numa pobre casa situada á beira da estrada, onde era sempre bem vindo o anjo da consolação. Aconteceu que um dia achou a familia debulhada em pranto, triste e abatido seu chefe. Perguntando a causa de semelhante melancolia, soube que por atrazos de seu mesquinho negocio devera o dono da casa soffrer penhora no pouco que nella havia exposto, ficando sua mulher e filhos á mendicidade. Ouvindo isto, montou o barão a cavallo, e poucas horas depois voltou, trazendo as letras por elle pagas, que graciosamente entregou a uma das crianças, cujos brincos mais o distrahiam de suas serias cogitações.

Ainda mais caracteristico é o seguinte facto:

Atravessava o nosso heróe o campo de uma fazenda quando um cavalleiro, sahindo-lhe ao encontro, rogou-lhe encarecidamente que se encaminhasse á proxima situação de sua mãe, que muito desejava falar-lhe. Como de costume, rendeu-se o barão a essa supplica, e chegando ao lugar encontrou-se com a afflicção duma triste viuva, a quem um avido genro obrigava a vender os ultimos escravos, para entregar-lhe a legitima de sua mulher. Já nessa época achava-se desmoronada a fortuna do barão d'Ayuruoca e os seus compromissos eram consideraveis. Avalie, portanto, o leitor a dôr, que traspassaria aquella grande alma, vendo-se na rigorosa necessidade de pela primeira vez, em a sua longa vida, negar-se a um acto de beneficencia. Negou-se, pois, á viuva annuir ao que pedia.

Chegando a esta capital, abrilhantou-lhe o espirito uma inspiração celeste. Lembrou-se elle, que nunca jogava, de comprar um bilhete de loteria para a viuva, e o anjo da beneficencia, tomando a fórma da menina que extrahia os bilhetes, fez com que nesse numero sahisse a sorte grande. Transportado de jubilo,

oivida-se o barão dos negocios que o traziam ao Rio de Janeiro, põe-se em viagem, apeia-se na pobre habitação da desconsolada viuva, integralmente entrega-lhe o dinheiro, que em seu nome recebera, e montando de novo a cavallo, subtrahese aos agradecimentos dessa familia, a quem dest'arte felicitara.

A vista destes e doutros tocantes quadros, que nos narram os que tiveram a ventura de conhecel-o, concordareis conosco, benevolo leitor, que a divisa heraldica do barão d' Ayuruoca deverá ser

esta expressão do Evangelho — Pertransivit beneficiendo.”

Longos annos perdurou a memoria da philanthropia de Custodio Ferreira Leite no seio das communitades que lhe haviam conhecido as acções.

E numerosas portas se abriram a desconhecidos e generoso agasalho se lhes fez mediante a simples apresentação das credenciaes do parentesco proximo ou já remoto com o barão de Ayuruoca, a quem chorou toda a terra que pisara.

CAPITULO XXXIII

Apparecimento das principaes
lavouras em São João Marcos.

Da fazenda do Capão, na baixada fluminense, foram levadas sementes de café para a do Padre Couto, em Campo Alegre, depois de Rezende, reza a tradição. Ahi se desenvolveu immenso a cafeicultura.

De permeio havia um districto onde teria o mais notavel desenvolvimento, o de São João Marcos.

Acompanhemos, porém, a monographia do sanjoannense que com desvelo estudou os fastos de sua terra: Luiz Ascendino Dantas.

“Pela abertura dos caminhos pelos povoadores de S. Paulo em direcção a Minas Geraes, descobriram elles a Parahyba Nova, localizando-se no sitio de Campo Alegre (Rezende), onde o coronel Simão da Cunha Gago, em busca de fortuna, juntamente com o Padre Felipe Teixeira Pinto, se estabelecera.

Desbravada a serra de Itaguahy pelo lado do Sul, com a abertura de caminhos em seguimento, pela praia de Mangaratiba, para a floresta virgem, outros povoadores do territorio foram se localizando num sitio distante do Campo Alegre para mais de 10 leguas no logar onde o rio da Cachoeira fórma uma pequena quêda. Ahi João Machado Pereira assentou sua fazenda, por ficar mais perto do porto do mar e da metropole, e por serem os terrenos de uberrima fertilidade, por esse tempo já corria o nome de Parahyba Nova, por aquella região, em contraposição a Parahyba do Sul, fundada em 1763, por Garcia Rodrigues Paes Leme com a fundação de sua capella á margem do Parahybuna.

Começaram as sesmarias a ser distribuidas ao longo da estrada S. Paulo-Rio, cabendo a primeira, em 1739, a José Tavares de Siqueira, irmão do illustre abade provincial beneditino e chronista das primeiras éras de S. Paulo: Frei Gaspar da Madre de Deus. Trazia elle grandes boiadas dos campos de Curitiba para as vender em S. Paulo e no Rio de Janeiro. E nos arredores de São João Marcos as fazia descansar.

“E nesse rincão de verdejantes maciços de lindas arvores, cujas flores silvestres espalhavam aroma inebriante,

fundou João Machado Pereira sua capella em 1739, tendo por padroeiro São João Marcos”, continúa L. Dantas. O districto com esse nome se communicou rapido com todo o territorio que se ia povoando naquella fertilissima região desconhecida.

Affirma Luiz Dantas que a cultura cafeeira começou em S. João Marcos, neste mesmo anno de 1739, e graças ás instigações de João Alberto de Castel Branco. Pavoroso anachronismo e inexactidão.

Mas adeante, porém, se contradiz deslocando a data para 1770, o que tambem é errado, visto como em 1768, o chanceler se retirou para Portugal, nomeado que fôra por Pombal para o Conselho Ultramarino.

Em 1811 calculava-se a sua população em 4.600 almas, tendo o districto dois engenhos de assucar e quatro de aguardente.

Assim é bem pouco o que Luiz Ascendino Dantas nos conta dos primordios da lavoura em seu municipio natal, onde a cafeicultura tão notavel veio a ser.

No mappa de João Jorge Lobo, datado de 1778, já figura São João Marcos no caminho do Rio de Janeiro a S. Paulo, onde se assignalam, além de Itaguahy a Guarda do Pouso Frio e das Cavêiras, que precedem á freguezia ribeirinha do Ribeirão das Lages. Seguindo-se-lhes Vigr. (Vigararia?) e a Guarda do Coutinho.

“Certão montuoso”, escreve-se na parte do mappa onde o cartographo representou o territorio entre São João Marcos e a Serra do Mar. Decorridos 23 annos, vemos na carta do Sargento-Mór Manuel Vieira Leão, mais vestigios de civilização no districto, onde se assignalam arraiaes ou cousa que valha. E tambem se vê o traçado de uma estrada de internação que, partindo da freguezia marceuse, vae á Guarda da Juruoca e atravessando Pirahy, o ribeirão do Bananal, o rio Barreiro, fenece em Nossa Senhora da Conceição do Campo Alegre, hoje Rezende.

Não ha signal de trilha procurando ligação com a estrada do oeste que de

de N. S. de Belem galgava a Serra em direcção a Sacra Família, mas existe o assinalamento de outro caminho para o Norte, em direcção ás fazendolas de Manuel Correia e João Baptista Feijó, a margem do Pirahy e do capitão Antonio Pinto de Alneida no local onde exactamente se localizou muito mais tarde a Barra do Pirahy. Além Parahyba não ha vestigio de mais moradores na região fluminense comprehendida entre o grande rio, o Parahyba, o Rio Preto e a Serra da Mantiqueira.

Em 1817 era a região de São João Marcos assás selvatica ainda e pouco cultivada, conforme o depoimento de Spix e Martius.

A Itaguahy chegaram os dous celebres naturalistas á tarde de 12 de Setembro de 1817, depois de terem percorrido lugares lindos, cuja vegetação se mostrava simplesmente prodigiosa. Aos dous grandes jornadeadores immenso agradou a situação de Itaguahy; acharam-na bellissima, dominada por uma igreja, no alto de um morro e junto a um grande lago, onde o numero de pernaltas de numerosas especies era simplesmente espantoso. Cousa que aos eminentes viajantes divertiu muito foi o encontro com grande picapau, que os acompanhou pertinazmente. Parecia furioso com a presença e soltava descompassados pios de raiva.

Hospedaram-se Spix e Martius num grande engenho de assucar e tiveram um "estouro" da sua burrada, agora muito mais grave nas suas consequencias. Uma das mulas fugidas carregou a caixa dos aparelhos de meteorologia; quando novamente capturada, tudo se achava no mais deploravel estado. Felizmente tinham os viajantes tomado a precaução de mandar para São Paulo, via Santos, uma boa provisão de instrumentos de physica. Não fôra assim e não teriam podido angariar novos, pois no Brasil, daquelle tempo, muito difficil era a alguem adquiril-os, mesmo no Rio de Janeiro.

Sahindo de Itaguahy, em direcção ao planalto, encontraram os viajantes, á raiz da Serra, a fazenda de um hollandez, certo Sr. Duffles, que possuía grandes plantações de canna e café, muito rendosas; pois explorava uma terra fertilissima. Que logares lindos os daquella fazenda, paraizo do botanico e do zoologo!

Cresceram bastante ali as collecções dos dous amigos, que não perdiam tempo, e tiveram forçada parada, devido ainda

á dispersão de sua tropa. Puderam os arrieiros apanhar todos os animaes, que vieram, porém, com as cangalhas arrebetadas.

Começou a subida da Serra do Mar. Que caminho! Que buracos e atoleiros! Em muitos foi preciso, e penosamente, estivar os passos.

Final, depois de algumas horas de immenso trabalho, attingiu a caravana o alto das montanhas e os naturalistas, deslumbrados, longamente se detiveram a contemplar um dos mais admiraveis scenarios do Universo, declaram-no. Que vista! Que panorama, sobre a baixada de Santa Cruz e a enorme bahia de Sepe-tiba e a Marambaia!

Com que pesar abandonaram aquelle espectaculo estupendo! Continuou o caminho ingreme num valle bem regado e deserto, pelo qual se chegava a um arraial miseravel. Toda aquella região era um verdadeiro eden de naturalistas, riquissima em myrtaceas, orchideas, rubiaceas, scytamineas; abundantissima em aves e insectos.

Attingiram depois Spix e Martius a fazenda de Santa Rosa, situada a mil metros acima do nivel do mar, dependencia da fazenda real de Santa Cruz. Alli havia um feitor e uma turma de escravos a cortar madeiras de lei. De Santa Rosa em deante, ainda mais difficultoso se tornou o vencimento da Serra no asperissimo caminho de cabras, ingreme como raros. que cortava a matta virgem, luxuriantissima, de uma garganta apertada.

Deserto absoluto era aquella natureza selvatica.

Sahidos do desfiladeiro, entraram os naturalistas numa especie de chapada, vendo ao longe a pequena mancha da aldeiola, que era São João Marcos. Causou-lhes surpresa avistar tambem uma fazenda de grandes bemfeitorias e com ares de abandonada. Passando através de extensissimo samambaial, onde os fetos attingiam enormes dimensões, chegaram os viandantes ao Retiro, pauperrima fazenda, perto de São João Marcos, onde tiveram de dormir ao relento, ouvindo formidavel concerto nocturno de "grillos, cigarras, urús e bacuraus". Milhões e milhões de vagalumes esvoaçavam e no firmamento negro as estrelas do hemispherio meridional brilhavam como carbunculos accesos. Espectaculo prodigioso, o daquella noite, que os dous naturalistas europeus contemplavam deslumbrados.

Continuava a subida, agora sob densa chuvarada, até uma altitude superior a mil metros. O caminho piorava ainda, se tal fosse possível. Não havia, em parte alguma, o menor vestigio de calçadas, ainda menos de pontes. Tremedões insondáveis surgiam, perigosíssimos.

Mas os encantos da natureza nova empolgavam a cada passo os dois naturalistas collaboradores. Causou-lhes a maior surpresa a musicalidade extraordinaria do canto de certas aves grandes e feias, que andavam aos bandos e cujas notas extremas apanhavam grande extensão da escala. Annotaram os dois amigos uma reflexão plausível: não teriam sido as aves, com a influencia do seu canto, as inspiradoras da escala musical humana?

Outra maravilha daquella região, a florescencia espantosamente bella de grande arbusto que já tinham visto figurar nos quadros de Nicolau Antonio Taunay, pintados na Tijuca. Suas propriedades corantes mais tarde haveria Vauquelin de as utilizar na "cochonilha vegetal".

Chegou a caravana ao Pirahy, rio invadeavel. Foi preciso descarregar a tropa e fazer os animaes atravessar a correnteza a nado. Querendo passar a cavallo, quasi se afogou um dos membros da comitiva, o pintor Ender.

Foi um dos mais penosos este trecho do caminho de São Paulo ao Rio de Janeiro, as quatro leguas do Retiro á Fazenda dos Negros, onde os naturalistas pernottaram. Ahi foi um de seus companheiros mordido por uma caranguejeira e tratado com carvão em braza sobre a picada. Estavam os escravos da fazenda a divertir-se num samba barulhentissimo, de que amargamente se queixam os scien-tistas e de cujos instrumentos musicaes (?) e choreographicos dão a descripção.

Destes dia em diante tornou-se a viagem sobremente incommoda, devido ás continuas e pesadas chuvaradas, causadoras de extrema humidade, cerração e frio. E o peor era que o material já colleccionado se deteriorava immenso, invadido por uma série de mofos e bolores cujo apparecimento desolava os naturalistas. Peioravam as estradas, ou antes as veredas, e assim se perdeu muito tempo.

Perto da freguezia do Bananal notaram Spix e Martius que a região tinha mais civilisado facies; havia grandes roças de milho e as casas dos sitiantes pareciam bem menos desconfortaveis. Derribava-se activamente a matta e os

milharaes indefectiveis dos nossos devastadores de florestas começavam a cobrir os valles.

Abundavam os colonos recém estabelecidos naquellas bandas, sobretudo nas visinhanças de Morro Formoso.

Alguns europeus tentavam a cultura do linho e do algodão.

Cinco annos mais tarde immenso se desenvolveria a lavoura do café pela região.

Voltando de S. Paulo ao Rio de Janeiro, em 1822, notou Saint Hilaire que a medida que se approximava da capitania do Rio de Janeiro augmentavam notavelmente as lavouras cafeiras.

Deixando Bananal a 26 de abril de 1822 encaminhou-se ao Rancho dos Negros, onde passou a noite seguinte.

Assim descreve as terras atravessadas:

"Região montanhosa, principalmente na vizinhança do rancho onde passamos a noite; caminho muitas vezes difficil; mattas virgens. Desde o logar chamado Rancho Grande, vêm-se muitos terrenos cultivados, e outros que, outróra cultivados, offercem hoje immensas capoeiras. Os ranchos multiplicam-se e são mais ou menos tão grandes quanto os da estrada do Rio de Janeiro a Villa Rica. Aquelle a que chamam Rancho Grande não podia ter nome mais adequado porque incontestavelmente é o maior dos que vi desde que estou no Brasil. E' coberto de telhas, bem conservado, alto acima do solo e cercado de balaustrada.

O dono é um homem immensamente rico possuidor do mais importante catesal da redondesa. Por um rancho soffri-vel que se encontra ha, no minimo, dez no mais deploravel estado. Os proprietarios se alugam, com a venda contigua por preços muito altos e pouco se lhes da que nelles chova por todos os cantos. Tenho quasi tanto medo da chuva quando estou num rancho, do que quando fóra. E' verdadeiramente inconcebivel que o governo não tome alguma providencia a tal respeito e tão pouco do que tanto interessa ao commercio a ponto de nem proporcionar aos que transportam mercadorias pelas mais frequentadas estradas, logares onde as possam abrigar á noite, sem temer que a chuva as avarie.

Chegando á barranca do Pirahy grande difficuldade teve o naturalista em transpor, pois sobre ella só havia uma ponte muito reles e só para pedestres.

A tal proposito denuncia o grande botanico uma phrase attribuida ao Inten-

dente de Policia Paulo Fernandes, graças ao qual a fronteira paulista alli fôra recuada.

“Quem supporia que em tão frequenta-da estrada, taes obstaculos pudessem ser encontrados quasi identicos aos que cincoenta annos depois da descoberta do palz existiam! Eis o que me narraram a tal respeito.

Desde ha muito era o rio Pirahy, fronteira das capitánias de São Paulo e Rio de Janeiro, contaram-me que otrecho do caminho que hoje percorremos se achava então muito bem mantido. Fizera-se o projecto de mudar a actual estrada; deste modo evitar-se-iam muitos morros. Já se havia construído até uma ponte excelente no logar em que deveria desembarcar o caminho.

Mas este não passaria pela aldeia de S. João Marcos. Os moradores desta villa receiosos de com isto virem a perder cotizaram-se, affirmaram-me, e deram tres mil cruzados ao Intendente de Policia, o fallecido Paulo Fernandes.

Este que não podia exercer inspecção alguma nos caminhos da capitania de S. Paulo, imaginou mudar os limites desta ultima e transportal-os para dentre Rancho Grande e o Pirahy, desviando-os por meio de uma linha imaginaria e quasi que impossivel de se fixar em região tão cheia de mattas virgens quanto esta.

A vista de tal foram a ponte e o caminho novo abandonados e continuou-se a passar perto de S. João Marcos. Não tenho outro abonador deste caso além de um anonymo, mas é certo que o abandono da ponte, recém-construida, tão util, torna-o muito crível”.

Realmente pelo menos em 1792 era o Pirahy a fronteira entre as duas capitánias, como documenta o grande e fidedigno mappa da Capitania de S. Paulo, por Antonio Roiz Monteirinho.

A 30 de abril e do pouso de Mathias Ramos escrevia o grande viajante:

“Sempre montanhas cobertas de mattas virgens no meio das quaes não é raro ver-se cafesaes. Passamos por muitas fazendas importantes. As bemfeitorias nellas estão construidas com alguma regularidade. A casa do fazendeiro é pouco elevada e só tem o rez do chão, mas este é amplo e ventilado por grande numero de janellas.

A legua e meia do rancho onde ficamos á noite, a estrada passa perto da cidade de S. João Marcos. Fui visital-a e embora lá estivesse sómente alguns mo-

mentos posso della dar idéa sufficiente, pois não é mais importante que as nossas menores aldeias. Fica situada numa baixada entre duas montanhas cobertas de matta virgem, capoeiras e cafesaes.

São as casas pequenas, baixas e bem feitas. Ficam as principaes enfileiradas em torno de uma praça bem grande em que construíram a matriz. Esta é grande, tem quatro altares além da capella-mór e está ornamentada com bastante gosto.

São as redondezas de S. João Marcos afamadas pela grande quantidade de café que produzem. Depois do logar chamado Arraial existem dois caminhos que logo se encontram. Meu tropeiro quiz tomar o menos frequentado e viemos pousar num rancho que depende de enorme fazenda cujo proprietario passa por muito rico.

Apenas começara a trabalhar que um soldado de policia apresentou-se no rancho a informar-se de onde vinha eu. Respondi-lhe que de S. Paulo. Disse-me que ali fora destacado para receber a mulher de José Bonifacio de Andrada, ministro de Estado, a quem o marido diariamente esperava. Este soldado contou-me que era de Minas. Aconteceu que eu conhecera varios de seus parentse e assim conversamos muito tempo. Como todos os mineiros, gaba muito e não sem razão a hospitalidade e os costumes de sua terra e só fala com desprezo dos lavradores da capitania do Rio de Janeiro, a quem tal virtude é extranha.

Accrescentou entretanto que o dono da fazenda onde nos achavamos, differia neste ponto de seus compatriotas, e animou-me a ir vel-o. Vesti-me e quando chegamos á casa, o soldado madou um negro dizer ao patrão, que eu lhe vinha fazer uma visita. Emquanto esperavamos cahiu horrivel chuva; esperei que passasse e como o fazendeiro não apparecesse aproveitei a primeira estadia para voltar ao meu rancho, muito aborrecido, por assim ter desperdiçado o tempo.

Referindo-se as lavouras de Rozende que aliás não conheceu, escreve Saint Hilaire.

“Proprietarios da redonesa desta villa possuem quarenta, sessenta e oitenta e até cem mil pés de café. Pelo preço do genero devem estes fazendeiros ganhãr sommas enormes. Perguntei ao francez a quem me referi hontem, em que empregavam o dinheiro. “O Snr. pôde ver, respondeu-me, que não é construindo boas casas e mobiliando-as. Comem arroz e feijão. Vestuario tambem lhes custa

pouco, nada gastam tambem com a educação dos filhos que se entorpecem na ignorancia, são inteiramente alheos aos prazeres da convivencia mas é o café o que lhes traz dinheiro. Não se pôde colher café senão com negros; é pois comprando negros que gastam todas as rendas e o augmento da fortuna se presta muito mais para lhes satisfazer a vaidade do que para lhes augmentar o conforto'.

"Considerando-se tudo quanto disse vê-se no emtanto que não tem luxo algum em suas casas, nada lhes provando a riqueza.

Mas é impossivel que não se saiba na zona quantos negros possuem e quanto café. Empertigam-se, satisfazem ás instigações intimas e vivem contentes comquanto não diffiram realmente senão pela vangloria da fama, dos pobres que vegetam a pequena distancia de suas casas.

Proseguindo a marcha para a capital do Reino do Brasil conta Saint Hilaire que se retirou sem ter realisado o pagamento das visitas do fazendeiro e do militar.

No rancho da Venda do Toledo avistou-se com um lote de negros e negras novos que um feitor conduzia a uma fazenda vizinha de Rezende.

"Todos elles usavam roupa nova e as mulheres tinham para vestir-se uma coberta de panno azul. Trajavam camisa de algodão e saia de cor, os homens punham carapuça de lã vermelha, camisa e calção de algodão grosso. Hontem ao anoitecer estenderam esteiras no chão e deitaram-se uns ao lado dos outros, envoltos nos cobertores. Esta manhã receberam todos uma ração de feijão com farinha, cozida com carne secca.

A chuva estragara um pouco o começo do caminho, mas logo encontramos terra mais secca e socada. Num espaço de legua e meia, não fizemos senão descer e subir. Mas no logar chamado Roça del Rey, começamos a subir a serra propriamente dita, isto é, a montanha mais alta que a estrada atravessa, aquella que do outro lado se encontra com uma planície banhada pelo mar, vencemos cerca de cinco quartos de legua para alcançar o cume da montanha e neste espaço o caminho é bello, bem traçado e margeado por varios ranchos".

Era horrivel a estrada e como chovesse muito, o que arriscara damnificar muito as collecções, resolveu o naturalista permanecer na Venda do Toledo onde passou tres dias (de 1. a 3 de maio) esperando melhor tempo.

Estavam os rios então crescídisimos e seu capataz avisou-o de que o Rio Teixeira dava vai com agua pelo pesçoço!

Exasperado, escrevia Saint Hilaire:

"Será concebivel que, a 18 leguas de uma capital populosa, e em estrada extremamente frequentada, fique algum preso, um dia inteiro, quando chove? E isto porque a administração se descuida de fazer uma calçada que, provavelmente, não teria trinta pés?

Está o Brasil cortado por uma infinidade de caminhos que se concertam muito pouco e muito mal, e sobretudo nas vizinhanças do Rio de Janeiro. Assim, num paiz em que seria tão impórtante favorecer o commercio, fazem-no extremamente difficultoso. Ninguém se occupa, de modo algum, em tornar as estradas transitaveis e cobram-se impostos formidaveis á passagem dos rios. Cobram-se até onze patacas por um transporte e assim por deante. Apesar da enchente do rubeirão, varias tropas vindas de Minas e S. Paulo, continuaram a caminhar, carregadas de toucinho e fumo.

A agua não faz mal algum a maior parte destas mercadorias e quanto ao fumo, "que importa, diziam os tropeiros, esteja molhado? pesarás mais!" Outras tropas vinham do Rio de Janeiro com saccoes de sal; preferiram molhal-o a perder um dia e fazer augmento de despesas".

Indignou-o sobremaneira o furto de uma de suas bestas de cangalha. Conseguiu rehavel-a com uma perda de 24 horas:

Amargamente annota:

"No Rio de Janeiro e arredores, principalmente, são os vendeiros os receptadores de roubos, feitos pelos escravos, e se houvesse no paiz algum policiamento seus agentes precisariam ter os olhos sempre abertos sobre os mulatos das vendas ou seus caixeiros.

Da Venda do Toledo a Itaguahy não conta Saint Hilaire que haja visto cafesal algum.

CAPITULO XXXIV

Ayres do Casal e sua Corografia brasilica.
A memoria do Visconde de Araruama.

Quem poderá acaso gabar-se de conhecer as coisas de nossa terra se acaso já-mais deitou os olhos a esse primeiro tratado de geographia brasileira, impresso em 1817, e tão notavel para o tempo de sua publicação ?

Corographia Brazilica ou Relação Historico-Geografica do Reino do Brasil, composta e dedicada a Sua Magestade Fidelissimo, por hum presbitero secular do grão Priorado do Crato, eis o titulo do primeiro tratado de geographia brasileira, por ordem chronologica, e que, ao seu autor, o tão conhecido Padre Manuel Ayres do Casal, immortalisaria.

Bem pouco se sabe de seu benemerito autor: nem sequer se seria portuguez ou brasileiro. Ha tambem duvidas sobre o anno de seu nascimento, que alguns fixam em 1754. Conhece-se, porém, o millesimo de sua morte, 1821.

Na parte geral, pela qual se enceta a **Corografia brazilica**, consagra Ayres do Casal umas tantas paginas á phytologia brasileira, sobremodo desordenadas na apresentação das principaes plantas brasileiras. Assim, depois de se referir ao pau brazil, passa á quina-quina, ao algodoeiro, ao mozás, “de cinzas boas para a lixivia do sabão”, para depois tratar do cafeeiro ou cafezeiro, seguindo-se-lhe immediatamente o tinguy, destinado a envenenar peixes, a gerema, tababuya, calumby, etc.

Descrevendo o café, noticia o choro-grapho: “oriundo da Arabia, têm admiravelmente prosperado nos terrenos fortes e frescos do paiz.

“He um arbusto ramoso, com as folhas oppostas, lizas, pontuadas, em ambas as extremidades e maiores do que as do loureiro. A flor he branca, inteiriça, tubuloza na parte inferior e fendida em cinco laminas pontuadas na superior, outros tantos estames pegados ao angulo das divizões, e hum pistillo pegado ao receptaculo.

O fructo he uma bage com forma de cereja preza por um pedicelo grosso e curtissimo. He fecundissimo: e torna muito maior crescimento quando planta-

do á sombra de arvores grandes; mas o fructo dos que estão expostos ao sol he de melhor qualidade.”

Sobre a lavoura cafeeira do Rio de Janeiro incomparavelmente mais notavel que as demais do Brasil, dá o bom Ayres do Casal, assaz abundantes informes.

“O cafezeiro naturalizado no governo do Conde de Bobadella por diligencia d'hum Magistrado, tem se multiplicado prodigiosamente, e enriquecido muita gente.”

Tratando do districto da Parahyba Nova, e o actual sudoeste do Estado fluminense, comprehendendo os municipios da Barra Mansa, Rezende, Parahyba, São João Marcos, etc., affirma Ayres do Casal: “o café e o assucar sam a riqueza do paiz. A geada impede o plantio do trigo e do algodão que em poucas partes prosperam.”

Falando de Rezende, refere-lhe o primitivo nome de Campo Alegre, e nota: “Café e assucar são as exportações de seus abastados moradores”. Sobre São João Marcos, escreve: “seus habitantes recolhem prodigiosa quantidade de café e algum assucar”.

Passando a cuidar de Valença, nada refere sobre café, cultura depois tão notavel alli; apenas conta que era uma aldeia consideravel, de quatro hordas de indios christianizados, os purys, ararys, pittás e xumettós.

De S. João de Itaborahy relata: povoação consideravel, feijão, farinha, assucar fazem a riqueza de seus habitantes, que tambem recolhem algum arroz, milho e café.

De S. Gonçalo, affirma: “Seus habitantes recolhem grande quantidade de farinha, feijão e milho, cujos superfluos como o café, assucar e aguardente, introduzem no paiz muito dinheiro.

Magé, villa mediocre, com titulo de condado e algum commercio, localisada em sitio aprazivel, dotada de magnifica igreja parochial e abastada de pescado exportava grande quantidade de farinha, milho, feijão, algum assucar e arroz e pouco café.

A legua e quarto da villa estava a freguezia da Ajuda, com trato de terras sobremodo fertil e cujos habitantes preferiam a cultura de mandioca, arroz e café á das cannas de assucar, exportando tambem lenha.

A duas leguas de Magé ficava S. Nicolau de Suruhy, em trato de terras bem cultivado. Seus habitantes eram lavradores de farinha, arroz e café, porém a sua principal riqueza provinha de bananas, "que introduziam annualmente ao paiz, acima de setenta mil cruzados, cifra realmente notavel para o tempo.

"A independencia deste abastado povo he devida aos laboriosos braços dos Brancos, que excedem ainda que pouco aos dos negros."

Nas freguezias de Guia, da Piedade, do Porto da Estrella, não menciona o chorographo o café entre os productos.

Mas em Maricá, villa ainda pequena, mas ornada com a melhor vegetação da Capitania, excepção feita da da capital, havia assucar, cereaes e algum café.

Em Cabo Frio não existia café, apenas farinha e outros mantimentos; decahira muito a cultura de anil, assim como a producção da cochonilha, esta por causa da fraude de alguns quatro ou cinco maus vassallos, que mereciam ser castigados pelo prejuizo feito á Nação.

Com a maior sem cerimonia se apropriaria o inglez James Henderson da obra de Ayres do Casal, traduzindo-a quasi integralmente, para uma sua *History of Brasil*. E' um bom livro, hoje raro e carc, mercando-se por muito bons guineus, por causa de sua iconographia, que se não é artistica, vale pelo lado documental.

De José Carneiro da Silva, primeiro visconde de Araruama, macahéense (1788-1864) homem de instrucção, para o tempo, elevada, notavel intelligencia, oriundo da mais velha aristocracia territorial da baixada da fóz do Parahyba, os senhores da fazenda de Quissaman, corre interessante :*Memoria topographica e historica sobre os campos dos Guayatazes, com uma breve noticia de suas produções e commercio, offercida ao muito alto e poderoso Rei Dom João VI, por um natural do paiz*", obra impressa em 1819, no Rio de Janeiro e na Imprensa Regia, com licença de Sua Magestade.

Foi reimpressa em 1907, por seu descendente, José Julião Carneiro da Silva, que lhe annexou novidades, da lavra do Barão do Monte do Cedro, filho do autor.

Deste se conta que, ledor insaciavel, adquirira notavel erudição. Foi verdadeiro civilizador da zona macahéense. Depois da descripção topographica dos Campos dos Goytacazes, traz o volumezinho do Visconde de Araruama uma sumula da historia dos Campos dos Goytacazes, suas produções e commercio.

Assim se refere á industria assucreira:

"O assucar é o genero favorito do paiz. A terra que fica entre a lagôa Feia e o rio Parahyba e pelas margens do Muriahé, quasi toda é mui fertil para as cannas; tambem nesta parte é onde ha a maior parte de engenhos e fazendas, as quaes se toção umas ás outras.

Até o anno de 1769, haviam entre grandes e pequenos, a que chamam engenhocas, 55; e deste anno até o de 1778 levantaram-se 113; e desde até o 1783, 110, que completam o numero de 278, e agora existem quasi 400."

Gabando a fertilidade do solo, declarava o futuro Visconde: "Aqui se experimenta outra singularidade, que é de fazer-se assucar todos os mezes do anno. E' certo que se tira maior rendimento nos mezes de Junho, Julho, Agosto e Setembro, mas muitos acham ser grandeza o moer todo o anno.

O alto preço que tem chegado o assucar tem sido a causa do abandono das outras culturas. A causa porém do assucar deste paiz não ter melhor reputação é que não existe, geralmente, cuidado na fabricação, contentando-se em fazerem em grande quantidade.

Tambem os negociantes, ajuntando varias qualidades de assucar, dos que vão comprando, ou recebendo em pagamento, os vão encaixando e muitas vezes mal secco, e pouco seccado, o que fazem depreciar o genero."

O algodão, outróra abundante, desaparecera praticamente, o milho e o feijão rendiam duzentos aquelle, cem este por um.

Mas deante do progresso dos cannaviaes não se exportavam mais. A farinha de mandioca podia dar immenso. Para isto era o solo optimo, mas delle ninguem se occupava, vindo de S. Matheus e Caravellas.

O arroz, que produzia cincoenta por um, tambem era pouco cultivado, por não offerecer conveniencia. Do fumo, só se obtinha pouco, apenas para o consumo regional. Não se cogitava do cacau e da coxonilha, nem do trigo que, no emtanto, dava bem, assim como o anil.

Falando do café, escrevia o autor da **Memoria:**

“O café dá muito bem, e o terreno que se acha entre o rio Macahé e a lagôa Feia é onde elle se cultiva mais; e a

sua exportação anda por mais de 2.000 arrobas annualmente, sem fazer menção do que se consome no paiz, que é bastante; por estar esta bebida muito introduzida.”



CAPITULO XXXV

Varios depoimentos xenobibliographicos. Hippolyto Taunay e Ferdinand Denis. Uma colonia de aristocratas fazendeiros de café na Tijuca. Palavras de Chamberlain.

Em 1822, sahia em Paris de casa de Neveu, livreiro editor, ou mero impressor, do *Passage des Panoramas*, uma obra de pequeno formato, constante de seis volumes illustrados: *Le Brésil ou Histoire, moeurs, usages et coutumes des habitants de ce royaume*.

Eram seus autores Hippolyto Maria Taunay (1793-1864), correspondente do Museu de Historia Natural de Paris e Ferdinañd Denis, (1798-1890), mais tarde tão celebre como brasilophilo e brasilologo, membro do Athenée des Sciences, Lettres e Arts de Paris.

Toda a iconographia da obra, dil-o o frontespicio, era devida a H. Taunay, que desenhára por si, e *d'après nature*, assim como copiara as principaes peças iconographicas relativas ao nosso paiz.

Lealmente declaram os autores, quanto se valeram de Casal e das obras dos grandes viajantes. Sua obra é mediocre, valendo apenas como instrumento de vulgarização. Tornou-se, porém, muito rara e merca-se, hoje, por elevado preço. A parte correspondente ás generalidades da flora trazem a mesma desordem que já assignalámos na *Corographia Braziliã*.

Do jacarandá passam os autores á quira, ao urucu', á castanha do Pará, ao cacaueiro e á jaboticabeira, á mandioca (!) e á ipecacuanha as gengibfe! etc. E não se falla do cafeiro!

Nas generalidades zoologicas reina a mesma balburdia. No tomo II consagrado ao sul do Brasil, referem-se os autores á tentativa de cultura do chá no Jardim Botânico fluminense.

Depois de descrever a cidade capital do Brasil e os costumes caracteristicos de seus habitantes, dá-nos Hippolyto Taunay uma noticia interessante para nosso escopo, porque se refere a uma das primeiras plantações de café do Brasil, uma das mais proximas da capital do paiz: a que pertencera a seu Pae.

"Um passeio que fizemos pouco tempo depois de nossa chegada sobre o pa-

trocinio do governo visou a cascata da Tijuca, cinco ou seis leguas afastada da cidade. Forneceram-nos alguns cavallos e um guia: Cedo, pela manhã, sahimos da cidade maravilhados com a belleza dos arredores. Os vegetaes são de um vigor de formas e cores de que não se faz ideia nas zonas temperadas. Pelo meio dia, quando nenhum vapor abrandos os objectos, as folhas das arvores parecem de um metal brilhante, pintado de um verde forte e envernizado.

Só depois de uma hora de marcha atingimos á serra da Boa Vista, que vendemos por caminho, que começava a ser traçado, e depois por lugares pedregosos e atulhados de rochedos. Almoçámos numa venda pertencente a uns hespanhbes e immediatamente continuámos o caminho.

Chegados ao planalto geral, tivemos a vista da bahia da cidade do Rio, que se apresentava á nossa frente como um mappa topographico: no centro desta vasta planicie cortada por aguas, terrenos em plena cultura e casas emolduradas por um horizonte de montanhas. No centro um rochedo isolado em forma pyramidal. Alli fica a casa de campo do Intendente Geral da policia. Achavamo-nos então perto do logar onde se despenha uma cascata chamada *Boavista*; não a visitámos então; foi depois comprada por meu pae e dois de meus irmãos que lá dirigem uma plantação de café.

Direi aqui algumas palavras sobre a cultura do café, no Brasil. Os lugares montanhosos lhe convindo, o valle da Tijuca offerece esta primeira condição.

Ahi cresce de uma qualidade que seria igual á da ilha de Bourbon se o manipulassem convenientemente por occasião do descascamento. Ao cabo de tres annos dá meia colheita, e, depois do quinto e sexto anno, está em pleno vigor; sua duração é maior do que nas Antilhas, porque no Brasil não ha os terriveis furacões que assolam de tempos em tempos, estas ultimas. Não se vêem ainda

grandes propriedades como as de S. Domingos; a maioria dos cultivadores mostram moderação muito philosophica apenas colhem o productos de cinco a seis mil pés, o que lhes permite viver confortavelmente com as familias, não mais se esforçando por augmentar as rendas.

Na maioria das propriedades que se encontram no caminho da Cascata da Tijuca, cultivam-se ainda mandioca, milho, arroz e feijão; mas só para o consumo dos negros, cuja comida consiste em carne secca cosida com feijão e farinha de mandioca.

A sobremesa compõe-se de bananas e café, tonico que substitue com vantagem o vinho, reparando-lhes as forças exaustas pelo trabalho.

Encontram-se, continuamente, nos caminhos, negros levando á cabeça cestos de carvão, ou conduzindo mulas carregadas deste combustivel. A primeira especulação que faz o comprador de um sitio neste valle, ainda coberto de matta virgem, é reduzir a carvão, para vendelo na cidade, as arvores derrubadas dentre em breve substituidas pelo cafesal.

