

**EL VALOR
DE
UNA TAZA**

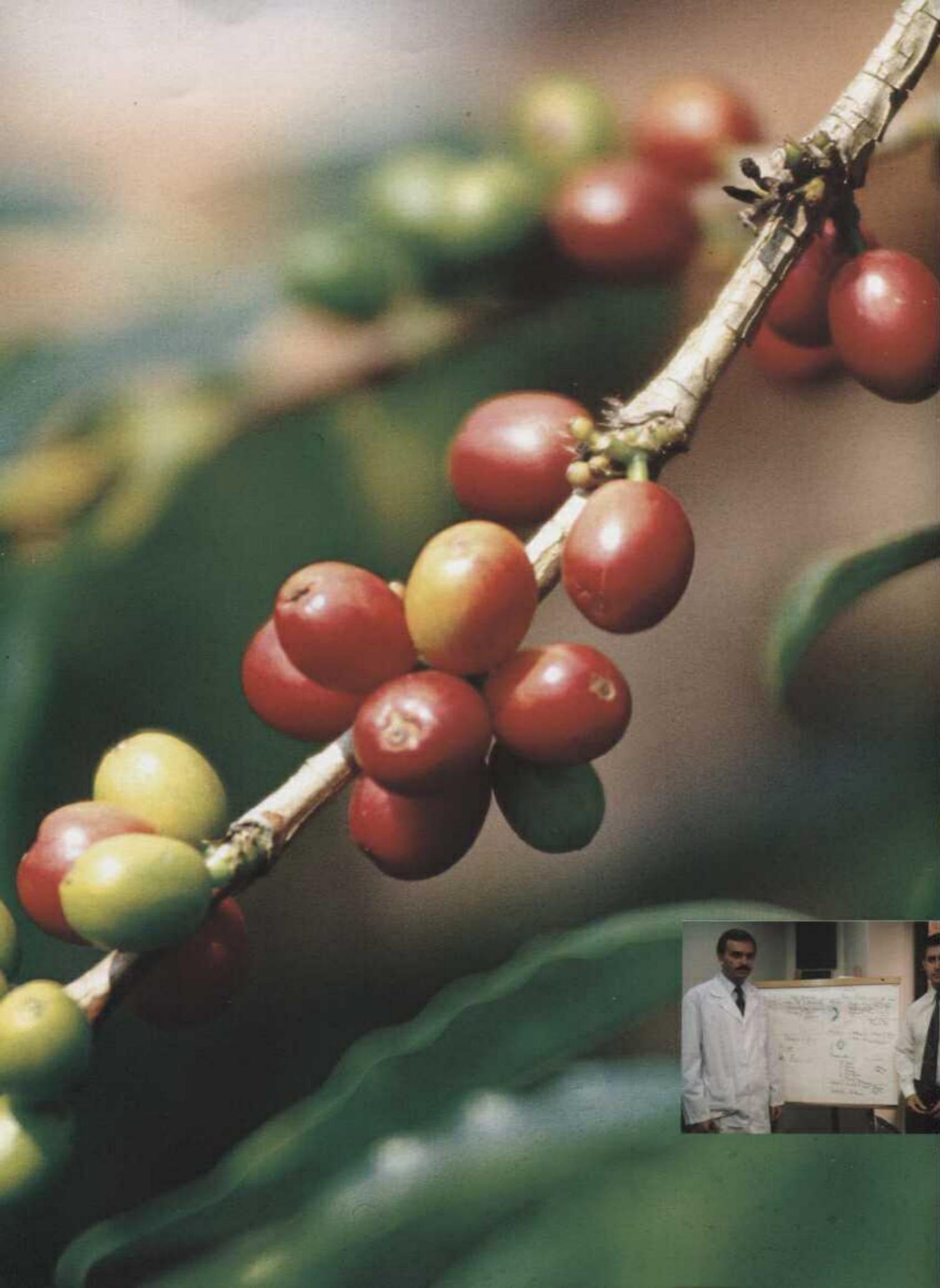


**VIAJE AL CAFE
DE COLOMBIA**

A la sombra de los imponentes volcanes andinos, en las fértiles y altas tierras del Viejo Caldas, se cultivan los más apreciados cafés suaves colombianos.

