

Amarga realidad

Juan F. Barrera

A las 12 del día, tres amigos se espantaban el sueño y las moscas bebiendo cerveza fría en la cantina de un pueblo del Soconusco, Chiapas. Afuera, el calor derretía las piedras y alargaba las horas más quietas. Aún faltaban por venir muchas lunas para que las primeras lluvias del año apagasen la sed de la tierra, y de paso, el calor de los lugareños. Para entonces, la montaña, cuna del pueblo y albergue de los cafetales que le daban vida, volvería a reverdecer con el brillo que la esperanza del sueño americano consigue en los pueblos olvidados. La espera de ese momento dolía, pero a la sombra de aquella cantina, calor y dolor menguaban para dar paso a menesteres más mundanos que esos días de inicio de año, los cuales fluían despertando intrigas o echando a volar sueños inacabados.

Sus atuendos, sus modos de hablar y la piel de sus rostros curtida por el sol, delataban el origen campesino de estos parroquianos. Uno de ellos, delgado y alto, portaba un sombrero tan grande como una mesa de billar que le caía sobre las cejas hasta casi borrarle los ojos del rostro. Otro era un hombre compacto de tupida melena; lucía un pañuelo rojo alrededor del cuello que le cubría parte de la barbilla y el labio. El tercero, más moreno, de fino bigotillo entrecano, vestía una pulcra guayabera azul que le daba un aspecto de personaje distinguido. Los tres eran adultos mayores de digamos... no menos de 70 años... pero bien vividos, como se notaba en sus miradas pícaras, su voz fuerte y su ágil pensar. Ante el jolgorio del lugar, se hacían escuchar alzando la voz, golpeando con estruendo los vasos sobre la mesa y reafirmando dichos y entredichos con movimientos de brazos y manos.

–Mira, José –se escuchó decir a Bonifacio, el del sombrero–, hemos sido productores de “café chico” toda la vida, y lo juro por Dios, así moriremos.

El aludido se disponía a replicar removiendo el pañuelo de su barbilla cuando Anastasio lo interrumpió:

–Bonifacio está en lo cierto. Hemos cultivado el “café chico” como lo hicieron nuestros padres, que en paz descansen –decía persignándose–, y debemos honrar su memoria...

Ante los argumentos de sus amigos, insoslayables para quienes el peso de la tradición marca su modo de vida, José fue contundente:

–¡Compañeros, nuestro futuro está en el café robusta! ¡Los días del “café chico” están contados! Bonifacio y Anastasio se levantaron como impulsados por un mismo resorte para rechazar las afirmaciones de José, quien tras ocultar otra vez su mentón bajo el pañuelo, se atrincheró en su asiento para resistir el huracán de protestas.

La acalorada discusión de los amigos, cafeticultores por herencia y oficio, tenía su origen en un hecho conocido por propios y extraños: la zona cafetalera que los vio nacer y que sin duda los vería morir, reconocida por la calidad del “café chico”, se transformaba con rapidez en una región productora de café robusta, ese café cuyos granos amargos proveen la materia prima para elaborar el café soluble.

El periplo del café arábica

Llamado coloquialmente “café chico” por algunos productores, para la ciencia el café arábica es la especie *Coffea arabica*, un arbusto de la familia de las rubiáceas. De porte elegante y revestido de un follaje siempre verde con hojas lustrosas y elípticas, se cubre de pequeños racimos de flores blancas que casi siempre se autofecundan: un fenómeno raro en las especies de *Coffea*, ya que normalmente necesitan agentes polinizadores para reproducirse (por ejemplo, insectos que dispersen polen hacia otras plantas). Los frutos son de forma oblonga, verdes cuando son inmaduros y casi siempre rojos al madurar, parecidos a cerezas; por lo general, en su interior se albergan dos semillas o granos de los cuales se extrae por infusión –una vez tostados y molidos–, el café. Va-

riedades de arábica son Typica, Bourbon, Mundo Novo, Maragogipe, Caturra y Caturraí; se cultivan sobre todo en Latinoamérica, región donde se ubica la mayoría de los grandes países productores que se han beneficiado enormemente con su cultivo, como Brasil, Colombia, Honduras, Perú, México y Guatemala.