O velho general Hogindorff (sic), diversas vezes governador nos dois hemispherios, é agora, como elle proprio diz, o ermitão e carvoeiro do cimo do Corcovado.

Como são magestosas essas mattas primitivas, atravez das quaes só se pôde abrir caminho cortando, aqui e acolá, a machado, os cipós de todãs as qualidades, que as cercam e ostentam as flores exóticas sobre os mais altos cimos!

Aqui, a arvore de ouro torna-se de um amarello de assafrão no tempo de seu adorno; mais longe, estão as que se revestem de uma librê violetta.

Raras palmeiras são vistas nessas solidões; a cultura as multiplica nos arredores das cidades, ainda que menos no Rio do que no norte do Brasil:

Naquella época havia muito café na serra da Tijuca. Chegados á Cascata grande, cujas bellezas exalta, continua Hippolyto Taunay:

Acabado o almoço, percorremos, durante uma hora ou duas, os caminhos que rodeavam a cachoeira.

Nossos olhares mergulharam ao longe, na planície da Tijuca, cheia de moradias e cujas culturas são mais cuidadas que nas montanhas.

Os cafesaes, as bananeiras de grandes folhas, as laranjeiras vistosas e as mangueiras de folhas escuras, são as principaes arvores.

Todas essas propriedades são separadas umas das outras por cercas vivas de arbustos da familia das mimosas, cheias de flores que perfumam o ar, na estação propria.

O valle da Tijuca é um dos mais ferreiros da terra; deveria, perto do mar, ser a séde de uma cidade cuja existencia e fortificação muito uteis se mostrariam para impedir o desembarque de tropas que uma potencia aggressiva poderia tentar, pois, tendo uma vez pé no paiz, sómente a cinco leguas do Rio, uma expedição deste genero, poderia, volteando pelas montanhas, vir atacar a capital, sem que o estado quasi inexpugnavel da bahia do Rio pudesse a esta garantir."

Falando da carestia da vida so Rio, dizem Taunay-Denis que tudo alli se mostra simplesmente exorbitante, casas, roupas, viveres, allegações certamente exageradas quanto á ultima parte.

Era o padrão do custo de vida dez vezes o de Paris!

Muitos francezes prosperavam no commercio como logistas de miudesas e armarinho, alfaiates, marceneiros e padeiros.

"O ramo de industria que offereceria maiores vantagens é, no emtanto, o mais desprezado: a agricultura. E, no emtanto, os lucros que pôde dar em dez annos será fornecer como renda o que se applicou como capital no primeiro anno: o café, sobretudo, não exige grandes dispendios e os seus proventos são dos mais consideraveis".

Tratando das producções nos arredores de São Paulo, accrescentam os autores que alli faziam colheitas de trigo, centeio, milho, arroz, mandioca, batatas doces, café, canna e tabaco.

Poucos informes valiosos traz a obra de Taunay-Denis. Refere ainda que, em Sergipe, os cafeeiros, que tanto rendiam no Rio de Janeiro e na Bahia, quasi nenhum lucro davam.

Falando de seus ascendentes, cultivadores de café na Tijuca, escreveu o Visconde de Taunay:

"Minha familia, logo depois da chegada, comprou, por instigação, um tanto imperiosa, de meu tio Carlos, o sitio da Cascatinha da Tijuca, e lá se foi estabelecer, a principio em um rancho de palha e depois na casinha, que ainda existe, formando-se alli uma colonia franceza da mais alta gerarchia.

Acima da queda do ria Maracanã, a baroneza Rouan; logo em baixo, a gente Taunay, pae, mãe e cinco filhos; adiante, á sahida da garganta, o príncipe de

Montbéliard e conde de Scey, o conde de Gestas, Mme. de Roquefeuil e outros, que começaram, com algum éxito, a plantar café, a colhe-lo, e a mandá-lo ao mercado, muito embora as continuas chuvas, que, a todos os emigrados, como que propositalmente amofinavam.

Naquella apertada habitação da Cascatinha da Tijuca, morreu, em 1824, tão repentina quão suavemente, meu tio avô Augusto Taunay.

Não muito longe dos Taunay, vivia o seu bom amigo, o ermita e carvoeiro do Corcovado, como elle proprio se intitulava: o general hollandez Theodoro van Hogendorp, dedicadissimo ajudante de campo de Napoleão, que o fizera Conde e lhe deixara, por testamento de Santa Helena, um legado de cem mil francos.

Desesperado com a queda do seu idolo, viera, em 1817, estabelecer-se no Rio de Janeiro, vivendo solitariamente na sua chacara do Novo Sião.

Derrubara a floresta virgem, plantando um cafésal de trinta mil pés, além de grande laranjal. Muito ligado ao pintor e seus filhos, um dos quaes, Theodoro, era seu intimo e salvou-lhe as Memorias de destruição, constantemente os procurava.

Da phase cafeeira da Cascatinha Taunay, existe documento interessante na obra de Mauricio Rugendas.

A' extrema esquerda, no primeiro plano, vê-se um pedaço da casa dos artistas, em cujo terreiro um escravo se occupa em esparramar o café amontoado sobre pannos e empunha um rodo. A seu lado, uma preta acocorada, como que está a descascar o café numa gamela.

No fundo do quadro, vê-se a Cascatinha Taunay e nota-se a presença do artista, que pinta uma bella paizagem.

Cantando a gloria solar na terra gumabarina, clama Theodoro Taunay, em seus *Idyllios* brasileiros:

Aestivum solis splendorem aurora
(*reduxit.*
Caesareae tuba jam cecinit praetoria
(*villae*

Phoebigenas fructus atque aurea mala
(*per aequor*

Agrestes vectant cimbae, propé littus, ad
(*urbem;*

Brasilisque Afrisque sonat clamantibus
(*aether.*

O seu irmão Felix Emilio assim os traduziu:

L'aurore embrasse l'air des flammes
(*de l'été*

Le palais de César a déjà répété
Du clairon matinal le belliqueux hom-
(*mage.*

Les pirogues des champs, glissant près
(*du rivage*

Portent vers la cité les fruits de
(*l'E'quateur*

Et les noirs á grands cris reprennent
(*leur labeur*

Da propriedade da Cascatinha dizla Theodoro Taunay:

Brasilius Gallusque, duo concordibus
(*annis*

Maturi juvenes, ibant; quos propter,
(*aquarum*

Diva parens (urbem nemoroso et monte
(*secula*

Rauci stridebat regali in carcere saxi:
E seu irmão assim lhe verteria os ver-

sos:

Dans les bois qu'embellit la naïade
(*sauvage*

Un jour, deux jeunes gens, muris tous
(*deux par l'age*

Brésilien et Français, suivaient le doux
(*gazon*

L'onde au sein du granit, sa royale
(*prison,*

Murmurait auprès d'eux, se hatant vers
(*la ville.*

O album admiravel das *Views and costumes of the city and Neighbourhood of Rio de Janeiro (London, 1822)* de Chamberlain vem a ser um dos mais preciosos numeros da xeno-bibliographia brasileira, sabem-no todos, E dos mais caros.

Na prancha *Tijuca mountains* acompanha texto que traz informes sobre a cultura de café.

A' prancha *Tijuca mountains* acompanha Janeiro, estava situada a aldeola de Indrahay (sic) ligado á cidade por boa estrada. Lá moravam opulentos negociantes brasileiros em chacaras, havendo uma fabrica de papel e uma estamperia de algodão mas de pouco rendimento.

"Grande parte deste districto montanhoso da Tijuca, explica o articulista inglez, é propriedade do Visconde de Asseca, que, comtudo, auferia pequenos proventos desta propriedade e consideravel, até ultimamente, quando varios tratos de terra foram cultivados por emigrantes

européus, sobretudo francezes, que plantaram consideraveis lavouras de café. O solo e o clima allí são especialmente aptos a tal fim.

E' a Tijuca a Cintra do Brasil e seus habitantes gozam de muito fresco quando o resto da cidade se acha suffocada de calor.

Na obra de Chamberlain encontram-se outras referencias mas muito escasas á cultura cafeeira.

Falando da chacara Bragança, situāda nas visinhanças de Villa Real da Praia Grande e doada ao almirante Sir Sidney Smith por D. João VI, diz o nosso autor que a maior parte do solo de propriedade da chacara era esteril, embora allí produzissem abundantemente o café e muitos dos fructos tropicaes.

Possuia Chamberlain, aliás, uma lavoura de café, sobre o Corcovado e num nivel elevado acima do mar. A ella se referem Spix e Martius.

CAPITULO XXXVI

Primeiros depoimentos sobre o café em terras paulistas. Marcellino Cleto, o Marechal Arouche. Dados estatísticos de Daniel P. Müller

Tanto ha a fazer, ainda, em materia de coordenação documentaria neste nosso Brasil, em via de organização, que, mesmo a proposito das mais importantes questões politicas, economicas, sociaes, existem enormes obscuridades que, de prompto, não podem ser removidas por falta de bibliographia adequada.

E isto, a proposito de pontos essenciaes, frequentemente.

Foi, por exemplo, o que se verificou, ao se realizarem as tão patrioticas festas da commemoração do segundo centenario da introducção do cafeeiro — festas cujo exito sobrepujou tudo quanto se podia esperar e serviram de ensejo a uma demonstração magnifica de solidariedade brasileira.

Dentre as commemorações que se impunham, uma havia de capital destaque: a placa bronzea da Bolsa de Café de Santos, rememorando o inicio da exportação cafeeira paulista para a Europa.

Quando começaria a correr o debilissimo filete destinado a se converter no enorme caudal economico que hoje se despenha pelas encostas da majestosa Parana-placaba em demanda do mar? Quando haviam sido os primordios dessa formidavel energia acquisitiva que é o grande esteio da vitalidade brasileira e a grande razão de ser do nosso cambio internacional?

Ao debatermos, na commissão organizadora da Exposição, de 1927, a escolha do millesimo a inscrever-se, na placa de Santos, verificámos todos os que compunhamos tal junta: não havia fonte a que recorressemos para a solução do caso.

Tão grande a insufficiencia de transportes que, houve quem pensasse fosse 1845 o millesimo assignalador de tal data. Neste anno começaram as exportações a se fazer, regularmente, para o Norte da Europa, por intermedio da Casa Theodoro Wille.

Objectivamos que contrt semelhante hypothese havia documento formalmente annullatorio e preciso, ao alcance de to-

dos: O Ensaio Estatistico do benemerito Daniel Pedro Müller. E realmente, este livro precioso informa que a exportação paulista, no exercicio de 1835-1836 fôra de quasi cento e cinquenta mil saccas (588.136 arrobas), das quaes 76.336 sahidias de Santos!

Recorremos, então, á série dos Documentos Interessantes em busca da existencia de papeis referentes á exportação de café por Santos. Nelles encontramos um, datado de 1787.

Era tão diminuta a porção do genero exportado que pouco antes deste millesimo deve ter se encetado a exportação. Talvez pelos annos de 1790. O proprio Piza publicou um documento relativo a uma remessa de café, colhido nos arredores de São Paulo, em 1795, e feita por despacho particular para Lisboa, pelo Marechal Arouche a seu irmão, o erudito Diogo Ordonhes, como adiante veremos.

Bem inspirados andaram, pois, os doutores Rogerio de Camargo e Sylvio Polacco accetando a data de 1797, e fazendo-a inscrever na placa commemorativa da Bolsa de Santos.

Documentos insophismaveis, nos autorizam a crer que a partir de 1797 jtmals deixou de se dar a exportação paulista de café, quiçá, porém, com intermittencias maiores e menores.

São da mais autorisada procedencia, provém ainda do Marechal Müller, o benemerito e inesquecivel patriarcha da Estatistica em terras de São Paulo. Foram notas que confiou a Spix e Martius, os seus hospedes illustres da primeira semana de janeiro de 1818.

Segundo os documentos do Archivo do Estado, impressos por Antonio de Toledo Piza, sabemos que, em 1797, sahiram de Santos para Lisboa tres navios carregando 1.924 arrobas.

De 1798, sempre, segundo Piza, apenas sabemos que do grande porto sahiu um navio com 31 arrobas. Mas é muito possivel que mais um, ou mesmo mais dois, tambem tenham levado café.

De 1799 a 1800 nada conhecemos, mas é natural que houvesse proseguido a exportação, regularmente, a vista do documento que vamos expor.

E' um quadro muito pormenorizado da exportação paulista organizada por Müller, a pedido, provavelmente dos dois celebres naturalistas.

Abrange o periodo de 1801 e 1807, um heptennio, portanto.

Por elle sabemos que as quantidades de café sahidas por Santos foram, em:

1801 de	132	arrobas
1802 de	116	"
1803 de	675	"
1804 de	243	"
1805 de	954	"
1806 de	1.060	"
1807 de	1.270	"

Quanto aos preços medios, por arroba, vigoraram os seguintes (incluindo-se ahí os informes divulgados por Piza):

1797	3\$200
1798	3\$200
1799	3\$200
1800	—
1801	3\$000
1802	2\$000
1803	2\$400
1804	3\$000
1805	4\$000
1806	4\$000
1807	3\$900

O coefficiente exigido pela correlação das capacidades acquisitivas, em principios do seculo XIX e hoje, deve ser de vinte no minimo embora seja difficil fixal-o. Por ahí se vê quanto a lavoura de café, feita com braços servís, devia deixar enorme margem aos que a ella se dedicavam, naquella época em que começava a ser *Brasiliae fulcrum*.

Em sua assaz enfadonha "Dissertação a respeito da Capitania de S. Paulo, sua decadencia, e meios de restabelece-la", obra concluida a 25 de Outubro de 1782. e inserta nos *Annae da Bibliotheca Nacional do Rio de Janeiro*, toca o ouvidor Marcelino Pereira Cleto, mais tarde celebrisado pela parte que tomou no julgamento da Inconfidencia Mineira, e— em uma serie de pontos relativos á economia da circumscripção paulista.

Ha em tal "Dissertação," informes algum tanto valiosos para o estudo da nossa historia economica.

Tratando da agricultura em S. Paulo, escreve o magistrado:

"A Capitania de S. Paulo consta de hua extensa Marinha, que, ao Norte, principia na Villa do Salvador de Ubatuba, e ao Sul confina com a de S. Francisco.

Toda essa Marinha hé cercada de hua aspara Serra, e depois della fieço as teraspera Serra, nas quaes entra a Cidade de S. Paulo, hoje cabeça da Capitania. Assim a Marinha, como as teras de Serra acima, são muito fructíferas.

Na Marinha especialmente ao Norte, desde Ubatuba até Conceição de Itanhaen produz bem a Cana de Assucar e Arros: igualmente pôde dar o Café, o Anil, produz mais a farinha de Mandioca, milho, feijão e algodão mas não tam bem; porque em muitos annos prejudicão a estas plantas as chuvas que são frequentes em toda a Marinha".

"Da Concelção de Itanhahen até S. Francisco todos estes generos produsem, porém, parece mais propria a farinha de Mandioca e, dos Pontos que se comprehendem neste Districto sahem todos os annos bastantes embarcações carregadas de farinha para a Vila e Praça de Santos na mesma Capitania para o Rio de Janeiro, para a Capitania do Espirito Santo, Bahia, e até algúas occasiões para o Rio Grande".

"Nas terras do Sertão, ou Serra acima, produs bem o Milho, feijão e soffrivelmente a Cana de Assucar, Mandioca, anil, trigo, sendo que nestes ultimos generos pouco se cuida, e os Paulistas se applicão mais a creação de animaes e com effeito, dellas sahe muito gado e toucinho.

Em Coritiba, que fica para lá da Serra, que cobre Pernágoá, erão algum dia famosas as suas fazendas de gado, hoje põem estão menos rendosas, tanto pelos direitos que se inovarão sobre os animaes da sua produção, como por se ter adiantado em toda a Capitania, esta Creação; tambem nella se produs excellente trigo, em que mais algúa cousa cuidão, que no resto da Capitania.

"A Villa de Itú tambem excede a todas as mais terras de Serra acima na produção de Assucar, em que fasem boa utilidade alguns dos seus habitantes".

O Assucar da Villa de Itú e das terras de Serra acima hé muito inferior em qualidade ao da Marinha, não tem boa graã, não adoça tanto, por melhor que seja, disem, que embarcado se deteriora

e arruina nas Caixas, conduzido para a Marinha, sem embargo de ser dificultosa a sua conducção sempre nella se vende mais barato, que o assucar produzido na mesma Marinha pelo que só hé proprio para o gasto da mesma Capitania”.

Levavam os agricultores da Marinha enorme vantagem aos de serra acima.

“A agricultura na Capitania de S. Paulo e em outra qualquer da America sempre foi mais lucrosa na Marinha, que nas terras de Sertão ou seja dos generos, que se consomem na America mesmo, ou dos que se transportão para Europa: Os primeiros aqui mesmo tem mais valor; que nas terras de Serra acima; porque por meio da navegacão, se lhes dá nas terras desta Costa especialmente Cidade do Rio de Janeiro, facil consumo, e com utilidade. Os segundos ainda a fazem mayor em rasão da mesma navegacão e commercio para a Europa”.

“Não succede o mesmo nas terras de Serra acima; porque, além do que nellas se consome, tudo o mais tem difficultosa sahida.

Só em cargas se pôde fazer a conducção dos generos, que sobejão, para a Marinha, ou para terem nella consumo, ou para se embarcarem para outra parte, e para esta mesma conducção, em cargas ha difficultade, por ser em toda a parte aspero o caminho, que divide a Marinha do Sertão.

Este mesmo transporte dos generos, que produz a agricultura nas terras de Serra acima, em cargas para a Marinha, por si só pouca conta podia fazer aos Agricultores porem como são obrigados a mandarem buscar á Marinha, principalmente ao Porto da Villa de Santos, as cargas de sal, fazenda secca e molhada, se hão de trazer as suas tropas devoluto, nellas conduzem o feijão, milho, toucinho, gallinhas, e tudo o mais, e desta maneira vem tambem o assucar da Villa de Itú porque do outro modo igualmente não faria muita conta sem embargo de ser genero mais precioso”.

Muito mais rica era a Marinha enção do que a zona serrana. Pagava aquella de dizimos reaes 15:804\$000 e esta ... 25:696\$000.

Mas a região do planalto era incomparavelmente mais populosa e sua população “não por virtude, mas por necessidade”, tinha outra actividade que não a littoranea, a quem a riqueza oceanica tornara pouco amante do trabalho”.

Prosegue o Dr. Cleto “Dividindo-se a Capitania de S. Paulo em Marinha e Sertão, ou terras de Serra acima. separa-se a Marinha do Sertão por hua aspera Serra, da qual até o mar a latitude do terreno hé de duas, tres, quatro e o muito e rarissimas vezes, até dez leguas, computado este terreno com todo o mais de Serra acima, não equivale nem á decima parte: pois si ainda nestes territorios os dizimos da Marinha rendem 15:804\$000, andando os de toda a Capitania em ... 41:500\$000, hé pela razão de ser a agricultura na Marinha mais lucrosa”.

Ao ver do Ouvidor deviam as terras littoraneas cuidar de agricultura “a mais nos generos que se navegão para a Europa, porque com estes se augmentam as Rendas Reaes pelo que pagão as Alfandegas de sahida e entrada”. E, revelando o seu descortinosinho, lembrava que nas terras serranas, alem do que fosse necessario para a conservacão e alimento dos povoadores, devia-se promover “aquelle ramo de agricultura que fosse mais facil exportação”, assim como anil, café, seda (sic).

Este apologista da agricultura da seda (?) explicava que em troca de taes productos faziam as tropas serra acima “O Sal, a fazenda secca e molhados”.

Assim, já se cogitava do plantio do café nas terras do Planalto, neste anno de 1782.

Queriu o Dr. Cleto a transferencia da Capital de S. Paulo para Santos. Ficasse em S. Paulo o bispo e um ouvidor, porque entre as mais altas autoridades, a civil e a ecclesiastica, constantemente havia “parcialidades, sempre prejudiciaes ao serviço de Sua Magestade e aos Povos”.

Uma das razões que mais impunha tal mudanca era o pessimo Caminho do Mar, de quem diz o nosso autor horrores.

Não relata o Dr. Cleto se já sahia café dos portos paulistas. Quer-nos parecer que não, pois nas tabelas annexas ao seu trabalho, na relação de impostos pagos pelos diversos generos exportados, mencionando-se varios artigos miudos, como cascas de manguê, paus de manguê, toucinho, taboado e até gallinhas nenhuma allusão se faz ao café.

A phrase acima citada de que a marinha “podia dar café” é indice seguro de que ainda se não promovera o plantio da rubiaceae.

Escrevendo ao Ministro Martinho de Mello e Castro, de Santos, e a 20 de

Agosto de 1787, dizia o Juiz de Fôra José Antonio Appollinario da Silveira quando a villa se achava em profunda decadencia e quanto elle se esforçaria para promover em seu districto o incremento da lavoura, sobretudo a cafeeira.

“Não se apagam da minha lembrança os artigos de que Vossa Excellencia me incumbiu a respeito da utilidade desta Villa, e de interesse da Real Fazenda.

Ella se vê gemer debaixo do peso de uma total moleza, e envolta entre amontoadas ruinas.

O motivo desta desordem é a falta de individuos, pois sendo proprio desta Praça um Regimento, que lhe dava valor, tanto para o giro do dinheiro, como para a habitação das casas, o retiraram para São Paulo, dando isto causa a que a Villa vá na maior decadencia tanto em pobreza, como em se hirem os edificios, deixando uns sobre os outros pelos continuados estragos; não querendo, nem podendo seus donos cuidar na sua reedificação, uns obrigados na indigencia, outros motivados da nenhuma utilidade que delles se lhes segue”.

“O maior motivo da desconsolação deste povo é a preocupação de que Vossa Excellencia abandona esta terra, apesar de eu lhe protestar mil vezes o animo de Vossa Excellencia, e a falsidade com que se lhe fez tal exposição: que só fazendo-lhe Vossa Excellencia ver por algum modo o contrario, é que elle mudará de systema”.

Nesta Villa pode florescer o negocio, o que seria de grande utilidade á Real Fazenda, á Capitania e ás minas de Goyazes e Cuyabá. O seu porto é o melhor que por cá se considera, porem, para isto se faria necessario que os Senhores Generaes que vem governar esta Capitania, nisto se interessassem.

As minhas forças são poucas ou nenhuma, mas taes quaes são todas se empenham a animar os lavradores desta terra a que a cultivem, já em café, arroz, algodão, e no mais de que ella é capaz; elles como dotados de boa razão abraçam o que lhes exponho, e tanto, que a instancias minhas um lavrador plantou no mez de Junho, mil e tantos pés de café, e outro quasi outra tanta porção. Emfim, Excellentissimo Senhor, não me descuido do que devo á minha obrigação e á recommendação de Vossa Excellencia”.

Assim ao que parece os primeiros cafesas de Santos devem datar de 1787.

No segundo semestre de 1788 escrevia o futuro Marechal José Arouche de Toledo Remdon as suas “Reflexões sobre o estado em que se acha a agricultura na capitania de São Paulo”.

Já se refere, embora incidente e sumariamente, ás lavouras de café da marinha e mesmo de serra acima.

“Na Marinha toda e em algumas villas de serra acima todos os generos podem exportar-se e nas que são mais distantes ha alguns que têm facil extracção para muitas partes e que se não exportam pela falta que ha: v. g. o anil, o café, o algodão, quer seja em rama, em panno e ainda os toucinhos que tem exportação, para as capitancias e alguns para a Europa”.

Era o Marechal Arouche homem de real intelligencia e cultura como tanto demonstram os seus variados escriptos. Conhecia muito bem as coisas de São Paulo e do Brasil.

As suas “Reflexões” têm, porem, mediocre valor. Nellas occorre acirrada diatribe contra os habitantes da marinha e uma noticia curiosa sobre a enorme passarada que havia nos arredores de São Paulo. Passarada esta que o autor entendia ser devastada ou pelo menos desbastada.

Bem diverso neste particular de seu irmão, o desembargador ornithologo, primeiro naturalista nascido em terras de São Paulo: Diogo de Toledo Lara e Ordonhes, o traductor da famosa epistola anchietana sobre as coisas da fauna de São Vicente.

“Os passaros de bico redondo que são as araras, papagaios, maitacas, maracuanans, araguarys, tiribas e periquitos, etc., ao mesmo tempo em que o milho está maduro não se sustentam de outra coisa. Todos vêm com os seus olhos o estrago que o publico padece por causa destas aves.

Succede, ás vezes, que se o lavrador não é diligente não chega a colher a roça, porque elles a comem toda, o que succede ordinariamente aos que plantam tarde porque então toda a multidão concorre para essas roças; mas pode-se dizer que, em regra, estas aves comem a quarta parte das roças e isto faz um prejuizo de muitos mil alqueires.

Deve-se por todo o cuidado em extinguir uns passaros que comem a quarta parte do pão de uma capitania inteira.

Em muitas cidades de Portugal consta que os lavradores são obrigados a trazer annualmente certo numero de cabeças de pardaes ao Conselho debaixo de certas penas: entretanto, aquellas avesinhas não fazem a decima parte do damno que faz um papagaio ou uma maitaca.

Por isso, será de grande utilidade que os corregedores deixem provimentos em cada uma das camaras para que os lavradores dêem certo numero de bicos. Isto já lembrou louvavelmente a Camara de Parnahyba, mas esta só, nada pode fazer e é preciso que a perseguição seja em toda a parte.

Os velhos que têm por um crime de primeira cabeça a innovação de qualquer coisa, que seus paes não fizeram, dizem que esse será um trabalho superfluo porque a multidão é muito grande e que por mais que se mate se não conhece diminuição alguma.

Se estes pythagoricos se dignassem usar da razão natural que Deus lhe deu, achariam que em centenas de milhões de passaros que ha em toda a Capitania, matando annualmente 500 se não pode achar diminuição, mas acharão igualmente que esses 500 mortos já não fariam mais damno nem produziriam filhos.

As colheitas duram noventa dias: uma ave destas come diariamente pelo menos uma espiga e as 500 que eu supponho mortas, comeriam 45.000 espigas, que são 180 alqueires.

Assim, lucra-se para o publico os 180 alqueires; no anno seguinte será o dobro, e isto sem falar nos filhos, pois é sabido que esses passaros vivem aos casaes e como cada casal produz annualmente dois filhos, já se vê quanto se avança cada anno nestas pequenas mantanças".

A estas palavras do Marechal Arouche annotou Antonio de Toledo Piza nos Documentos Interessantes.

"O calculo do marechal está muito modesto e póde ser centuplicado. Um homem que vigiasse a sua roça de manhã e á tarde, horas em que os passaros descem para comer, podia bem matar dez por dia e 900 em noventa dias, e mui roceiros poderiam matar com facilidade um milhão por anno e salvar uns 4.000 alqueires de milho annualmente".

Sobremodo propenso ás coisas de agricultura é de crer que já neste anno de 1788, em que redigia as suas Reflexões, tivesse o futuro Marechal José Arouche

de Toledo Rendon um cafestal assás extenso em sua chacara dos arredores de S. Paulo.

Escreve Antonio de Toledo Piza na Revista do Instituto Historico de São Paulo (tomo V):

"Era o marechal largamente abastado e geria os avultados bens e os de seis irmãs solteiras. Possuiam ellas, á margem direita do Tieté, uma propriedade agricola de valor: o sitio da "Casa Verde", hoje um dos bairros novos da nossa Capital, e numerosa escravatura. Eram, por este motivo, chamadas as "Mocinhas da Casa Verde".

Nesta pequena fazenda, além dos generos alimenticios, faziam cultivar o cafeeiro, colhendo "café bastante para o consumo da familia e para presente aos parentes e amigos".

Escrevendo Rendon, de São Paulo, a 26 de fevereiro de 1794, a seu irmão, o illustre bibliophilo e erudito (além de magistrado integro) o então ouvidor Diogo de Toledo Lara e Ordonhes, naquella epoca em Lisboa, dizia-lhe: "Neste mesmo navio (uma corveta cujo capitão se chamava Piedade e estava a zarpar de Santos) vae um caixote de café da Casa Verde. Estamos a espera dos "Santos Martyres e do navio dos Freire, segundo diz a praça de Santos".

Este navio citado pelo futuro Marechal tinha o nome estrambotico completo de "Santos Martyres, triumpho do mar" e seu capitão era um tal José Baptista Pinto. Empregava-se na carreira de Santos a Lisboa, e delle conhecemos um manifesto de carga, datado de 1797, e pelo qual se vê que embarcou no porto paulista 470 arobas de café destinados a Lisboa.

Continuando a sua missiva ao irmão, escrevia Arouche: "Esta corveta, em poucos dias carrega, pois a praça de Santos está atacada de generos de embarque.

Eu podia nella mandar o resto do vosso dinheiro em algodões, que o capitão queria levar na camara e elles se acham prompts. Comtudo, não o faço, visto que vós tanto desconfiastes, da corveta, não só em razão do barco, como por causa dos francezes,, (Sc. dos cruzeiros e corsarios de francezes então em guerra com Portugal).

Portanto como elles se acham prompts (isto é, os algodões) podeis ficar certo de que hão de ir no primeiro navio que sair, que ha de ser um dos dois que se esperam e vós, se quizerdes, podeis

segurar, para o que com esta irá a conta".

Era bem incerta a navegação naquelles annos torvos de universal conflagração, em que os reis todos se colligaram para esmagar a revolução franceza e Arouche escrevia ao irmão:

"Creio que já lá está a salvamento o navio "Cysne" que bom cuidado me dá a mim e mais a José Antonio. Se os generos estiverem ainda com o valor que vós informaes a José Antonio, não perdemos o trabalho e lucrareis na partida de couros que foram por vossa conta".

CAPITULO XXXVII

Depoimentos varios. O plagiario Manuel Cardoso de Abreu. Lacerda de Almeida. O anonymo do Museu Britannico. Bernardo de Lorena. Os mappas de carga dos navios. Propagação do café no São Paulo setecentista.

Poucos velhacos neste mundo houve da força de Manoel Cardoso de Abreu (1750-1804), o plagiario do Fr. Gaspar da Madre de Deus, cuja biographia de aventureiro e contrabandista, sertanejo, esboçámos em nossos *Escreptores colonias*.

Era sobremodo intelligente porém, e o seu *Divertimento admiravel para os historiadores observarem as machinas do mundo*, datado de 1783 traz muitos informes curiosos, e por vezes valiosos sobre a capitania de São Paulo. E' uma resenha muito interessante dos principaes aspectos da região paulista e do sertão matto-grossense.

No capitulo treze lêem-se *Noticias particulares da cidade de São Paulo, na extensão da sua capitania, nome das povoações e negociações dos seus habitadores*'.

Viviam os paulistanos do commercio, sobretudo tropeiro, affirma.

As villas do Norte de São Paulo eram todas muito pobres: a maior parte miseraveis porque os seus effeitos, que são os mantimentos, apenas dão para vestirem e comerem o sal, vendendo uns na mesma cidade (S. Paulo) e outros para o Rio de Janeiro e tambem aos passageiros, e por esta forma nada poder alar aquellos moradores.

"Os moradores das villas de Jundiaby, São João de Atibaia e Mogy-Mirim e das freguezias de Juquery e Jaguary, que estão na estrada de Goyazes, tambem vivem na mesma miseria, vendendo os seus effeitos na dita cidade e aos passageiros".

Na Marinha havia menos pobreza.

"Os Moradores da beira-mar, como são os das villas de S. Sebastião e Ubatubá; vivem de fumos, pesca e aguas ardentes, que vendem á cidade do Rio de Janeiro para se remediarem na forma dos mais. Os moradores da villa de Santos são mais abastados em razão de ser este o porto de mar onde se desembarcam as fazendas que vem do Rio de Janeiro para

a capitania e minas de Cuyabá e Matto Grosso. Juntamente alli se acha o districto do sal, onde forçosamente se vae buscar, e é distante esta villa da cidade de São Paulo dez leguas — 4 de mar e 6 de caminho de terra".

São Vicente, Itanhaen, Iguape, Cananéa vegetavam miseravelmente explorando a pesca, alguma farinha de mandioca e madeira, cujo negocio lhes dava apenas para comer e vestir.

A gente de Paranaguá era mais abundada, por causa de suas faisqueiras de ouro.

"Os moradores das villas de Parnahyba e Ytu' e freguezia de Araçariguama, que estão na estrada que vae desta cidade ao porto de Cuyabá, vivem de fabricas de assucar, de criar seus animaes cavallares e vaccuns e de pannos de algodão e por isso são mais remediados, como tambem os da freguezia de Araraytaguaba, pela razão de ser o porto de commercio das ditas minas do Cuyabá, e muito miseraveis os moradores das freguezias da Cutia, S. Roque, Santo Amaro e outras aldeias dos suburbios da cidade de S. Paulo".

Sorecaba é que se apresentava menos sem recursos.

"Os moradores da villa de Itapetininga, distantes della dez leguas, vivem de criar os seus animaes e de tirar algum ouro das faisqueiras e vender mantimentos aos tropeiros, porém, com tal tenuidade, que não dá augmento.

Itapetininga era muito pobre, assim como Faxina, cujos habitantes iam fiscoar ouro em Apiahy, Iapó (hoje Castro), Lapa, viviam pobrissimas. Vegetavam os curytibanos na quasi meseria que já fôra a de seus avós.

Os de Lages mostravam-se mais abastados por causa de sua criação de tropas que iam para Sorocaba e São Paulo.

Entendia Cardoso de Abreu que se remediaria á pobreza da capitania de São

Paulo acoroçoando as plantações de fumo em larga escala.

Não fala uma só palavra do café e da possibilidade do seu surto.

Ha assim concordancia entre as suas palavras e as do Ouvidor Cleto, quanto a ausencia de qualquer plantação de rubiacia no mesmo millesimo de 1783.

A 31 de Dezembro de 1788, chegava a Nossa Senhora Mãe dos Homens de Araraytaguaba (que dentro em breves annos seria Porto Feliz) o illustre astronomo e viajante paulista, Dr. Francisco José de Lacerda de Almeida, sahido de Vista Bella de Matto Grosso a 13 de Setembro anterior. E alli chegado do Alto Rio Negro!

Passando pelo Forte do Principe da Beira, encontrára café plantado. Naquelle ermo, á margem do Guaporé e coração do continente!

Falando das cercanias do famoso presídio, escreve:

“As terras dão com usura os legumes, o arroz, a canna, de que se faz optimo assucar; o milho, que reduzido a farinha, serve de pão, e com elle se cevão os muitos porcos, que ha, de muito sabor; o caffè; o anil, que naturalmente nasce; a laranja, que por muito doce causa sede, e cujas arvores em todo o anno têm flor, fructo verde, e maduro; a banana bem como em outras partes da nossa America, a excepção das partes mais Austraes, em que a geada as não deixa produzir, e das quaes a especie chamada banana da terra, sendo assada antes da sua perfeita maturação, póde supprir a falta do pão; o mamão, a mangaba, fruta que me deve paixão, e que, estando perfeitamente madura, e sem lesão de ter sido pisada, é mimosa, saborosa, aromatica, e no estado natural muito melhor, que sendo reduzida a doce”.

Dahi em diante nenhuma outra referencia ao café encontramos no *Diario* do illustre itinerante, cuja vida terminaria em Africa, como é sabido.

A 8 de Janeiro de 1789 deixava o Dr. Lacerda a famosa villa das Monções, em direcção a São Paulo, onde chegou a 10.

Na sua relação de viagem por terra paulista não ha uma unica allusão ao café que já começava a apparecer no planalto, comtudo.

Escreve o viajante eminente, primeiro scientista nascido em São Paulo, por ordem chronologica:

Janeyro, 8, 9 e 10 — Demorei-me nesta Freguezia (Araraytaguaba) até o dia 8,

á espera de bom tempo para poder determinar a sua posição, mas as chuvas m'o impediram; e temendo que por ser o tempo proprio dellas ficassem as estradas em peor estado, me puz em marcha pelo caminho da terra, e estrada direita, e passel pela populosa e grande Villa de Ytu', em cujo districto se faz a maior parte do assucar, que se gasta em São Paulo e se exporta, pois a qualidade do terreno assim o permite, porque nōs mezes de Junho, Julho e Agosto, cahindo muita geada em grande parte da Capitania de São Paulo, e nas circumvizinhanças desta cidade, destruindo os canaveaes, e os vegetaes, que lhe não resistem, o territorio desta Villa é livre della ou pelo menos cae tão pouca que não causa prejuizo.

Este phenomeno é sómente devido á natureza daquelle terreno porque a differença do nivel entre esta Villa e a cidade de São Paulo será consideravel, não tem montes para que a cerquem, e dista de São Paulo vinte leguas, pouco mais, ou menos”.

Enganava-se o scientista explorador, Mais de duzentos metros é o desnivel dos dois pontos.

Continuando, escrevia.

“Cheguei á cidade de São Paulo no dia 10 pelas quatro horas da tarde, tendo vindo por todo esta estrada com grande satisfação do meu espirito, pelo muito que é aprazivel todo aquelle terreno, cheio de regatos, e de moradores, todos lavradores, dois dos quaes me hospedaram magnificamente, nas duas noites que pousei no caminho.

Viveriam estes homens na maior felicidade se chegassem a persuadir-se que realmente são felizes, pois têm a dita de respirarem um ar doce, os campos sustentam as suas vaccas, e animaes de carga e dão boa relva para os de estrebearia, que são muito bons, e bem arrendados, por ser esta a sua paixão dominante.

As terras produzem abundantemente tudo que lhes é necessario, não só para terem as suas familias na abundancia como para o negocio; a laranja, o limão doce, e azedo, e a lima, é tanta que, por não terem consummo, apodrecem debaixo das arvores, e assim á proporção o mais.