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRBES
BODEGÓN: A. DE BENITO





Los frutos del cafeto maduran lentamente. Pasan del verde al rojo al tiempo que engordan, hinchiéndose de agua y nutrientes.

La altura a la que volaba el avión le había permitido al viajero contemplar durante algunos minutos los picos blancos de los volcanes nevados por encima de las nubes. Luego, de repente, perdió de vista aquellas montañas inmensas, porque el aparato empezó a bajar y se metió entre las gasas que inundaban el cielo.

Llegó al aeropuerto de Manizales a los pocos minutos de que hubiese caído un fuerte chaparrón. Desde la ventanilla, y a medida que el suelo se aproximaba, pudo distinguir las torrenteras de aguas rojas, los charcos, y bajo los rayos de sol que se colaban entre los nubarrones, el brillo verde intenso de las colinas, un verde que, en buena parte de ellas, se ordenaba en hileras que podían advertirse desde la distancia: eran las interminables plantaciones de cafetales, que mostraban su esplendor aquella mañana de finales del pasado mes de febrero después de un verano que había sido especialmente seco y angustioso para los caficultores por los efectos del anticiclón andino, conocido con el nombre del "Niño", que había estado a punto de frustrar la cosecha complementaria o "mitaca", cuya recolección comenzaba por aquellos días. Por suerte, habían empezado a entrar las nubes del Pacífico en el continente, y los habitantes de la zona cafetera respiraban un poco más tranquilos.

Para quien no conoce Colombia, resulta sorprendente

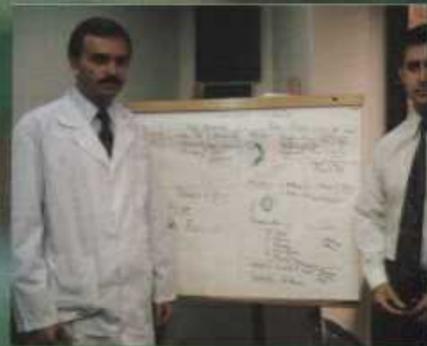
que en un país de apenas mil municipios, y en el que en prácticamente seiscientos se cultiva el café, exista un espacio al que se llame "zona cafetera". El café -con su producción anual de entre doce y dieciocho millones de sacos de sesenta kilos- es, con el petróleo, la gran riqueza nacional, su fuente de divisas: Colombia cubre con su producción prácticamente el dieciocho por cien del café que se consume en el mundo y supera el veinte por cien del valor total en el mercado. Vende a pequeños tostadores y a multinacionales (Nestlé, Kraft). De los veinticuatro departamentos que componen el territorio colombiano, dieciocho cultivan café. Se cultiva el cafeto en el norte, junto al Atlántico, en la Sierra Nevada de Santa Marta, y en los llamados "Santanderes"; y en el sur, en la costa pacífica de Nariño; o en los alrededores de Popayán, en el actual departamento del Cauca, situado en el origen del río que lleva ese nombre y que estará presente en nuestro recorrido; y también, por seguir la enumeración, en Antioquia, cuya capital es Medellín. Los colombianos saben que su café, de sur a norte, pierde en acidez y gana en cuerpo, discuten sobre si es mejor el tinto (así es como llaman al café: "regálese un tinto", dicen) de una comarca que el de otra. Y, sin embargo, siguen llamando "zona cafetera" a la que forman en el centro del país los tres pequeños departamentos de Quindío, Risaralda y Caldas, cuyas capitales son Armenia, Pereira y Manizales, la ciudad

en cuyo aeropuerto tomaba tierra el avión que llevaba al viajero y que aterrizaba después del primer chubasco de la temporada.

A estos territorios cafeteros se los conoce también como "El Viejo Caldas", porque formaron parte, hasta su reciente desgajamiento administrativo, del departamento que tomaba el nombre del río que los cruza y que recoge las aguas, no siempre dóciles, de los cercanos nevados. Dice Raúl Jaramillo Panesso, en su magnífica y útil guía de Colombia: "la región cafetera ha sido el corazón económico del país a lo largo de este siglo... y ha sido por décadas el gran proveedor de divisas para el desarrollo". Y también: "en los demás (departamentos), el café es uno entre varios renglones de actividad. Aquí, en cambio, es una verdadera cultura, tanto de la tierra como de la gente. Prácticamente todo gira en torno del café". El café es el metro con el que se miden las cosas de la existencia en la región.

