

Historias para tomar **café**

A la memoria del maestro Francisco Rojas González



La Ranger va devorando cada kilómetro de la carretera que sube serpenteante la falda de la montaña. Del calor de Tapachula, cerca de la costa de Chiapas, hemos pasado al clima ligeramente fresco del Soconusco, la zona cafetalera. Se respira el campo. El dulzón y penetrante aroma de café en floración nos acompaña gran parte del camino, y sugiere que será un buen año para la gente que vive del grano. El verde y azul del paisaje lo envuelven todo. Al fondo, siempre frente a nosotros y rumbo a Guatemala, se yergue majestuoso el volcán Tacaná. Es una tarde estupenda de febrero.

Llegamos a la hora acordada: las cuatro de la tarde. Hemos desarrollado una autoexigencia enfermiza por la puntualidad. Nos queda claro que es un elemento esencial para el buen éxito de cualquier empresa, por eso predicamos con el ejemplo.

Al volante de la Ranger, sin despegar la vista del camino, don Joel Herrera, "mi técnico", sonríe al distinguir las primeras formas conocidas. Me contagia su espontaneidad; igual que yo, goza desde antes nuestro próximo encuentro con los productores de café. Tiene 59 años, aunque parece más joven. Se le ve en excelente forma gracias a que buena parte del tiempo camina las pendientes escarpadas de los cafetales y juega con frecuencia fútbol, deporte donde es un goleador nato.

Durante la hora que nos ha llevado el viaje hemos platicado de todo: comentamos las novedades, programamos experimentos, también chismorreamos un poco. De nuevo salió a colación su eminente jubilación. Medio en serio, medio en broma —por enésima vez—, le sugiero que espere para jubilarnos juntos, de aquí a 15 años. Nomás sonríe, pues ya cumplió tres décadas de trabajo ininterrumpido en nuestra institución. Es una suerte contar con él: contento y comprometido con lo que hace, respetuoso, organizado, confiable, conocedor del campo y su gente, y tan hábil en los cafetales

como en el laboratorio; es una pena que pronto se vaya a jubilar.

Nos apeamos de la Ranger y don Daniel Rosales nos sale al paso. "Bien llegados", dice, y nos abrazamos con alegría. Su padre fue de aquellos 70 ejidatarios que se beneficiaron del reparto agrario durante la gestión del presidente Lázaro Cárdenas, hace casi siete décadas. Ahora don Daniel tiene 74 años y sigue siendo un hombre fuerte y lúcido. No había conocido a un campesino tan emprendedor como él. Todo lo que tiene se lo debe a que ha "trabajado como un burro", según sus palabras. Es dueño del balneario "Los Rosales", pequeño restaurante campirano con alberca en el cual ha invertido las ganancias de su vida. El balneario se encuentra entre los ejidos Agustín de Iturbide y Alpujarras, en medio de su cafetal y al lado de un arroyo que rugie cuando crece la lluvia. En este lugar tendremos una junta más con los cafecultores.

"Hoy fui a Tapachula a cobrar el café que me deben", nos dice; "otra vez me dijeron que no me pueden pagar porque no tienen dinero". La desesperanza de don Daniel me conmueve. ¡Es inconcebible que le deban el café de esta cosecha y aún no le pagan toda la cosecha anterior! Los intermediarios están desgraciando a los productores.

"Allá viene mi hermanito", comenta don Daniel. Ladeamos la cabeza y don Gonzalo, dos años menor que él, se divisa a lo lejos; es un cafecultor de Iturbide que tiene un corazón del tamaño del mundo, inquieto, delgado y correoso como una varilla de media pulgada. Se le puede considerar "la bujía" del grupo, un líder de nacimiento. Sus gestiones recientes han beneficiado a ejidatarios de su comunidad con materiales para la construcción.

Don Gonzalo ha llegado media hora tarde y se disculpa: "Estaba secando el café". Luego platica un acontecimiento trivial del día, reparte saludos y abrazos efusivos. Siento que está contento de vernos y nos parece gratificante ser bien

recibidos. Después de intercambiar algunas palabras, cuestiona sin demora: "¿Te pagaron, hermanito?" "¡Qué va a ser!", responde don Daniel. "Eso no se vale, ¿verdad, doctor?", pregunta afirmando don Gonzalo cuando se dirige a mí. "No, no se vale", respondo impotente.