El café arábica se degusta por doquier, pero su origen es incierto y la historia de cómo llegó a nuestras mesas es quizá tan fascinante como las conquistas de Gengis Kan o los viajes de Marco Polo. Los más conocedores coinciden en señalar que *Coffea arabica* es originario de montañas del sur de Abisinia, hoy Etiopía, en el llamado Cuerno de África. Esta hipótesis se sustenta en la presencia de cafetos silvestres en los bosques etíopes contiguos a Sudán con elevada variabilidad genética, así como en el saber popular que atestigua que los habitantes de la antigua Abisinia masticaban granos de café para paliar el cansancio de los extenuantes viajes que realizaban a pie.

Si bien el origen del café arábica se difumina en el tiempo, se ha propuesto que su domesticación ocurrió en Etiopía en los albores del siglo VIII. Diversas fuentes sugieren que el café salió de esta región africana hacia la península arábiga en caravanas de comerciantes y traficantes de esclavos a través del Mar Rojo, donde prosperó como cultivo en tierras árabes. El científico sueco Carlos Linneo, quien creó el sistema para denominar a los seres vivos con dos palabras –género y especie–, nombró *arabica* a la especie creyendo su origen en Arabia.

Aunque se desconoce cuándo ocurrió la introducción del café al continente asiático, el francés Auguste Jean Baptiste Chevalier, un botánico reconocido en el ramo, creía que las primeras plantaciones en Asia se establecieron en el siglo XIV. Sin embargo, se puede aseverar con mayor certeza que su cultivo se desarrolló como un monopolio de los árabes en Yemen en los siglos XV y XVI. De estas tierras yemenitas el café llegó a La Meca, y pasan-

do por Persia –hoy Irán–, emprendió una larga y exitosa travesía no falta de episodios oscuros que hablan de robo de plantas y semillas, viajando de Java a los Países Bajos en 1690. Se dice que hacia 1706 un solo cafeto llegó al jardín botánico de Ámsterdam, arbusto que ha sido identificado como crucial en la historia de la cafecultura, pues a partir de él se habrían de originar la mayoría de las plantaciones del mundo.

Según fuentes históricas, el café arábica ingresó por primera vez a México durante el siglo XVIII procedente de Cuba, isla a la llegó desde las Antillas menores. Provenía de semillas producidas por un cafeto que los holandeses habían observado a Luis XIV, el “rey sol”, en 1714; él ordenó que semillas de esta planta fuesen llevadas a las colonias del reino allende del mar.

Son tres las rutas más conocidas de introducción del café a México. La primera se atribuye a Juan Antonio Gómez de Guevara, quien facilitó la entrada del café a Córdoba, Veracruz, desde Cuba en 1796. La segunda introducción la realizó el general Mariano Michelena al entonces Valladolid, hoy estado de Morelos, desde el puerto arábigo de Moca en 1828; y la tercera –de acuerdo con el ingeniero Miguel M. Ponce de León– se la debemos a Gerónimo Manchinelly, un italiano emprendedor que desde Guatemala llevó el café a la región del Soconusco en 1847, específicamente al predio conocido como La Chácarra, a corta distancia de Tuxtla Chico.

La robustización de las zonas cafetaleras

Si las altas mesetas etíopes localizadas al oriente del continente negro son origen del café arábica, las selvas bajas de África ecuatorial, desde el sur de Sudán y Uganda hasta la costa occidental, son la cuna del café robusta: un conglomerado de cafés rústicos agrupados en la especie *Coffea canephora*. Es la segunda especie en importancia económica después del ará-

Desde tierras yemenitas en los siglos XV y XVI, el café emprendió una larga travesía no falta de episodios oscuros que hablan de robo de plantas y semillas. Se dice que hacia 1706 un solo cafeto llegó al jardín botánico de Ámsterdam, y ese arbusto es crucial en la historia de la cafecultura, pues a partir de él se habrían de originar la mayoría de las plantaciones del mundo.

bica; se cultiva sobre todo en Brasil, Vietnam, Indonesia, India, Uganda y Costa de Marfil. Fue descubierto apenas al final del siglo XIX, pero ha ganado popularidad por su resistencia, robustez y productividad, allí donde la enfermedad de la roya diezmó las plantaciones de *Coffea arabica* o el clima fue demasiado caliente y húmedo.

De mayor porte, sistema radicular (raíces) más profuso, hojas de mayor tamaño y frutos más abundantes y menos carnosos, el café robusta es una planta más parecida a un árbol pequeño que a un arbusto, cuyos granos contienen hasta dos veces más cafeína que el café arábica. Esta última característica junto con su pronunciada amargura lo hacen ideal para elaborar café soluble o para amenizar mezclas de cafés árabes.