E' pobre sómente o preguiçoso, porque não faltam terras para quem as quer cultivar e na posse desta consiste a maior riqueza principalmente sendo (como são) tão fertéis: comtudo a muitos que a cultivam ouvi queixarem-se da pobreza,

porque não tinham com que sustentar o luxo e a vaidade, dois inimigos do socego do nosso espirito e da nossa felicidade.

E' o que os francezes chamam falar com a moderação do sage.

"A côr rubicunda da maior parte dos habitantes da Capitania(á excepção dos de beira mar, a fecundidade das mulheres, o augmento sensível dos coionos, e a robustez provam muito bem a bondade do clima.

O trigo, que se faz um ramo consideravel do commercio para as nossas Minas Geraes, Goyaz, Cuyabá, Mato Grosso, a boa produção das fructas de Portugal, que têm sido transportadas, e as do paiz, os legumes, as razes, a carne de vacca e de porco, em nada inferior á de Portugal, a innumeravel multidão de aves, o assucar, o leite, o queijo, a hortaliça, produzida sem maior amanho, fazem ser aquelle paiz dos melhores do mundo".

Dando arrhas do seu espirito de loyaism e ao patriotismo regional concluia o astronomo:

"Porém, o que o faz mais celebre e famigerado é a fideidade e respeitoso amor, que os seus colonos têm ao seu Soberano, e a seus amigos; a sua hospitalidade, liberalidade, candura, ingenuidade, brío, honra, e valor nas acções militares, em que se tem achado; os importantes serviços feitos ao Estado, entranhando-se por aquelles immensos serções sem outra bagagem mais que a polvora e a baía, sem outro rumo mais que o do accaso, descobrindo nelles todas as minas de ouro e pedrarias que possuímos, e que tanto tem enriquecido aos seus posteriores, ficando elles e seus descendentes pobres".

"Este é o character dos paulistas, inteiramente desfigurado por todos os historiadores, que, percorrendo por todo mundo, no mesmo tempo que estão encerrados nos seus gabinetes, tendo por verdadeiras as noticias dadas pelos emulos e rivaes, os capitulam por barbaros, como se o valor, a resolução e intrepidez dependessem da barbaridade, e não de animos honrados e ambiciosos de glorias".

No codice n. 13.981 dos Manuscriptos Adicionaes do Museu Britannico "Papeles tocantes al Peru' y Brasil.", encontrou Oliveira Lima um documento de 1792, anonymo: Capitania de São Paulo e Ouvidorias pertencentes á Relação do Rio de Janeiro, que lhe parece sensível-

mente obra de Freis José Marianno da Conceição Velioso, o ceiebre botanico, autor da Flora Fluminensis.

Pensamos que tal attribuição é filha da perspicacia. Basta considerarmos a allusão que no escripto em questão se faz á obra rarissima de Antonil, parcialmente reeditada por Velioso, *Cultura e Opulencia do Brasil por suas drogas e minas*.

Não encontrámos referencia alguma ao cultivo do café em terras de São Paulo, naquella data de 1792, embora traga o documento algumas informações interessantes sobre a produção paulista.

"O Clima desta Capital hé como o de Espanha, abundante de searas, vinhas, pomares e flores, além de outros fructos do Brasil que produz com a mesma perfeição, pelo que serve como de armazem ordinario o Porto de Santos onde vam muitas embarcações carregar de copiosos mantimentos para diversas partes.

Aquí se achou o modo de fazer o assucar, achando-se primeiro as cannas delle, planta que inundou utilissimamente a nova Lusitania.

De Lisboa vão alguns navios ao Porto de Santos, levando sai e fazendas para aqueiia praça, sendo Marginal as carregações compostas das mesmas que se Note remettem para o Rio de Janeiro.

Alguns destes navios vem em direitura para Lisboa, carregados de farinhas de mandioca, toucinhos, legumes, etc., porém isto o fazem algumas curvetas.

Os navios que são mayores voltam com algumas farinhas para Pernambuco e Maranhão a receberem a carga que podem alcançar por não ser este Porto e Santos de grande commercio, e só apenas para huma, até duas curvetas.

As medidas na Villa de Santos são iguaes ás do Rio de Janeiro.

Toucinhos e carnes de porco que dessem de sima da serra, aonde está a Cidade de São Paulo, compram-se a 600 rs. e 800 rs. a arroba.

Farinha de mandioca. Marmeliadas."

De café nem signal ainda, apesar de já haver naquelle tempo pequeninos cafesaes nas cercanias de Santos.

Cinco annos mais tarde, em 1797, portanto, passava o Capitão General Bernardo José de Lorena, as redeas do governo de S. Paulo a Antonio Manoel de Mello Castro e Mendonça, o Pilatos.

No relatorio em que lhe expunha a situação do seu governo, instrua o successor de diversas particularidades sobre

a agricultura e o commercio paulistas e contava-lhe que em Santos havia muito café e da melhor qualidade.

"A Agricultura acha-se em hum progresso muito grande, de sorte que se pôde dizer que se acabou a preguiça de que geralmente era accusada a Capitania de S. Paulo.

Só a Villa de Ytú faz mais de cincoenta mil arrobas de assucar por anno e vae em augmento. Da Freguezia de Ararytaguaba, da nova Povoação de Piracicaba, da Villa de Sorocaba, da Freguezia das Campinas, o termo da Villa de Jundiaby sahe presentemente muito assucar.

Na Villa de S. Sebastião, e sua Ilha, e na de Ubatuba, fabrica-se muito excellente assucar, e aguas ardentes de bom conceito, por toda a Marinha e principalmente em Paranaguá ha uma produção infinita do melhor arroz goma. Ha em toda a Capitania muita coirama, bastante algodão e anil, na Villa de Santos muito café... e da melhor qualidade. O estabelecimento do Commercio he hum grande remedio contra a preguiça."

Havendo a agricultura paulista tomado este desenvolvimento que o satrapa allegava, era natural que, como reflexo, prosperasse o commercio.

"A cabotagem, era o Commercio que aqui se fazia por mar até o anno de 1789. Presentemente, acha-se o commercio do Porto de Santos para a Europa estabelecido, como hé notorio, e como tenho feito presentemente a Sua Magestade, pelos Mappas das Cargas dos Navios remettidos pela Secretaria de Estado; parece-me que podem presentemente carregar em Santos doze Navios por ano.

Tem sido necessarias muitas providencias para evitar a sahida dos effeitos de Commercio com a Europa, para o Rio de Janeiro (havendo aqui pelo costume em que estavam os negociantes de S. Paulo de merecerem menos este nome, do que o de caixeiros dos do Rio).

Acham-se encarregados das Ordens necessarias o Dr. Juiz de Fóra da Villa de Santos, Sebastião Luiz Tinoco da Silva, pelo que pertence á Comarca de S. Paulo, tem-se conduzido excellentemente esse Ministro, e delle se pôde V. Excia. informar com toda a individuação, e o Sargento Mór da Comarca de Parnagoá, Francisco José Monteiro, pelo que pertence a esta, official do melhor conceito.

Antigamente, todos os effeitos que sahiam para o Rio de Janeiro, devendo pagar Dizima na Alfandega, ali pagavam,

e satisfiziam na de Santos com as Guias. Hoje, succede pelo contrario, fica aqui o dinheiro e vae para lá o papel: está em costume não sahirem effeitos de Commercio com a Europa para outro Porto da America, sem licença do Capitão General para assim se facilitar mais a Carga dos Navios.

O mesmo General hade attender algum caso de necessidade das outras Capitánias."

Documentos valiosos para a historia do café em São Paulo vêm a ser os manifestos de navios que de Santos largavam para Lisboa, em éras coloniaes, a que já nos referimos.

Destes "mappas de carga", como no tempo se dizia, os mais velhos que conhecemos são os do anno de 1797.

Assim, por exemplo, o do navio "Nossa Senhora da Oliveira", do capitão Felix Carneiro dos Santos, carregado com assucar, arroz, couros, taboas, miudezas e café, — cem saccas com quatrocentas e duas arrobas.

No mesmo anno, singrou de Santos para a Europa o "Santos Martyres, Triumpho do Mar", barço de estrambotico nome, cujo capitão vinha a ser João Baptista Pinto. Além dos generos acima citados, transportou ainda sola, anil e gomma.

Carregou 470 arrobas de café em 93 saccos e um caixote. O "Nossa Senhora da Canna Verde", de que era capitão José da Silva Margana dos Santos, partiu, em Janeiro de 1797, levando 52 arrobas de café, apenas e além dos generos mais citados, alanados e aguardente. Em 1797, partiu o "Nossa Senhora do Carmo Leão" (sic), capitão Francisco Thomaz da Silveira, levando 31 arrobas em 7 saccos.

Assim, em 1797, sahiram de Santos para Portugal 1924 arrobas de café. Tão avultada esta exportação, que supomos tenha correspondido a um verdadeiro esvasiamento de stock accumulado, visto como, em principios do seculo XIX, as remessas do grão foram muito limitadas em relação a este despacho avultado de 1797.

Não conhecemos outros informes sobre a exportação setecentista.

De 1801 ha o manifesto da corveta "Santissimo Sacramento", capitão João Baptista Ferraro, que apenas carregou 132 arrobas. De 1802 está publicado o do navio "São Caetano Augusto Constancia Valerosa" (sic!), cujo capitão era

Camillo de Lellis. Apenas levou 15 arrobas.

São estes os informes que nos ministram os preciosos Documentos Interessantes, de Antonio Piza. Ha, porém, no Archivo do Estado de São Paulo muitos outros papeis do mesmo genero, que ainda não vieram á impressão. Já tivemos o ensejo de os percorrer.

As cotações inscriptas nos manifestos são tambem dados valiosos. Aos tres carregamentos de 1797 attribuem os seguintes preços por arroba — 3\$200 (N. S. da Oliveira, Santos Martyres da Canna Verde). O de 1798 e “Carmo Leão” valia tambem 3\$200 por arroba. O de 1801 (“Santissimo Sacramento”), 3\$000. De 1801 a 1802, grande baixa ao producto. Valia 2\$400 a arroba embarcada no “São Cactano”.

Como naquelle tempo houvesse embarque directo de São Sebastião e Ubatuba, mais tarde prohibido pelo Governador Franca e Horta, poder-se-ia suppôr que em fins do seculo XVIII, partissem do littoral paulista em demanda de Lisboa um milhar de arrobas de café, talvez.

Exportação maior que a fluminense contemporanea, portanto, o que não parece possivel e denuncia, provavelmente, a defeituosidade das estatisticas do Rio de Janeiro.

As cotações, nos millesimos a que nos referimos, mostram-nos quanto o grão, em fins do seculo XVIII, era muitissimo mais caro do que hoje.

Tres mil e duzentos réis, preço da arroba em 1797, tinham tanta capacidade acquisitiva quanto cem mil réis hoje. A titulo de curiosidade, demos ainda os preços de alguns generos de exportação.

Do assucar se vendiam quatro typos: fino, redondo, branco e mascavo. Por arroba, valiam, em 1797, 2\$400, 1\$900, 1\$600 e 1\$300, e, em 1802, 1\$600, 1\$200, \$900 e \$800, preços em baixa forte, portanto.

O arroz fluctuava muito, de \$900 em 1797, para \$600 em 1801, 1\$600 em 1802. Os couros baixaram de 2\$240 em 1797 a 1\$600 em 1801. Valia o algodão 4\$000 em 1801.

Pagava-se a pipa de aguardente, em 1797, a 36\$000, preço enormemente remunerador.

Na memoria apresentada em 1802, ao Capitão-General de S. Paulo, Antonio José da Franca e Horta, pelo seu antecessor Antonio Manoel de Mello e Castro e Mendonça, o conhecido “Pilatos” — assim chamado, como nos relatou Mar-

tim Francisco, porque tinha o cacoete, de, a cada momento, estalar os ossos dos dedos, sestro attribuido, ao que parece, ao famoso prefeito do Pretorio — nessa memoria ha interessante conceito previsar, a proposito da cultura incipiente do café em S. Paulo.

“A navegação do porto de Santos para o de Lisboa ha de ser sempre diminuta, enquanto a cultura do café e do algodão não chegar ao seu maior auge, pois estes generos são os que offerecem huma carga que, por ser especificamente mais leve, hé mais apropriada para os altos das embarcações.”

Depois de relatar que a exportação paulista de então apenas fornecia carga para doze navios, contava Mello e Castro que, no chamado “norte paulista”, na estrada que conduzia ao Rio de Janeiro, se principiavam as plantações de café.

Fôra a exportação de assucar paulista, em 1797, de 88.435 arrobas.

Em sua monographia sobre o historico do café em S. Paulo, commemorativa da passagem do segundo centenario da introdução do cafeeiro no Brasil, affirma Paulo Rangel Pestana que a mais remota referencia á cultura da rubiacea no territorio paulista é a do relatório de Bernardo José de Lorena, acima citado.

Ha engano evidente desse distincto autor, á vista dos documentos que já apresentámos. Assim como quanto a outra supposição sua, e infundada, de que o cafetal santista haja começado em 1789, quando vimos que, já em 1782, se cultivava a planta abyssinia nos arredores da villa de Braz Cubas.

Documento tambem mais antigo do que e apontado por Paulo Pestana, é o que Antonio Piza publicou em sua biographia do Marechal Arouche, o paulista illustre, que foi o primeiro Director da Faculdade de Direito de S. Paulo (Rev. Inst. Hist. de S. Paulo, vol. V, pag. 106). Por elle se vê que, nos arredores da cidade de S. Paulo, havia pelo menos uma pequena plantação de cafeeiros, em 1794, como atraz ficou dito.

Falando dos primordios do café em São Paulo, escreveu, em 1872, o distincto botanico brasileiro, Joaquim Corrêa de Mello, filho de Campinas:

“Na cidade de S. Paulo (e provavelmente em toda a provincia), (sic) até os dois primeiros terços do seculo passado, o café não era conhecido senão como medicamento, e como tal seccado aos enfermos.

Só se encontrava nas boticas.

Um pouco mais tarde, algumas pessoas eram por elle apaixonadas. E o reverendo padre Manoel José, homem instruído e que tinha conhecimentos medicos, não só o receitava, como medicamento, mas até o preconizava como meio hygienico, louvando seu excellente sabor e qualidade, procurava estabece-lo como bebida quotidiana.

Conseguiu isto em muitas casas em que era relacionado. Então, todo o café que se encontrava era importado.”

Não nos diz o botânico campineiro quem seria este padre Manoel José, ardoroso propagandista do licor arabico. Como referia uma tradição oral, ignorava, provavelmente, o nome todo desse sacerdote instruído e senhor de conhecimentos medicos. Quando teria elle desenvolvido a sua propaganda ?

E' o que não sabemos.

Em fevereiro de 1777, entre os 127 sacerdotes seculares da diocese de São Paulo, nenhum havia que se chamasse Manoel José. Nem tão pouco entre os quatorze ordenandos deste anno. Assim é possível que o clerigo propagandista do café seja posterior a este millesimo, como data de ordenação ou da affiliação á diocese de S. Paulo.

Acaso terá elle sido o conego Manoel José Vaz ? Doutor em canones pela Universidade de Coimbra, vigario da vara da Comarca ecclesiastica da cidade de S. Paulo, quando a cidade teve o seu primeiro diocesano, Dom Bernardo Rodrigues Nogueira, foi quem, como procurador do prelado, tomou posse do bispado.

Passava por eximio pregador e tinha grande reputação de illustrado, havendo, de 1765 a 1769, governado a diocese paulista como vigario capitular sede vacante, por fallecimento do bispo Dom Antonio da Madre de Deus Galvão. Em 1769, demittiu-se por enfermo. Retirou-se para Portugal, desistindo de seu canonicato paulistano no Regio Tribunal da Mesa de Consciencia e Ordens. Foi residir perto de Aveiro, sua terra natal, provavelmente. Alli falleceu, em 1777.

Será elle o padre Manoel José, de quem fala Corrêa de Mello, o grande propagandista, precursor do café em São Paulo ? E' possível.

De João Manso Pereira, natural de Minas Geraes, nascido antes de 1750 e fallecido em 1820, com mais de setenta annos de idade, no Rio de Janeiro, onde fôra professor regio de gramatica latina, conta-se que do mundo desapareceu

coberto de notavel nomeada, na capital brasileira e no paiz, como sabedor e educador.

Delle diz Sacramento Blake:

“Estudou no Seminario da Lapa; conhecia o grego e o hebraico; era muito versado nas sciencias naturaes e foi, pelo governo, encarregado da analyse do ferro do Ipanema.

Essas sciencias estudou elle em seu gabinete, tornando-se uma notabilidade, quanto era possível sel-o no Brasil, colonia peada pelo egoismo da metropole.

Fabricou varios productos, como vinho, assucar, aguardente distillada da raiz de sapé, camapheus de barro do paiz, etc. Offereceu ao vice-rei Luiz de Vasconcellos uma mesa, só por elle trabalhada, onde se viam representados, em ouro e em diversas côres, a bahia do Rio de Janeiro e suas ilhas.

A D. João VI offereceu um aparelho e uma caixa para sabão de barba, de fina porcellana, como a da India, que elle sabia imitar, assim como o charão, feita com argilla da ilha do Governador.

Fez tambem os bustos de Dona Maria I e de seu esposo, os quaes foram enviados para Lisboa, e ahi admirados. Na phrase do Dr. Macedo, “foi uma aguia, a que faltou espaço; foi um genio, a que faltaram recursos e condições favoraveis para elevar-se á altura de suas faculdades”.

Teve grandes relações com Fr. José Marianno da Conceição Velloso, que imprimiu a sua Carta sobre a nitreira artificial estabelecida na villa de Santos, e outros trabalhos menores.

Em 1798, publicava-se, em Lisboa, a sua Memoria sobre o methodo economico de transportar para Portugal a aguardente do Brasil com grande proveito dos fabricantes e commerciantes.

Declarava-se Manso Pereira professor emerito de grammatica no Rio de Janeiro, actualmente empregado por Sua Magestade em exames mineralogicos na capitania de S. Paulo, na folha de rosto de um opusculo que se gabava de alta honra: da Impressão por ordem de Sua Magestade. Em dedicatoria, sobremodo cortezã, dizia que escrevera o trabalho ao pé das fragosidades do Ivyraçoiaaba (a montanha do Ipanema).

Nelle recommendava que aos brasileiros se incitasse o fabrico da cachaça de milho.

“O milho dá maravilhosamente nalguns paizes, como neste de S. Paulo, em que, presentemente, me acho. Fôra da

criação dos porcos, cujas carnes, e toucinhos vão vender ao Rio de Janeiro, não sei que utilidade tirão os habitantes desta Capitania das sobras daquelle grão."

Comtudo, é certo, e elles não ignoram, que com elle se pode fazer excellente aguardente. Mas, cuidão que isto não pode vir a ser um grande ramo de Commercio. E a razão talvez, é porque ainda não appareceu quem levantasse uma Engenharia, para fazer Aguardente de milho, e de outras cousas, fóra da canna.

Bem desejo ter a eloquencia de um Cicerone para persuadir a algum Lavrador, que não tenha horror a novidade, nem tema a investida, e matracas dos seus visinhos, que levante a sua Engenharia de Aguardente de milho: que ajunte ao malte, ou mosto delte, para que seja maior o rendimento, alguma porção de assucar mascavado ou de melaço, ou de rapadura, ou de mel de abelhas, ou do succo das cannas."

Referencia curiosa ahí se encontra: queria o nosso Manso Pereira que se plantasse café, mas só para aromatizar a aguardente de milho, para tanto podendo-se, tambem, utilizar outras fructas, como a jaboticaba, a guabiroba, etc.

"Não só podem servir para a Aguardente, mas ainda, pela sua prodigiosa doçura, estão desafiando a curiosidade do Lavrador para dellas fazer um Vinho generoso, e não estar comprando a peso de dinheiro uma cousa que de Vinho nada mais tem que a côr, damnificando com esta degenerada bebida a sua saude; pois o melhor ingrediente, que ha para embaraçar o azedume dos vinhos é um veneno e por desgraça são bem poucos os que não sabem qual elle seja."

Um estorvo terrivel: a abundancia enorme de formigas, impedindo a criação de laranjaes que elle, Manso, queria ver prosperar.

"Bem desejo ver augmentado o numero dos pomares da laranja. Tenho a certeza que cada libra do legitimo oleo essencial de sua flor ha de dar de lucro ao Lavrador de duas doblas para cima. E, além disto, o Vinho, e Aguardente do seu fructo, não são motivos sufficientes para que os Paulistas, que nunca tiveram horror aos tigres, onças, giboiçus, e outros monstros horribéis, "hajam agora de se deixar vencer das formigas que diariamente destroem as suas plantações!"

"Hade hum vil insecto privar aos homens da encantadora vista de hum po-

mar! Certamente, ainda não vi cousa mais bella do que as soberbas laranjeiras desta terra, nem arvores mais fecundas. E posto que a doçura do seu fructo não seja comparavel com a doçura do de outros paizes, comtudo, basta que o lavrador o converta em Aguardente, tal qual aqui me fez ver o meu General, e a transporte para Portugal.

Eu não lhe posso segurar grandes utilidades, porque ainda não fiz a experiencia; mas o que lhe posso affirmar he que este seu genero ha de criar ranço, como succede ao toucinho, e jámais a arroba de espirito ha de baixar ao vil preço de oitocentos réis, como muitas vezes acontece aos toucinhos, que estes estimaveis Cidadãos levão para o Rio de Janeiro."

A aguardente era genero de producção a mais recommendavel, sobretudo depois do fracasso de cochonilha, causado pela trapaça de um falsificador no tempo do Vice-Rei Luiz de Vasconcellos.

"Que vantagens não promettera no Rio de Janeiro a cultura da cochonilha no Vice-Reinado do Illustrissimo Vasconcellos! "Comtudo, o Chimico Infernal, que descobriu o meio de a falsificar por meio da farinha de pão, não só se não enriquecera, a si, com esta infame trapaça; mas ainda fizera que de todo cahisse, e talvez para sempre, esta preciosa cultura, de que o Publico já hia recebendo tanta utilidade."

Pelo contrario, as Aguardentes de Parati sempre forão e ainda são procuradas com preferencia a todas as outras. E porque razão não ha de succeder o mesmo ás de S. Paulo, sendo a sua canna muito doce, o seu clima mais fresco, e por isso apto para huma melhor e mais bem dirigida fermentação do vinho della!

E sobretudo se a aromatisasse o café! Sublime descoberta!

Poucos homens, entre parenthesis, deve ter havido tão vaidosos e tão autoelogiosos quanto este professor regio de grammatica latina, naturalista e inventor.

A sua correspondencia com o Capitão General de S. Paulo, Antonio Manuel de Mello Castro de Mendonça, é verdadeiramente monumental, em materia de demonstrações de louvor em bocca propria.

Gaba-se tanto, e de tantos serviços e trabalhos, da valia das invenções, talento, desinteresse pelo real serviço, e importancia variada dos prestimos, que chega a ser enternecedor, como, por exemplo, se deprehende da carta de 10 de Julho de 1797.

CAPITULO XXXVIII

Novos informes de principios do seculo XIX. John Mawe. Monsenhor Pizarro. Velloso de Oliveira, Souza Chichorro, Gustavo Beyer, Spix e Martius, José Bonifacio

De John Mawe (1764-1829), naturalista inglez, a biographia é relativamente escassa. Sabe-se que estudou bastante as "sciencias amaveis", especializando-se, porém, em mineralogia. Ainda, como violon d'Ingres, tratava da malocologia, interessando-se, sobretudo, pelos moluscos terrestres.

Estabelecendo-se em Londres, como negociante de mineraes e objectos da curiosidade, ganhou muito dinheiro, criando fama de bom naturalista, o que lhe valeu a eleição a diversos cenáculos scientificos, prestigiosos, quer da Inglaterra quer de outros paizes europeus.

Estreou-se, em 1800, com uma *Mineralogia do condado de Derby*, sua região natal, e, em 1804, resolveu ir ao Rio da Prata para fins commerciaes.

Em Montevidéo soffreu assaz longo encarceramento e desterro nas terras centraes do Uruguay. Complicando-se a situação em 1807, com o assalto mallogrado dos inglezes do General Whitelocke a Buenos Aires, a quem, aliás, acompanhára, resolveu percorrer o Brasil. Foi, pois, a Santa Catharina e a Santos, onde desembarcou, seguindo por terra a São Paulo, para visitar a exploração aurifera do Jaraguá, de que ouvira grandes gabos e de onde trouxe a mais completa desillusão.

Voltou a Santos, seguiu pela costa a Sepetiba, indo, então, dahi ao Rio de Janeiro, onde mereceu o melhor acolhimento por parte do Principe Regente, Dom João..

Conseguiu, facto pasmoso! licença para visitar as jazidas auríferas de Minas Geraes e o Districto Diamantino, o que realizou de 1808 a 1810. Voltando á Inglaterra, imprimiu, em 1812, conhecida obra: *Travels in the interior of Brasil particularly in the gold and diamond district of that Country*.

Assim se exprime o douto Rodolpho Garcia acerca deste livro tão citado:

"Quando appareceu o livro de John Mawe, o facto constituiu quasi um acontecimento mirifico.

A Familia Real Portugueza já havia emigrado para o Brasil, sob a vigilante protecção dos Inglezes. Fora Maur agraciado com a permissão especial de visitar o districto diamantino, depois de ter percorrido as provincias de Santa Catharina, S. Paulo, Rio de Janeiro e Minas Geraes, de 1807 a 1810.

Seu livro é especialmente estimavel sob o aspecto dos costumes e da capacidade productiva das minas, no periodo da decadencia da mineração; mas deixa-nos a impressão bem nitida de que o mineralogista foi a Minas Geraes tratar de seus interesses antes do que investigar o que fosse digno de attenção para servir á illustração publica.

No que respeita á Geographia, o viajante inglez claudicou amplamente, mudando cursos de rios e indicando cidades que jámais existiram como tambem quanto á Historia, citando personagens de simples fantasia.

Por ordem do Conde de Linhares, Mawe organizou, em 1809, uma lista das madeiras que produz o Districto de Cantagallo, inserta em seu livro.

Os *Travels in the interior of Brasil* tiveram traducção franceza por Etyriés (Paris, 1816), e diversas edições inglezas. A versão portugueza ficou por concluir"

Realmente, a toponymia de Mawe é, por vezes, já não mais estapafurdia, mas até grotesca, de tal modo nella se estropiam os nossos nomes.

Basta lembrar que escreve San Oinar por Santo Amaro! Cuberon por Cubatão. Zabola por Cebolas. Goyavas por Goyaz! Groupus por Garoupas! etc.

E quando passa aos nomes communs occorrem os mesmos disparates, numerosos, como por exempilio, mirabandes por maribondos, corvinha por "corguinho", etc.

E interessante é notar-se que os seus erros ainda foram agravados na traducção franceza de Eyriés. Realmente muitos dos taes nomes portuguezes graphara-os Mawe segundo a prosodia ingleza e

o traductor não prestou attenção a esta circumstancia. Assim encontramos palavras escriptas do modo por vezes mais engraçado como Boogra (por bugre), cangeca, etc., etc.

Logo depois de publicada a obra de Mawe, soffreu violento ataque por parte de crítico illustre. Eschwege, que lhe arrazou a parte geologica entre outras arremetidas.

A chorographia brasílica do nosso Mawe corre frequentemente parelhas coia a sua prosodia portugueza.

Chegando a Santos, vindo do Sul, passou pelos Alcatrazes, onde viu furibunda arrebentação.

Causou-lhe a villa de Braz Cubas boa impressão. Porto optimo, logar muito bonito, assaz bom casario, população de commerciantes, retalhistas e artifices. Local insalubre, porém. Davam as cercanias muito excellente arroz, que passava pelo melhor do Brasil. Suas bananas tambem tinham boa fama.

Exportava Santos, para o Rio Grande e o Prata, grande parte do assucar, café, rhum, arroz, farinha, anil de que precisavam, e importava do Sul couros e sebo, recambiados para a Europa.

Queixa-se e muito o nosso mienratogista da absoluta inhospitalidade dos santistas. Não havia estalagem alguma na villa, onde não encontrou tecto que o abrigasse ao desembarcar!

Assim partiu para o Cuberon (Cubatão), onde chegou ás duas da madrugada.

Gaba immenso os trabálhos do vencimento da Serra e a paizagem do planalto.

Descansou numa estalagem, a meio caminho entre S. Paulo e Santos. Era assaz boa e mantida por um official militar.

Alli tomou pela manhã café com leite e comeu gallinha.

De S. Paulo teve excellente impressão. Dahi em diante passou a louvar, e muito, os paulistas, a quem tece os mais arroubados elogios, em diferentes pontos de seu livro.

Sobretudo depois que viajou em Minas Geraes e lá percebeu o que fôra a obra bandeirante.

Havia em S. Paulo enorme abundancia de viveres baratos, vegetaes e animaes. Mas os processos da lavoura, alli, eram por demais atrazados.

A base da riqueza agricola local residia na mandioca. As engenhocas de as-

sucar tinham o mais rudimentar apparelhamento.

O milho, e outros cereaes, espantosamente produziam nas cercanias paulistas: 150 por um vinha a ser a colheita normal. Facilmente se attingia á proporção de 200 por um.

Pouco anil fornecia o districto; o gado era criado ao Deus dará. Os lacticinios preparados com enorme desasseio. Queijos pessimos, portanto, a manteiga logo rançava.

Não havia grandes agricultores e sim pequenos proprietarios ruraes, que viviam no maior desconforto, em casas miseraveis, terras, de chão batido, sujissimas.

As cozinhas se apresentavam immundas e a fumaça dos fogões rusticos, dos poás, invadia todos os commodos, aliás separados por tabiques barreados e jamais limpos. Assim todos estes casebres estavam revestidos do negro picuman, transportado da cozinha.

Frequentes se encontravam os pequenos cafesões, cujas colheitas eram recolhidas aos palcos do modo mais absurdamente recommendavel, salvo quanto a uma ou outra fazendola rara, pertencente a cultivadores menos brancos.

"O café, o algodão, o milho, o feijão, são amontoados sob telheiros humidos e cobertos por couros. Metade se estraga e apodrece e o resto fica consideravelmente deteriorado, graças a uma negligencia que atinge ás raias da estupidez".

Da sua visita á mineração do Jaraguá teve Mawe pessima impressão.

Estavam as jazidas absolutamente esgotadas, "depois de haverem produzido immensos thesouros", dado este absolutamente falso que o nosso autor divulga.

Elogia o mineralogista o cardapio paulista de 1808. Pela manhã, tomava-se café com pão e manteiga, sendo bom o pão. Após o jantar voltava sempre o café, após lauta sobremesa de doces e pastelaria, "orgulho das mesas paulistas".

De S. Paulo regressou John Mawe a Santos, sempre muito grato aos paulistas, a quem tece largos elogios.

No porto de Braz Cubas esperava, agorá, melhor apresentações do Capitão-General Governador da Capitania, para um juiz e um negociante. De ambos foi-lhe, porém, a recepção glacial.

O juiz, cujo nome o viajante não menciona, era nada menos do que Antonio Carlos de Andrada, unico magistrado existente então em Santos, cuja falta de

hospitalidade seria verberavel, se não tivesse motivos sérios de justificação.

E' que justamente tanto elle como o irmão, Martim Francisco, estavam a ferro e a fogo com o Capitão-General Franca e Horta, numa luta tremenda que levaria ambos á presença do Principe Regente, pedindo-lhe a destituição do satrapa. Assim tomara provavelmente como acintosa, naturalmente, a apresentação do inglez, demonstração de um sic jubeo ante o qual reagia.

Precisou o nosso Mawe dormir no balcão de um boticario depois do que este lhe affirmou: seria trabalho perdido procurar pousada em Santos, cujo feito nada desembarcavam muitos indesejaveis.

Aliás justificado, pois em seu porto hospitaleiro era proverbial em toda a capitania!

Felix qui potuit... commentemos a explicar as causas da frieza glacial do Andrada... cousa de que Mawe não teve conhecimento.

No dia seguinte seguiu o mineralogista para o Rio de Janeiro, via Sepetiba, em grande canôa de voga.

Costa linda, mas quasi deserta. Sm São Sebastião, lugar de gente pobre e pouco industriosa, cultivava-se algum anil e fumo.

Na ilha plantava-se a canna, que dava optima aguardente e cereaes.

Não nos fala o itinerante de cafesaes no littoral paulista. Foi vel-os em territorio fluminense, adiante de Santa Cruz

Não é coisa que abunde, nas preciosas Memórias de Monsenhor Pizarro, a cada passo citadas, a contribuição estatística.

(Alguns dados nellas occorrem, contudo, sobre a producção paulista, de 1801 a 1807.

Neste período, exportou a Capitania de São Paulo, para os portos do Reino, a saber Lisboa, Porto, Figueira da Foz e Madeira, um total de 852\$450\$880.

Em 1807 carregaram-se para os mesmos portos, e para os do Rio de Janeiro, Bahia, Pernambuco, Rio Grande do Sul, Santa Catharina, São Francisco do Sul, Paraty e Ilha Grande, 95 embarcações, transportando effeitos no valor de 381:687\$420. E o commercio terrestre para o Rio de Janeiro, Goyaz, Matto Grosso e Rio Grande do Sul, importou em 144:422\$000, ou seja um total de 496:109\$420 nos "effeitos" seguintes: asucar, aguardente, café, farinha de man-

dioca, e de trigo, trigo a granel, milho, congonha, toucinho, banha, rezes, cavallos, muares, porcos, gallinhas, couro, sal, vaquetas, anil, gomma, salitre, fumo, peças de beta, peças de cabo, madeiras, panno de algodão, fio de algodão, azeite de peixe, barbatanas, etc.

São Sebastião exportou em assucar, aguardente, arroz, feijão, café, farinha de mandioca, gomma, anil, fumo, mel, algodão, azeite de peixe, taboado, louça grossa, ceramica de olaria, 113:588\$000.

De Iguape saíram, além do café, arroz, madeira, farinha de mandioca, peças de beta, peixe, cal e farinha de trigo, tudo no valor de 55:991\$700.

De Ubatuba partiram de productos similares, 19:597\$970.

Cananéa, muito pobre, apenas exportou 4:934\$970 em farinha de mandioca, taboado, couqueiras e algumas miudezas.

Pertenciam então a São Paulo os portos de Paranaguá, Antonina e Guaratuba, que exportaram, respectivamente, 51:482\$530, 40:140\$100 e 2:937\$600.

De Paranaguá sahiram couros e sola, sal, madeiras, matte, café, beta, farinha de mandioca e de trigo, toucinho, peixe.

Antonina, além destes generos, destacou-se pela aguardente, matte, arroz.

Guaratuba tambem deu café e gomma.

Curiosissimo, porém, que Pizarro nada diga da exportação de Santos! Nem uma só palavra!

Em 1807 havia na capitania de São Paulo 458 engenhos de assucar e aguardente, 36 de arroz e 601 de anil.

Observa Paulo Pestana, judiciosamente, que os informes de Monsenhor Pizarro indicam a propagação da cultura da rubiacea pela marinha paulista antes de se dar o surto da lavoura do planalto partida da fronteira fluminense.

Na sua Memoria sobre os melhoramentos da Provincia de São Paulo applicavel em grande parte ás provincias do Brasil, o esclarecido observador Antonio Rodrigues Velloso de Oliveira, mais tarde conselheiro de Estado, desembargador e chancellor da Relação do Maranhão, suggeria a Sua Magestade Fidelissima mil e um meios tendentes a augmentar os recursos economicos de sua provincia, isto em 1810.

E' uma monographia extensa e noticiosa. Nella apenas se lê uma referencia ligeira ao café, que São Paulo poderia produzir ao lado do "assucar, aguardente, fumo, cacau, baunilha, pimenta da In-

dia, carnes de porco, farinha de mandioca, algodão em rama e tecido, moveis para servirem de ornato ás casas e madeiras de construcção”.

Era o homem intelligente e cheio de idéas adiantadas para o seu tempo.

Em sua Memoria sobre a agricultura no Brasil, dedicada a Pedro I, ainda Principe Regente, lembrou-lhe iniciativas excellentes, como o fomento da immigração européa, o ensino de processos modernos de agricultura, a instituição da pequena propriedade, a introdução de bons reproductores, distribuição de terras aos militares, nas vizinhanças das guarnições fixas, a criação de camellos para o Nordeste, et. . .

Como se vê: algumas idéas optimas e boas e outras fantasistas e por demais influenciadas por inspirações européas ainda inadptaveis ao paiz.

O que nas vizinhanças de 1822 allí encarecia vinha a ser a cultura do linho e canhamo.

Em pouco tempo daria lucro liquido annual de cinco a seis milhões de cruzados, o que hoje equivaleria a uns 50.000 contos de réis.

Nascido em 1755, em Ystad, pequena cidade sueca, e filho de um medico, doutouro-se Gustavo Beyer em medicina, na Universidade de Lund. Contractado para o serviço da armada de sua patria, onde alcançou o posto de physico-mór, viajou bastante. Esteve em Marrocos, nos paizes ibericos e do norte da Europa. E tornou-se popular entre os compatriotas pelo ardor da propaganda em pról da vaccina jeneriana.

Nomeado consul geral portuguez na Suecia, exonerou-se do serviço militar e partiu para o Brasil, onde passou um anno, de 1812 a 1813.

Durante a sua estada aqui, percorreu especialmente a Capitania de S. Paulo, deixando-nos impressões que Alberto Lofgren traduziu e publicou.

Ao viajante escandinavo não movera a curiosidade scientifica nem o méro amor ás peregrinações dilatadas, ao emprehender a travessia do Atlantico.