Caminos que convergen

Al poco rato llega don Guadalupe Barrios, también de Iturbide. Es un hombre corpulento de 53 años, tez blanca y ojos claros, de caminar pausado. Cuando era más joven tenía carácter violento, un comportamiento heredado de su padre. "A mí me criaron como animal, a golpes y sin cariño", alguna vez se le oyó decir. Padece de diabetes y no es raro verle agotado; sin embargo, no se queja. Toma café negro y amargo: "es el azúcar, el café me la controla", explica. Le acompaña su hijo Boanerges, un joven de 18 años que puede representar a la nueva generación. Se dispone a terminar la preparatoria y ya tiene la ficha del examen de admisión para una carrera agnómica. Es un estudiante sobresaliente, hábil con la computadora y se defiende con el inglés.

"A los jóvenes ya no les interesa el campo", suelen decir los productores. Aun así, la participación de este joven en las reuniones, y la presencia de otros hijos de campesinos, me da confianza de que a la gente del campo le depara un futuro mejor. El papá, la hermana y la hija de don Guadalupe también son parte del grupo, aunque hoy no podrán asistir.





Mientras esperamos a los productores que faltan, cualquier novedad es noticia y se comenta animadamente. Es el preludio de la reunión, similar a cuando una orquesta sinfónica afina los instrumentos musicales antes de ejecutar una obra maestra. Don Joel y yo somos facilitadores del proceso organizativo de este grupo desde hace más de dos años. Nuestra hipótesis de trabajo es simple: si están organizados les irá mejor. En lo personal, como entomólogo que soy, pretendo demostrar con hechos que el manejo efectivo y sostenido de la broca del café —el insecto plaga más dañino del aromático— solo es posible como parte de un programa con enfoque holístico cuyo objetivo sea mejorar los ingresos de los campesinos.

Esta experiencia es un proyecto piloto. Si da los resultados esperados podría servir de guía y estímulo a otros campesinos. Iniciamos con ocho cafecultores y ahora son más de 20. Hace poco tiempo se han constituido en una Sociedad de Solidaridad Social llamada Productores de Café La Central, PROCACEN. La Central, hoy ejido Agustín de Iturbide, fue una finca alemana cafetalera que repartió el presidente Cárdenas a los campesinos en 1939. El nombre hacía referencia a un ingenioso sistema de tuberías que transportaba el café cosechado en los alrededores para concentrarlo y procesarlo en el beneficio ubicado en el casco de la finca; en PROCACEN, hoy convergen los caminos de estos cafecultores.

La llegada de los productores del ejido Alpujarras hace que salga de mis pensamientos. Ellos y los ya presentes de Iturbide integran el grupo núcleo de la organización. Al frente se encuentra don Antolín Arellano, de 77 años; bajito, moreno y "firmes" como un soldadito. Su pícara sonrisa es contagiosa. Es ferviente católico, si tiene oportunidad no se pierde las procesiones a Esquipulas, en Guatemala, para adorar al Cristo Negro. Como todo hombre feliz con la vida, tiene una esposa, doña Esperanza, siempre pendiente de sus compromisos, hasta le recuerda sus reuniones de PROCACEN. Su liderazgo en Alpujarras y en el grupo es también reconocido por sus compañeros.

Como otros cafecultores, vivió el tiempo de cuando el café "sí valía", de cuando ser productor de café daba un cierto estatus. Todavía recuerda la vez que su compadre don Genaro le invitó a comprar en sociedad un rancho en la costa; él lo rechazó porque "del café se vivía

más que bien". El tiempo vendría a decirle a don Antolín que su futuro podría haber sido más próspero: no hace mucho don Genaro era considerado uno de los agricultores más ricos de los alrededores. Don Antolín ha aprendido la lección: diversificar la producción para no depender del café tiene muchas ventajas.

La fuerza de la organización

PROCACEN ha ido evolucionando poco a poco, de manera natural, a partir del propio convencimiento de los productores. Ellos se dieron cuenta de que si se organizaban para la producción tendrían mejores oportunidades que si estaban solos o pertenecían a grupos desorganizados. Con esta "hambre" para mejorar las cosas, para contribuir al bienestar de los suyos y sus comunidades, fueron caminando en un proceso arduo y gratificante de autocrítica y construcción.

Junto con ellos, hemos elaborado un diagnóstico de su problemática, definimos objetivos y estrategias para resolver los problemas más apremiantes y planificamos acciones de capacitación, trabajo en sus parcelas y vinculación con actores clave para su desarrollo. Todo con la finalidad de mejorar sus ingresos, pues la pobreza de estos grupos de campesinos es el factor principal que los margina de todo intento de superación y bienestar.