A diferencia del café arábica, el robusta es mucho más resistente al ataque de la roya (el hongo *Hemileia vastatrix*). La resistencia proviene de cruzamientos controlados entre las variedades susceptibles de arábica –como Typica, Bourbon y sus derivados– con el Híbrido de Timor, un cafeto originado por el cruzamiento de *Coffea arabica* y *Coffea canephora* que ocurrió de manera natural hace muchos años en Timor, una pequeña isla localizada al sur del archipiélago malayo y al norte de Australia. Otra particularidad de algunos cafés robusta es su abundante y resistente raíz: una defensa natural contra la sequía y los nematodos parásitos (un tipo de gusanos).

El café robusta está sustituyendo al arábica en las zonas bajas y medias del Soconusco. De la mano de empresas que proporcionan asesoría técnica, facilitan la siembra de los clones mejorados y garantizan la compra del grano, los productores

se han lanzado a la *robustización* de la zona, suceso más notorio en los municipios de Tapachula, Tuxtla Chico y Cahacoatán. Un síntoma palpable de esta robustización ha sido la transformación del paisaje, el cual se observa deforestado pues los productores cultivan este café con pocos o ningún árbol de sombra, contraviniendo las recomendaciones técnicas. A este paso, la deforestación podrá causar pérdida irreparable de suelo y biodiversidad.

Sobreviviendo

Tan pronto como sus compañeros se habían apaciguado y reacomodado otra vez en sus sillas, José –un hombre práctico como todos los campesinos que desde temprana edad y temprana hora deben buscarse el sustento– fundamentó sus argumentos a favor del café robusta:

–¡Qué tiempos aquellos cuando la cosecha del “café chico” era una bendición! ¡Qué bonito ver secar al sol esos granos grandes, pesados y amarillos que relucían en el patio como pepitas de oro! La triste realidad, amigos, es que el “café chico” ya no es negocio. Si antes nos daba de comer, ahora entre los malos precios, los costos de producción y las mermas a la cosecha causadas por la broca, la roya y el famoso cambio climático, apenas da para mal vivir. Si no estás organizado –añadió– o tu organización no está certificada para venderlo en el mercado orgánico y el comercio justo, la situación es peor porque nadie te ayudará a gestionar un precio más decente por tu cafecito. Al menos con el robusta el hambre es menor, pues produce donde el “café chico” ya no puede y es menos atacado por la roya.

Para terminar su monólogo, concluyó:

“Los robusteros producen más café y sin tanto esfuerzo como nosotros, pero ¿a costa de deforestar las montañas que proporcionan el agua? ¿Qué van a decir cuando el monopolio de la comercialización les pague los precios que quiere? ¿Cómo se las van a arreglar con plagas como la broca y el taladrador de la rama?”

—Ustedes critican al café robusta porque sus cafetales están en lo alto de la montaña, pero ya verán cuando la crisis del “café chico” los alcance...

Habiendo agotado la cerveza de la quinta ronda, Bonifacio aspiró profundamente para señalar las desventajas del café robusta y acabar de una vez por todas con los argumentos de José:

—Los robusteros producen más café y sin tanto esfuerzo como nosotros, pero ¿a costa de deforestar las montañas que proporcionan el agua? ¿Qué van a decir cuando el monopolio de la comercialización les pague los precios que quiere? ¿Cómo se las van a arreglar con plagas como la broca y el taladrador de la rama? Por si fuera poco, el café robusta nunca tendrá la calidad del café arábica, y por lo tanto, su precio siempre será inferior.

Y golpeando la mesa con la palma de la mano remató:

—¿Sabías que hay países orgullosos de su café arábica que no permiten el cultivo del robusta para no comprometer la calidad y el precio de su producto?

Al filo de las cuatro de la tarde se percibía en el ambiente que el calor había disminuido y que ese día sería uno más sin lluvia. Los amigos habían pagado sus cervezas y caminaban cabizbajos y pensativos por la calle principal del pueblo, la única que había y que separaba el conjunto de caseríos por la mitad. Unos metros atrás, un perro flaco y amarillo los seguía arrastrando la nariz por el camino en busca de una olvidada migaja de pan.

—Hoy tampoco lloverá— afirmó el del sombrero.

—Ojalá mejore el precio del café— murmuró el del pañuelo rojo.

—Se ve que la roya viene muy dura este año—decía el de la guayabera azul. Y en el aire tibio de la tarde se entremezclaban las moscas y los sueños de los productores de café. ☞

Juan F. Barrera es investigador del Departamento de Agricultura, Sociedad y Ambiente, ECOSUR Tapachula (jbarrera@ecosur.mx).