El río Caldas traza una llaga vertical de sur a norte de Colombia, en mitad de los Andes, hasta que desemboca, ya cerca del Atlántico, en el río Magdalena, que rompe la cordillera por el lado oriental y avanza, en paralelo con el Caldas, al pie de la otra vertiente de los soberbios nevados, abriendo el pasadizo que ha canalizado la mayor parte del tráfico histórico de hombres y mercancías entre el viejo puerto de Cartagena de Indias, en el Caribe, y el de Lima en la costa del Pacífico.

Tal vez por la importancia del Magdalena como vía de comunicación, hasta mediados del siglo XIX permaneció prácticamente deshabitada esta zona de geografía inestable, a la sombra del imponente Volcán del Nevado del Ruiz, que se levanta a espaldas de Manizales, una ciudad bajo cuyos cimientos se abre, además, la terrible falla del Romeral, la amenazadora fractura andina que atraviesa también la población de Pereira, castigada, días antes de la llegada del viajero, con un devastador terremoto. La región es un



De izquierda a derecha, Manuel Pérez y Orlando Gómez, técnicos del Departamento de Calidad; Ángela M^a Alonso, del área de Promoción, y Jorge Cárdenas, gerente de la Federación Cafetera.



En la zona cafetera de Colombia la recolección se efectúa a mano, debido a la irregularidad del suelo y su difícil mecanización.

modelo ejemplar que nos habla de la capacidad del trabajo para transformar la geografía, por más que uno -el volcán- y otra -la falla- golpeen periódicamente a los laboriosos habitantes de estas tierras con erupciones y terremotos.

El poblamiento de la zona se produjo como fruto de la presión de los campesinos sin tierra del oeste antioqueño, que buscaron instalarse en estos parajes, y también de quienes habían unido su vida a la exhausta minería del oro. A todos ellos los empujaba una creciente miseria y encontraron en estas tierras casi vírgenes un soberbio espacio para el cultivo de una planta -el cafeto- que empezaba a convertirse en fuente de riquezas incalculables para el país, y en motivo para poner en marcha una pasión.

La suavidad del clima, que se mantiene durante todo el año en torno a los veinte grados, a pesar de alturas que, en muchos lugares (como en el propio Manizales), superan los dos mil metros, la abundancia de las aguas, y, sobre todo, como consecuencia y reverso de la amenazadora presencia de las activas fuerzas telúricas (no sólo el cráter del Nevado del Ruiz, sino también, el Santa Isabel y el Tolima), la fertilidad de las tierras de origen volcánico, proporcionaron un espacio privilegiado para el cultivo de la variedad suave arábica, que aquí ha ofrecido sus mejores características, lo que aceleró muy pronto el ritmo del poblamiento y, también, el de las plantaciones. El fondo de la

tierra regalaba lo mejor de sí misma -esos cremosos suelos volcánicos cargados de nutrientes- con sufrimiento. Y a la sombra de sus amenazas, el esfuerzo humano construía un soberbio paraíso.

Desde los altos de Manizales, el viajero podía contemplar ese paraíso más de un siglo después del inicio de la epopeya cafetera. Podía ver, frente a él y a lo lejos, el perfil de la ciudad de Palestina (en Colombia abundan los topónimos bíblicos: Antioquía, La Tebaida, Libano, Jericó), también flotando entre nubes en el lomo de una cordillera, como si fuera un espejo que reflejara la propia Manizales, y las empinadas laderas ocultas bajo las plantas de café, que exhalaban un perfume delicado de azahar, y los bosques de guaduas, con sus elegantes penachos temblando al viento y marcando fronteras a las plantaciones -la guadua es un tipo de grueso bambú, cuya madera se usa para construcción y para varias labores cafeteras- y las arboledas de guamos, que sombrean los cafetales para suavizar el efecto de los rayos solares en las cosechas, y las palmas carnosas de las plataneras, que además de servir también como sombrío, permiten completar la economía de los productores de café con sus frutos, y la carretera en zigzag, por la que circulaban los viejos willies de la segunda guerra mundial cargados de sacos de café, plátanos o cañas de azúcar.