Ao Brasil viera, exclusivamente, para haver dez mil cruzados que lhe devia o seu compatriota Hedberg, que elle proprio fizera nomear para a fabrica de ferro de Ipanema, quando o governo de D. João VI mandára contractar na Suecia um mestre de forjas, conta-nos Oliveira Lima.

Homem deshonesto, praticou Hedberg mittir-se e substituir por Frederico Guilherme de Varnhagen.

Pagou, contudo, os dez mil cruzados ao medico compatriota, motivo pelo qual deixou Beyer o nosso paiz perfectamente impressionado com quanto vira. “Não ha como uma divida cobrada, para tudo fazer vêr côr de rosa”, commenta espirituosamente o erudito autor de D. João VI.

No Pluto Brasiliensis, relata Eschwege que Beyer se fizera fiador de Hedberg perante os seus numerosos credores suecos para que o improvisado forjador pudesse partir para o Brasil e refazer a fortuna.

Nada de muita demasia de escrupulos tinham ambos, ao que parece innegavel.

Relatando, minuciosamente, o que no Ipanema conseguira, mostrou o illustre geologo allemão quanto abusara o sueco da boa fé do governo portuguez.

Commentando esta narrativa, chama Calogeras velhaco ao mestre fundidor, accusando o viajante escandinavo de parceria em suas tramoias.

Fossem quaes fossem os motivos da viagem do Dr. Gustavo Beyer ao Brasil, nem por isso deixam os seus depoimentos de ser “os de um homem fino e culto, interessado em quanto examina e em quanto admira”.

Veio o medico sueco encontrar os ultimos dos nossos annos coloniaes, circumstancia que as suas palavras revestem de pittoresco synchronismo.

E dada a escassez das apreciações estrangeiras sobre a nossa vida colonial, são as suas declarações, a nosso vêr, de summo interesse, tanto mais quanto nos parecem cheias de franqueza, muito embora por vezes inçadas de graves deslizes, como aquelles em que sobre o Rio de Janeiro incidiu e lhe foram arguidos pelo douto Vieira Fazenda.

Partindo do Rio, em companhia de um jovem russo, o conde Nicolau von Pahlen, “moço amavel e estudioso, excellent literato e muito viajado” — parente do plenipotenciario moscovita junto á côrte portugueza, e provavelmente do celebre assassino do czar Paulo I — chegou Beyer a Santos, no dia 13 de Março de 1813.

Viajando, muito confortavelmente aliás, pela costa, viu em São Sebastião grandes mandiocaes e cannaviaes, em roda de lindas casas de agricultores.

Demorou-se alguns dias na Ilha dos Porcos, para alli assistir a uma festa de casamento, admirando-se da profusão dos viveres do brodio.

"Fazendo a conta do que se matava aqui, diariamente, em bois, vitellas e porcos e toda a sorte de aves, junto com a quantidade de fructas, café, cachaça, assucar e arroz, acreditar-se-ia facilmente que essa gente estava esperando a hospedagem de um batalhão inteiro."

Parece que ainda não havia cafésaes importantes no littoral paulista ou que estes não se avistavam do mar.

Ao convento franciscano de São Sebastião rodeava grande pomar de coqueiros, laranjeiras e bananeiras.

Tratando do commercio de Santos, não menciona o suco o café.

"Santos é uma cidade pequena, de 4.000 habitantes, tem forte commercio com a America Hespanhola e exporta para a Europa pelo Rio de Janeiro, grande quantidade de assucar e arroz, que é considerado o melhor do Brasil."

Nos arredores de São Paulo atravessou benitas plantações de canna e mandioca.

Indo da capital paulista a Itú e Sorocaba, não nos conta Beyer se vio cafe-saes pelo caminho. E' que provavelmente vinham a ser insignificantes.

"Mais longe e antes de se chegar á cidade de Itú, o terreno é cultivado e todos os campos são ornados com plantações de canna e ao pé de cada rio encontram-se engenhos e alambiques, movidos por agua. Os valles estão cheios de gado e a satisfação e o bem-estar caracterizam tudo. Itú tem bonita cathedral e na qual ha bons quadros da historia da Igreja."

"Viajando pelos arredores de Itú é impossivel não se notar que toda a gente da classe baixa tem os dentes incisivos perdidos, pelo uso constante da canna de assucar, que sem cessar chupa e conserva na bocca em pedaços de algumas pollegadas.

Quer em casa, quer fóra della, não a larga, e é possivel que esta tambem seja a causa de haver aqui mais gente gorda do que em outros logares.

A classe superior gosta igualmente de doce, pelo que recebeu a alcunha "mel de tanque", isto é, o melhor melado produzido na fabricação do assucar. Os próprios bois e burros tambem participam da mesma inclinação. Encontram-se elles, tal qual seus conductores, mastigando canna. E' um refresco para todos durante o calor."

Nota pittoresca: no Salto de Itú toda a elevada potencia hydraulica do Tietê era então utilizada para mover um unico menjolo!

Indo ao Ipanema, achou Beyer que a exploração do ferro não podia dar compensadores lucros. E a este respeito, relata que já em São Paulo começava a exploração remuneradora do café, assucar e couros.

Em visão prophetica, que lhe abona a lucidez do descortínio, escreve Beyer, gabando a excellencia das terras de São Paulo:

"Além da posição favoravel e salubre, São Paulo tem em si mesmo em abundancia tudo quanto é necessario para o bem-estar e pôde-se ter a certeza de que onde existem necessidades é isso devido á falta de vontade para trabalhar, e não de occasião para ganhar e adquirir todas as commodidades da vida.

Tudo alli ha por preços reduzidos, com excepção de roupas, para ambos os sexos, por ser artigo de importação, apesar do paiz produzir lã e algodão em abundancia. Quando São Paulo comprehender a utilidade das fabricas e chegar o tempo da sua installação, esta capitania terá dentro de si mesma tudo quanto é preciso para ser independente de todas as mais!

Por 600\$000 se adquire perto de São Paulo uma propriedade agricola produzindo em abundancia hortaliças, frutas, lacticínios, aves e gado, prestando-se ainda á cultura da canna, do algodão, dos cereaes, da uva, da mandioca e do café."

Verdadeira terra da promissão, pois a capitania de São Paulo.

A 14 de Julho de 1817, ancorava no porto do Rio de Janeiro, a fragata da marinha de guerra de Sua Magestade Apostolica "Austria". Nella haviam viajado dois jovens naturalistas, fadados á maior celebridade e chamados a prestar ás sciencias naturaes, e ao Brasil, os maiores serviços: os Drs. João Baptista von Spix e Carlos Frederico Philippe von Martius, que o rei de Baviera, Maximiliano José I, enviava em missão scientifica ao nosso paiz.

Não ha quem conheça um pouco das coisas da nossa terra e a quem sejam extranhos estes nomes immortaes. Viveu Spix muito menos do que o companheiro, e assim sua obra é muito menor do que a delle, mas nem por isso deixa de ser uma das mais eminentes realizadas por naturalistas de todos os tempos.

Martius, este ligou imperecivelmente o nome a um dos maiores monumentos naturalísticos do seculo XIX, a "Flora Brasiliensis", como todos sabem. E outros estudos o consagraram como um dos mais illustres conhecedores da ethnographia e philologia americana, de seu tempo.

Até hoje (e isto não nos abona os creditos culturaes) está para ser traduzida em portuguez a relação da viagem dos dois inseparaveis e eminentes amigos, a não ser quanto ao trecho relativo á sua excursão pela Bahia, devido ao Sr. Prof. Pirajá da Silva e a dois outros muito menores, por João Vetter e pelo Dr. Edmur de Souza Queiroz e relativos aos capitulos attinentes a S. Paulo.

Felizmente, teve o Instituto Historico Brasileiro, por iniciativa de Max Fleiuss, a inspiração de promover a traducção integral da famosa Reise dos dois grandes naturalistas, confiando-a á proficiência de sua digna bibliothecaria, a Exma. Sra. D. Lucia Furquim Lahmeyer, a traductora de Handelmann, agora em vespéras de concluir a enorme tarefa de verter os volumosissimo infolio dos dois grandes scientistas.

A 6 de Dezembro de 1817, sahiram elles do Rio de Janeiro, rumando para S. Paulo, por Santa Cruz e Itaguahy, onde viram grandes cafesaes e cannaviaes pertencentes a um Sr. Duffles, hollandez, que explorava terras fertilissimas.

Não passaram por São João Marcos, mas estiveram em Bananal, onde viram immensa derrubada de esplendida matta virgem para o amanho do solo destinado a cafesaes.

São José do Barreiro, não passava de minusculo arraial, mas Areias já era bastante consideravel, cercada de fazendas de café e plantações novas.

Teria Lorena suas quarenta casas quando muito e bastante lavoura de fumo, assim como Guaratinguetá, que lhe era incomparavelmente superior, tendo já certo ar civilizado com as suas casas de janellas envidraçadas.

Em ponto algum referem os dois sabios haver visto cafesaes no norte de S. Paulo, embora contem ter atravessado culturas da mandioca, fumo, cereaes, e em Taubaté, vinhedos.

Explicando porque era tão baixa a exportação paulista em 1817 escrevem Spix e Martius:

"Em comparação com o numero dos habitantes de São Paulo, a producção de generos coloniaes é aliás quasi que con-

sideravelmente mais baixa do que nas provincias do Norte.

Alli em (S. Paulo), particularmente, não se dão muito bem o algodão e o café. Viceja, a canna soffrivelmente. No anno de 1808, contavam-se nada menos de 458 engenhos de assucar e 601 alambiques, para a fabricação de cachaça, a producção de muitos desses engenhos, porém, limita-se a supprir as proprias necessidades domesticas. Pequenos alambiques acham-se na maior parte das 190 fazendas de criar — enquanto as suas terras permittem o cultivo da canna.

Mais ou menos a metade da producção da capitania consome-se nella mesma, exportando-se a outra metade. Café, assucar, fumo, chifres de boi, sêbo, etc., seguem para a Europa, via Santos ou via Rio de Janeiro.

O cultivo da mandioca não é muito frequente; mais assiduo o do milho. Os habitantes não julgam saudavel a farinha de mandioca, tal qual os habitantes do Norte pensam da farinha de milho. Para o Rio de Janeiro exportam-se bastante milho e outros generos alimenticios para o consumo ali; para o Rio Grande do Sul, Montevidéo e Buenos Aires, assucar e aguardente; para Pernambuco, Ceará e Maranhão, principalmente carne secca; Goyaz e Matto Grosso recebem ainda sal e ferro, além de outros productos estrangeiros.

O unico porto da provincia, em communicação directa com o Porto, Lisboa e as ilhas portuguezas, é Santos. Embora distante da capital de S. Paulo 12 legoas só as altas montanhas da Serra do Mar fazem que se eleve tal distancia quasi a 50 milhas. O caminho do Cubatão, como se denomina esta parte da serra, attinge em alguns pontos á altura de 3.000 pés e mais acima do nivel do mar, e tem fortes declives, sendo a passagem praticavel só para mulas.

Apesar dos melhoramentos executados pelo governador geral França e Horta, é necessario dividir todas as cargas em volumes pequenos para transportal-as em ambas as direcções. Para fornecer á capital um sino de igreja ou uma peça de artilharia torna-se mistér o gasto de uma somma extraordinaria em força e dinheiro."

O bispo D. Matheus de Abreu Pereira tinha pequena criação de bicho de seda. Auguravam os naturalistas grande futuro á sericicultura em S. Paulo, assim

como á industria da cochonilha, augurando mal da vide e da oliveira.

Deixando S. Paulo foram Spix e Martius a Ipanema, por São Roque e Sorocaba. Da villa das feiras seguiram em direcção a Porto Feliz, de onde passaram a Itú, Jundiahy e Atibaia, onde passaram ao territorio mineiro.

Em parte alguma se referem á cultura do café nesta extensa jornada, men-

cionando, porém, a existencia de cannaviaes, roças de cereaes e alguns vinhedos, sobretudo perto de Sorocaba, Itú.

Causou-lhes excellente impressão o espectáculo civilisado das vizinhanças de Itú, "a agradável vista do valle do Tietê já completamente limpo de matta virgem e plantado de canna de assucar, feijão, milho e vinhedos.



CAPITULO XXXIX

A plantação de Santos Prado em Jundiáhy. Depoimentos de Martim Francisco I. As exportações totaes de São Paulo em principios do seculo XIX e as quotas das de café. Primeiras plantações de Campinas

Citando a Joaquim Corrêa de Mello em seu escripto sobre os primordios do café em Campinas, diz Paulo Pestana: "Mal chegado á cidade de São Paulo, em Junho de 1797, o Governador Castro Mendonça dirigiu suas vistas para o café, recommendado por Lorena" (Bernardo de).

Brindou com algumas sementes ao seu amigo sargento-mór Raymundo Alves dos Santos Prado Leme, paulista pertencente a varios troncos de apurada nobreza e homem de grande cultivo literario.

Taes sementes foram plantadas pelo sargento-mór no quintal de sua residencia, em Jundiáhy.

Deram origem a um arbusto que forneceu nucleo de sementes para as primeiras plantações de Campinas."

Não é exactamente isto o que diz Corrêa de Mello, cujas palavras são as seguintes:

"O primeiro individuo (q. d. cafeeiro) que existiu no municipio de Jundiáhy, do qual fazia então parte o territorio de Campinas, foi plantado em 17.. pelo sargento-mór Raymundo Alvares dos Santos Prado, que obteve alguns fructos do seu amigo, capitão-general Antonio Manoel de Mello Castro Mendonça, governador da então capitania de São Paulo.

Este governador os havia trazido por curiosidade ou para seu uso. E tendo sido plantados no quintal da casa em que residia o mencionado sargento-mór Santos Prado, produziram um individuo que era, por sua raridade, visitado como objecto de curiosidade. Consta que esse individuo durou até bem poucos annos: e é muito provavel que todos ou pelo menos a maior parte dos cafeeiros do municipio de Campinas provenham das sementes e mudas produzidas por elle, pois que é certo ter sido o primeiro nascido ao oeste desta provincia."

Assim não precisa o botanico campineiro o millesimo que P. Pestana, abeberado não sabemos em que documento, affirma ter sido 1797, quando podia tambem ser 1798 ou 1799.

Tambem não sabemos porque chama a este pioneiro da cafeicultura no oeste de São Paulo, Sargento-Mór Raymundo Alves dos Santos Prado Leme, personagem bem conhecido dos que estudam a historia paulista.

Corrêa de Mello, muito acertadamente, lhe dá o nome de Raymundo Alvares dos Santos Prado.

Assim o designa tambem Silva Leme, com a sua grande autoridade (vol. II, 231, da *Genealogia Paulistana*). E' bem exacto, comtudo, que Santos Prado (fallecido em 1823) figura no titulo Lemes. Mas isto não nos autoriza a ir contra a affirmação do botanico e do linhagista, sabendo-se como se sabe quanto são variaveis os nomes de familia entre a gente de origem lusa.

Raymundo Alvares dos Santos Prado Leme foi um dos filhos do sargento-mór e seu filho neto portanto do plantador de café em Jundiáhy. Alferes era o primeiro e capitão o segundo (cf. Silva Leme, 2, 233 e 234).

Ha, pois, manifesto engano de Paulo Pestana na attribuição do nome Leme ao sargento-mór.

Depoimento valioso para a historia do desenvolvimento da lavoura cafeeira no oeste de São Paulo é o de Martim Francisco I.

Sahindo de São Paulo para Sorocaba a 25 de Janeiro de 1803, encontrou o mais moço dos membros da "trindade eterna de heroismo e gloria", no dizer do verso grandiloquo de Fagundes Varella, "já algum café no termo de Parahyba. Ali se admirou de "não ver introduzida a cultura do anil, sendo este arbusto silvestre e em tanta qualidade".

De Parnahyba foi o *Andradá* a Montesserrate, perto de Jundiahy, avistando plantações abundantes de milho, feijão, algodão e fumo.

A medida que se approximava de Itú, augmentava a cultura da graminea saccharifera, ajuntando-se a do café, a que os ituanos se iam applicando com toda a força.

Havia no territorio de Itú, brevemente "Fidelissima", 134 engenhos que fabricavam perto de cem mil arrobas de assucar. Crescia a villa e prosperava notavelmente, sendo então uma das de mais cultura e mais redditos para a corôa.

Já contava para cima de 8.000 habitantes e "la sempre em crescimento, não só pela concorrência dos homens das outras villas, attrahidos pela fertilidade do terreno, como tambem pela abundancia de casamentos".

E a tal proposito annotava o futuro ministro da Fazenda em 1822 esta phrase curiosa e pittoresca "o furor de casar é tal em Ytú que até casam homens e mulheres aleijados".

Em torno de Sorocaba viu o então "Inspector das minas e mattas, e naturalista da Capitania de São Paulo", milho, feijão, algodão, pouco café, e alguma canna de assucar, de que havia doze engenhos. No districto de Porto Feliz, visitado em Março do mesmo 1802, teve

Martim Francisco o ensejo de ver uma lavoura de café incipiente.

Assim não é crível que se em 1802 se plantava café "com toda a força", em 1814 não merecesse tal lavoura a honra da citação do secretario geral da Capitania, Chichorro da Gama, personagem que deixou o nome ligado a conhecido movimento politico em 1824 de iniciativa sua.

Nelle se pedia a D. Pedro I que se proclamasse soberano absoluto.

Muito antes de Campinas então Villa de São Carlos, que mais tarde seria o eldorado dos lavradores da rubiacea, em terras de São Paulo, se ensaiava pois, em diversos pontos a cultura da planta ethiopica.

Foram estes os totaes da exportação paulista, para a Europa no septennio de 1801 a 1807:

1801	21:235\$100
1802	66:555\$000
1803	76:282\$640
1804	189:969\$140
1805	273:930\$000
1806	195:460\$140
1807	229:020\$060

Transcrevamos porém os quadros fornecidos por Daniel Pedro Muller a Spix e Martius e por estes insertos em sua monumental Viagem ao Brasil:

	1801		1802	
	DOIS NAVIOS PARA LISBOA		DOIS NAVIOS PARA LISBOA	
	Totaes	Valores	Totaes	Valores
Assucar (arrobas)	13.359	19:141\$200	39.760	60:015\$500
Aguardente (pipas)	—	—	12	480\$000
Café (arrobas)	132	396\$000	116	230\$400
Arroz (alqueires)	60	79\$500	396	537\$600
Couros crús (por peça)	297	208\$400	480	480\$000
Couros curtidos (por peça)	—	—	—	—
Farinha de mandioca (alqueire)	—	—	120	84\$400
Madeira	—	280\$000	—	128\$000
Algodão	160	640\$000	—	—
Miudezas	—	400\$000	—	600\$000
Totaes	—	21:235\$000	—	66:555\$000

Em 1803 a cifra mais avultada atingiu a exportação da capitania:

1803

Tres navios para Lisboa

Productos	Totaes	Valores
Assucar (arobas)	39.470	60:171\$400
Aguardente (pipas).	36	1:440\$000
Café (arobas)	675	1:625\$000
Arroz (alqueires)	813	2:018\$000
Couros crús (por peça)	5.620	88:038\$240
Couros curtidos	50	75\$000
Farinha de mandioca (alqueires)	270	198\$000
Madeira	—	100\$000
Algodão	—	278\$000
Miudezas	—	2:648\$000
Totaes		76:282\$640

Subiu immenso a exportação paulista de 1804 em diante, mais de 150 por cento. Novos artigos entraram em scena como o sebo, o anil, o poivilho, o salitre, os chifres como se pôde ver do quadro immediato.

De 1804 a 1895, foi então o saito immenso correspondendo a exportação, deste ultimo anno, a tres vezes a de 1801 mais de quatro vezes a de 1802, tres vezes e meia a de 1803, quasi vez e meia a de 1804. Seria isto uma consequencia da concentração do commercio em Santos, segundo determinara o capitão-general França e Horta, dahi nascendo mais rigorosa estatistica? Talvez...

Verdade é que augmentou extraordinariamente a exportação fiscalizada:

1804

Quatro navios para Lisboa

Productos	Totaes	Valores
Assucar	63.533	141:944\$480
Aguardente	46	2:300\$000
Café	1.243	3.725\$270
Arroz	9.543	10:000\$110
Farinha de mandioca	450	270\$000
Sebo (aroba)	176	281\$600
Couros crús	8.686	17:372\$000
Couros semi-curtidos	—	—
Couros curtidos	600	960\$000
Anil (arobas)	46	1:029\$000
Polvilho (aroba)	620	508\$680
Salitre (aroba)	84	1:680\$000
Madeiras	—	351\$000

Algodão	—	60\$000
Banha	—	—
Pelles	—	—
Chifres	2.300	69\$000
Miudezas, artigos diversos	—	418\$000

Totaes 189:696\$140

1805

Quatro navios para Lisboa, dois para o Porto, um para Madeira, um para Figueira

Productos	Totaes	Valores
Assucar	93.024	196:254\$200
Aguardente	53	2:363\$800
Café	954	3:729\$220
Arroz	14.694	33:208\$440
Farinha de mandioca	4.330	2:781\$700
Sebo (aroba)	247	350\$000
Couros crús	15.277	26:543\$790
Couros semi-curtidos	100	112\$000
Couros curtidos	—	—
Anil (aroba)	9	216\$000
Polvilho	1.124	1:213\$380
Salitre (aroba)	58	1:160\$000
Madeira	—	557\$750
Algodão	44	140\$800
Banha	210	268\$800
Pelles	1.133	913\$000
Chifres	3.910	181\$500
Miudezas, artigos diversos	—	3:916\$160
Totaes		273:930\$540

Já em terras de São Paulo não se estava mais naquelle terrivel período de estagnação, desanimo e pobreza, senão quasi miséria, que o Morgado de Matheus viera em 1765 encontrar, ao se reencetar a vida autonoma da capitania dos bandeirantes, tão cruel, tão injusta, tão clamorosamente maltratada por D. João V, que, em 1748, a supprimira do rol das circumscripções brasileiras.

Era este estado de summo depauperamento que o fazia escrever melancolicamente a Oeiras, futuro Pombal, contando-lhe, que quasi não havia quem quizesse vir a Santos:

— Para que? diziam os capitães. Não existia alli o que carregar!

Fazia-se em Portugal deploravel idea da pobreza das terras paulistas.

“Não havia ainda em Lisboa noticia de haver com effeito (mercadorias exportaveis) na capitania de São Paulo, como até agora assim foi”. Corriam os duros annos do recolhimento da phenix ás suas cinzas da tão feliz e conhecida comparação de Washington Luis.

Examinemos agora os dados que dizem respeito ao biennio de 1806 a 1807, e oriundos da mesma fonte. Nelles se nota um decrescimo sensível de 1805 a 1806, de quasi 33 por cento! Mas, já o anno de 1807 se mostra bem mais animado, embora a cifra dos negocios ainda não houvesse attingido a de 1803. Verificou-se recuperação assaz valioza sobre os totaes do anno anterior.

1806

Tres navios para Lisboa e quatro para o Porto

Productos	Totaes	Valores
Assucar (arroba) . . .	59.600	103:227\$200
Aguardente (pipas) . . .	16	576\$000
Café (arroba) . . .	1.060	4:240\$000
Arroz (alqueire) . . .	23.420	39:293\$000
Farinha de mandioca (alqueire) . . .	630	416\$000
Farinha de trigo (alqueire) . . .	—	—
Carne salgada . . .	—	—
Sebo (arroba) . . .	1.150	2:416\$000
Couros crus (peça) . . .	17.962	33:948\$000
Couros curtidos (peça)	1.000	1:000\$000
Couros semi-curtidos (peça)	320	320\$000
Pelles (peça)	269	269\$000
Anil (arroba)	155	3:915\$300
Quinino (arroba)	—	—
Polvilho (arroba)	220	221\$400
Salitre (arroba)	24	480\$000
Madeira	—	300\$000
Algodão (arroba)	20	102\$400
Banha (arroba)	705	1:480\$500
Chifres (peça)	1.730	309\$200
Miudezas, artigos diversos	—	2:940\$000
Totaes		195:400\$140

1807

Cinco navios para Lisboa, quatro para o Porto e um para a Madeira

Productos	Totaes	Valores
Assucar (arroba) . . .	52.210	80:732\$900
Aguardente (pipas) . . .	40	1:400\$000

Café (arroba)	1.270	4:895\$850
Arroz (alqueire)	25.010	45:618\$240
Farinha de mandioca (alqueire)	1.720	1:062\$400
Farinha de trigo (alqueire)	594	816\$000
Carnes salgadas	555	3:552\$000
Sebo (arroba)	1.580	2:528\$000
Couros crus (peças)	30.673	52:389\$480
Couros curtidos (peças)	—	—
Couros semi-curtidos (peças)	333	333\$000
Pelles (peça)	200	150\$000
Anil (arroba)	126	2:319\$030
Quinino	706	15:786\$160
Polvilho (arroba)	232	185\$600
Salitre (arroba)	32	640\$000
Madeiras	—	1:408\$000
Algodão (arroba)	—	—
Banha	1.540	1:141\$600
Chifre (peças)	24.500	931\$090
Miudezas	—	5:124\$800
Total		220:020\$060

Assim as cifras da exportação cafeeira em São Paulo, foram no septennio acima citado (1801-1807):

Em 1801	396\$000
Em 1802	230\$400
Em 1803	1:625\$000
Em 1804	3:725\$270
Em 1805	3:729\$220
Em 1806	4:240\$000
Em 1807	4:895\$850

Representam estas cifras porcentagens ainda muito baixas em relação ao total das exportações paulistas mas como vemos se avolumaram bastante de 1802 a 1807, tornando-se vinte vezes maiores signal de que vinham chegando as novas lavouras provocadas pelos preços convidativos das cotações do genero.

E' preciso, porém, attender a outra hypothese a saber que as exportações de Santos se tenham incrementado e, muito, graças á despotica medida do então Governador, e Capitão General da Capitania Antonio José de França Horta. Forçava elle a concentração de todo o commercio exportador no porto principal de São Paulo.

Assim é muito provavel que nas cifras acima citadas se inclua o valor da producção do littoral norte da capitania, sobretudo São Sebastião e Ubatuba, por onde vinha alastrand'o o cafesal, ainda não devastado pela hemileia.

"Em Campinas, affirma Correia de Mello, o primeiro que em sua chacara fez pequena plantação de cafezeiros foi o Tenente Antonio Francisco de Andrade, quem por certo, fazia uso do café, porquanto cerca de anno de 1807 ou 1809, de sua chacara era trazido para a cidade o café em cerejas.

Aqui era despulpado e secco ao sol, estendido na rua em frente á casa de sua residencia, sita na rua do Rosario, esquina da de Barreto Leme e depois secco ás mãos em pilões.

Este pequeno cafezal, tendo o dito Tenente Andrade com os seus oito ou dez filhos marchado voluntariamente para as guerras do Sul, ficou por isto abandonado e aniquillou-se.

E' provavel que haja ahi occorrido um destes desvios a cada passo nascidos da deturpação da tradição oral.

E que o plantador deste cafesal abandonado não haja sido o "Tenente" Antonio Francisco de Andrade. O Sargento Mór Antonio Francisco de Andrade não tinha aliás nem dez nem oito filhos e sim, apenas, cinco, dos quaes tres militares, milicianos, e dois ecclesiasticos.

Em seu estudo sobre a cultura do café no oeste paulista, affirma Persio Pacheco e Silva, e, com toda a razão, que foi Campinas a primeira terra do poente de São Paulo em que a rubiacea surgiu, em cultura racional.

Com toda a propriedade de termos e conceitos, assim se exprime o distincto autor paulista, cuja autoridade em assumptos cafeeiros é sobremodo acatada:

"Finda a época das explorações e conquistas, os exploradores e conquistadores, filhos de São Paulo voltaram de novo a seus lares nos velhos povoados de onde tinham partido.

Ahi, cansadas, já pouco fertéis e quasi que abandonadas, desde os tempos da descoberta das minas, as terras desses logares já não podiam attrahir, já nao offerciam vantagens aos que vinham vindo, nem elementos de iniciativa aos que quizessem, por ventura, trocar a vida aventureira a que se tinham affeito, tão varia e cheia de emoções e perigos, pela quietude laboriosa do agricultor, de vida geographicamente limitada.

Assim, pois, aos filhos dos recém-vindos foi que coube o buscar noutras paraças, em todos os rumos, terras virgens, novas terras, portanto, mais fertéis onde

assentassem seus lares e suas lavouras.

Que região, que zona os attrahia agora, senão aquella em que se achava o Pousos das Campinas, esse mesmo pousos e região que, outróra indifferentes, guiados por outros ideaes, tantas vezes atravessaram elles pela estrada de Minas e Goyaz, quando abalavam de São Paulo, sertanistas destemidos, entregues a suas longinquas peregrinações!

Agora o valle ubere da Atibaia recebe em seu seio a muitos delles, em meados do seculo XVIII — valle coberto pela floresta densa do "Matto-Grosso", então valhaçouto de foragidos e de fascinoras.

Releiamos o que diz, a esse respeito, o saudoso e benemerito Doutor Ricardo Gumbleton Daunt (1818-1892), em suas Reminiscencias:

"Assim veio da Cutia, o Capitão José de Camargo Paes, que havia servido com seus filhos (entre os quaes o capitão mór Floriano) e mais parentes; o padre Joaquim Duarte; o Capitão Francisco de Paulo Camargo, estes ultimos de Ytú; De Parnahyba, já esterilizada com o longo plantio do algodão, o depois Capitão-mór João Francisco de Andrade, o pae do Sr. José Fernandes de Abreu e multos outros.

"Do lado de São Paulo, entre outros o Capitão Raposo, João Monteiro, Alferes Antonio José de Mattos, etc. etc.

"De Santo Amaro os paes do Sr. Reginaldo de Moraes e outros muitos; de São João de Atibaia, de Minas Geraes muitos e sobretudo artistas habeis.

"Entre os paulistas que se estabeleceram em Campinas nos fins do seculo XVIII destaca-se o vulto notavel de Pedro Gonçalves Meira, ytuanos, que, tendo-se illustrado por viagens ao sertão e residencia em Matto Grosso (então mais adiantado do que São Paulo) foi attrahido á nascente povoação como offerecendo campo á sua actividade empreñhedora".

Foi lá, nessa região de sólo feracissimo e clima ameno, que alguns desses fundadores iniciaram, com os seus descendentes, em principios do seculo passado, a cultura que dentre em breve iria constituir a fortuna de São Paulo tal como o ouro que, descoberto por seus maiores, enriquecera outróra o Brasil e a Metropole.

Esquecer os nomes desses iniciadores que já pertencem á Historia? Como?"

CAPITULO XL

Os primeiros cafesaes de Campinas

Commentarios de Persio Pacheco e Silva - Depoimentos de Souza Chicorro - Dados Estatisticos de Eschwege

Continuando a historiar os primordios da lavoura cafeeira em Campinas, seu municipio natal, escrevia, em 1872, Joaquim Corrêa de Mello, o distincto botânico paulista que tanto estudou a nossa flora — e a quem Dom Pedro II prestou a mais honrosa homenagem quando da sua visita á rica cidade do oeste.

Em 1817, tendo o Capitão Francisco de Paula Camargo ido ao Rio de Janeiro por occasião dos festejos que se faziam pelo casamento do principe Dom Pedro I (depois Dom Pedro I, Imperador do Brasil), viu alli vender-se o “café limpo” a 8\$000 ou 9\$000 a arroba.

Induzido por este vantajoso preço e, além disso, instado pelo Conde de Arcos de quem era amigo — de volta para aqui não só plantou um “cafesal” que provavelmente ainda existe na fazenda ora pertencente ao tenente Barros Dias... mas ainda instou com seu parente e amigo, tenente-coronel Joaquim Aranha Barreto de Camargo, para que fizesse igual plantação — o que de facto aconteceu.

Estes dois “cafesaes”, porém, ainda foram abandonados: o primeiro, porque não tendo o consumo conservado o alto preço observado no Rio de Janeiro, julgou mais acertado continuar com a cultura da canna, e fabricação do assucar que então constituia a primeira industria do municipio, e o segundo por ser seu proprietario mal informado sobre o tratamento da planta que lhe disseram não vegetar bem sinão á sombra; preparando a terra para a plantação deixou ficar as arvores altas para produzirem o competente abrigo.

¶ Disso resultou que tendo esta mesma fazenda passado ao poder do distincto cidadão e genro do tenente coronel Aranha, começou aquelle, ou porque o preço que alcançava o assucar fosse extremamente baixo ou porque fosse mais audacioso e emprehendedor do que os seus municipes, a beneficiar e augmentar a plantação feita por seu sogro; no que não devia encontrar difficuldade attenta a grande quantidade de mudas que deviam existir no velho “cafesal”.

Esta tentativa felizmente teve um optimo exito. O Sr. Egydio começou logo a colher, preparar e exportar “café”, que alcançava bom preço no mercado.

A' vista do resultado obtido por este senhor, ás instancias do cirurgião-mór Alvares Machado... “e attendendo ainda que o tratamento della exigia menor força de braços do que o da canna de assucar — os cidadãos José de Souza Campos e Bernardo J. de Sampaio, tambem em 1835 mais ou menos, começaram a extendel-a.

Como estes tambem tirassem excellentes resultados, os seus vizinhos e outros foram pouco a pouco abandonando as plantações de canna e substituindo-as pela de café — de sorte que nos annos de 1842 e 1843 já fizeram colheitas importantes. E' destas ultimas datas que começou a immensa riqueza e florescimento deste municipio que o deve ao pequeno fructo oriundo da Asia”.

Commentando estes factos escreve Paulo R. Pestana no seu historico da lavoura cafeeira em S. Paulo (1922) a proposito do capitão Camargo, seu antepassado.

“O capitão-mór Francisco de Paula Camargo figura entre os primeiros povoadores de Campinas e exerceu o cargo de juiz de orphãos em Jundiaby.

Natural de Ytú, descendia do nobre sevilhano José Ortiz de Camargo, o famoso chefe do “partido hespanhol” que em 1640 tentou aclamar Amador Bueno “rei de São Paulo” e depois sustentou luta secular com a familia Pires.

Mercê do seu sangue azul fez amizade com o Conde dos Arcos, provavelmente quando este governou Goyaz. E isto motivou o convite para assistir o casamento do Principe Regente; o que lhe permitiu examinar a futura lavoura cafeeira no Valle do Parahyba, caminho da Côte.

Atravessando perigosa crise determinada pelas guerras napoleonicas, que restringiram o consumo europeu o café veio a depreciar-se a ponto de não compensar as despesas, especialmente com o diffi-

cultoso transporte até Santos. Desengano, o capitão Camargo abandonou seu cafésal á semelhança dos cultivadores fluminenses. Julgou mais acertado continuar com a antiga lavoura de canna e o fabrico de assucar.

Passando a fazenda do tenente coronel Joaquim Aranha ao poder de seu genro Francisco Egydio de Souza Aranha (Marquez de Tres Rios) começou este benemerito campineiro a restaurar a plantação de cafeeiros entregue ao abandono. Elevados os preços, viu elle coroadado de éxito a tentativa; as colheitas foram augmentando e acharam mercado vantajoso, a ponto de levarem outros fazendeiros a imitar o exemplo”.

Ha ahí reparos a se fazer ao distincto autor. Não só o Ouvidor José Ortiz de Camargo não era de todo sevilhano e sim paulistano como não consta dos documentos que haja feito parte do grupo de hespanhoses aclamadores de Amador Bueno da Ribeira (em 1641 e não em 1640) bando este cheflado pelos genros do Acclamado, dois dos quatro irmãos Rendon, residentes em S. Paulo.

A unica fonte em que se mencionam os nomes aliás muito nossos conhecidos dos aclamadores de Amador Bueno, a Nobiliarchia Paulistana não traz referençalguma a José Ortiz de Camargo, que como atrás dissemos não era castelhano e sim filho do hespanhol Jusepe de Camargo e da paulista Leonor Domingues, descendente de João Ramalho e de Tibiriçá, mamaluco portanto.

Outro engano de P. Pestana é imaginar que Francisco Egydio de Souza Aranha haja sido o Marquez de Tres Rios, aliás Joaquim Egydio de Souza Aranha (1821 (?) — 1893).

Era Francisco o pae desse opulento titular, realmente genro de Joaquim Aranha de Camargo, a quem Silva Leme não chama Barreto como o faz Corrêa de Mello.

Mas é possível que assim se appellidassem em lembrança de seu avô, sargento-mór Francisco Aranha Barreto, cujo nome tanto figura na historia militar paulista do seculo XVIII, sobretudo como commandante do sinistro presidio de Iguatemy em 1773, e da praça de Santos, posto em que falleceu, no anno de 1794.

O coronel Francisco Egydio de Souza Aranha, pae do Marquez de Tres Rios e

curitybano, diz Silva Leme, foi quem em Campinas iniciou o plantio do café, juntamente com seu irmão o Padre Aranha, tambem grande lavrador da rubiacea.

Sua viúva, D. Maria Luiza de Souza Aranha foi por D. Pedro II agraciada com o titulo de Baroneza de Campinas e mais tarde elevada a viscondessa do mesmo titulo, dias antes de fallecer, ao que parece.

Em sua excellente monographia O café no Oeste de São Paulo, explica Persio Pacheco e Silva como surgiram os primeiros cafesaes em terras de Campinas, transmittindo uma variante da versão narrada por Corrêa de Mello.

E enceta o seu depoimento pelos seguintes commentarios:

“Das interessantes notas de Monsenhor Pizarro conclue-se que a cultura cafeeira já adquirira certa importancia ao attingir o anno de 1817. Mais proximo de Rezende, o municipio de Areias, principal productor, exportava seu café para o Rio de Janeiro produzindo annualmente cada escravo 50 arrobas e vendendo-se a arroba á razão de 2\$000.