En el proceso de aprendizaje hacia el fortalecimiento de sus capacidades técnicas, organizativas y gestoras, unidos estamos edificando los puentes y caminos que les permitan capacitarse, desarrollar proyectos comunitarios y competir en el mercado con productos diferenciados. De esta manera, los socios de PROCACEN conocen de manejo de plagas, elaboran abonos orgánicos, se organizan como productores y planifican actividades de ecoturismo. También participan en el tianguis de productos orgánicos y no tradicionales de Tapachula, evento impulsando por varias instituciones y organizaciones locales que pretenden reducir la intermediación al crear un espacio interactivo directo entre productores y consumidores.

Por otro lado, se han vinculado a organizaciones no gubernamentales de interés social que apoyan el desarrollo de comunidades rurales. Por ejemplo, con ayuda de una de estas instancias, actualmente están por terminar la casita que albergará un sistema de agua potable.

El paso siguiente será tostar, moler y vender el café como organización, aunque solo sea una parte de la cosecha; ya que hoy en día venden el grano de manera individual a diversos intermediarios. Como dicen por ahí: "estamos echando toda la carne al asador", de lo contrario, es posible que los productores no dispongan de tiempo suficiente para defenderse de la eventual caída del precio internacional del café, como ocurrió entre 2000 y 2004, cuando el valor de éste se desplomó a precios nunca vistos en la historia moderna de la cafecultura y como resultado hubo mucha miseria y emigración en zonas cafetaleras del mundo entero.

El futuro


Miguel Ángel, hijo de don Antolín, es el presidente de la organización. Tiene 41 años, es moreno, alto, de su rostro atravesado por fino mostacho emana esa serenidad que siempre me ha parecido le da un aire a Pedro Armendáriz, famoso artista de la época de oro del cine mexicano. Él comparte su tiempo de trabajo entre atender la parcela de café y dar clases en la escuela de Alpujarras. Se ganó la presidencia de la organización "a pulso"; el voto de sus compañeros le benefició porque tiene la juventud, preparación, posición económica y sensibilidad para comprender a los productores y luchar por ellos. Del grupo de Alpujarras llegan también los hermanos Mérida Monterrosa: Baldomero, Lauro y Edwin; les acompañan sus hijos Juan y Percy.

Son casi las cinco de la tarde y nos preparamos para la asamblea. Hemos acomodado mesas y sillas del restaurante para sentarnos como un grupo compacto. En los altavoces ya no se escucha la música ranchera que nos animó desde el comienzo. Don Daniel

nos ha obsequiado café negro caliente de sus cafetos, galletas y unos gordos y dulces plátanos morados. En la cocina, al fondo del restaurante, su esposa se afana laboriosamente; de allí proviene la columna de humo que se desprende del fogón y lo invade todo, irritándome los ojos. Las abejas trigonas que habitan el gigantesco panal que don Daniel colocó hace tiempo en las vigas del techo de lámina, van y vienen en ininterrumpida procesión. Junto a la cocina, envuelta en gruesa frazada, su suegra se arrulla con cadencia en una mecedora que rechina.

Hace rato llegaron los otros productores de Iturbide: Ruperto, don Leonides y su hijo Israel, don Rosalino y su hijo Ovidio; y de Alpujarras vino a nuestro encuentro don Heraldo. Entre presentes y representados se junta la mayoría de socios para tomar decisiones y establecer acuerdos.

En tanto, a pocos metros de nosotros, los granos dorados de café tendidos sobre el patio de secado absorben el calor del atardecer, y las hojas verde intenso de los cafetos reflejan los últimos rayos de sol. Pienso que cada día que pasa es un reto en el sobrevivir de PROCACEN. De cuando en cuando la cohesión del grupo se afloja, aunque siempre aparece al rescate el grupo núcleo para ensamblar el andamiaje. Puedo decir que más que sobrevivir, la organización se ha ido consolidando. Todos esperamos ver algún día no lejano a PROCACEN como una organización ejemplar: independiente, competitiva, con responsabilidad social y ambiental.

Entonces, atendiendo a una instrucción de Miguel, expectantes nos ponemos de pie. Con una solemnidad que pone la piel de gallina, escuchamos su voz grave decir: "¡Se declara instalada legalmente la asamblea!" 

Juan Francisco Barrera es investigador del Área de Sistemas de Producción Alternativos, ECOSUR Tapachula (jbarrera@ecosur.mx).