Los willies pueblan las carreteras colombianas y consti-

tuyen una unidad de carga en el transporte de la zona que se denomina "jipao" (de jeep): así, se dice, "he traído un jipao de café, o de caña, o de plátano, y el destinatario sabe a qué cantidad de producto se refiere el transportista). Sus imágenes rebosantes de frutas o de hombres y niños agarrados a la cabina, o sentados entre la carga, y la música ruidosa de la tristeza vallenata invadiendo la carretera, iban a seguir al viajero a lo largo de su ruta hasta que se le convirtieron en familiares, en signos del paisaje.

Un paisaje que, más aún que en otros muchos lugares de Colombia, debe en buena parte su configuración al café, que vio su gran momento de desarrollo entre los años 1880 y 1920. En 1906, Colombia producía medio millón anual de sacos, una cifra que, en 1920, se había triplicado, por más que el proceso no estuviera exento de tensiones, puesto que, para entonces, Brasil ya vendía dieciséis millones de sacos y la Primera Guerra Mundial había provocado una grave caída del consumo y la lógica aparición de los primeros excedentes, en una crisis que se repetiría en los años treinta, como reflejo de la crisis económica mundial. Por aquellas fechas, se habían producido los primeros acuerdos para fijar los precios y las normas del mercado entre los países cafeteros encabezados por Brasil, y, sobre todo, se había fundado (en 1927) la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, eje sobre el que giraría en adelante buena parte no sólo del mundo del café colombiano, sino de la vida económica y social del país.

"La Federación", como se la conoce en el país, y que nació para regular el mercado del grano y recaudar los impuestos por las exportaciones, es, tras una larga historia, el órgano de afiliación de los más de trescientos mil cafeteros propietarios que, para pertenecer a ella, sólo tienen que poseer al menos dos hectáreas de terrenos cafeteros y producir un mínimo de trescientos setenta y cinco kilogramos de café en



A la izquierda, un laboratorio en Cartagena de Indias. Al centro, de izquierda a derecha, Hernán Zapata, Luis Alfonso Zuloaga y Santiago Echavarría, técnicos cafeteros. A la derecha, Álvaro Gallego, ingeniero en Armenia.



Último control de calidad antes del embarque en un almacén del puerto de Cartagena de Indias.

pergamino seco por año, y sus actividades se han diversificado hasta convertirla en una verdadera red cuyos hilos llegan hasta los lugares más remotos.

Sus actuaciones pasan por intervenir en el mercado cafetero para sostenerlo y regularlo, promover la defensa de los precios dentro y fuera del país, controlar la calidad, exigiendo unos mínimos altos en los que se llama "café tipo federación", que es el que marcará la imagen del café suprema colombiano en los mercados internacionales, o el control y almacenamiento de los excedentes, para evitar la saturación y el desmoronamiento de su valor. Pero no concluyen ahí.

Cajas de crédito y bancos, laboratorios de investigación, campañas de educación, mejora y renovación de los cafetales y de las instalaciones artesanales de beneficio de los cafeteros, prevención de las plagas y enfermedades del café, construcción y mantenimiento de caminos y carreteras en las zonas de cultivos para elevar las condiciones de vida de los habitantes y facilitar los transportes, creación de acueductos para distribuir el agua corriente en las viviendas de las pequeñas fincas cafeteras, alejadas de los tendidos eléctricos, constituyen también actividades del grupo. Incluso hay que achacar a "La Federación" la creación de la flota colombiana, con el fin de facilitar el control de la totalidad del proceso de las exportaciones de café en las mejores condiciones.