Lorena, Guaratinguetá, Pindamonhagaba e Taubaté, produziam “muito café em suas terras. Jacarehy e Mogy das Cruzes tambem plantavam a promissora rubiacea mas em escala menor. No entanto, para o lado fertilissimo e virgem do “Oeste”, em Ytú, cultivava-se “pouco café” merecendo preferencia a canna.

Convem notar que, por esse tempo, já vicejavam cafeeiros no municipio da Capital, mais ou menos espalhados pelos sitios e chacaras. Saint Hilaire em 1819, faz menção delles em sua narrativa de viagem.

José Bonifacio, o Patriarcha, em sua “Viagem Minerologica”, realizada em 1826, informa por sua vez ter observado que na fazenda Jaraguá (perto do celebre morro) “os cafeeiros não prosperaram tão bem, muitas vezes morrendo com a geada”.

Em 1825 o café ainda se apresentava como segundo artigo em nossa exportação por Santos, vindo em primeira linha o assucar. Effectivamente, saham desse porto, no anno indicado só 141.623 arrobas de café, no valor de 250:782\$500. Mas a produção total da provincia devia orçar por 360.000 arrobas, valendo ... 637:200\$000 (a 1\$770 a arroba).

Muito interessante o episodio que o distincto autor paulista, verdadeira tradição

viva das coisas de seu municipio e de São Paulo, em geral, relata.

Ouviu-o do ultimo filho sobrevivente do coronel Aranha, Antonio Egydio de Souza Aranha, irmão do Marquez de Tres Rios e genro do Visconde de Indaiatuba.

Assim escreve Persio Pacheco e Silva:

“Tambem se impõe que aqui narremos um factó ainda vivo na memoria de quem o ouviu do principal protagonista desses acontecimentos embora, varie, um tanto da fórma fixada pelas chronicas desses tempos memoraveis.

E' o seguinte:

— Surge o primeiro cafésal, plantado por Antonio Francisco de Andrade. Mas a vida agricola e sedentaria de uma geração não tinha ainda bastado para fixar o homem ao solo. O animo irrequieto e audaz dos descendentes dos Raposo Tavares, Buenos, Castanhos Taques, Paes Leme e muitos outros, aos quaes deve o Brasil grande parte de seu territorio, vibra ainda em Andrade.

E' em 1817. Elle abandona o cafésal, antes mesmo das primeiras cargas que devia exportar, e lá se vae com seus 8 ou 10 filhos para o sul, empenhado nos azares da guerra.

Espirito mais clarividente, Francisco Egydio continua a cultivar com esmero a lavoura deixada por Joaquim Aranha Barreto de Camargo, seu sogro, e cujos beneficios em breve colherá.

Tambem resolveram partir para o sul Souza Campos e Francisco de Paula Camargo, demandando os sertões do Paraná; partem de facto passando porem propositalmente pela fazenda de Francisco Egydio, não só para delle se despedirem como tambem para que lhes desse informações das paragens do sul.

No correr da palestra veio Francisco Egydio 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 elles — mandam proprios a alcançar e fazer voltar os cargueiros que tinham seguido adiante e voltam resolutos e firmes se entregam então á cultura do café.

Esse factó nos foi narrado pelo proprio filho de Francisco Egydio, — respeitavel ancião que já conta os seus 80 annos de idade.

Assim narrado diverge um tanto de como o expoz o notavel botanico Corrêa de Mello, em cujo testemunho tambem nos baseamos, divergencia que não informa a inteira fé por nós depositada no primeiro, testemunha auricular que o ouvira do proprio pae”.

“Mas teria sido Jundiahy a primeira terra do oeste paulista que viu brotar em seu solo o primeiro pé de café? indaga Pacheco e Silva.

“Nem Barbosa Rodrigues diz o anno em que o café foi plantado em Rezende e em Arelas, nem Corrêa de Mello o em que o foi em Jundiahy. Quanto ao segundo, já se viu que esse anno pôde ser o de 1797, em que chegou a S. Paulo o seu novo governador Castro Mendonça.

Antes dessa data é que absolutamente não pôde ter sido, tratando-se de Jundiahy.

Tratando-se, porém, de Areias, norte do Estado, e dada que a primeira colheita jámais poderá ter sido anterior a essa plantação do café naquella cidade paulista jámais poderá ter sido anterior a essa data, visto que os cafés de Areias provieram dos de Mendanha, por meio de sementes”.

Divergimos do modo de pensar do distincto autor.

O cafésal do oeste de São Paulo deve provavelmente ter provindo de Santos, onde, como já vimos, antes de 1790 havia chacaras com plantações maiores e menores.

Sobremodo criteriosos estes commentario de P. Pacheco e Silva:

“Mas será mesmo o anno de 1792 aquelle em que foi plantado no solo paulista a primeira semente do seu primeiro pé de café? Ha razões para suppor que não. Com effeito, dados os meios deficientes de communicação social daquella época, a imitação só poderia ter vingado peποιs de vulgarizados os bons resultados dessa nova cultura, isto é — os lucros da venda interna e externa do café.

Ora, da primeira colheita (1792) até 1800, toda a exportação que houve (B. Rodrigues) não passou de cincoenta saccas, verdadeira bagatella para um prazo de oito annos

Estes informes de Barbosa Rodrigues são, aliás falsos, notemo-lo de passagem.

Desses dados se infere que, durante os oito annos que decorreram de 1792 a 1800, o augmento annual (exportação) não passou de 10 saccas ou 600 kilos; mas

é evidente que isso só se refere a dos cafés consumidos in loco por nós mesmos, certamente que a cifra da produção seria bem maior”.

Só no decennio seguinte (1810-1820) é que se vae encontrar uma cifra já citavel de exportação — 309.059 saccas, o que dá a media de 20.966 saccas por anno, media que nada é se a compararmos ao desenvolvimento que a exportação foi tomando depois.

Taes medidas, aliás, não podem ser a expressão exacta concreta, da verdade porque todos sabem que cada anno havia mais um pouco de café e mais um pouco de exportação; e por isso essas medidas só têm valor subjectivo de uma representação mental.

Mas produção é uma coisa, e exportação outra.

Tinhamos, pois, o consumo interno, porque tão bem e tão depressa nos adaptámos um ao outro, nós ao café e o café a nós, que, dentro de pouco tempo, já era ella a nossa bebida; e como tinhamos esse consumo, nos parece que, em falta de documentos, não será exaggerado dar para entrada do café em São Paulo uma data que possa ser legitimamente sustentada como a mais acceptavel nas actuaes condições nebulosas que rodeiam o facto; porque se, de um lado, temos a autoridade de um Corrêa de Melio, que faz a coisa coincidir com a chegada do Capitão General Castro Mendonça (1797), tambem de outro lado está a autoridade de um Barbosa Rodrigues, que dá o café em Mendanha em 1780, de onde partiram sementes para Areias da Capitania de São Paulo”.

Barbosa Rodrigues, convem lembra-lo, nada mais fazia do que repetir a Freire Allemão.

“Essa data legitimamente sustentavel como a hypothese seria:

1790 — Entrada do Café em Areias, dez annos depois de cultivado em Mendanha, no caso de ter alli frutificado durante este decennio (Dado o uso interno da bebida, dez annos não parecem pouco tempo para essa viagem, apesar das deficiencias de communicacão social por falta de meios de transporte).

Neste caso, seria Areias o unico ponto de entrada do café em São Paulo.

Mas ainda ha cabimento para outra hypothese mesmo relativa a Areias; a seguinte:

1797 — Cinco annos depois da primeira colheita de Mendanha é o café plantado em Areias (Aqui caberia e agora com

muito mais força do que ficou dito entre parentheze).

No primeiro caso (1790) a porta de entrada foi Areias; no segundo, tanto o foi Areias como Jundiáhy: — o café entrou em São Paulo, simultaneamente, por duas portas.

Certo, convem tirar a limpo as possibilidades das duas hypotheses formuladas sobre as bases indicadas por Barbosa Rodrigues — coisa que não nos foi dado fazer por falta de documentos.

Seja, porém, como for, está fóra de duvida que os cafés de Campinas procederam de Judiahy.

Se Jundiáhy teve a primazia da primeira semente germinada no Oeste, nem por isto deixará Campinas de ser a verdadeira porta de entrada do café no occidente de São Paulo — porque foi em suas terras que a maravilhosa rublacea tomou pé e folego, se constituiu em verdadeira cultura industria, e de lá se desdobrou triumphante, seguindo o caminho do sol, em sua grande marcha para o poente”.

A 8 de dezembro de 1814, ao tomar posse o capitão general, conde da Palma, do governo paulista recebeu das mãos do secretario do mesmo governo, Manuel da Cunha de Azeredo Coutinho e Souza Chichorro, uma Memoria em que se mostra o estado economico e politico da capitania de São Paulo.

Tratando da “força interna da capitania, a saber, da agricultura e artes de que resulta o commercio”, começa Chichorro por dizer que em São Paulo todas as tuberosas viviam muito bem.

Havia tambem bastante trigo e as vinhas davam sufficientemente, produzindo algum vinho, muito mediocre, aliás.

Traçando um quadro geral das produções paulistas, informa o secretario do governo:

“A agricultura das villas do norte consiste em muito milho com que se criam infinidade de aves e porcos, que, vivos e mortos, vão vender aos portos de mar, fumos, café e algum assucar e arroz.

A das villas de Itu’, Porto Feliz, São Carlos, Jundiáhy e Parnahyba consiste principalmente no assucar, e aguardente, e o mesmo acontece nas villas da marinha ao norte e tambem plantam muito café, farinha de mandioca, arroz e fumo:

As villas do sul, de serra acima, traficam em gados, e em trigos; a de Apiahy, porem e a freguezia de Paranapanema dão algum ouro, muito pouco, de manei-

ra que nem chega o seu quinto para as despesas da casa da fundição d'esta cidade: as villas da marinha ao sul negociam em grande quantidade de arroz, e em madeiras, e dão exportação, e importação ao generos das villas do sul de serra acima”.

Apontava Chichorro a deficiencia dos informes estatísticos que haviam surpreendido Eschwege e explicava-os pela deficiencia intellectual dos informadores.

“Não tenho feito ainda um calculo da exportação e importação d'esta capitania, nem ao certo se pode fazer, porque os capitães môres incumbidos de darem conta das de suas villas, não têm os necessarios conhecimentos para bem cumprirem esta diligencia; além d'isto, confundem a ex-

obsequio do Conde da Barca, pouco antes de fallecer este illustre ministro de Dom João VI. Completou-a graças a apontamentos de seu amigo e compatriota o Sargento Mór de Engenheiros Frederico Guilherme de Varnhagen.

A publicação destas tabellas se deveu ao Dr. F. J. Vertuch, Conselheiro de Legação do Grão Ducado de Saxe Weimar, em sua collectanea Neue Bibliothek der wichtigsten Reisebeschreibungen zur Erweiterung der Erd und Wolkerkunde.

Com toda a lealdade previne o illustre geologo aos seus leitores que nos dados por elle apresentados ha algumas discordancias dignas de reparo. Attribue o facto ás deficiencias dos informes fornecidos ao ministro cujo fallecimentõ prema-

	S. Paulo	Paranaguá	Ytá
Branços	67.096	19.349	26.526
Mestiços livres	24.609	8.641	10.803
Mestiços escravos	6.403	2.230	1.915
Pretos livres	2.337	942	672
Pretos escravos	22.297	4.843	10.462

portação que sahe de uma das villas para outras, e o mesmo digo da importação.

Era necessario providenciar-se para que os administradores dos registos do interior, ou portos seccoos, remettem a secretaria do governo a relação de todos os generos Importados e exportados, “assim como se remete dos portos de mar; porém, como todos estes registros são arrematados, não querem os contratadores ter semelhante trabalho, nem mesmo lhes faz conta; antes d'iso, o calculo da importação, e exportação será sempre fallivel; pelo que resulta das relações da importação, e exportação maritima vê-se que a importação é muito maior do que a exportação”.

A receita da capitania fôra calculada, para 1814, em 176:976\$885 e a despesa em 174:995\$634.

Para o acervo de nossa deficientissima estatistica colonial a pequena memoria de Eschwege inserta no tomo I de seu valioso *Journal von Brasilien* vem a ser realmente preciosa: *Einige statistische Tabellen uber die Capitanie von S. Paulo*.

Publicou-a em 1818 e declara que obteve os dados divulgados graças a um

turo o impedira de conseguir melhores esclarecimentos.

São estes os dados demographicos de Eschwege discriminados por comarcas

Assim a capitania contava 209.219 almas das quaes:

Homens — 104.002

Mulheres — 105.217

Branços — 112.965 ou 54 % da população.

Mestiços — 54.701 ou 26,14 % da população.

Pretos — 41.553 ou 19,86 % da população.

A porcentagem de escravos vinha a ser relativamente pequena em confronto com as de outras zonas como a fluminense, a bahiana e pernambucana. Havia 48.250 captivos ou sejam 23 % do total da população da capitania. Mostra-se a estatistica completamente omitta em relação aos indios de raça pura, a respeito dos quaes não se menciona hypothese alguma.

Era notavel, entre os brancos, o excesso das mulheres sobre os homens, mais de dez por cento, lembrava Eschwege, sendo porém perfeitamente explicavel a

predominancia dos homens entre os pretos em virtude da importação africana constar sobretudo de elementos masculinos.

A população servil da capitania compunha-se de 15.603 homens e 13.097 mulheres.

O total dos fogos, no territorio paulista, era de 2.625 o que dava uma media de oito moradores por casa. Mas a media devia ser computada em 10, por fogo, na comarca de S. Paulo e 6 nas outras duas.

Havia pois na comarca de S. Paulo 122.742 habitantes distribuidos por uma cidade, 19 villas e 12.460 fogos; na de Paranaguá 36.105 em nove villas e 6.002 fogos; na de Ytú 50.372 em 8 villas e 7.688 fogos.

Por comarca era este o quadro do elemento servil.

	Livres	Escravos
S. Paulo	94.042	28.700
Ytú	37.995	12.377
Curityba	28.932	7.273

Assim as porcentagens vinham a ser nas tres comarcas:

S. Paulo	23,3
Ytú	24,6
Paranaguá	20,1

A maior porcentagem da comarca de Ytu' se explicava pelo facto de que era ella a região de maior lavoura assucreira.

Realizando a resenha das diferentes villas da capitania diz Eschwege que Mogy das Cruzes, Jacarehy, S. José, Pindamonhangaba, Guaratinguetá, Lorena, Cunha e S. Luiz "tinham como principal commercio o café, algodão, assucar, aguardente, fumo, porcos e bovinos. No valle do Tietê, Jundiáhy, São Carlos (Campinas), Porto Feliz, Ytú, Mogy Mirim, Mogy Guassú, negociavam em café, milho, e sobretudo assucar.

Soroçaba, Itapetininga, Itapeva, Apiahy, as villas hoje paranaenses de Castro, Curityba, Lapa, produziam gado e milho.

As da marinha: S. Sebastião, Villa Bella, Santos, S. Vicente, Itanhaen, Igua-

pe, Cananéa, Paranaguá, davam fumo, café, assucar e acima de tudo arroz.

Em 1808 havia em toda a capitania 190 fazendas exclusivas de criação; 458 engenhos de assucar, 601 de aguardente, 32 fabricas de anil e 36 moinhos de arroz.

Assim se discriminava pela Tabella VI da obra de Eschwege a producção paulista:

Café (arrobas)	4.867
Assucar (arrobas)	122.993
Aguardente (pipas)	2.521
Oleo de peixe (pipas)	179
Milho (alqueires)	723.989
Feijão (alqueires)	59.166
Arroz (alqueires)	120.860
Toucinho (arrobas)	24.376
Fumo (arrobas)	9.596
Anil (arrobas)	129
Algodão (arrobas)	54.222
Farinha de milho (arrobas)	5.050
Farinha de mandioca (arrobas)	111.460
Peixe (arrobas)	100
Bovinos (cabeças)	17.933
Suínos (cabeças)	16.545
Ovinos (cabeças)	1.249
Muares (cabeças)	7.504
Equinos (cabeças)	5.330
Couros (cabeças)	1.300

Haviam sido estes os preços dos artigos:

Café (por arroba)	2.200 rs.
Assucar redondo (por arroba)	1.600 "
Assucar mascavado (por arroba)	1.280 "
Aguardente (por pipa)	40.000 "
Oleo (por pipa)	5.200 "
Farinha de milho (por arroba)	960 "
Farinha de mandioca (por alqueire)	560 "
Milho (por alqueire)	240 "
Feijão (por alqueire)	480 "
Arroz (por alqueire)	960 "
Toucinho (por arroba)	1.280 "
Peixe (por arroba)	5.000 "
Fumo da costa (por arroba)	2.000 "
Id. do planalto (por arroba)	960 "
Anil (por arroba)	720 "
Algodão (por arroba)	1.600 "
Suínos (por cabeça)	2.000 "
Bovinos (por cabeça)	2.000 "
Equinos (por cabeça)	4.000 "
Muares (por cabeça)	7.000 "

Ovinos (por cabeça) . . . 1.280 "
Couros (por unidade) . . . 780 "

O commercio total da Capitania, em 1813, segundo a Tabella VII de Eschwege assim se discriminava por artigos de exportação:

Café (arobas)	9.223
Assucar (arobas)	578.657
Aguardente (pipas)	1.214
Azeite de peixe (pipas)	180
Farinha de milho (arobas)	6.044
Milho (alqueires)	23.758
Feijão (alqueires)	6.739
Arroz (alqueires)	38.518
Toucinho (arobas)	19.990
Doces em conserva (arobas)	142
Queijos (duzias)	344
Matte (alqueires)	963
Fumo (arobas)	7.018
Anil (arobas)	3
Couros (unidades)	1.074
Cal	18
Polvilho (alqueires)	24
Algodão bruto (arobas)	1.224
Pannos de algodão (fardos)	66
Riscados (fardos)	4.634
Embiras (amarrados)	40
Rezes	1.402
Madeiras Rs.)	4:604\$060

ga, varque, panno, chapéos, escravos, chumbo, ferro, aço, cobre, ferragens, vidros, louça, productos pharmaceuticos e chimicos, presuntos.

As despesas da capitania vinham a ser as seguintes:

Folha militar	72:088\$994
" civil	20:728\$398
" ecclesiastica	24:324\$320
<hr/>	
	117:141\$612

O Capitão General Governador vencia 4:800\$000 annuaes; o Bispo 2:000\$.

Havia de ordenanças dois corpos de artilharia, tres de cavallaria e seis de infantaria com um total de 7.257 milicianos arregimentados. A tropa de linha estava quasi toda ausente nas campanhas do Sul para onde seguira a Legião Paulista.

A magistratura da capitania, composta de tres ouvidores e tres juizes de fora absorvia 3:199\$998; o correio que contava tres funcionarios: 880\$000; a Real casa da moeda, com nove empregados: 1:845\$600; a alfandega com oito, 1:600\$000; a Secretaria de Estado com Secretario e dois amanuenses, . . .

Para	Exportação	Importação
Lisboa	2:635\$200	—
Porto	49:907\$600	53:270\$990
Rio de Janeiro	536:006\$600	646:584\$928
Bahia	13:042\$880	24:362\$560
Pernambuco	5:085\$000	15:500\$800
Rio Grande do Sul	34:420\$880	6:604\$800
Rio da Prata	25:844\$680	3:870\$680
Cabo Verde	—	9:033\$600
Cotínguiba	—	6:876\$760
Total	666:942\$840	766:105\$023

Miudezas 1:606\$300

Para as diversas praças do Reino e do Brasil o movimento commercial se traduzia pelas seguintes cifras:

Os principaes artigos de importação haviam sido vinho, aguardente de uva, cerveja, sal, chá, bacalhau, cera, mantei-

1:056\$000; as repartições da Real Fazenda com seu Intendente e sete assistentes do conselho, guarda livros, 6 escripturarios, 14 amanuenses, porteiro e continuos apresentavam vultoso functionalismo que exigia uma despesa de 5:590\$000.

A instrução publica, com os seus tres mestres de theologia, philosophia e rethorica, os seus professores de latim e doze de primeiras letras absorviam . . . 4:200\$000 annuaes; o almoxarifado regio com os seus funcionarios, 600\$000.

Taes as principaes verbas do orçamento da capitania.

As guerras do Sul haviam onerado muito o erario paulista cujos cofres subsidiavam as tropas da capitania, em campanha com os hespanhoes, taes como a Legião Paulista, com os seus 1.600 homens e o Regimento de cavallaria das Minas Geraes, que tambem marchara para o theatro da guerra. A estas tropas em pé de guerra pagava o erario paulista. O orçamento provincial da guerra, que em tempo de paz devia ser de 41:223\$408 subira em 1813 a rs. 178:130\$369! Assim mesmo menos do que o previsto que fora de rs. 208:181\$912.

Para fazer face a esta despesa enorme haviam sido majorados alguns impostos. E outros creados. A receita orçada em 158:338\$590 rs. attingira a 182:754\$054 mas houvera ahi um excesso ficticio de arrecadação de renda extraordinaria de 14:270\$644 naturalmente de dinheiro tomado emprestado e a creação de uma taxa de emolumentos que rendera . . . 4:564\$364.

Sobre a exportação do assucar, do café se lançava um imposto, sob a denominação de subsidio literario, orçado em 7:838\$000 rendera mais do dobro: 15:792\$677.

Destinava-se á manutenção de novas escolas primarias mas, diz Eschwege, fora todo elle empregado em outros fins totalmente diversos da instrução.

Nas observações exaradas no fim da sua memoria, declara o geologo que os dados a elle fornecidos eram muito contradictorios, ás vezes e até, em certas occasiões inaceitaveis.

Vejamos o que textualmente escreve:

Comparando-se as tabellas da produ-

ção e da exportação, verificam-se, não só muitas inverosimilhaças, como tambem contradicções. Tocarei apenas nos pontos principaes: por exemplo, no artigo assucar, a produção indicada é de . . . 122.993 arrobas e a exportação dá . . . 578.657 arrobas.

E' de tal modo enorme a differença que, ou devemos crer na existencia de grandes stocks de annos antecedentes, ou (o que é mais provavel), trata-se de dados falsos dos fabricantes para a redução do dizimo devido.

Artigo toucinho — Produziram-se . . . 24.376 arrobas e sahiram 19.990; portanto, toda a população da Capitania se contentou com o consumo de 4.386 arrobas, o que é impossivel, a vista da quantidade extraordinaria de toucinho usada no Brasil, em todas as refeições, deveria montar a produção pelo menos a 300.000 arrobas, o que presuppõe a criação de cem mil cabeças de porcos, o que não corresponde igualmente com o numero inscripto na lista de produção.

Café tambem é exportado tanto quanto se colhe. A exportação de gado vaccum parece-me demasiado pequena.

Os cavallos e mulas ficaram inteiramente esquecidos na lista de exportação, apesar de constituirem um dos ramos mais importantes da Capitania, como se deprehe de a declaração dos meios direitos de Curityba, que renderam mais de 25 contos de réis no mesmo anno.

Comprehende-se, pelo que antes se disse, que a comparação da exportação com a importação não pôde ser igualmente correcta, e o balanço contra a Capitania deve ter sido muito exaggerado. Deste modo, teriam os habitantes, em pouco tempo, que mendigar.

Nesta tabella tambem se encontra uma contradicção relativa ao artigo Sal, á vista dos dados da Tabela V (das finanças) no artigo Cruzados de Sal. Renderam perto de 22 contos, quando, pelos quadros da importação de sal, apenas poderiam ter dado 15 contos.

CAPITULO XLI

Depoimentos de Luiz d'Alincourt Ayres do Casal,
Monsenhor Pizarro Saint Hilaire

Pouco, ou antes, muito pouco, se sabe do distincto official de engenheiros que foi Luiz d'Alincourt. Nascido em Portugal, e em 1787, veio, em 1809, para o Brasil, como segundo tenente aggregado. Alumno da Academia Militar, nella se graduou engenheiro, após brilhantes estudos. Teve numerosas commissões e importantes: na Bahia (1816), Pernambuco (1818), Matto Grosso (1822-1830), Espirito Santo (1831), onde, segundo parece, falleceu.

Publicou diversas memorias sobre a chorographia do Brasil e assumptos militares, seis das quaes impressas na *Revista do Instituto Historico Brasileiro*.

Grande autoridade sobre coisas de Matto Grosso, na opinião de Leverger, recolhem-se de seus escriptos valiosas informações. Delle diz Machado de Oliveira "era um official muito intelligente".

Notas biographicas suas só conhecemos os ligeiros "Apontamentos" de Xavier de Brito e uma ephemeride das Datas matto grossenses, de Estevam de Mendonça.

Morreu major de engenheiros, e na fôrça da idade.

Das suas obras, é talvez a mais interessante e valiosa a *Memoria sobre a viagem do porto de Santos á cidade de Cuyabá*, jornada que, em 1818, realizou. Imprimiu-a em 1825, em folheto, hoje muito raro.

A ella se refere Saint Hilaire, numerosas vezes e elogiosamente. Traz diversas informações curiosas sobre a vida paulista, de ha um seculo e de que ha escassez, em semelhante época.

Referindo-se ao commercio do porto de Santos, exprimiu-se Luiz d'Alincourt:

"As producções, que descem dos estabelecimentos centraes, para sahirem a barra, são assucar, algodão, tecidos do mesmo, toucinhos, agoardentes, café, courama, fumo e carnes chamadas ensacadas; estes generos são transportados, em Sumacas, a outras Provincias, com especialidade ás do Rio de Janeiro e Bahía.

Os estrangeiros levão d'aqui assucar, algodão, café e courama. Os principaes effeitos de importação vêm a ser o ferro, o aço, o sal, as fazendas seccas einhos, e,

além destes, em mais ou menos quantidade, todos os que a Europa produz, e costumão ser exportados para o Brasil d'aqui sobem a abastecer São Paulo, e as mais povoações da Provincia, que, não obstante sua fertilidade, e relativamente á abundancia dos generos, que estão em Santos, não são baratos nesta Villa, e a razão he porque a maior parte d'elles, sendo d'antemão destinados a outros lugares, não se vendem e nem se demorão na terra.

He de lastimar-se que, sendo esta Villa huma das mais antigas do Brasil, collocada tão vantajosamente para o commercio, com hum excellente porto, em huma das mais povoadas e melhores Provincias do Brasil, esteja ainda tão pouco adiantada! A natureza, madrastra em outros pontos do Globo, que a arte tornou vantajosos, se prodigalizou aqui, porém, taes vantagens têm sido pouco aproveitadas".

Segundo de São Paulo para o interior, deixou d'Alincourt a seguinte nota sobre a freguezia de Nossa Senhora do O', nas cercanias da capital paulista.

"As habitantes desta Freguezia cultivão a canna d'assucar para extrahirem agoardente, o que forma o principal ramo do seu negocio; colhem café, mandioca e algodão; plantão milho e legumes quanto baste para o seu consumo".

E, realmente, nos arredores de São Paulo, de terras muito mediocremente ferteis, as de Nossa Senhora do O', sobremaneira se avantajam ás dos demais districtos.

De Jundiahy, onde não viu vestigio algum de cultura cafeeira, escreveu o Sargento do Real Corpo de Engenheiros.

"He esta villa pouco povoada, porque grande numero de seus moradores se applicão á cultura das terras; principalmente no tempo dos roçados para as plantações; e outros sahem por camaradas, e arreeiros das diversas tropas; que alli se arranção do preciso, para seguirem jornada; e em que se empregão, todos os annos, de oitocentos a mil bestas, o que forma hum util ramo de negocio destes habitantes.

O assucar, agoardente, toucinho, são os principaes generos de exportação; co-

he-se milho em quantidade, arroz, legumes de varias qualidades, e especialmente feijão: fazem farinha de mandioca; plantão algum trigo, e criação gado vaccum e cavallar.

Ha no Termo perto de quarenta engenhos, entrando neste numero os de aguardente situado pela maior parte na serra de Japi, cinco leguas distantes, que corre do Nordeste ac Sudoeste, e fica ao Sueste da Villa: he o melhor local de todo o Termo para produzir cana”.

Do progresso de Campinas fala Alincourt admirado:

“De setembro de 1818 até o principio de 1823 cresceu consideravelmente em propriedades: o negocio he ahí grande; e cada passo encontrão-se armzens de tudo quanto se precisa, algumas lojas de bebidas e hum bilhar; notão-se muitas casas acabadas de fresco, e outras a construir-se os habitantes tratão-se com muito luxo, e gosto em seus vestuários, finalmente já não merece o nome de pequena Villa”.

Não começara ainda porém a phase da cultura cafeira que traria enorme riqueza á Villa de São Carlos ainda não cidade de Campinas

“O assucar faz o primeiro, e mais consideravel ramo de exportação que monta a cem mil arrobas por anno; a agoãrdente o segundo; abunda em milho, feijão, arroz, capados, e outros generos, de que, depois le deduzido o precizo para consumo do paiz, o restante que monta a quantidade não pequena, vai abastecer S. Paulo, Itu' e Sorocaba.

Tem muito boas fructas: como figos, uvas, limões doces, limas, pecegos, laranjas, jabuticabas, melões, melancias, ananazes, algumas sivistres, e o terreno he appropriado para a cultura de muitas outras, se não obstasse a isso a incuria dos habitantes. A escravatura forma o principal ramo de importação, depois o sal, ferro, aç, gado, e outros generos em menor quantidade”.

“Todo o terreno de Campinas he optimo para a plantação da cana; de maneira que, ha doze annos, a esta parte, tem se conhecido hum augmento consideravel na exportação do assucar.

O lugar chamado Anhumas tem a primasia entre os mais para a dita plantação; basta dizer-se que, ha perto de sessenta annos, que recebe a planta, sem que tenha sido preciso deixar-se o terreno em descanso, por se não conhecer o

menor abatimento na producção; tal he a sua força!

Tem o terreno todo de Campinas a grande vantagem de não ser minado pelas formigas, que são fataes ás plantações, em outros muitos lugares da Provincia.

Ha no termo desta Villa sessenta engenhos, contando o do fabrico de aguardente; quinze dos quaes são movidos por agoa; e outros multos se podem levantar por esta maneira commoda — O principal senhor d'engenho he o Coronel de Milicias Luiz Antonio de Souza, Macedo Queiroz, morador em S. Paulo, homem ajudado pela fortuna de hum modo espantoso, e que possui huma das mais solidas casas do Brasil; só elle, em Campinas, tem dezesseis engenhos, hum dos quaes lhe rendeu em 1817, nove contos de réis; a sua colheita annual não desce de trinta mil arrobas d'assucar, e a renda da sua casa anda em oitenta mil cruzados.

Além desta, existem outras de bons fundos. A do Coronel Francisco Antônio de Souza anda de dez a doze mil arrobas, em cinco engenhos, quatro dos quaes são proprios. A do Sargento Mór Floriano de Camargo Penteado chega a oito mil arrobas, em dous engenhos. A do Caphão Theodoro Ferraz Leite de tres a quatro mil e outras muitas deste lote: de maneira que se podem regular vinte engenhos a tres mil arrobas cada hum.

O terreno he proprio, tanto para a cana miuda, como para a de Cayena; comtudo fazem mais uso desta ultima, que chega a dez, e doze palmos d'alto. Apesar do grande numero de arrobas d'assucar, que se extrahem de Campinas, a cultura deste fertilissimo e delicioso paiz deve reputar-se nascente; anda ha legoãs e legoas de terreno inteiramente coberto de matto virgem; e o mesmo se vê em muitas sesmarias, que deixão de ser cultivadas, pela falta de forças de seus donos.

São grandes as proporções que tem S. Carlos para ser huma Villa opulenta: além de admiravel posição, que occupa, e da fertilidade do terreno; respira-se ahí hum ar puro, goza-se de hum clima sadio e de bellas agoas; e finalmente ainda se não tem conhecido huma só molestia endemica. Contrastava Mogy Mirim com a sua vizinha Campinas; vivia pobremente ao lado da opulenta limitrophe meridional.

“Os seus habitantes plantão arroz, trigo, milho e feijão; mas as colheitas es-

cassamente chegam para o consummo local" de maneira que os annos de este-ridade fazem immediatamente sentir a fome ao geral do povo.

O algodão fez em outro tempo o principal commercio deste povo, porém, ha alguns annos a esta parte, tem diminuido muito, por causa das repetidas geadas. Hoje, exporta-se algum assucar, e aguardente, gado vaccum e bestas muarres|

Os engenhos deste Termo não chegão a trinta, contando as fabricas de aguardente; não existe huma só casa de bons fundos, e as mais notaveis apenas contão tres mil arrobas d'assucar por anno;; a importação consiste em sal, ferro, fazendas, e outros generos de diminuta quantidade e tambem alguns escravos".

Era Casa Branca mais insignificante ainda:

"O lugar de Nossa Senhora das Dores da Casa Branca consta de um largo rectangular, ornado com pequenas casas cobertas de palha, e com huma Igreja no fim do mesmo largo, ainda por acabar, de que he padroeira Nossa Senhora das Dores; ha mais algumas casas fóra do largo, collocadas avulsamente.

Foi erecto em Freguezia, ha quatro annos; a gente he bisonha e desconfiada, o sitio saudavel e alegre; as agoas boas hum comprido valle coberto d'arvorêdo semi circunda o lugar e a elle vão dar outros menores igualmente cobertos, cuja variedade forma huma agradável perspectiva. Estes povos colhem algodão, milho, feijão e algum trigo; plantão canna's d'assucar; porém o forte do seu negocio consta de gado vaccum e capados".

Da Franca escrevia o illustre itinerante:

"Os habitantes deste lugar são industriosos, e trabalhadores; fazem diversos tecidos de algodão; boas toalhas, colchas, e cobertores; fabricão pano azul de lã muito soffrivel; chapéos; alguma polvora e até já tem feito espingardas; a sua principal exportação consta de gado vaccum, porcos e algodão que levão a Minas; plantão milho, feijão e outros legumes para consumo do paiz.

Farinha Podre, hoje Uberaba, despon-tava então, com suas casinhas de palha habitadas por quinientas pessoas de confissão apenas. Dalli dizia Alincourt:

"O principal negocio desta gente consiste em gado e capados — e planta legumes, milho e algodão. Aqui tem-se refugiado muitos criminosos, e em geral

este povo he de tal sorte desconfiado, que logo que se approxima alguma comitiva, retira-se para o matto, e só de noite vem a espreitar o que se passa alli".

Assim desde o O', nas cercanias de São Paulo, não se avistára Alincourt, ao que parece, com um só cafesal na longa travessia até Goyaz. Nesta capitania, em Meia Ponte, encontrou novamente a presença da rubiacea. Desses goyanos de Meia Ponte escreve:

"Os habitantes são abastados de carne, e peixe, colhem milho, trigo e legumes mandioca, tabaco, algodão, e algum café, crião gado vaccum e capados; fabricão tecidos d'algodão, e mesmo alguns de lã; daqui se exporta grande copia de generos para a Capital, e he este o lugar de toda a Provincia, onde melhorse cuida da Agricultura.

As tropas dos Negociantes de Cuyabá, e Goyaz, nelle se refazem do preciso para descerem ás Provincias de S. Paulo, de toda a Provincia, onde melhor se cuida do Rio de Janeiro, e Bahia.

O genero mais consideravel, que se exporta, he o algodão; e deve-se confessar, que o Tenente Coronel Commandante Joaquim Alves de Oliveira he o author do augmento deste lucroso ramo de commercio, pelos disvelos e cuidados, que tem posto na cultura da planta, animando e ajudando os cultivadores, e reputando bem todo o algodão d'aquelles, que não tem meios de o exportar por sua conta.

Era um homem de notaveis predicados este Coronel Oliveira e delle só disseram bem diversos viajantes illustres como Saint Hilaire, Pohl e Castelnau:

Aos seus escravos prohibe a mineração, a que he mui opposto, continua Alincourt, mostrando-lhes o lucro do seu trabalho nos dias de folga, com os promptos pagamentos, que não só tem feito a fortuna de sua casa, que vai crescendo todos os dias, mas até a de Meia Ponte, que bastantemente decahia (confissão geral do proprio povo): o arranjo, e administração da sua grandeza, e engenho he admiravel, como he igualmente a boa ordem, e policia, em que tem posto os seus escravos, fazendo-os casar, dando a cada hum sua casa, que vai edificando simetricamente; o que torna o sitio do engenho huma elegante povoação; alli tambem se fabrica tudo quanto he preciso para o vestuario dos mesmos escravos; emfim he hum Genio creador, e bemfazejo. e muitas casas do Arraial lhe devem a existencia; os generos principaes de importa-

ção vem a ser o sal, ferro, aço, fazendas e escravos”.

Deste civilizador notavel de tão longinquo sertão são unanimes os applausos.

Cunha Mattos, em sua afamada *Corographia Goyana* tambem se refere com elevados gabos a tão prestante cidadão, verdadeiro coordenador benemerito das forças da civilização nos tão longínquos páramos onde actuavam os seus exemplios e ensinamentos.

Os depoimentos de Luiz d’Alicourt, minuciosos e honestos, demonstram, flagrantemente a ausencia de cafesaes no oeste paulista, em 1818.

Ó temor da geada era o grande freio dos agricultores.

Descrevendo, em 1822, as 36 villas da Provincia Paulopolitana diz Monsenhor Pizarro que em São Miguel das Aretas, com as suas freguezias do Senhor Bom Jesus do Bananal, e São João de Queluz tinha clima bom terreno mui fertil, especialmente em caffè que d’ahi se exportava por caminho de terra para o Rio de Janeiro, onde se vendia a 2\$000 réis cada arroba dava um jornal de 100\$000 annuaes a cada escravo em conformidade do calculo medio dos lavradores.

Nossa Senhora da Piedade de Lorena era igualmente fertil em caffè em cujo genero consistia a principal agricultura dos habitantes.

Santo Antonio de Guaratinguetá, em seu territorio, produzia todo e qualquer genero de planta e muito bem a cana e o caffè.

Nossa Senhora do Bom Successo de Pindamonhangaba, em producções, tinha as mesmas qualidades que a antecedente.

São Francisco das Chagas de Taubaté, ou Itabaté, além dos mais generos das villas antecedentes que se exportavam por Paraty, Ubatuba e São Sebastião, criava abundante gado para o consumo do Rio de Janeiro.

São José do Parahyba tinha terras fertis mas lavoura mesquinha, porque habitada pela maior parte por Indios a quem e ambição não estimulava ao trabalho.

Nossa Senhora da Conceição de Jacarehy exportava por São Sebastião e por Santos abundante “caffé e fumo” e por terra muita porcada.

Sant’Anna e Mogy das Cruzes “em seu terreno bem menos fertil, exportava algum caffè e algodão em rama e tecido e porcos.

A cidade de São Paulo, cujo territorio é o menos fertil de toda a provincia, regula-se em local lindissimo.

De Sorocaba, Itapetininga, Faxina, Jundiaby, Mogy Mirim, Atibaia, Bragança, Apiaby, nada diz acerca de caffè, assim como de São Carlos (Campinas).

Itu’ exportava para Santos muito assucar e aguardente, mas pouca quantidade de caffè.

Ubatuba tambem produzia o grão arabico, o que não se diz de São Vicente, Itanhaen, Iguape e Cananeia, nem das Paranaguá, Antonina, Lapa e Guaratuba.

E’ bem pouco o que Ayres de Cazal conta da lavoura paulista, pelos annos em que redigiu a sua *Corographia brasillica*.

Tratando da cidade de São Paulo e das diversas villas paulistas, escrevia:

“São Paulo: As laranjas não são tão boas e as arvores que as produzem queimam-se nos annos de muita geada, o mesmo acontece ao caffeeiro, á bananeira, ás mandiocas e á canna de assucar.

Santos: He entreposto de grande quantidade de assucar, aguardente, tecidos de algodão, caffè, courama, toucinho, que se exporta.

Os invernos sempre mui chuvosos e são as colheitas do caffè e do arroz abundantes”.

Não ha referencias á lavoura do caffè em Itanhaen, São Sebastião e Villa Bella. De Ubatuba se diz que seus habitantes eram muito cultivadores de mandioca, arroz e caffè. Não ha tambem menção do caffè para Mogy das Cruzes, Jacarehy, São José, Taubaté, Pindamonhangaba, Guaratinguetá, Lorena, Areas, e nenhuma villa do Oeste paulista.

Falando das margens do Parahyba, afirma: todo o terreno d’hum e doutro lado deste rio desde a sua origem athé a embocadura he apropriado para cannas de assucar.

Em principios de 1822, sahio Augusto de Saint Hilaire, do Rio de Janeiro, em direcção a Valença, dahi indo a Barbacena, São João d’El Rey, Ayruoca e Baependy.

Descendo a Mantiqueira, attingiu as margens do Parahyba em Cachoeira. Foi a São Paulo, de onde voltou ao Rio de Janeiro, via Cachoeira-Bananal, São João Marcos e Itaguahy.

De seu relato de viagem tōmemos algumas notas relativas ás lavouras, que avistou no percurso de São Paulo ao Rio de Janeiro.

"A região de Minas, que acabámos de percorrer, diz o grande naturalista, ao penetrar em territorio paulista, é muito mais alta do que aquella onde estamos actualmente. Se precisassemos de outra prova, haveríamos de a encontrar na differença das produções, pois o café e a canna não dão bem do outro lado da serra e são as plantas que deste lado se cultivam com o maior exito.

A 21 de março de 1822, escrevia de Cacheira:

"A canna de assucar e o café são os dois productos que mais se cultivam nesta comarca. Vêm-se engenhocas de assucar mesmo perto de casas que não indicam senão a indigencia. E' difficil encontrar-se algo mais bonito do que a posição do Porto da Cachoeira. Esta villa foi construido á beira do Parahyba, sobre o declive de uma colina, no alto da qual fica a Igreja.

Corre o rio com lentidão e majestade. A' esquerda da colina, onde se acha situada a villa, existe outra, coberta ainda de matta virgem, e, acima della, á beira do mesmo rio, algumas cabanas esparsas, entremeadas de cerrados grupos de bananeiras e laranjeiras. Terceira colina eleva-se á esquerda do arraial. Era antigamente, como a primeira, coberta de matta, mas della se cortou parte. Substituíram-na por um engenho e plantações.

Quando se atravessa o Parahyba, avista-se em conjunto o que acabo de descrever, vê-se alem disto, ao longo, a Serra da Mantiqueira, cortada por immensas florestas e a gente não se cansa de contemplar uma paisagem, que tem, ao mesmo tempo, algo de risonho e magestoso.

Cachoeira compõe-se apenas de uma dezena de casas e não passa de districto da villa de Lorena. Alli se encontram algumas lojas e varios ranchos. Os ferradores são bastante numerosos, seu trabalho tem muita reputação na região. E' Cachoeira lugar de passagem de todas as tropas, que ao Rio de Janeiro vão de Baependy e suas redondezas, carregadas de fumo, voltando cheias de sal.

Raro o dia em que não passam algumas pela Mantiqueira e, por conseguinte, pela Cachoeira. Só hontem, encontramos tres ou quatro.

De Guaratinguetá e a 23 de março, anotava o botânico:

"Continuamos percorrendo região muito uniforme e geralmente arenosa. Até

Lorena, situada a tres leguas de Cachoeira, o terreno, á direita da estrada, é baixo e pantanoso e não offerece, em geral, sinão vegetação bastante magra, semelhante á dos brejos da freguezia de Santo Antonio de Jacutinga.

A vegetação aqui é quasi a mesma, nas menores minucias. Tambem são o assucar, o café e a mandioca o que mais se cultiva por cá; o caminho, emfim, parece-se muito com aquelle que se atravessa para se ir do mar ás montanhas. A vista não é mais a dos campos, nada nella lembra a magestade das grandes mattas virgens; mas é a um tempo extensa e risonha e as montanhas, que de todos os lados limitam o horizonte, dão variedade á paisagem.

Fica a villa de Lorena situada á margem do Parahyba, á extremidade da região plana e pantanosa que acabo de descrever. Pouco avultada, apresenta, comtudo, risonha posição. Suas ruas são muito menos largas do que as das cidades e aldeias da capitania de Minas; ficam-lhe as casas apertadas umas ás outras. Em geral, não caiadas, pequenas, apenas têm um pavimento, mas são bem tratadas e o seu exterior apresenta um ar de acelo que agrada.

Durante muito tempo só existiam canoas para se atravessar o Rio, mas acabam de lançar uma balsa semelhante á da Cachoeira.

Aqui, o rio é um pouco menos largo do que nesta ultima villa e a vista do porto está muito longe de ser tão agradável quanto alli; canoas descem de Mogy das Cruzes (sic) até aqui, trazendo taboas, toucinho e diversas mercadorias. Podem ainda descer até Lorena.

D'esta villa até alli a navegação já se torna difficil e abaixo desta aldeia fica cortada por frequentes catadupas.

Os viveres são em geral aqui vendidos por preços extremamente modicos; mas, a prova de quanto esta região é pouco cultivada, temo-la no facto de que a passagem da Legião de São Paulo foi sufficiente para a esfomear. As mercadorias estão actualmente muito raras e muito caras e não pudemos conseguir hoje nem milho, nem arroz, nem farinha.

Vêm-se varias lojas bem sortidas e, entre ellas, notei algumas de latoeiros, o que é muito raro na capitania de Minas.

Desde o lugar de onde partimos, até aqui, vêm-se muitas casas, á direita e esquerda do caminho. Varias têm engenho de assucar e não existe uma unica

de dois andares. A maioria assemelha-se ás dos mais pobre aggregados da capitania de Minas.

Todas as vezes que lhes deitei os olhos ao interior, vi uma rêde suspensa e algumas pessoas dentro. O uso da rêde, quasi desconhecido na capitania de Minas, e muito espalhado na de São Paulo, a exemplo dos habitos dos indios, outrora numerosos nesta região.

A mais ou menos meia legua de Guaratinguetá, começa a ser avistada a torre da sua igreja parochial. A' paizagem ainda embelezam algumas abertas sobre o Parahyba que serpea no campo.

Guaratinguetá fica situada a algumas centenas de passos do rio, numa colina de pequena altura, dominada por outras. Esta villazinha é muito mais comprida do que larga, suas ruas são estreitas, se as compararmos ás das cidades e aldeias da capitania de Minas. As casas, pequenas na maioria não são caiadas e só o réz do chão tem rotulas muito apertadas que, segundo o habito antigo, se levantam de alto a baixo, guarneecendo janelas e portas.

Vendas bem sortidas indicam que fazem algum commercio, mas como a maioria das casas hoje, que é dia util, estão fechadas, presume-se que pertençam a cul-

tivadores que só as habitam nos domingos e dias de festa.

A região que atravessamos entre Guaratinguetá e Nossa Senhora da Aparecida, e muito risonha. A' esquerda, ficam colinas, á direita, a estrada domina terrenos baixos e humidos, no meio dos quaes serpeia o Parahyba.

Não se vê uma casa que denuncie bem estar, mas passa-se successivamente diante de uma infinidade de casinholas, varias dellas vendolas. Um galho de cactus opuntia, suspenso na porta as assignala aos viandantes, como em varias provincias da França as tabernas se distinguem graças a um ramo de erva de passarinho, que lhes serve de assignalamento.

E' hoje domingo e uma multidão de pessoas concorre á missa.

Alguns homens a cavallo estavam regularmente vestidos. Encontrámos um numero bastante grande de mulheres montadas e muitas, mesmo, não estavam acompanhadas por homem algum.

A uma legua pequena de Guaratinguetá, passamos em frente á capela de Nossa Senhora da Aparecida. A imagem que alli se adora passa por milagrosa e gosa de grande reputação, não só na região, como nas partes mais longinquas do Brasil.

CAPITULO XLII

As primeiras lavouras de café em Minas Geraes

Com alguma differença de prazo, em relação ás lavouras do Rio de Janeiro, começaram as plantações cafeiras a surgir no sólo mineiro. Era natural que assim fosse, separado da costa como está por dilatado trato de terras montanhosas, cobertas, geralmente, ainda, de espessa floresta, vencíveis por estreitas e quasi impervias veredas, transitáveis apenas por pedestres, cavalleiros e rebanhos e a custa de penoso jornadear.

No volume Minas e o bicentenario do cafeiro no Brasil, publicação da Secretaria da Agricultura do Estado de Minas Geraes, collectanea de artigos e estudos publicada em 1929, querem os seus redactores attribuir a Frei José Marianno da Conceição Velloso, como agente propagador da lavoura cafeira no Brasil, uma actuação que elle de todo não teve, já o deixamos bem assignalado.

Basta que lembremos que em seu **O Fazendeiro do Brasil** nem uma unica vez fala o illustre botanico da lavoura do café no Brasil! Isto já em 1798!

E' extraordinario que os redactores da collectanea mineira tomem como ponto de partida, a dar-lhes ares de documento historico, as fantasias ingenuas de Azambuja Suzano, que, aliás, jámais pretendeu fosse o seu **Capitão Silvestre** e Frei Velloso mais que um romancete.

O bairrismo excessivo que encheu o Brasil de patriunculas levou os organizadores da collectanea a passar por cima de tudo para só enxergarem na glorificação de Fr. Velloso o facto de ser mineiro.

Como se preciso fosse ainda accrescer á grande gloria do autor da *Flora fluminensis* e patriarcha da nossa bibliographia agronomica e cafeeira!

Tal o enthusiasmo regionalista que no artigo **Sabio patrono nascido em Minas** se aventa até a hypothese de haver o immortal franciscano provocado o apparecimento das lavouras da rubiacea no Espirito Santo, S. Paulo, Minas e Goyaz!

Aliás surgem nestas paginas cousas archi rebatidas como seja a possibilidade de ter havido café na Bahia já no, seculo XVI, transportado por navegadores lusitanos!

Como prova da existencia da cafeicultura em Minas no terceiro quartel do seculo XVIII, abona-se o autor na opinião

do commandante Henrique Silva, que allega a existencia de lavouras em Goyaz em 1774.

Mas este artigo do commandante Silva encerra um acervo de erros crassos. Falamos no bispo do Rio de Janeiro Joaquim Bruno, (sic!) prelado que debalde procuraremos no catalogo dos antistites fluminenses, fala nos no monge belga Molke que nunca foi frade, etc., etc. Opportunamente veremos quaes os depoimentos das mais altas e antigas autoridades historicas goyanas a proposito da cafeicultura.

As primeiras lavouras mineiras devem ter principiado nos ultimos annos do seculo XVIII. Vemos na memoria a que alludimos uma affirmacão neste sentido, reproduzida de um autor natural do Triangulo Mineiro, José Manuel da Silva e Oliveira. Affirma este escriptor que, em 1800, o districto do Desemboque, situado entre Araxá e Sacramento, produzia café para o consumo local, sendo que, em 1809, era consideravel esta producção.

Justificando o seu modo de ver, acerca da actuação de Frei Velloso, diz o Dr. Socrates Alvim, partindo de nova premissa e a mais discutivel, a do commandante Silva.

"De modo que as sementes de café chegadas no seculo XVIII a Goyaz devem ter passado por Minas. Porque haveriam de tentar tão longe essa cultura sem experimental-a antes, ou, ao mesmo tempo, a meia distancia do littoral?"

Ha outra razão muito aceitavel em favor da hypothese que admittimos, de terem sido enviadas sementes de café á Capitania de Minas em 1774, por occasião da memoravel iniciativa de frei Velloso.

E' que, nascido em Minas, devia o grande botanico ter-se lembrado de sua terra natal no momento em que cuidava da implantação de uma industria nova, destinada a supprir as deficiencias do trabalho minerador, que começava a decair".

Este "começava", observemol-o, entre parentheses, bem pouco representa a verdade historica:

"Andava, por aquelle tempo, o sabio franciscano a estudar o processo pratico de purificação do salitre, a que nos referimos.

Seu espirito não se alheira de modo algum das cousas economicas da Capitania de Minas. Temos prova documental da entrada do café em Minas ainda no seculo XVIII, como veremos mais adeante.

O que pretendemos com a hypothese aqui defendida é apenas fixar a época dessa entrada no alludido anno de 1774, attribuindo a frei José Mariano da Conceição Velloso, a iniciativa felicissima da introdução do café em Minas Geraes. Frei Velloso previu o aniquilamento da immensa riqueza que tanto celebrizara sua terra natal e teve a inspiração salvadora de indicar-lhe, no café, um succedaneo capaz de restaurar a abundancia perdida e proporcionar á nacionalidade futura mais grandiosas possibilidades”.

Para reforço de suas affirmações adduz o Dr. Alvim uma carta regia colleccionada no Archivo Publico Mineiro.

“O Principe regente Nosso Senhor he servido que V. Sa. mande todos os annos dês Arrobas do melhor Caffé, mais escolhido, mais assesonado, e conduzido com todo o resguardo que possa haver nessa Capitania, com o Sobrescripto — Para S. A. R. O Principe Regente Nosso Senhor seu Serviço particular — vindo encarregado o Mestre, ou Commandante da embarcação que o trouxer de o hir mesmo apresentar logo no Real Palacio apenas chegar; e vindo tambem distribuido em Caxoens de duas Arrobas, cada hum. Ds. Ge. a V. S. Palacio de Queluz em 2 de Março de 1800. D. Rodrigo de Souza Coutinho”. Pelo Principe Regente A Bernardo José de Souza Lorena. Do seu Conselho, Governador, e Capitão General da Capitania de Minas Geraes. (Livro 291, fls. 9; Cartas Regias e Avisos, Archivo Publico Mineiro).

A este achilles a este argumento irrespondivel, como os nossos velhos chronicistas diziam appõe o Dr. Alvim os seguintes commentarios:

“O documento historico acima reproduzido prova cabalmente:

1.º — que em 1800 a Capitania de Minas já colhia café; 2.º que o café produzido em suas terras era o melhor da época, merecendo a preferencia do Principe Regente da Metropole.

Dahi decorrem igualmente duas conclusões; isto é, que o café entrou em Minas antes de 1800, e que o meio agricola mineiro é excellente para essa cultura.

Não podiamos offerecer prova mais concludente em relação á excellencia do nosso café nos tempos passados. A sua

magnifica classificação nos tempos presentes, confirma-se todos os dias no grande entreposto commercial de Santos”.

Demonstram estas palavras que o Dr. Alvim bem pouca pratica deve ter do manuseio da documentação archival da Colonia.

Chega á conclusão simplista de que o Principe Regente considerava o café mineiro o melhor do Brasil!

Julga que a carta regia foi exclusivamente endereçada ao governo das Minas Geraes. Ignora que é apenas, que não passe de uma via das muitas que se endereçaram aos diversos governos do Brasil. Não era senão uma circular.

Nas mesmas phrases a recebeu o governo do Rio de Janeiro, como se pôde ver das Publicações do Archivo Nacional, e o de S. Paulo. E certamente tambem a recebeu o governo da Bahia quasi o apostamos.

Os primeiros dados positivos da produção mineira do café provem do quadro que o illustre Eschwege fez inserir nas Memorias Economicas da Academia Real de Sciencia de Lisboa e a Revista do Archivo Publico Mineiro reproduziu no seu tomo IV a pagina 749.

Adiante transcrevemos como um dos preciosos documentos da velha estatistica colonial brasileira.

Em 1819 das lavouras de Minas apenas se exportavam 9707 arrobas de café das quees 9.256 oriundas de Mathias Barbosa, 95 por cento do total, portanto.

Nos ultimos annos coloniaes cresceu rapidamente esta exportação no dizer do Dr. Aristoteles Alvim.

Foi em 1820 de	15.400	arrobas
1821	22.000	”
1822	28.900	”

o que mostra a extensão tomada pelas lavouras novas, acoroçadas pela alta do genero.

Com verdadeira superioridade de vistas e como resultado de acurado trabalho escreve o Dr. Daniel de Carvalho em seu substancioso estudo Como, quando e onde começou a cultura do café em Minas.

“Até o terceiro quartel do seculo XVIII não era o café cultivado na capitania de Minas.

Por volta de 1775, isto é quando entraram a produzir os cafeeiros plantados na chacara dos Barbadinhos, e em outras chacaras dos arredores do Rio de Janeiro, começou a ser o café plantado nos quintaes de Minas, e já em 1780 appa-

rece menção da sua existencia entre outras fructas, na cidade de Marianna, conforme se vê na Memoria Historica da Capitania de Minas Geraes. (Rev. do Arch. Pub. Min. vol. II, p. 439).

A cultura foi introduzida pelo caminho novo "aberto pelo guarda-mór Garcia Rodrigues Paes atravez da serra do Mar e da Mantiqueira, estando em erro os que suppõem as primeiras culturas estabelecidas no sul de Minas em Jacuhy, Ayuruoca, Baependy e Santa Rita do Sapucahy.

Tão generalizado está esse erro, estampado officialmente no livro "Aspectos da Economia Rural Brasileira", publicação da Directoria do Serviço de Inspeção e Fomento Agricola do Ministerio 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.

Parece-nos que o equívoco procede da falsa interpretação de uma passagem de Saint Hilaire, no seu livro — "Voyage aux sources du Rio de S. Francisco e dans la Province de Goyaz", 1837, pag. 7, em que elle se refere á exportação do café "du midi de la province de Minas".

Mas, evidentemente, o sul de Minas allí mencionado e cuja exportação concorrera para augmentar a importancia do "caminho novo" era a região da antiga Matta mineira, os municipios de Juiz de Fôra, Rio Preto, S. José d'Além Parahyba, Mar de Hespanha, Leopoldina e outros do valle do Parahyba.

Tão recente é a cultura do café nos valles dos rios Verde e Sapucahy, que o Almanak Sul Mineiro de 1874 declara: "E' plantado por emquanto quasi que só para o consumo local, nos municipios vizinhos ás provincias de São Paulo e Rio, principalmente em Pouso Alegre e Jaguarry, ha immensas plantações e já se faz desse genero alguma exportação.

Se em 1874 ainda era incipiente a exportação de café do Sul de Minas, como admittir que no começo do seculo XIX já concorreria para augmentar o movimento do "caminho novo"?

Aliás, o proprio Saint-Hilaire, na sua viagem, passou por Ayuruoca, e não menciona a existencia de café ali.

Baependy começou a cultivar café em tempos bem mais proximos e sempre pouco café. (Rev. cit. vol. II, pag. 246).

Até 1826, pelo menos, não havia cultura de café em Santa Rita do Sapucahy, nem em S. Gonçalo, Santa Catharina,

Douradinho, Sant'Anna do Sapucahy, Patrocínio das Caldas, Ouro Fino, Camandacaia, Jaguarão, Pouso Alegre, e Itajubá, conforme se vê na memoria historica da Campanha em 1826. (Rev. cit. vol. 1.º pag. 626).

Em Jacuhy tambem não data de muitos annos a cultura que foi para allí levada da Mococa sómente depois que o café irradiou de Campinas para os municipios mais distantes do centro paulista.

Os documentos e chronicas das ultimas decadas do seculo XVIII confirmam a tradição de que, havendo intenso trafego diario de Minas com o Rio de Janeiro por meio do "caminho novo" que vinha desembocar no Porto da Estrella, apenas principiaram a dar os cafeeiros das chcaras do Rio de Janeiro, logo levaram os tropeiros e viandantes algumas sementes da rubiacea para os pomares dos ricos mineradores, deixando, contudo, pelos pousos do caminho algumas bagas da preciosa planta exotica.

Na propagação da cultura não é licito desconhecer o papel relevante desses obscuros obreiros da nossa grandeza economica em outros tempos, os tropeiros e que ainda são hoje, em largos tractos da nossa terra, os transportadores communs das mercadorias, das noticias, das idéas de todas as coisas novas para o interior do paiz.

O certo é que John Mawe, nas suas viagens ao interior do Brasil, particularmente aos districts de ouro e dos diamantes, em 1809-1810 encontra na fazenda da Mantiqueira "cafeeiros antigamente plantados", observa nas cercanias da Barra do Campo que a geada tinha destruido todas as bananeiras e atacado os cafeeiros", almoça adeante num dos pousos, "café e ovos", e, ao chegar á Villa Rica (Ouro Preto), recebe de presente café, doces, queijo e bom pão".

Indo visitar a fazenda da Barra, de propriedade do conde de Linhares, na comarca de Marianna, fica encantado com o sitio e, fugindo á secura da sua descripção, narra poeticamente: "Depois do jantar fui passear no jardim onde o cafeeiro se assemelhava no seu canto a uma arvore coberta de neve".

As fazendas da Barra e do Crasto eram modelos de organização e haviam pertencido ao mestre de campo Mathias Barbosa da Silva.

Ainda hoje a fazenda do Crasto occupa o primeiro lugar entre as propriedades agricolas de Marianna, mas a cultura do café desapareceu inteiramente.

Proseguindo a sua vagem Mawe, na comarca de Minas Novas, encontrou bem desenvolvida a cultura do algodão e incipiente a da canna de assucar e do café, de que já se fazia exportação, apesar da distancia do Rio e da portagem do Parahybuna.

Nesse tempo fazia-se o transporte em lombo de burro, á razão de nove arrobas ou cerca de trezentas libras, por animal, custando cada carga de Minas Novas ao Rio de Janeiro cerca de seis libras esterlinas, ao Tejuco (Diamantina) 2 libras e a Villa (Ouro Preto) tres libras.

Tambem em S. João del Rey, Mawe viu cultura de café, de que já se mandava um pouco para o Rio de Janeiro.

Finalmente, no quadro do estado da sociedade e da classe media que se occupa das minas e da agricultura, descreve o viajante inglez uma propriedade typica com a sua casa barreada pobremente guarnecida "onde porém, não falta uma cafeteira com pequeno numero de chcaras".

Não padece duvida que em 1808 já a Capitania de Minas exportava café para o Rio de Janeiro, não só pelas informações acima referidas como pela enumeração que o Dr. Diogo Pereira Ribeiro de Vasconcellos faz, neste anno, dos artigos de exportação da Capitania, a saber: — algodões, cafés, assucares, fumos, solas, couros, queijos, e toucinhos (Rev. cit. vol. VI, pag. 838).

Poucos annos mais tarde, o Barão de Eschwege, nas "Noticias e Reflexões estatisticas, sobre a Provincia de Minas Geraes" (Rev. cit., vol. IV, pag. 741) enumera o café como cultura usual e informa que os cafeeiros florescem em janeiro e fevereiro e, por segunda vez, nos mezes de maio e junho, amadurecendo desde o mez de setembro até janeiro.

Assim como a descoberta das minas e a abertura do "caminho novo", se reflectem no desenvolvimento do Rio de Janeiro, o progresso desta cidade com o estabelecimento da Côrte Portugueza, por sua vez, influe decisivamente nos destinos da terra montanheza, abrindo um largo mercado aos productos da sua agricultura e pecuaria.

Em 1820, segundo Oliveira Martins "os progressos da Provincia de Minas admiravam os observadores. O algodão em rama e tecido, o café, os couros, o tabaco, as carnes ensaccadas do viveiro pecuario do Brasil central desciam ao Rio, carregando, em viagens successivas duas mil bestas".

E o calculo do numero de muares empregados no transporte está muito abaixo da realidade.

O algodão occupava, então, o primeiro loar na exportação, mas de 1829, a 1830 cede o logar ao café que de 9.700 arrobas passa a figurar nos registros de saída com a cifra de 81.400 arrobas ou 1.221.000 kilos, ao passo que o algodão desce das alturas de 99.000 arrobas para 7.000 apenas".

Lucidamente expõe, sustenta e prova o brilhante escriptor mineiro a these de que a cultura do café nasceu e desenvolveu-se sem amparo official.

Teimava este em provocar a theicultura mas viu todos os esforços baldados.

Expressivamente lembra o Dr. Daniel de Carvalho:

"Em Minas se reproduziu com fidelidade o mesmo phenomeno observado em relação ao Brasil: — emquanto os poderes publicos se esforçavam por incrementar diversas culturas alienigenas, especialmente o chá, o café entrou deitou raizes e se alastrou pelo territorio mineiro, sem nenhum bafejo governamental, ao passo que o chá não conseguiu conservar o seu logar apezar de merecer os mimos e carinhos dos relatorios e das "Fallas" ao Conselho da Provincia.

O chá fôra vencido pela força irresistivel da onda invasora do café, que, encontrando no seio da terra e no coração do povo condições favoraveis ao seu desenvolvimento, desdenba o amparo e, por si só, rompe galhardamente pelas nossas montanhas a dentro, abrindo novas e largas perspectivas á civilização brasileira".

Não ha no escripto do Dr. Daniel de Carvalho a minima allusão á fantasiosa interferencia de Frei Velloso. Nem tão pouco deixou se levar Hildebrando de Magalbães a aceitar semelbante balela quer em sua Historia do café quer em seus Subsídios para a historia do café em Minas Geraes.

Nesta ultima memoria lemos:

"No sul de Minas, entrou o cafeeiro, sem duvida, ainda em fins do seculo XVIII. Do norte paulistano, para onde ingressara pela fronteira fluminense, deve ter o arbusto attingido ao solo montanhez, naquella região. Por Jacuhy, Ayruoca, Baependy, Santa Rita do Sapucahy, ou outro qualquer rincão sulmineiro, haveria de vir o cafeeiro da terra dos bandeirantes (do valle do Rio Parahyba do Sul, sua linha de expansão) para a terra do ouro. Ao Triangulo, de

igual sorte, chegaria o café pela mesma época.

Affirma-se que Sacramento, bem como outros povoados dali, já em 1800 procuravam o genero para consumo proprio, e que em 1809 era o producto sufficiente para exportar-se destinado a Santos, com o qual mantinha a localidade transacções commerciaes. Segundo um relatório de Antonio Paulino de Abreu, por 1825 já a producção do Triangulo era abundante.

Em principios do seculo XIX, expandia-se o cafeeiro por diversos sitios da zona da Matta; e tambem, pouco a pouco, pelo sul de Minas.

Da mesma forma que em S. Paulo — as culturas intensivas alli não haveriam de encetar-se senão uns quarenta annos depois. Ha a observar, porém, que muito antes disso já existia café, ali, em quantidade sufficiente para attrahir a attenção dos escriptores.

Frei Claudio da Conceição, no tomo X do seu "Gabinete historico" — cuja edição inicial é de Lisboa, 1819 e que, portanto, deve ter sido elaborado alguns annos atraz, asseverou a respeito da capitania:

"He fertil de todo o genero de grãos, a capitania abasta de poucos tempos a esta parte de caffè, do qual se faz lucrosa exportação para os portos da beira-mar e para os da Europa".

Por 1830, já o café se havia fixado até mesmo em municipios da zona da Matta, que ficam mais para o interior.

Ha por parte do distincto autor engano a corrigir quando logo depois declara que a exportação mineira em 1818 foi de 1.221.000 kilos quando na realidade não attingiu a 150.000.

Vejamos nos relatos de viajantes de principios do seculo XIX, o que viram dos cafesaes mineiros, corroborando assim as conclusões exactas do Dr. Daniel de Carvalho.

Vamos analysar um depoimento que até hoje jamais vimos invocado, o *Diario de uma Viagem do Rio de Janeiro a Villa*

Rica na capitania de Minas Geraes no anno de 1811 memoria da lavra do grande patriarcha de nossa geologia Eschwege.

Sahido a 5 de julho desse anno da capital brasileira para a Estrella, viajando pelo Inhomirim acima só avistou Eschwege mandiocaes e cannavaes.

Falando da Estrella e dos seus hospedes habituaes, os tropeiros que vinham de Minas, diz o geologo que as tropas destes almocreves transportavam em geral queijos, toucinho e algodão.

Foi o itinerario do barão teuto Inhomirim, Pilar, Corrego Secco, Olaria, Samambaia, Padre Corrêa. Nas terras deste viu pela primeira vez, serra acima, lindo e vasto pomar, o que possuia o ecclesiastico celebre nos fastos da região petropolitana.

De Corrêas foi Eschwege ter ao Sumidouro, grande fazenda rodeada de espessas mattas, onde havia enorme quantidade de guaribas, ou monos berradores. Atravessou diversas fazendas grandes, mas a unica que o impressionou veio a ser a do Secretario.

Em parte alguma viu lavouras de café.

Entrando em Minas por Parahybuna e passando por Mathias Barbosa e Juiz de Fóra, encontrou Eschwege numerosas tropas carregando sal, geralmente as que iam para o centro, toucinho e algodão as que se encaminhavam para a costa.

Na fazenda do Juiz de Fóra teve o viajante a impressão de bastante decadência do estabelecimento.

Hospedaria muito suja alli havia.

Encontrou os escravos a debulhar milho. Apreciou o geologo muito a situação aprazivel do Juiz de Fóra na primeira planície, ligou deste nome que elle avistou desde a sahida da Estrella. Perto do Chapeu d'Uvas viu Eschwege laranjaes e bananaes. Dahi em deante por Barbacena, Carandahy, Queluz, Mattosinhos e Villa Rica, nada viu o geologo em materia de plantações que o impressionasse. E' bom notar que a agricultura parece tel-o sempre mediocrementemente interessado.

CAPITULO XLIII

Dados estatísticos de Eschwege. O café no Triangulo Mineiro. Depoimentos de Saint Hilaire.

Nas Noticias e reflexões estatísticas a respeito da provincia de Minas Geraes, por Guilherme, Barão de Eschwege, que correspondem a diversos annos até 1821, quasi nada existe sobre o café.

Ha um quadro interessante, porém, e muito valioso que abrange o periodo de julho de 1818 a julho de 1819. Por elle se vê que neste exercicio a exportação do café mineiro foi de 9.739 arrobas, num total de 29:217\$000, ou seja uma média de 3\$000 por arroba, quando o total da exportação mineira fôra de 896:176\$885, quer dizer, pouco mais de 3 %.

As principaes procedencias eram :

Caminho Novo (Mathias Barbosa)	9.256
Rio Preto	42
Porto do Cunha	151
Presidio do Rio Preto	258
Barra do Pomba	—
Mantiqueira	—
Jaguary (por S. Paulo)	—
Campanha de Toledo (por São Paulo)	—
Itajubá (por S. Paulo)	—
Sapucahyimirim (por S. Paulo)	—
Malhada	32
Rio Pardo	—
Sant'Anna do Rio das Velhas.	—

Sobre os dados de diversos pontos não tivera o autor informação.

Principaes productos:

Gado vaccum	248:244\$000
Porcos	90:507\$000
Bestas	90:725\$000
Quejos	79:470\$000
Fumo	70:389\$000
Algodão em rama	58:876\$000
Assucar	45:688\$000
Algodão tecido	58:876\$000
Cavallos	30:570\$000
Arroz, feijão e milho	450\$000
Mineraes uma insignificancia.	

O total das mulas de carga era de 45.862 animaes.

A importação fôra de 182:651\$130.

Sal	115:605\$000
Fazendas	21:000\$000
	2:415\$000
Peixe salgado	5:133\$000
Vinho	6:268\$000
Vinagre	1:610\$000
Azeite	5:889\$000
Farinha de trigo	1:600\$090

Eram estes os totaes demographicos aceitos pelo eminente geologo para a capitania de Minas:

População livre	332.225
” escrava	181.882
Total	514.108

A respeito da lavoura da rubiacea apenas traz uma nota sobremodo secca:

“Os cafeeiros florecem em janeiro e fevereiro e segunda vez em maio e junho e amadurecem desde setembro até janeiro.

Historiando a introdução da lavoura cafeeira no Triangulo Mineiro, escreve o Dr. Hildebrando de Araujo Pontes:

“E’ certo que ao raiar da aurora do seculo XIX, já existia plantação de café no Triangulo Mineiro.

A mais antiga referencia a respeito desta rubiacea, aqui, é feita pelo coronel José Manoel da Silva e Oliveira, em a sua “Segunda Memoria do Principio da Povoação e julgado do Desembóque, em 1804.

Enumerando os productos da agricultura do Julgado, dizia: “Com maior abundancia produz milho, feijão, arroz, mamonha e algodão; com menor, trigo, centeio, cevada, CAFÉ’ e canna e mandioca”.

Linhas abaixo, referindo-se ao “Comercio”, proseguiu: “Vão para o porto de Santos (distante 112 legoas), assucar, CAFÉ’, e algodão. Trazendo daquelles generos da Europa”. A este tempo o café na Comarca do Novo Sul ou Julgado do Desembóque, já era até objecto de exportação para o porto de Santos, embora

fosse a produção "em menor abundancia" relativamente a outros generos.

Não padece duvida que a cultura do café dahi por diante incrementou-se.

Isso deprehende-se das "Reflexões sobre a necessidade de alguns reparos na Comarca", que o juiz de direito de Paracatú (cuja alçada então abrangia o Triangulo), apresentou, em data de 25 de fevereiro de 1824 ao Presidente da Provincia, dr. Antonio Paulino Limpo de Abru. Vejamos:

"O clima do Desembóque é analogo ao do Araxá, os habitantes são geralmente activos e trabalhadores, porém mais atilados, e a razão desta differença consiste, segundo entendo, em que as pessoas emigradas e que se estabeleceram neste sertão, são mais sensatas e instruidas.

"A exportação faz-se do mesmo modo e deve-se accrescentar que a plantação do café tem prosperado muito e enriquecido aos que se têm applicado a este genero de cultura."

Emquanto a léste do Julgado o plantio do cafeeiro se desenvolvia, a oeste era elle inteiramente desconhecido até 1820. Pois, só então foi que, segundo ha annos asseverou-me o venerando capitão Manoel Joaquim da Silva Prata, de saudosa memoria, seu pae, Joaquim José da Silva, iniciou a cultura do café na Fazenda do "Burity", da freguezia de Santo Antonio e São Sebastião de Uberaba.

Em principios daquelle anno, os irmãos Joaquim da Silva e João José da Silva, naturaes de Tamanduá (Itapecerica), em viagem para o Novo Sul, compraram, nas immedições do arraial de Uberaba, ao sertanista João Baptista de Siqueira e sua mulher d. Barbara Rodrigues Pires e outros, diversas leguas de terras, em seguida regressaram ao Tamanduá, de onde, sem demora, trouxeram suas familias e escravos para as fazendas do Novo Sul.

Joaquim ficou com as terras mais orientaes, onde está a sesmaria das "Alagoas".

A legua de terras do "Burity" fôra comprada por "um forno de torrar farinha, uma libra de polvora e outra de chumbo de caça".

Tão baratas eram, então, alli, as terras! E não foram sómente essas que, na região, se venderam a tão infimo preço, pois pouco além, antes da freguezia do Fructal então ainda inexistente, o Ajudante Pedro Gonçalves da Silva "vendeu algumas leguas de terras por um casal de leitões".

O "Burity" e as terras adjacentes, que pertenciam a Joaquim José da Silva, chrismarem-se mais tarde por Fazenda da Prata.

E foi nessa fazenda da freguezia de Santo Antonio e São Sebastião de Uberaba que o tamanduense Joaquim José da Silva plantou os primeiros cafeeiros do oeste do Triangulo, em 1820.

Essa cultura foi diminutissima. Escondida lá a um canto da estrada que de Uberaba levava aos confins occidentaes do Triangulo, passou ignorada do Padre Antonio José da Silva, vigario de Uberaba, quando, entre os annos de 1824 a 1826, escreveu a sua Historia Topographica da freguezia de Uberaba, vulgo Farinha Podre. Do contrario a teria citado nesse minucioso trabalho, em que diz: "He o paiz composto de lindas e extensissimas campinas, de muitos matos, que produzem abundantemente milho, feijão, arroz, cará, batata, canña, algodão, mandioca e anil, como em parte alguma se tem visto, sem que os lavradores sintão o pezo de muito trabalho; por isso que as capinas são muito favoraveis".