El camino del café colombiano es complejo y está plagado de dificultades, muy especialmente desde que en el mercado de Nueva York, que es el sismógrafo mundial del café, se rompió hace unos años el pacto de precios que habían mantenido los países productores durante décadas. Porque, si la calidad del "café-federación" que cumple todas las normas exportadoras es indiscutible, y muy especialmente el que procede de estas tierras, a la vez duras y privilegiadas, también es cierto que se enfrenta a inconvenientes que

elevan su precio de producción, hasta convertir su cultivo casi en imposible, ya que la compleja geografía de la zona cafetera obliga a arduas preparaciones del terreno y a una laboriosa y cara recolección manual cuyo costo apenas si puede sostenerse con los nuevos precios. Un sesenta y cinco por ciento de socios de la Federación son pequeños propietarios de tres o cuatro hectáreas (controlan sólo el treinta y cinco por ciento del producto total), y se enfrentan con dificultades para mantener las plantaciones, a pesar de que los técnicos de la institución les recomiendan el cultivo combinado como complemento de la cosecha de café: asociándola con productos como el plátano o la yuca. Los últimos años han sido especialmente difíciles.

El viajero, que en su visita siguió la lógica de los hilos de la compleja red cafetera desde las minúsculas viviendas perdidas en el monte entre plantas de café, con sus verandas que aquí llaman chambranas-cubiertas de flores, hasta las modernas instalaciones centrales de la Federación en Bogotá, y los tinglados del puerto de Cartagena de Indias, donde se almacenan los sacos antes de salir por mar para la exportación, y donde se les efectúan los últimos controles de calidad, tuvo ocasión de captar el esfuerzo impropio de unos campesinos empeñados en aprender y mejorar su producto, y también su desánimo al ver que lo que ha sido durante tantos años la razón de su trabajo apenas llega a sostenerlos.

El viajero visitó casas que apenas eran cabañas, en donde, sin embargo, se procedía a levantar instalaciones sanitarias y modestísimos beneficiadores racionalizados, en los que el lavado exige un mínimo de agua para evitar, de ese modo, la contaminación de los ríos de la región; visitó la escuela Manuel Mejía, por la que, desde su fundación, han pasado más de cien mil alumnos para llevar a cabo cursos para la mejora del cultivo del café, del beneficio del grano y del tratamiento de plagas, y



habló con su director, don Hernán Correa, que se esfuerza para que el aprendizaje de los más jóvenes sea una forma de atarlos a un campo cada vez más tocado por el abandono y de entregarles la dignidad del trabajo bien hecho. Escuchó las sabias explicaciones de esforzados ingenieros que conocen cada rincón de las sierras y a cada uno de sus habitantes, con sus dificultades y esperanzas, como la palma de su propia mano; don Álvaro Gallego, o don Luis Alfonso Zuloaga, quienes además de hablarle del café, le enseñaron a nombrar los frondosos y bellos árboles de una geografía privilegiada y a empezar a admirarla: el nogal cafetero, el totumo, el zapote, el árbol de la cruz, con

Interior de los almacenes cafeteros de Cartagena, una de las puertas de salida del café colombiano.

RE-RE

CAFETAL SOLO CON GRANO

VERDE

DE CAFETEROS DEL QUINDIO
servicio de la Comunidad



sus deslumbrantes flores rojas, las jacarandas, que al viajero le trajeron recuerdos de otra tierra querida en la que vivió hace muchos años, el guayacán, cubierto de esplendorosos ramos amarillos, el yarumo, con sus hojas cenicientas y que crece en el límite del cafetal, el balso, con sus enormes hojas verdes, el chontaduro.

Joven representante de una familia de trabajadores del café.



Montenegro, de Don Jorge Cárdenas Gutiérrez, Gerente General de la Federación en Bogotá, de Don Rubén Rendón Rendón, modestísimo productor, que le invitó a un tinto (ya se ha dicho que así llaman al café) en la chambrana de la casita que él mismo se construía poco a poco en madera de guadua, y en la que sus hijos aprendían a leer aquella tarde lluviosa, de Don Santiago Echavarría, inseparable guía del viaje, de Doña Berta Pozo de Muñoz, de Don Chus, cuyos hijos ya se habían marchado a

Bogotá y que pensaba que él solo no iba a poder salir adelante, de Don Ángel María Rico, que había conseguido la mejora de una carretera que une varias finquitas, de Don Hugo Gómez, de Pueblo Tapao, que, como los demás cafeteros, lo invitó a recorrer una plantación que su padre y él mantenían con mucho esfuerzo.