Passou igualmente desapercibida ao Padre Leandro Rabello Peixoto e Castro, na informação que, em 2 de outubro de 1827, deu ao dr. José Teixeira de Vasconcellos, sobre a precisição do Territorio da Farinha Pôdre, quando de volta do Campo Bello do Rio Verde (Do Prata) a Mattosinhos, citado pelo tenentecoronel Antonio Borges Sampaio, em o seu interessante "Esboço historico sobre o Sertão da Farinha Pôdre, actual Triangulo Mineiro".

Nessa narrativa o Padre Leandro cita todas as plantas culturaes do Triangulo, excepto o café.

Não resta duvida que Araxá e Patrocinio, municipios vizinhos ao do Desembóque, tiveram antes que Uberaba, a cultura do café em pequena escala. Prova isso a existencia de cafeeiros seculares em quasi todos os quintaes das casas da cidade, plantados, — o que é interessante — em terrenos de campo.

Em razão da fraca população do Triangulo e a grande distancia dos centros consumidores do paiz, a cultura do café foi sem importancia, posto que já, em 1824, conforme informava o juiz de direito de Paracatú, ia enriquecendo aos que della se occupavam.

No segundo semestre de 1816 fez Saint Hilaire a sua primeira excursão pelo interior do Brasil, indo do Rio de Janeiro

ás margens do Parahyba visitar a fazenda do commendador João Rodrigues Pereira de Almeida, futuro Barão de Ubá, a 12 de outubro de 1828.

Sahindo do Rio foi, por mar, ao fundo da Guanabara, depois a Iguassú e á Raiz da Serra.

Vencidos os Orgãos viu num valle, que vertia para o Parahyba, algumas fazendas onde se cultivavam milho, café e canna. Chegou depois ao grande engenho do Pau Grande, onde a produção do assucar era notavel, pertencente a Pereira de Almeida. Percorreu as grandes florestas dos arredores e visitou os Coroados do Rio Bonito, perto de Ubá.

A 7 de dezembro do mesmo anno, reenctou a viagem, agora sob largo plano, em companhia do Barão de Langsdorff e do joven estudante brasileiro Antonio Ildefonso Gomes, de quem era grande amigo.

Sahiu do Rio por Inhauma, Irajá e Iguassú, Raiz da Serra e voltou a Ubá. Na baixada fluminense só viu engenhos de assucar; não fala uma só vez de cafesaes.

De Ubá foi a Parahyba e Parahybuna, sem tambem se avistar com lavouras de café.

Em interessante artigo *O Café em Petropolis*, constante da edição bicentenário do *O Jornal*, em 1927, lembra Alcindo Sodrê que nos tempos coloniaes não medravam os cafesaes na actual região petropolitana.

Saint Hilaire em 1816, seguindo a Estrada dos Mineiros, embarcado na Côte, veio ter ao porto da Estrella, que lhe parecera "o de maior movimento" de todos os pontos por elle percorridos em nosso paiz.

Na raiz da serra de Petropolis encontrou a Fazenda da Mandioca, propriedade do barão de Langsdorff, que com trabalhadores europeus, ensaiava a cultura do café, ao lado da de varios cereaes. Subindo a serra pela antiga estrada de lages soltas, passou pelo Corrego Secco e, seguindo a margem direita do Piabanha, atravez Itamaraty e Samambaia, foi ter ao padre Corrêa, e assim exprimiu a sua impressão: "Após os marmeleiros estão os pecegueiros que vi com fructas maduras. O aspecto de um vale tão bem cultivado, no meio das montanhas agrestes e selvagens que o cercam, tem alguma cousa de surpreendente, que encanta. O padre Corrêa gosa no Rio de grande fama pelos seus conhecimentos em agricultura. Aproveitou-se da temperatu-

ra moderada da serra para cultivar grande numero de plantas de origem européa".

Por esse recanto, veio a passar John Mawe, o primeiro estrangeiro que escreveu sobre o Brasil, com permissão e auxilio de D. João VI, para visitá-lo pelo interior, na zona das minas diamantiferas.

Em Corrêas, o viajante surpreendeu grande numero de escravos que se entregavam aos serviços de pequena industria de ferraduras, e celebrou a existencia de enorme figueira, onde repousaria mais tarde o brigadeiro Cunha Matos, quando, em 1823, seguia para Goyaz, onde devia assumir o commando das armas.

"Nesses sitios, porém, não fôra visto café, nem é possível que alli elle conseguisse produzir, dada a natureza e situação do terreno. Entretanto, esta é a região de Petropolis, onde se desenvolveu depois o nucleo de população colonizadora, que veio justificar a criação do novo municipio com a annexação successiva de seus actuaes districtos cafeeiros que são: Pedro do Rio e São José do Rio Preto.

O primeiro, parte da freguezia de Ceobolas, pertencia ao municipio de Parahyba do Sul, e o segundo, inicialmente ligado a Cantagallo, esteve com Parahyba e Sapucaia, antes de vir para Petropolis.

Em 1816, penetrando em Minas, seguiu Saint Hilaire, do Registro do Parahybuna a Mathias Barbosa, Juiz de Fóra, Chapeu d'Uvas e Barbacena.

Falando da produção mineira, escreve phrases que têm sido repetidissimas.

"Não só esta provincia é rica de diamantes e pedras preciosas, de minas de ouro, ferro e chumbo, como de gordas pastagens, bellas florestas, territorio fértil que de accordo com os lugares e a altitude pode produzir vinho, assucar, café, algodão, canhamo, mandioca, trigo e centeio, mangas, pecegos, figos e bananas.

Se ha paiz que poderá algum dia dís-pensar o resto do mundo, será esta provincia de Minas, quando seus recursos incontaveis forem valorisados por população menos fraca do que a que hoje tem".

Adeante de Juiz de Fóra teve Saint Hilaire um encontro muito pittoresco com um casal de africanos encontrados num milharal perto de seu miseravel casebre.

É interessante percorrer a sua narrativa, documento precioso para a historia da escravidão do Brasil.

Continuando a viagem para o Norte, passou Saint Hilaire por Barbacena e Queluz e chegou a Villa Rica, logar fastidioso, onde não havia um só passeio publico, nenhum club ou gabinete de leitura soffrivel. Os estrangeiros allí nem tinham o recurso de uma hospedaria aceitavel. Também lá não se via um só "café soffrivel", prova de que se não havia cafés aceitaveis, pelo menos já em Ouro Preto havia cafés publicos em 1816.

De Villa Rica foi o botanico a Marianna, Cattas Altas, Itajurú, ao Caraça, Itabira do Matto Dentro e Villa do Principe (Serro Frio).

Não viu em parte alguma lavouras cafeeiras, mas em diversos lugares percebeu a existencia de cafeeiros isolados ou em grupos, com bananeiras e lorangeiras, como em Tapanhuacanga, perto de Serro Frio.

Destá localidade gaba muito a poidez e cordealidade dos habitantes, mas deplora que nella não haja nem bibliothecas e passeios publicos, nem gabinetes litterarios e cafés.

Do Serro Frio foi o botanico a Peçanha. Na fazenda do Guarda-Mór Antonio Feliciano plantavam-se o trigo e o milho, feijão, canna, algodão, mamona e café.

Havia outros pequenos trigaes pela redondeza, assim como algodoaes e cafeaes, todos mal plantados e alinhados.

No Peçanha visitou Saint Hilaire os botocudos, que lhe pareceram identicos aos coroados da Capitania do Rio de Janeiro. Deste districto se encaminhou para Minas Novas.

Em Rio Vermelho, viu cafesaes muito vigosos, mas a lavoura allí não ia por deante, porque o café não dava mais de 1.200 por arroba, preço que não deixava margem de lucro ao productoor.

Vindo do Rio de Janeiro, entrou Saint Hilaire em Minas pelo Rio Preto, via Valença, em fevereiro de 1819. Foi a S. Joao d'El Rey, dahi ás nascentes do S. Francisco, Formiga e Piumhy, Araxá e Paracatu, de onde se encaminhou ás terras goyanas.

Fala longamente das producções da enorme regiãc atravessada, onde jamais parece ter encontrado lavouras de café.

A 26 de janeiro de 1819 partia Saint Hilaire do Rio de Janeiro para uma grande jornada de tres annos pelas capitánias do Rio de Janeiro, Minas Geraes, Goyaz, S. Paulo, Santa Catharina e Rio Grande do Sul.

Em torno do Porto de Estrella declara que havia alguma lavoura de café.

Falando da velha estrada de Garcia Rodrigues Paes observa que ella se movimentára bastante depois que começara o plantio do algodão em Minas Novas e se encentára a exportação do café "du midi de la province des Mines".

Este "midi", como inilludivelmente demonstrou o Dr. Daniel de Carvalho, não é certamente o chamado actualmente Sul de Minas. Era o sul da capitania limitrophe da do Rio de Janeiro, a actual Matta das Minas.

Esta exportação em 1819, declara Saint Hilaire, datava apenas de pequeno numero de annos.

Deixando o Caminho Velho das Minas seguiu o botanico pelo "caminho da terra" e passando por Ubá, logar de reminiscencias caras, continuou em direcção a Valença e S. João d'El Rey.

A's margens do Parahyba perto de Ubá havia cannaviaes, mandiocaes, cafesaes. Disse-lhe um lavrador que os cafeeiros soffriam muito com a geada allí frequente.

Valença não passava ainda de miseravel aldeia de mesquinhas vendolas onde quasi só se vendia cachaga.

Era facil deduzir-se que começavam então a se desbravar as terras do districto ao qual a estrada attrahia os habitantes.

Contra a asserção do Sr. H. Silva levanta-se também a de Saint Hilaire quando na sua Voyage aux sources du rio de São Francisco e dans la province de Goyaz, ao tratar da cultura das terras, declara que na Comarca do Sul a terra produzia muitos cereaes, assucar, algodão, fumo e café.

A tal proposito affirma: "La culture du caféier dans la province de Goyez est tres nouvelle (1819) il y reussit á merveille et produit des grains de tres bon goût".

CAPITULO XLIV

Os primeiros cafesaes de Santa Catharina

Falando dos primordios do café em S. Catharina escreve o Snr. Alvaro Tavares da Cunha Mello, na edição centenaria d'O Jornal.

"O café foi plantado em Santa Catharina, á primeira vez, em 1786, por iniciativa official. As sementes, oriundas da Provincias (sic), de São Paulo, foram levadas pelo então governador provincial de Santa Catharina, Teixeira Omen. O anno de 1786, foi o ultimo dessa intelligente administração. O seu successor Teixeira Pinto (sic), com as mesmas qualidades de administrador, viu, porém, na nova lavoura uma preciosa e promissora fonte de energias e, assim, para estimular o seu desenvolvimento, passou a adquirir toda a produção da provincia ao preço elevado de 640 reis por libra".

"Espalhado rapidamente, chegou a sua cultura a ter certa importancia. Em 23 annos, Santa Catharina já produzia 260 quintaes de café em coco".

"A planta se aclimou perfeitamente e a terra não podia ser melhor.

O café ahi produzido é tão bom quanto os chamados cafés suaves ou cafés finos da Colombla".

"O padre Araujo Marcondes, em sua conhecida monographia "O Café", publicada em 1896, observa que os terrenos pedregosos e arenosos produzem café mais aromatico que as terras roxas. Assim é que em S. Sebastião do Paraíso o terreno da cidade e das chacaras adjacentes é arenoso, e produz café muito aromatico, tanto que os fazendeiros trocam, para gasto, os seus cafés com o da cidade".

"Assim tambem em Santa Catharina, as terras da ilha e as dos municipios do littoral são em sua maioria arenosas determinando muitas vezes a necessidade de misturar argilla colhida á distancia para solidificar a chapa de rodagem das estradas e caminhos construidos nessa região.

Revelada desde logo a boa qualidade do café foi aumentando o numero de seus cultivadores.

Os municipios mais antigos, como Florianopolis, Porto Bello, São José, Laguna, que são ainda hoje os principaes cen-

tros cafeeiros do Estado, attestam o desenvolvimento que alcançou essa cultura no seculo passado.

A frequencia da navegação para o Prata e a proximidade levaram até lá a fama do café cultivado no territorio da provincia, e, pouco depois, conhecido o preparo da preciosa bebida, foi elle largamente exportado para o Uruguay.

Essa prosperidade durou até que, por motivos de ordem diversa se viu a industria cafeeira relegada para logar secundario na economia de Santa Catharina".

Contra a asserção do Snr. Cunha Mello levanta-se a de uma autoridade muito maior e mais antiga, a de Paulo José Miguel de Brito que em 1816 escrevia:

Aos dous benemeritos Vice-Reis (Marquez de Lavradio e Luiz de Vasconcellos e Souza deve a Capitania a plantação do café, e mormente ao segundo, que neste e outros objectos de utilidade publica foi coadjuvado pelo incansavel e zeloso Governador José Pereira Pinto, cujo governo durou desde 7 de Junho de 1786 até 17 de Janeiro de 1791, periodo este, em que se fizerão na Capitania muitas cousas uteis, e em que assaz se promoveo a agricultura e industria: a Capitania produz hoje muito e bom café, mas a sua cultura e amanhos ainda estão muito atrasados. Se, em 1809, Santa Catharina produzia 260 quintaes de café em côco, como diz o Snr. Cunha Mello, ou sejam 1.040 arrobas, os seus dados estão em desacordo flagrante com os de Paulo de Brito, que são officiaes, e para 1810 dávam 15.159 arrobas. Mesmo que o Snr. Mello se refira a quintaes metricos teremos apenas 2.532 arrobas. Ora, não é crível que em um anno haja sextuplicado a produção. Assim é de crer que o collaborador d'O Jornal tenha sido mal informado.

Vejamos agora alguns depoimentos sobre o desenvolvimento da lavoura cafeeira em Santa Catharina que, realmente creada pelo governador Teixelra Omen, no dizer acatadissimo de Lucas A. Boiteux, chegou em 1812 a ser notavel produzindo 12.592 arrobas, parcella importantissima no computo da exportação bra-

sileira da época; muito mais do dobro do que então sahia por Santos.

Em 1803 comprou Adão de Krusentern em sua celebre viagem de circumnavegação, a libra de café no Desterro a 130 rs. preço pelo qual tambem se vendia a de assucar, o que daria a arroba a quasi 4.200, no varejo, preço muito elevado para a época, dada a capacidade aquisitiva da moeda, no tempo.

Causaram taes valores real admiração ao navegante. Pelo preço de uma arroba de café se comprariam 10 novilhos, 20 porcos e 400 gallinhas!

A 11 de setembro de 1807 deixou John Mawe Buenos Aires em direcção ao porto de Desterro, onde só ancorou a 29 seguinte!

Deslumbrante impressão lhe causou o grandioso panorama catharinense. Gostou muitissimo tambem do "Desterro", bem construída cidadezinha de seus cinco a seis mil habitantes, onde havia gente muito amavel e civilisada, muito mais do que a do Rio da Prata.

Produzia a ilha, cereaes, optimo café, assucar, anil, laranjas que talvez fossem as melhores do mundo.

Indo ao Continente á bella aldeia de São José, muito apreciou o mineralogista, o risinho valle da Picada, cheio de laranjeas e cafesaes.

Entre os cultivadores destacava-se um Snr. Caldouin, que colleccionava insectos. Possuia uma testada em Barra Grossa, de quatrocentos pés de marinha (133 metros approximadamente) sobre mil cruzados ou quatrocentos mil reis.

Ao norte de São José tambem avistou Mawe as mesmas culturas.

Na obra de Martius, *Reise in Brasilien* e na Memoria Politica sobre a capitania de Santa Catharina, de Paulo José Miguel de Brito encontramos duas preciosas tabellas sobre o commercio de Santa Catharina para os annos de 1810 e 1812, referindo-se a de Martius ao ultimo dos dous millesimos.

Façamos um confronto entre ambas, começando por publicar a de 1810.

Generos	Quantidades produzidas	Exportação
Farinha (alqueires)	243.659	71.487
Feijão (alqueires)	12.212	6.872
Milho (alqueires)	5.643	1.702
Favas (alqueires)	129	45
Trigo (alqueires)	3.613	1.793

Cevada (alqueires)	27	—
Amendoim (alqueires)	488	240
Algodão (arrobos)	6.547	832
Assucar (arrobos)	3.366	1.224
Fumo (arrobos)	353	123
Canhamo (arrobos)	5	5
Linho (arrobos)	6.128	5.352
Café (arrobos)	15.192	13.203
Arroz (arrobos)	56.526	36.632
Gomma (arrobos)	112	44
Gravatá (arrobos)	65	29
Peixe salgado (arrobos)	5.245	4.168
Peixe secco (arrobos)	11.953	5.039
Aguardente (medidas)	33.287	25.287
Melado (medidas)	8.115	7.407
Bettas de Imbé (duzias)	41	38
Id. pequenos (dz.)	33	21
Taboado (duzias)	2.915	2.415
Couros (centos)	553	315
Atanados (centos)	721	197
Cebolas (resteas)	13.741	9.212
Alhos (resteas)	14.946	9.654

A tabella de Martius dá o seguinte: (1812)

Aguardente (pipas) exportadas	63.241	51.320
Algodão (arrobos)	2.250	737
Alhos (alqueires)	16.506	11.622
Arroz (arrobos)	18.723	13.191
Assucar (arrobos)	712	380
Imbé (betas grandes, duzias)	141	127
Idem (betas pequenas, duzias)	235	224
Café (arrobos)	12.592	3.756
Canhamo (arrobos)	5	5
Couros de boi (arrobos)	35.9000	22.900
Favas (alqs.)	327	167
Farinha de mandioca (alqs.)	388.361	228.131
Feijão (alqs.)	9.832	3.192
Polvilho (arrobos)	18	18
Gravatá (flos de) (arrobos)	118	21
Linho (arrobos)	1.798	1.521
Taboado (duzias)	2.552	2.312
Melado (pipas)	7.118	4.126
Amendoim (alqs.)	872	551
Milho (alqs.)	16.968	9.121
Peixe salgado (arrobos)	377	226
Peixe salgado (amarrados)	9.988	3.520

Cebolas (alqs.)	10.472	5.947
Cevada (alqs.)	20	5
Fumo (arrobas)	165	151
Trigo (alqs.)	3.365	747

Segundo Martius, ainda, eram estes os valores da produção catharinense em 1812:

Aguardente	3:292\$000
Algodão	4:716\$800
Alhos	1:859\$520
Arroz	24:326\$720
Assucar	2:188\$800
Imbê	478\$000
Café	35:052\$800
Canhamo	39\$000
Couros de boi	29:312\$000
Favas	80\$160
Farinha de mandioca	127:753\$360
Feijão	1:276\$800
Polvidho	64\$800
Gravatá	84\$000
Linho	—
Taboado	5:086\$400
Melado	1:435\$000
Amendoim	330\$600
Milho	2:189\$040
Peixe salgado	8:170\$000
Cebolas	1.139\$400
Cevada	5\$900
Fumo	724\$800
Trigo	821\$700

Sommava toda esta produção Rs. 248:476\$700

Na tabella de Paulo Brito para 1810 a exportação era avaliada em 188.257 cruzados, ou sejam Rs.: 75:302\$800.

Quer-nos parecer, pois, que houve da parte de Brito um lapso de memoria ou um descuido qualquer. Para justificar o nosso ponto de vista recorramos ao indice que nos pôde dar o café.

Em 1810, o café exportado por S. Catharina, diz elle, chegou a 15.192 arrobas. Ora, em 1810, o preço do café oscillou entre 3.300 e 3.000 réis por arroba no Rio de Janeiro. Digamos que em Santa Catharina a media fosse de 2.500 réis. Daria isso para a produção local exportada 33:120\$000 ou 82.800 cruzados, ou seja quasi a metade do valor da exportação!

A farinha de mandioca exportada em 1812, foi á base media de quasi 500 rs. por alqueire. Ora, em 1810, exportou a capitania 71.487 alqueires, digamos a cruzado. Só ahí temos 30 contos de réis ou sejam 75.000 cruzados.

Sommemos estas duas parcellos, temos mais de 157.000 cruzados, digamos 150.000. Assim, restam 38.000 cruzados para o resto da produção catharinense, onde avultam 36.000 alqueires de arroz, o que é inadmissivel!

Assim pensam os que os dados de Brito sejam expressos em réis e não em cruzados. Cotejando as duas tabellas, temos, pois, para Santa Catharina:

	1810	1812
Produção	160:775\$800	248:476\$000
Consumo local	85:472\$000	
Exportação	75:303\$800	

Não estiveram Spix e Martius em Santa Catharina, como é geralmente sabido. Os numeros que reproduziram obtiveramnos no Riod e Janeiro.

Referem-se ao "commerce da Ilha de S. Catharina", enganando-se, provavelmente, pois pensamos que os seus dados se reportam a toda a capitania. E realmente o cotejo dos seus quadros com os de Paulo de Brito nos levam a assim pensar.

Senão vejamos, comparando os que dizem respeito á população:

	Brito (1810)	Martius (1812)
Homens brancos	11.173	11.495
Mulheres brancas	12.507	13.311
Escravos	4.633	4.905
Escravas	2.570	2.572
Libertos	293	312
Libertas	358	358

Assim, temos para 1810 16.099 homens e 15.435 mulheres, ou sejam 31.534 almas e não 30.339, como, erradamente, sommou Paulo de Brito.

Segundo Martius (ap. O Patriota, de 1814, dous annos mais tarde), o total da população da ilha era de 33.049, o que é toda.

Aliás escrevendo a sua obra em 1810 contesta Brito ao articulista do Patriota, attribuindo em 1810 um total de 12.483 almas á população da Ilha de S. Catharina em suas quatro freguezias.

Falando das produções de S. Catharina em 1816 escrevia Paulo de Brito:

"Das sementes cereaes, como o trigo, o milho de todas as qualidades, a cevada, o centeio, a produção he abundantissima, e muito mais das leguminosas, como são o feijão, a fava, ervilha, e outras. He extrema a produção da mandioca, que constitue a base principal do sustento de

quasi todos os habitantes. A cana de asucar, o café, o algodão, o tabaco, são vulgares e abundantes em toda a Capitania: o anil he copiosissimo, e a terra inutilmente o reproduz todos os annos, sendo geralmente desprezada esta planta, que tantos interesses podia dar! Os linhos, gallego donzello e canhamo; a batata o mendoim, as cebolas, e os alhos são vegetaes da maior producção.

Tanto a agricultura como a industria e commercio da capitania eram muito atrazadas.

Havia por exemplo enorme falta de animaes domesticos. Tanto o Marquez de Lavradio como o Luiz Vasconcellos muito haviam feito em prol da propagação da cochonilha. Mas debalde.

Em 1817 escrevia Ayres do Casal da lavoura catharinense. "Mandioca, e ninho são os principaes objectos da agricultura quasi geralmente exercitada por homens brancos, que tambem cultivam milho, arroz, café, legumes, canna d'assucar e algum algodão que não é de boa qualidade".

Viajando em 1820 de Norte a Sul pela costa de S. Catharina, encontrou Saint Hilaire mandiocaes, arrozaes em torno

de S. Francisco. Pouco milho, pouca canna e de qualidade mediocre, pouco café para consumo interno. Do lindo São Francisco, á admiravel Itapocoroy viu alguma mandioca. Embarcou na Armção indo ao Desterro sempre por mar.

A ilha de S. Catharina devia contar então seus 14.000 habitantes, tinha como principaes producções mandioca, arroz e feijão.

O quadro de exportação do Desterro era o seguinte, para 1820.

Farinha de mandioca (al-	
queires)	100.000
Aguardente (pipas)	100
Panno de algodão (varas)	4 a 5.000
Riscados (varas)	3 a 4.000
Café (arrobas) de 400	a 500

O total da exportação regulava 200 contos de reis annuaes. Sahiam ainda um pouco de assucar, polvilho, muitos alhos e cebolas. Tomavam os catharinenses muito café de que a terra produzia optima qualidade.

Em 1822 não se referia Lesson ao café de S. Catharina que não menciona entre as producções locais. Não havia então no Desterro uma só hospedaria nem um unico café publico.

CAPITULO XLV

Velhos processos e velhas machinas beneficiadoras. O pilão. O monjolo simples e o monjolo de cabo. O carretão ou ribas. O pilão hydraulico

Aos olhos dos primeiros lavradores de café surgiu logo a difficuldade do preparo e beneficiamento do seu producto, que se de longe não exigia o vultuoso apparelhamento indispensavel á manipulação do assucar, nem por isto deixava de ser bastante pesado para as suas posses de pequenos agricultores. "Do que padece o assucar desde o seu nascimento na canna até sahír do Brasil" é dos mais interessantes e curiosos capitulos daquelle livro essencial ás nossas letras historicas e que vem a ser a *Cultura, de Antonil*.

Muito menos "padezia" e "padece" o café; muito menor numero de manipulação como todos sabem. Apenas o descascamento, operação essencial, ao passo que a graminea saccharifera, após a moagem, tem o seu caldo coado e purificado para, depois de cozido e evaporado, ir a purgar, mascavar, seccar e encaixar, segunho nos ensina o bom jesuita.

O café, com a casca mediocrementemente adherente ao grão, requer operações muito mais rapidas e summarias, parece dispensavel lembrial-o.

Este descascamento foi, por muito tempo, realizado a braço, nos pilões communs, para maior desespero dos infelizes escravos, que em tal mister se empregavam, trabalho rude e penoso, a corroborar o velho proverbio de que o Brasil era inferno de negros.

Conta-se que, tambem, nos primeiros annos, se procedia, como para o feijão, á batiça á vara, nas tulhas, onde os captivos trabalhavam no meio de infernal poeirada.

E ainda ha a tradição de que os primeiros lavradores, para fazer render o serviço, muito moroso dos pilões individuais e da malhação á vara, mandavam, nos terreiros, passar, por sobre o café secco da boiada.

E, como o chão de taes terreiros fosse de terra e naquelles tempos longinuos, poucos ainda tivessem recursos para os fazerem lageado, ficava em geral o grão extraordinariamente sujo e encardido além de contrahir certo gosto terroso,

denunciado pelos autores antigos, como, por exemplo, John Mawe.

Lavava-se, pois, toda a carga, prolongadamente, para a separar da terra e procedia-se á sua seccagem.

Assim, ficava prompta para seguir para o mar.

Quem, na Europa, a sorver a sua xícara de café, imaginaria estar a engulir uma decocção de producto submittido, inicialmente, a tão bruto e pouco assaado processo? Tambem, o que olhos não vêm...

E, assim, seguia o nosso rico café mar em fóra, a angariar elementos para a civilização da terra de Santa Cruz.

Coffea, Brasiliae fulcrum!

Nos annos em que o café, invadindo as encostas da serra maritima, ia arrazando, deante da sua marcha invencivel, aquella admiravel floresta do valle de Parahyba, cuja queima, em 1840, arrancava a Gardner, illustre botanico inglez, verdadeiros gritos de revolta e desespero naquelles annos longinuos, em que o Brasil adquiria novo e preciosissimo elemento de prosperidade, nova mercadoria de procura intensa, seu magno esteio economico ainda hoje, e razão primordial do seu intercambio monetario, muito longe se estava ainda das machinas de beneficiamento que aos commerciantes fornece perfeita série de typos uniformes, no seu polimento e brunimento, orgulho de machinario moderno.

A primeira machina que descascou café foi o utilissimo e modesto monjolo "antiquissimo", probo e paciente instrumento, "maço de fartanga, como lhe chama Alberto Rangel, cujo som igual, perenne e compassado canto gemente de moagello, de certo modo embala o tedio e a insipidez da roça".

Vê-se, no emtanto, alvo da chacota; querem os lusitanophobos, de hontem e de hoje, seja a mais elevada demonstração da inventividade portugueza? Fortes toleirões! nem sequer é portuguez!

Demonstra-lhe Varnhagen a procedencia chinesa, e Alberto Rangel nelle quer

até encarnar o symbolo de uma das metades do Brasil.

Representa o Sul, como a bolandeira o Norte, o emblema da banda da patria onde existem a agua permanente e o desnivel forte."

Emigrou para Portugal com os bronzes e os xarões, as sedas e a porcellana de Macau, de Shangai e de Nankin. Mas foi no Brasil que se acclinou, embora sem encontrar guarida para o seu nome nos grandes lexicos portuguezes de antanho.

As viajantes estrangeiros do Brasil prendeu a attenção curiosa. Saint Hilaire viu-o poeticamente enquadado de laranjeiras e avencas nas devezas da Mantiqueira. John Mawe, mineralogista da profissão, dignou-se desenhá-lo numa gravura mediocre.

É corrente, entre os velhos paulistas, uma anecdota relativa ao quinau que um estudante de meados do seculo passado "pregou" em um dos mais famosos lentes de mecanica applicada de toda a sabia Germania.

Gabava-se o "magister" de conhecer os mais rudes e primitivos mecanismos do Universo, e o moço de S. Paulo "embatucou-o", mostrando-lhe que ignorava a existencia do nosso monjolo marraheiro.

Que bello hymno lhe então Alberto Rangel nas paginas iniciaes do seu "Quando o Brasil amanhecia", mixto encantador de sinceridade e "persiflage" delicada.

"Triturando as macahubas, pulverizando o milho ou descascando o arroz, o aparelho é lição corriqueira á moral sertaneja."

"Exemplifica a modestia, o labor e a eternidade."

"Quanta poesia se desprende desse malho e desse gral, com a melopéa brusca: Chouan-pong! a pelar a cangica no fundo do grotão! Tem o som raspado, mysterioso e cavo de aldraba na ponta chumbada de uma socava, a gravidade melancolisante dos pendulos e a serventia boçal dos africanos."

Merecia um desafio entre cantadores, dos bons, e as odes dos poetas laureados. "O regato tenta afogar o madeiro presente, mas este se defende, dando uma simples descabida de hombros. Tronco intelligente, viga prestadia e, sobretudo, complacente, rejeita o quanto lhe entornam na queixada e, desta fórma, nunca se estanca a séde que o instabiliza.

Deram-lhe o nome depreciativo de preguiça, sem lhe reconhecer a proveitosa lentição, fruto divino do seu dote de incançavel."

"Representa o passado e a perseverança, conta as horas por igual, meia noite é um despejo e uma pancada, a amassar o pão nosso de cada dia, com as currupiras e caפורas tranquinando-lhe na gangorra."

É, continuando o lindo dithyrambo a velha machina leal, accrescenta o autor do "Inferno Verde":

A "haste" marruaz oscilla na "tranqueta" ou cavilha da "virgem" ou "pasmado". Ajuda-a na descambada do balançe e contrapeso do "macaco". A agua preenche a cavidade do "cocho" que a rejeita para o receptaculo nomeado do "inferno". A "mão" firme na malheta da "munheca", tomba a estrondar, pulverizando o cereal do bojo do pilão.

Afim de se deter o monjolo no movimento alternativo especam-n'o com a "estronca". Ahi está toda a nomenclatura e a manobra da alavanca do primeiro genero que tem uma ducha por potencia e dansa em babecum de bombo a seu passo de marcha cadenciada e soturna."

Mistral cantou um poema ás cento e tantas peças da charrua, e ainda não houve brasileiro que poetasse sobre as nove ou dez das partes do monjolo".

É por ahi continúa o illustre escriptor, numa série de considerandos deliciosamente enunciados, para terminar numa apostrophe, perfeito remate de tão bellas paginas: "Como tudo mais, passará!"

Transformam-te para melhor numa roda Pelton! — Qual será teu ultimo avatar, martelão de pau rombo e certo, indesejavel e sonoro?"

As glorias do monjolo, juntamos uma, ainda agora: o seu papel na industria da preparação do café. É' mais um florão de triumpho a recordar o seu passado immenso, carregado de seculos, mais um titulo á benemerencia dos brasileiros que sabem as coisas do Brasil e a quem a excellente reconstrução do quadro de Norfini existente no Museu Paulista, recorda uma época já distante.

É a mero titulo de curiosidade, apontamos mais um termo á nomenclatura da honestissima machina; á manobra alternativa "gangorral" de sua haste. Dá-se-lhe, em alguns municipios do Oeste de São Paulo, o nome pittoresco de "coximpim", dizendo, por exemplo: "está

meio em falso o "coximpim" deste monjolo; é preciso acertal-o".

Senão apenas dará uma fracção do seu admiravel, de seu immenso rendimento mecanico: quinze por cento!

II

A curiosa machina primitiva que é o monjolo de rabo, hoje abandonada, e quasi, sinão inteiramente, ignorada pelos nossos contemporaneos, já representou passo vencido á frente na industria do beneficiamento do café

Quando a "preciosa rubiacea" do famoso super-chavão nacional, talvez o mais celebre e espalhado dos innumerados que correm pelos nossos Brasis, quando a preciosa rubiacea começou a ser cultivada nos districtos centraes do palz, vi-como lembrámos, para obter o descascamento do grão.

Muitos productores houve que, para a operação primordiaal da separação da casca e do grão, appeñaram, como acabamos de contar, para os serviços do modesto, humilde, incangavel e paciente monjolo, a velha e lerda machina de invenção chineza, tão antiga quanto o chaduf egypcio, talvez.

Se por um lado tem o pilão hydraulico de celeste invenção, um rendimento util minimo, é por outro a expressão mecanica da cordura, da complacencia, da obstinação, no trabalho, da paciencia, da submissão aos maus tratos, da robustez e da eterna promptidão para o serviço.

Poço legitimo de virtudes, o humilde monjolo encerra no intimo de seus maddiros toscos a alma extactica, soffredora e mystica do bonzo, seu provavel inventor. Pois, é machina que se desengoga de meio seculo em meio seculo! Qual outra neste particular lhe levará a palma?

A questão é de se a fazer com determinadas madeiras! Só pede isto... Em Campinas, em priscas éras, reza a tradição, deram-lhe um appendice caudal, de pittoresco aspecto, e tiraram-lhe o propulsor hydraulico, substituindo-o por motor animado.

Era este um cavallinho a virar á roda, pobrezinho! na mais enfarante e tediosa das fuínas repisadas e neurasthenizantes, movendo um braço de almanjarra que ia, successivamente, fazendo cahir sobre os côxos dos pilões a bateria conjugada dos monjolos de rabo.

E' o que illustra um quadro da colleção do Museu Paulista, reconstituição de A. Norfini, o pintor italiano de bellas qualidades, que se nacionalizou fundamentalmente, delle existindo magnificos documentos de nossos aspectos coloniaes, transportados para uma série de lindas aquarellas.

Assim reconstituiu diversas feições da velha industria do café, e com a maior felicidade.

Quiçá esteja o negrinho que collocou em seu quadro, encarregand-o de manter a uniformisação da marcha do pobre cavallicoque, fadado a incuravel neurasthenia, quiçá esteja o moleque a philosophar sobre a natureza das suas funcções.

E no intimo, a bemdizer o Altissimo, recordando a phrase profunda de melancolica philosophia de seu velho parceiro africano: "A coisa "mais melhor" que Deus botou no mundo, não foi fumo, nem cachaça, nem mulher: foi cavallo, porque sinão branco montava em nossa caçada, de relho e espora."

III

A "preciosa rubiacea" do chavão mais espalhado de nossa terra, excepção feita talvez de dous outros referentes á corographia brasilica "do Amazonas ao Prata, do Oyapok ao Chuy" — a preciosissima rubiacea, como devia ser chamada, sem a qual o Brasil não teria cambio, e andaria pobre como Angola, sem ter como manipular um grande artigo de exigencia universal, a preciosissima rubiacea — superlativemo-la que o merece — tem fructos que não são de entrega immediata ao consumo, como succede á maçã e ás peras, é desnecessario recorda-lo.

Exigem uma série de operações beneficiatorias, longas e até certo ponto complicadas, desde que aos paladares da immensa maioria de seus apreciadores desgosta a torrefação simultanea do seu grão e casca, o que não succede a diversos povos.

Quando começou a invadir as lombadas da serra marítima e a fazer ruir a admiravel floresta que cobria o Rio de Janeiro e o norte de São Paulo, exigia penosissimo esforço de descascamento á mão, para menor gaudio dos pobres diabos dos africanos recém-despejados em nossas plagas pelos navios negreiros e dia a dia mais numerosos nas aguas guanabaras e adjacentes.

A inventividade do tempo, nas nossas terras brasileiras, não era das mais consideráveis. Recorreu a lavoura da fava arábica ao monjolo, e este descascou muitos e muitos milhares de arrobas, que os europeus cada dia mais apreciavam, a começar pelos francezes, que tinham a peito desmentir o famoso dito *soi d'asant* de autoria da marquiza de Sevigné: — “Racine passara comme le café...”

Cassandra manqué a celebre epistolographa... Associou o nome do autor da Phedra ao gosto pelo moka. Subsistem ambos. Apenas augmentou “um pouquinho” o numero dos sorvedores fanaticos da infusão arábica e diminuiu, tambem, um pouquinho, o computo dos que se extasiavam ante o “Sonho de Athalla” e a “Narrativa de Theramène”, declamados com aquella monotonia berradora, que estruge no ambiente secular da Comedia Franceza, respeitadora das tradições do Grande Seculo e do Rei Sol.

Mas como nos vamos afastando do beneficio do café! Pular do monjolo aos espectaculos da casa de Talma, da Rachel, de Mounet Sully! Voltemos ao café, cousa de nossa casa.

Do monjolo, como vimos, passou-se ao monjolo de rabo, sublime invenção de algum mecanico que em si sentia, quiçá a inspiração de um Watt ou de um Arkwright, mas que a rudeza do ambiente suffocou.

Já se caminhara assaz, desde que no desespero de descascar o café, haviam os fazendeiros dos primeiros annos mandado batel-o a vara, como se faz com o feijão. E saltar a boiada por cima dos grãos seccos...

Assim, pois, se havia progredido bastante, lançando mão do monjolo e, sobretudo, do seu aperfeiçoado congener, dotado de bello e pittoresco appendice caudal.

Surgiu, então, a era do “carretão”, como lhe chamavam os povos do Oeste de São Paulo, ou do “ribas”, como no norte de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas, foi appellidado ou ainda ripes, como em outras zonas o intitulavam.

Que revolução no machinario do café, trouxe esta armanjarra! Que salto na senda do progresso! Era a velha roca das boas velhas substituida pelo tear Jacquarai.

Na calha central attritavam por escoregamento lentissimo regulado pelo tardo passo dos ruminantes, outro cha-

vão consagrado este “tardo passo!”; attritavam duas immensas rodas de cabreuva, pesadissimas, sobre o café em coco.

Esmagavam-se as cascas, e dahi sahia infernal poeira, dizem-no os macrobios contemporaneos da engenhoca, invadindo guelas e pulmões dos pobres negrinhos que, empoleirados sobre o eixo das rodas, dirigiam as juntas pacientes, condemnados a uma “perpetum mobile”, que, si era prolongado, vinha, contudo, a ser bem agitado.

O bom quadro “O Carretão”, existente no Museu Paulista e de autoria de Norfini, foi feito “d’après nature” na fazenda dos srs. Coronel Eliziario Pentead e Irmãos, em Campinas, onde existia immenso carretão perfeitamente conservado.

E’ veneravel! Basta dizer que teve carreira prolongada; data quiçá de 1830, trabalhou talvez seus oitenta annos, e forneceu mais de um milhão de arrobas para a sustentação do cambio do Brazil, e o avantajamento de nossa balança commercial. Pouco é que não foi... muito foi o que fez.

“Coffea Brasiliae Fulcrum”... não o esqueçamos .

Generosamente o offereceram os seus proprietarios ao Museu Paulista, onde se installou definitivamente, aureolado pela gloria de optimo servidor do paiz, a descansar pacificamente de tanta lida penosa, de tanta poeira que levantou, conscio de que serviu á grandeza de nossa terra, singela mas effectivamente.

“Com o correr dos tempos, escreve a grande autoridade de Augusto Ramos, o ripes ou carretão modificou-se. A transmissão do movimento passou a ser feita por baixo e por cima, e a força propulsora antigamente animada foi substituida pela hydraulica, accionadora de um eixo horizontal terminado por um rodete que se engranzava na roda dentada movimentadora do eixo vertical, impulsorador a seu turno das grandes rodas esmagadoras do café. Mas isto só deveria occorrer lá pelos meados do seculo dezenove.

IV

Continuava a rubiacea a levar a morte á selva multi-secular dos valles do Parahyba e do Tietê. Ante a sua investida rolavam vencidas, aos golpes dos machadeiros, as immensas perobas, as ce-

lousas braúnas, os gigantescos jequitibás, as pluricentenares cabreúvas, cujos cernivos frequentemente contemporaneos de Colombo e de Cabral, lambidos pelo fogo, iriam lentamente apodrecer nas roças onde se enfileiravam, perfilados, os cafeeiros na soberbia da primeira mocidade, eugenia conferida pela terra virgem e as condições climatericas ideais para o seu vicejamento perfeito.

Augmentavam as lavouras. E os monjolos, os monjolos de rabo e os carretões não venciãam as colheitas.

Foi então que os lavradores, para poupar a negrada, pensaram no beneficio mecanico do café, obtido por intermedio do motor hydraulico.

O pilão se lhes affigurava o *nec plus ultra*, em materia de mechanismo efficiente; o pilão commum, o velho pilão dos mineradores de ouro que a competencia do illustre Eschwege introduzira no territorio mineiro, nas lavras auríferas, de Congonhas do Campo, do Coronel Romualdo Monteiro de Barros, futuro Barão de Paraopeba.

E, assim, sob este modelo vetusto, se fizeram verdadeiras cathedraes de madeira, tão toscas quanto brutaeas, como aquelles lenhos immensos, que a matta offercia aos milheiros.

Nada mais simples do que tal machina: uma roda hydraulica conjugada a um rodete dentado, transmittia o movimento a outra grande roda dentada com que se engranzava.

Era ella que punha em andamento um eixo armado de aspas, cuja rotação transformava o movimento circular continuo em rectilineo alternativo, aproveitado para se alçarem e soltarem as mãos dos pilões.

Estas, ferradas na ponta, cahiam sobre o cocho, onde o café se depositava e onde, em breve, estava em condições de ser ventilado!

Estupendo machinismo! glorificado excedo do attrito do escorregamento! relicario de resistencia passivas! como que punha o ponto de honra em aproveitar o minimo da energia motora que lhe era fornecida.

Mas, era esta enorme e de graça, e o material de fabricação da machina não tinha preço.

Escravos carapinas, que fazenda não os tinha? e a despesa era só da ferragem. E depois ia tudo tão devagarinho naquelles bons tempos! O importante vinha a ser que o café sahisse com bom typo e, sob este ponto de vista, nada havia a exprobrar ao bom pilão.

Existe no Museu Paulista um dos mais bellos especimens deste aparelho beneficiador ancestral.

Consta de um lenho de seus 40 centimetros de diametro e seus cinco metros de comprido, que põe em acção seis mãos ferradas.

A armação que supporta o megaden-drico eixo e os cochos é constituída pelo travejamento de enormes madeiros.

A roda impulsadora dispõe de engranagem bem feita, que engranza com o rodete, movido pelo motor hydraulico. Nada mais simples, nem nada mais tosco!

Pertencia esta machina ao Major Manoel de Freitas Novaes, de Cruzeiro, que em seu tempo foi dos maiores lavradores, não só de São Paulo como do Brasil, e chefe politico de grande prestigio no norte paulista.

Homem conhecidissimo pela fidalguia do trato, a generosidade da hospedagem, a largueza da vida, professava verdadeira veneração pela pessoa de D. Pedro II, que frequentemente esteve em sua fazenda.

De seu neto e homonymo, verdadeiro prototypo do cavalheirismo e fidalguia da nossa aristocracia rural, uma das mais distinctas figuras dentre a jovem officialidade de nosso Exercito e heroicamente tombado no Campo de Honra, em 1932, pelejando por São Paulo, veio ao Museu Paulista esta machina archeana que hoje descança na casa das tradições paulistas cercada pela veneração que conquistou com os seus 80 annos de ininterrupto trabalho pela civilização do Brasil, a descarcar mais de um milhão de arrobas de café de bom typo.

Ao se desmontar para o transporte, verificou-se quanto os nabos dos seus montantes eram immensos, verdadeiros pylonos de impenetravel braúna, essencia rarissima senão desaparecida de São Paulo.

Rijos como ferro e intactos em sua constituição inalteravel, em nada os modificar o enterramento quasi secular...

CAPITULO XLVI

Os primeiros processos de beneficiamento do café. Os methodos das Antilhas.

Nem de longe exige o café, como tanto é sabido, para a sua entrega ao consumidor, aquella serie de manipulações reclamadas por alguns outros productos das grandes culturas mundiaes.

Podem ser até estas operações reduzidas á maxima simplificação cifrar-se ao emprego do mais rudimentar dosapparelhos do vulgarissimo pilão; velho como a Humanidade.

Todo o café consumido pela Europa, nos primeiros seculos de sua carreira de adaptabilidade do sabor aos paladares occidentaes não soffreu, certamente por parte de seus productores arabes outro preparo que não fosse o pilamento após a secca.

É o que ainda se faz em muitas zonas do Brasil e do Globo.

Ainda, ha bem pouco, pôde o Dr. Rogerio de Camargo surprehender e photographar no interior da Bahia uma scena de primitividade e de rusticidade deliciosa para os tempos que correm, relativa á preparação do café a se remetter dos portos bahianos aos do estrangeiro.

Numerosas mulheres reúnem-se em grupos de duas e tres, em torno de pilões de madeira e de cocho profundo, alcançando e deixando cahir pesadas mãos tambem de madeira que manejam em conjugação de esforços.

E o rythmo da operação lhes é dado por um malandro sanfonista, sentado sobre uma pedra abrigado a boa sombra. Destende e encurta a caixa de foles da fanhosa harmonica.

O que se perde em tempo, com este processo arabico ou antes abexim, semi-millenar, anterior a chegada de Pero Covilhã, ás terras dos negus já não é compativel, em meados do seculo XVIII com as exigencias da concurrencia commercial instigando os productores a fornecer o grão cada vez mais barato e mais bem preparado á vista do alargamento das plantações da rubiacea. Embora os cultivadores antilhanos, pioneiros da lavoura cafeeira, dispuzessem da barateza do braço escravo, logo se impoz á sua consideração e á dos inventores quanto se teria a lucrar com a introdução de ma-

chinas destinadas a substituir o pilão braçal por cousa mais rapida e sobretudo mais efficiente.

Muito embora ainda não se corresse o encarniçado pareo actual em pról da obtenção de typos cada vez mais apurados e nem o commercio por sombra cogitasse de ligar importancia ao noli me tangere moderno dos defeitos do grão, já havia o isto era fatal os cafés de bom e mau aspecto. Dahi o interesse pela manipulação mecanica cada vez mais perfeita do café destinado aos grandes emporios consumidores.

Em 1875 publicava em Londres o Doutor Benjamin Moseley, medico, o seu *Treatise on the history property and effects of Coffee*, que em pouco tempo obteve cinco edições inglezas tres francezas duas italianas e uma allemã.

Referindo-se a este livro dizia o nosso illustre Frei Velloso: em seu "Fazendeiro do Brasil": "Talvez não se tenha contribuido ao augmento do moderno uso da fragante baga tanto quanto fez esta obra cujo author nos seus conhecimentos medicos, estimaveis instrucções, assim singularmente instructivas como delectaveis, não tem igual.

Os grangeiros do café devem maior obrigação ao doutor Moseley do que talvez imaginavam: porque elle augmentou a consummação do café universalmente e introduziu esta deliciosa e util bebida em lugares, onde, antes rara vez se ouvia seu nome".

Reportando-se á excellencia da obra de Moseley, em sua *History of West Indies*, lembrou Bryan Edwards quanto os apaixonados do café na Europa se queixavam immenso da inferioridade do producto antilhano sobre o de Moka.

"Os apaixonados do Café se tem queixado muito da inferioridade, do que produzem as Indias Occidentaes, ao de Moca. Não ha duvida alguma, que a maior parte das queixas, formadas contra elle, com o publico se diverte são nascidas da affectação. Ao mesmo tempo que esta impugnação não he inteiramente destituida de fundamento, visto ser o café das Indias Occidentaes, pela maior parte, bebido

dentro dos 14 mezes, depois de colhido da arvore; e que o delicado do seu sabor, se realça com a idade, o que não deixa deconfessar sinceramente o Lavrador de Café, mais jactancioso sobre o que recolhe de suas possessões.

Mas a objecção, de que o café he inferior ao da India Oriental por ser hum producção mais grosseira de hum casta de arvore de menos valor não merece outra refutação mais do que a circumstancia referida pelo celebre Jardineiro Mr. Miller, "que as plantas trazidas das Indias Occidentaes, e creadas em Inglaterra nas estufas, produzirão muito bem as suas bagas, as quaes em tempo proporcionado forão julgadas exceder ao melhor de Moka, que se pode descobrir na Grã-Bretanha" he pois evidente que toda a differença provem do terreno, clima, modo de o preparar e idade".

Na obra de Bryan Edwards se descrevem os methodos, de beneficiamento das Indias Occidentaes em fins do seculo XVIII.

E' muito interessante, conhecê-los.

"Logo que a baga tenha adquirido uma cor vermelha na arvore se suppõe estar em ponto de madureza ou de vez sufficiente a ser colhida. Cada hum dos pretos destinados a esta occupação se provê de um taleigo, ou sacco de panno grosso com hum arco em a boca para o conservar aberto.

Este se suspende em o pescoço do apanhador, que o vai despejando em hum alfofa, e, sendo cuidadoso, pode apanhar tres alqueires por dia, mas a não ser, bom será que o não obrigue; porque, neste caso, misturará hum grande quantidade de fructo verde com o maduro. A practica usada he colhel-o na arvore em tres estações de madureza. Cem alqueires, ainda com polpa, tirados de fresco da arvore, rendem mil arrateis de Café vendavel.

Aqui se usa de dous methodos de preparar, e secar o grão, ou caroço. O 1º he estender o Café novo ao Sol em taboleiros com cinco pollegadas quasi de altura, ou em hum terraça batida, ou plataforma de madeira, com a polpa em abaga, a qual em poucos dias fermenta, e se descarrega a si mesma de huma humidade muito azeda e se deixa do Café neste estado, até que esteja perfeitamente secco, o que, correndo o tempo bem, se conseguirá em 3 semanas. Separão-se ao depois as cascas dos grãos, ou por hum engenho de descascar, que daqui a pouco se descreverá, ou mais frequentemente

pizando-o em pilões grandes de madeira com mãos. O café, assim preparado, pesa 4 por cento menos, do que o preparado com polpa".

O 2º modo he apartar-lhe a polpa immediatamente, que se tira da arvore. Executa-se isto por meio de hum engenho de descarnar, que consta de hum rollo encanado, e horizontal, comprido de 18 pollegadas e 8 de largo. Volta-se este rollo por huma manivella, e trabalha contra huma taboa larga moveida, a qual, conchegando-se muito as cracas, ou encanos dos rollos, embaraça que as bagas passem inteiras.

O Engenho se entretem por huma varilha de madeira inclinada, por cuja abertura as bagas cahem, ou resvallão no Engenho, e he regulada pelo pendor, ou declividade de huma taboa vertical inclinada. Por esta simples maquina hum preto descarna hum alqueire de Café em hum minuto. A polpa, e o grão, envolto ainda na sua aralha, o pellicula interior, cahem juntamente. Passa-se então tudo por peneiras de arame, onde se lhe separa a polpa das sementes, e estas se vão immediatamente estender, ao Sol, para se seccarem.

Dividem-se as opiniões acerca destes dous methodos de preparar o Café entre os Lavradores. O ultimo he tão proveitoso, como expedito; mas não duvido que o primeiro haja de dar hum Café, de melhor sabor, attendendo-se que a fermentação occupa sempre algum lugar, quando o fructo crú se põem amontoado ou nas plataformas, poupando-se mais a despeza de huma casa. O café azul esverdeado, que na America se reputa pelo melhor, he olhado por causa da sua cor, pelos Negociantes de Londres, como tendo hum signal de não ter sido sufficientemente preparado. De ambos os methodos se pode ter hum Café muito bom, com tanto que se lhe permita o soccorro da idade, que o faz muito melhor.

Até aqui expuz somente o Engenho de descarnar: resta-nos ainda a operação de o estonar, ou de lhe tirar a arilha, tona que veste immediatamente o grão e existe ainda ao depois de se lhe despejar da polpa. Esta se executa por huma maquina, que pode ao mesmo tempo esbulhallo da polpa secca, no caso de se ter admittido na sua preparação o primeiro methodo, o que se fa muito mais expedito, do que pelo pilão, e suas mãos.

O Engenho de estonar consta de hum eixo perpendicular, rodeado em alguma distancia por hum vaso de madeira re-

do, em que se põem o Café; e quasi hum pé acima do nivel da superficie do vaso commumente estão quatro braços horizontaes, ou vassolras encaixados no eixo, o que se faz com jungidas na extremidade.

Os rollos que são de hum pezo consideravel, movendo-se a roda no vaso, esto não, e amolção as aralhas do Café o que he bastante para serem aventadas pela joeira, ainda que lhe haja de ficar algum porção por aventar. Quando se vê sufficientemente estonado, se tira fóra do vaso e se põem na joeira, na qual lhe tira toda a grainça da aralha, e as que não forão estonadas, se escolhem nas joeiras, e se tornão a lançar no Engenho, o qual pode alimpar mil e 500 arrateis de Café por dia.

Uma vez sahido o café de tal engenho de estonar, havia lavradores que o submettiam á secca violenta o que o autor reprovava.

Aqui se dá outro modo de preparar o Café com a polpa, e sem ella por meio de estufas. Este he practicado por mui poucos Lavradores; porque em primeiro lugar requer hum grande, e custoso apparelho: em segundo porque a fumaça dá hum cheiro desagradavel ao grão. Não sei que esta asserção seja verdadeira, mas sim que não ha cousa alguma, como o Café, que tenha a propriedade de apanhar mais o gosto e cheiro de tudo quanto se lhe poser ao pé.

E por esta mesma razão he de grande consequencia este ponto, em que se deve cuidar, quando se embarcar Café para Europa, não o pondo em parte alguma do navio, em que possa receber afluvijs de qualquer outra carga, que trouxe-rem a frete.

As sementes do Café (diz Mr. Mosely) são notavelmente arriscadas a embeber-se das exhalações de outros corpos; e por este motivo sujeitas a apanhar hum tal gosto, que lhe he inteiramente estranho, e desagradavel. A agua ardente de cana, (Rum) posta junto ao Café, dentro em pouco tempo lhe communica tanto aos seus grãos, que summamente arruina o seu gosto. Qualquer carga da pimenta da India (diz Miller) embarcada com o Café, em poucos dias o despoja do seu gosto.

Monereau em seu Traité sur la culture du café, também traduzido por Frei Veloso, livro XVIII, conta-nos como se processava o beneficiamento nas Antilhas, sobretudo em Haiti cujo producto era infe-

rior ao da Martinica a ponto mesmo de cahir em desprezo.

Era provavelmente do mesmo teor a serie das operações de beneficiamento dos primeiros annos da nossa lavoura no Brasil, onde tão tardiamente começou o reinado do café.

São muito interessantes os pormenores que sobre tal assumpto fornece acerca das bemfeitorias, as operações da manipulação do grão os cuidados pela saúde dos escravos, etc.

Disposição na casa do Engenho.

Estando os cestos cheios, cada negro carrega o seu, e o despeja em especie de separações em forma de cofres praticados em os lados da casa e qualquer destes pode conter maior quantidade de Café do que os pretos podem apanhar diariamente.

A noite fechada, ao depois da reza, se dispõem o numero de pretos necessarios para o passarem pelo Engenho. Bastão 7 e todas as noites ou serões, devem ser revesados ou substituidos por outros tantos, e no entretanto aquelles vão ás suas senzallas, dispor a comida, para os que ficão no trabalho de maneira que, estando este acabado, a achem feita totalmente.

As mulheres são ordinariamente incumbidas desta segunda parte. Desta sorte nenhum poderia queixar-se; e o trabalho se reparte redondamente de modo, que, em menos de hora e meia, toda a colheita do dia he passada pelo Engenho; e nisto consiste o trabalho peor de toda esta grangearia.

Como se passa o Café pelo Engenho.

Determinão-se dous pretos, para voltarem o Engenho da parte do rolo grande, e o terceiro, sómente da parte do pequeno. O 1.º, como o mais grosseiro, tem duas manivellas, e o pequeno só tem huma. Ha hum quarto escravo, posto no alto da tremonha, para dar de comer ao Engenho, e lhe vai botando o Café á medida que elle o vae engullindo.

Ainda se dá outro de mais e he o 5.º, o qual se põe por diante do Engenho, e recebe as cerejas cahidas em terra, as quaes elle tem cuidado de apartar com hum pequeno rodo, por ser preciso repassallas ainda outra vez, para as purgar dos restos dos Cafés escapados aos cylindros ou rolos. O resto dos dous negros, hum se occupa em lavar o Café á tremonha, e o outro a encher o cesto, que o 1.º ha de levar. Estes dous revezão de tempos em tempos os que estão no rolo grande, para descangarem, romando alternativamente

c lugar, dos que entrão em seu lugar nos rolos, enchendo, e descarregando na tremonha.

O Café naturalmente se cobre de hum succo summamente glutinoso de maneira tal, que, ainda espremendo-se muito pouco, deixa a sua polpa com precipitação.

Este effeito fazem os rolos, junto dos quaes confundidamente cahem polpa, e carço sobre a peneira, especie de crivo feito de malhas de arame, em feição de gaiolas, proporcionadas á grossura do Café, o qual regulado pelo movimento da peneira, e do seu proprio grude, cahe atravez das malhas, enquanto o mesmo movimento favorecido por alguma inclinação que se dá á peneira, arremessa diante de si as cerejas, que sendo muito grossas para poder passar atravez das malhas, cahem successivamente sobre o pequeno rolo, e estas cerejas passadas por hum e por outro cahem ao pé do Engenho pelo movimento da pequena peneira, da qual o pequeno rolo, tambem he provido.

Advertencias que se devem fazer.

Ao depois de algumas voltas do Engenho, cumpre examinar, se o Café está no seu ponto. Se o Engenho estiver muito apertado, o Café se esmaga percebendo-se logo pelo seu pergaminho, que se levantara em escamas.

Este he hum signal certissimo de que o rolo está muito junto das gengivas da peça movediça; neste caso se haja de parar hum pouco, para lhe dar abertura por meio de cunhas de pao, que estão nas extremidades da peça movediça, e que servem de apertar, e de alargar o Engenho, conforme for necessario. Deve-se observar isto todas as vezes, que se pozer no Engenho; porque o Café não he sempre da mesma grossura.

Quando se tem achado hum ponto fixo, se continua o trabalho até que a caixa do Engenho esteja cheia, então se pára, e se vasa nas bacias coches ou barricas, de que se usa. Assim se prosegue até o fim. Feito isto se repassão os mesmos fructos segunda vez, para acabar os purgar do resto do Café, que ficou pegado, então se abre huma pequena porta, practicada de frente do Engenho, por onde as cerejas passão, quando cahem e que os negros aremessão a quatro passos de distancia, pelos não incomodar.

Deixa-se deste modo o Café toda a noite em bacía, mediante a qual se despega com facilidade da sua gomma, o que o dispõem muito melhor para a lavagem. Esta se faz á claridade da Lua ou á Luz

de hum facho, huma hora antes de amanhecer.

O edificio do Engenho deve ser construido junto de algum ribeiro, para evitar a multiplicação de trabalhos; e se sirva então de num tanque de cantaria, podendo ser, no qual com hum roão ou pá, se mexa para lhe despegar a parte visguenta. Alguns usão de huma especie de cocho, ou canoa; e aquelles, que não tem alguma das duas, se servem de se estar a mudar muitas vezes”.

Adverte o autor quanto a insalubridade das operações do beneficiamento podia ser funesta á escravatura dos fazendeiros.

“Como todos somos interessados na conservação dos nossos escravos, e de que elles gozem de huma saude vigorosa, tanto quanto está em nosso poder, he preciso ser cuidadoso de os defender das injurias do ar. As estações das colheitas são muito chuvosas, e mui cheias de orvalhos: por isso não ha Cafeseiro algum que não esteja ensoado até ás 8 e ás 9 horas do dia. Ora, sendo notorio que os escravos principião este trabalho ás 5 horas da manhã, serão todos os dias molhados, como os patos, o que não póde deixar de gerar diversas molestias perigosas, ou arriscadas, cujas consequencias podem vir a ser muito serias. Para remediar estas sortes de inconvenientes, temos cuidado de os prover a todos (assim negros e negras) de boas casacas de panno grosso feitas na Bavaria, isto he dobrando-as nos peitos, e sobre as quaes pode a agua correr mas não penetrar. O que lhes serve de preservativo contra os catharros, de fluxos e frialdades, a que elles são muito sujeitos, sem esta precaução.

Os engenhos dão hum trabalho, que lhes faz correr o suor em bicas; e se estando quentes, sahirem fóra, não escrupulizarão beber hum copo de agua, logo que a encontrem. Nada mais precisão para hum defluso de peito. Para acautelar este accidente, dai-lhe hum bom copo de agua ardente da terra de que elles são muito amigos: com isto elles se vão contentes, e pelo maior interesse não beberão agua depois; pelo receio de não diminuir o ardor do licor, que os satisfaz, e que neste caso lhe he hum remedio soberano.

No tempo da colheita se necessita de toda a gente. Então não ha hum que seja demais. Hum escravo de menos no espaço de 15 dias sómente, faz hum objecto de 12 barris de Café em fructos, (que podem dar 200 arrateis de Café

limpo) de menos pela ausencia de hum só escravo. Que será quando faltarem muitos? O Café não espera pela nossa commodidade para amadurecer: segue sempre seu trilho. As chuvas o derribão, as correntezas os arrastão e levão após de si: e tudo isto he perda.

Precisa-se consequentemente aproveitar estes momentos preciosos. E por isso desprezar os escravos em taes apertos; desviallos tão desacertadamente não pode fazer conta alguma ao Grangeiro: seria fazer muito mal o serviço. Ora, longe de os desviar deve diminuir a metade dos domesticos. Logo, que o Café estiver recolhido no armazem, estará seguro: emquanto porém estiver na arvore, estará sempre ariscado. Assim todo o

Grangeiro sabio e avisado, que conhece os interesses, evita quanto pode tudo, o que se oppõem ao adiantamento da sua colheita".

Taes os conselhos advertencias que Frei Velloso ministrava ao grangeiro da lavou-ra incipiente do café em seu paiz annexando ás memorias traduzidas de francezes e inglezes as estampas que as illustravam, reproduzindo a feição do machinario rude onde se preparava o grão arabico.

E foram estas estampas que aos brasileiros trouxeram a suggestão dos primeiros aparelhos para o beneficiamento do café a machina.

Mas tudo isto occorreria muito lentamente.

INDICE

Primeira parte

ALGUMAS PALAVRAS DE PREFACIO.....	3
INTRODUÇÃO GERAL.....	13
CAPITULO I—O “habitat” primitivo do cafeeiro. A hypothese da origem ethiopica do café. Exame dos depoimentos de viajantes antigos e recentes.....	15
CAPITULO II—A propagação do café pela Arabia. A versão de Galland. Correções de Silvestre de Sacy e Ritter. Os primeiros depoimentos sobre a disseminação do café.....	20
CAPITULO III—O lendario do Café—Abd-al-kader e Hadji chalfa. Fausto Naironi. Galland. Silvestre de Sacy.....	23
CAPITULO IV—Exame da documentação antiga. Depoimentos attribuidos a Rasis e Avicena. Equivocos dissipados pela exegese moderna. Persistencia de erroneas.....	28
CAPITULO V—Perseguição ao café entre os arabes, egypcios e turcos.....	31
CAPITULO VI—Exclusividade da lavoura cafeeira pelos arabes no seculo XVII. A creença na esterilisação das sementes do cafeeiro.....	36
CAPITULO VII—Propagação do café pelo Egypto, Syria e Turquia. Opposição encontrada.....	38
CAPITULO VIII—As primeiras referencias ao café na Europa. Rauwolf. Prospero Alpini. Westling. Della Valle. Primeiros depoimentos italianos.....	46
CAPITULO IX—Primeiros depoimentos inglezes, hollandezes e francezes.....	49
CAPITULO X—Primeiros depoimentos francezes sobre a introdução do café....	54
CAPITULO XI—Etymologia da palavra café. Estudo historico critico.....	61
CAPITULO XII—Continuação do exame das fontes por Padberg-Drenkpol. O depoimento curioso de Philippe S. Dufour.....	67
CAPITULO XIII—Propagação do café na Inglaterra. As primeiras referencias britannicas á infusão arabica. A prioridade discutida de Pasqua Rosée. Adversarios encarniçados e defensores extrenuos do café.....	72
CAPITULO XIV—Multiplicação dos cafés londrinos. A perseguição policial a elles movida pelo governo de Carlos II. Papel notabilissimo assumido pelos cafés como ambiente revolucionario sob os dous ultimos Stuarts.....	79
CAPITULO XV—Os primeiros cafés londrinos. Causas da restricção do consumo do café na Grã Bretanha.....	82
CAPITULO XVI—A propagação do café em terras do Imperio Germanico e escandinavos. Perseguição a elle movida pelo Grande Frederico.....	86
CAPITULO XVII—A propagação do café na Hollanda. Entrada das primeiras remessas do Extremo Oriente. A divulgação na Italia.....	94
CAPITULO XVIII—As primeiras referencias litterarias e manifestações artisticas provocadas pelo uso do café.....	96

CAPITULO XIX—A influencia de Soliman Agá em França. Os cafés celebres de Paris. Os cafés e a Grande Revolução.....	105
CAPITULO XX—A velha bibliographia do café em França. O tratado de Philippe Dufour.....	111
CAPITULO XXI—A propagação da cultura cafeeira extra arabica. Introducção do cafeeiro no Oriente e nas colonias francezas das Antilhas.....	120
CAPITULO XXII—Esboço biographico de De Clieu. O celebre episodio de sua vida. Depoimento do protagonista.....	123
CAPITULO XXIII—As lendas similares ao caso de De Clieu.....	128
CAPITULO XXIV—Propagação do café nas Colonias da Nova Inglaterra e nos Estados Unidos. William Penn. Papel dos cafés na campanha da Independencia norte americana.....	130
CAPITULO XXV—O café nas Antilhas, na America Central, no Mexico e nas Guyanas.....	134
CAPITULO XXVI—As primeiras referencias ao café em lingua portugueza.....	138
CAPITULO XXVII—Duarte Ribeiro de Macedo e o seu descortino notavel. Conselhos por elle dados ao seu governador para que encetasse a cultura do café no Brasil.....	144
CAPITULO XXVIII—O café, o nepenthes homerico, o caldo e a brôa espartanos. O Café e a Biblia.....	150

Segunda parte

O CAFE' NO BRASIL COLONIAL.....	155
CAPITULO I—O papel de Francisco de Mello Palheta na historia do café. O estudo exhaustivo de Basilio de Magalhães sobre a introdução do cafeeiro no Brasil. A naturalidade de Palheta. Comentarios de Rodolpho Garcia. Samuel Fritz e suas pendencias com o governador do Estado do Maranhão. Contactos do Padre Fritz com Francisco Palheta.....	156
CAPITULO II—Importante commissão confiada a Palheta nos sertões amazonicos. A exploração do Rio Madeira. Relatorio notavel publicado por Capistrano de Abreu.....	163
CAPITULO III—Nova e importantissima commissão confiada a Palheta. Incidente fronteiroço luso-francez. A derrubada de um padrão portuguez pelos francezes. Protestos do governo do Pará.....	174
CAPITULO IV—Instrucções ministradas a Palheta pelo governador João da Maya da Gama. Regimento recebido pelo sargento-mór. Partida de Palheta para o Oyapock. Valiosissimo informe de Theodoro Braga. Realce da figura de João da Maya da Gama na historia do café no Brasil.....	178
CAPITULO V—Pessoal da commissão de Palheta. Recriminações reciprocas entre os governos de Belém e Cayena.....	183
CAPITULO VI—A vistoria de Palheta na Montagne d'Argent. Termo desta vistoria e da que, em 1728, realisou Diogo Pinto da Gaia.....	187
CAPITULO VII—Primordios da cultura cafeeira no Pará. Preciosos informes de Manuel Barata e Theodoro Braga.....	200
CAPITULO VIII—A propagação da cultura cafeeira no Pará. Absurdas versões rebatidas. Pizarro e Southey. Rectificação de Padberg-Drenkpol. Pesquisas de Joaquim Caetano, Rio Branco, Manoel Barata e Theodoro Braga.....	209
CAPITULO IX—Depoimentos coloniaes sobre a cafeicultura na Amazonia. O Padre João Daniel. O ouvidor Ribeiro de Sampaio. Considerações de Ferreira Reis. Depoimentos de Alexandre Rodrigues Ferreira.....	213
CAPITULO X—A cultura do café no Maranhão. Insignificancia desta lavoura. O café no Piahy, Ceará, Rio Grande do Norte, Parahyba, Pernambuco, Alagoas e Sergipe.....	222

CAPITULO XI—A introdução do café na Bahia. Depoimentos diversos. Memória de Sampaio Vianna. Informes de Cayrú e de Balthazar da Silva Lisboa	229
CAPITULO XII—Depoimentos de Ferreira da Camara e de Santos Vilhena. A produção cafeeira da Bahia em fins do seculo XVII. Informes diversos, estatísticos. O café no Espirito Santo	237
CAPITULO XIII—Primeiros depoimentos sobre o café no Rio de Janeiro. O “abbé” de La Caille. Introduução do cafeeiro pelo chanceller Castello Branco. Depoimentos curiosos e valiosos. Documentos ineditos	242
CAPITULO XIV—Informes inéditos sobre o Chanceller Castello Branco. Um incidente invulgar. A carreira do Chanceller	248
CAPITULO XV—A supposta intervenção do Marquez do Lavradio e de Frei Velloso na cultura cafeeira fluminense. Curiosa novella apoiada em lenda	250
CAPITULO XVI—A actuação do Marquez do Lavradio como propulsor da lavoura cafeeira no Rio de Janeiro	259
CAPITULO XVII—Desinteresse dos portuguezes pela propagação da lavoura do café no Brasil, já em fins do seculo XVIII. Depoimentos varios de agronomos e economistas salientes dessa epoca	265
CAPITULO XVIII—Frei Velloso e a propagação do café. A publicação do “Fazendeiro do Brasil”	269
CAPITULO XIX—Depoimentos de Freire Allemão sobre os primordios da lavoura cafeeira no Brasil	273
CAPITULO XX—A disseminação da lavoura cafeeira na região fluminense. Palavras de Freire Allemão e de Monsenhor Pizarro	279
CAPITULO XXI—Documentos sobre os primeiros annos da propagação cafeeira na região fluminense. Dados de 1779. Informações de Barrow e do “Almanac” de Duarte Nunes. O Café em Santa Cruz	282
CAPITULO XXII—As primeiras plantações de Rezende	286
CAPITULO XXIII—Depoimentos sobre a cultura cafeeira na zona fluminense em principios do seculo XIX. Tuckey, Mawe e Malte Brun	288
CAPITULO XXIV—Os depoimentos de João Luccock sobre a lavoura fluminense e o trafico africano de 1810 a 1818	293
CAPITULO XXV—Novos documentos da xenobibliographia brasileira. Freyreiss. O Principe de Wied. Gendrin. De Freycinet. Caldcleugh, Spize Martius	300
CAPITULO XXVI—Horacio Say e os seus notaveis estudos economicos sobre o Brasil e as relações commerciaes franco-brasileiras	310
CAPITULO XXVII—A acuidade de vistas de Horacio Say. As estatisticas preciosas de Balbi. Commentarios brilhantes de Victor Viana	316
CAPITULO XXVIII—O primeiro lavrador illustre de café no Brasil. O conde Theodoro van Hogendorp, o “Carvoeiro Solitario” do Corcovado	322
CAPITULO XXIX—Depoimentos varios. Leithold. Mrs. Graham. Von Weech. Brackenridge. As “Pessoas e cousas do Brasil”, de H. Raffard	329
CAPITULO XXX—As primeiras lavouras no actual Districto Federal. Pesquisas de Geremario Dantas	333
CAPITULO XXXI—Apparecimento do café no planalto fluminense. Pau Grande, notavel latifundio tradicional. O desbravamento do districto vassourense	336
CAPITULO XXXII—Fundação de Vassouras. O Barão de Ayruoca, extraordinario propulsor da lavoura cafeeira	342
CAPITULO XXXIII—Apparecimento das principaes lavouras em São João Marcos	350
CAPITULO XXXIV—Ayres do Casal e sua Corografia brasilica. A memoria do Visconde de Araruama	355
CAPITULO XXXV—Varios depoimentos xenobibliographicos. Hippylyto Taunay e Ferdinand Denis. Uma colonia de aristocratas fazendeiros de café na Tijuca. Palavras de Chamberlain	358

CAPITULO XXXVI—Primeiros depoimentos sobre o café em terras paulistas. Marcellino Cleto, o Marechal Arouche. Dados estatísticos de Daniel P. Müller	362
CAPITULO XXXVII—Depoimentos varios. O plagiario Manuel Cardoso de Abreu. Lacerda de Almeida. O anonymo do Museu Britanico. Bernardo de Lorena. Os mapps de carga dos navios. Propagação do café no São Paulo setecentista.	368
CAPITULO XXXVIII—Novos informes de principios do seculo XIX. John Mawe. Monsenhor Pizarro. Velloso de Oliveira. Souza Chichorro. Gustavo Beyer. Spix e Martius. José Bonifacio	375
CAPITULO XXXIX—A plantação de Santos Prado em Jundiahy. Depoimentos de Martim Francisco I. As exportações totaes de São Paulo em principios do seculo XIX e as quotas das de café. Primeiras plantações de Campinas.	382
CAPITULO XL—Os primeiros cafesaes de Campinas. Commentarios de Persio Pacheco e Silva. Depoimentos de Souza Chichorro. Dados estatísticos de Eschwege	387
CAPITULO XLI—Depoimentos de Luiz d’Alincourt. Ayres do Casal. Monsenhor Pizarro. Saint Hilaire	395
CAPITULO XLII—As primeiras lavouras de café em Minas Geraes.	401
CAPITULO XLIII—Dados estatísticos Eschwege. O café no Triangulo Mineiro. Depoimentos de Saint Hilaire	406
CAPITULO XLIV—Os primeiros cafesaes de Santa Catharina.	410
CAPITULO XLV—Velhos processos e velhas machinas beneficiadoras. O pilão. O monjolo simples e o monjolo de rabo. O carretão, ripes ou ribas. O pilão hydraulico	414
CAPITULO XLVI—Os primeiros processos de beneficiamento do café. Os methodos das Antilhas	419







INSTITUTO BRASILEIRO DO CAFÉ

Biblioteca

AUTOR	Taunay, Afonso de Es
TÍTULO	Subsídios para a história d
Este livro deve ser devolvid	
IBC - 01/42	
DMT - 56	
V.	498/62

Prove que sabe honrar os seus compromissos devolvendo com pontualidade este livro à Biblioteca.

Se, findo o prazo de empréstimo (2 semanas), o livro não for devolvido, será cobrada uma multa.

O prazo acima poderá ser prorrogado, caso a obra não esteja sendo procurada por outro leitor.