Mientras recorría aquel paisaje, en el que,

de vez en cuando, al pasar frente a una taberna, o al cruzarse con un coche que venía en dirección contraria, sonaba la queja de un vallenato que lo llenaba de melancolía, se acordaba de una frase de Jünger que había leído pocos días antes: "la sospecha de ver en el pan un milagro, cuyo culto celebra en cada comida". Y notaba cómo se le abría a él mismo la sospecha de que no hay nada de cuanto uno usa en su vida cotidiana que merezca el descuido de ser tratado sin inteligencia.

Porque aquellos campesinos le hablaban de cómo pagan el esfuerzo de la calidad con pedazos de su existencia, ya que las sesenta cooperativas que, a lo largo de todo el país, compran el café para la Federación, penalizan los defectos (de los que sólo toleran un pequeño porcentaje) en el precio: el escaso tamaño, los granos secos, los atacados por insectos. Y la mayoría de esos "defectos" son ajenos de la voluntad de los hombres. Proviene del clima, de la sequía, de

Arriba, don Rubén Rendón Rendón, pequeño caficultor de Chinchiná. A la derecha, paisaje cafetero.

imperativos incontrolables. Pero los hombres pagan por ellos con su salario.

Ayer lucharon contra la roya, un hongo que diezma las plantas de la variedad catuira, y que fue vencido por la variedad colombiana. Hoy se enfrentan a la broca, un diminuto insecto que se mete en el grano y lo convierte en serrín, y cuya única forma de control consiste en cosechar permanentemente para evitar que se contagie a otros granos maduros (un sistema que llaman re-re y que convierte al café colombiano en una especie de sauternes que hay que recolectar grano a grano en sucesivas tandas). A los bajos precios tras la ruptura del pacto



cafetero internacional, han venido a sumarse, pues, los gastos suplementarios que exige la plaga: las cosechas periódicas, las penalizaciones por grano defectuoso. Y luego, una vez cosechado el fruto, hay que beneficiarlo: descerezar, fermentar y lavar, secar y trillar. Tanto trabajo de recolectores cargados con sus cocos, o cestos de recogida, bajo el tremendo sol de los trópicos sobre las espinadas laderas, tanto esfuerzo de técnicos en la mejora de calidades, tanta inquietud de pequeños productores mirando al dios de Nueva York para que decida sobre el precio de su futuro, le hablaron al viajero de que tampoco ante una taza de café está permitida la inocencia. ■

El cafeto, o árbol del café, se cultiva en el espacio del globo terráqueo situado entre los trópicos de Cáncer y de Capricornio. América Central y del Sur, África, la India, Indonesia, Filipinas y Haway componen la corona de su producción. Sus orígenes se situaron en un principio en Arabia, tal vez por la gran afición de los pueblos islámicos a su consumo, aunque hoy está comprobado que fue Etiopía el punto inicial del cultivo de la variedad llamada "arabica" y Uganda y Zaire los de la que se conoce con el nombre de Robusta.

Notable altura -entre los 800 y los 1.800 metros, según la latitud-, temperaturas suaves -en torno a los 20 grados-, abundancia de precipitaciones y tierras ricas en nutrientes son las condiciones que exige el cafeto para ofrecer sus mejores frutos. Desde su siembra, hasta que el café llega a una taza, sufre un complejo proceso de cultivo y posterior elaboración.

Las pequeñas plantas (chapolas) se mantienen en primer lugar en viveros cubiertos hasta su trasplante a las zonas de cultivo preparadas al efecto, que suelen sombrearse (dependiendo de las variedades y las condiciones físicas)

con plataneras, que además sirven de economía complementaria a los caficultores, o con unos árboles llamados guamos. El sombrero mejora la calidad del grano. La flor del cafeto es blanca, de una sutil belleza, y exhala un leve perfume que recuerda al del azahar o al de la dama de noche. Los granos maduran lentamente, durante ocho meses, y pasan del verde al rojo (hay variedades amarillas), al tiempo que engordan, hinchándose de agua y nutrientes. En Colombia se dan dos cosechas: la principal, que suele desarrollarse de octubre a enero; y, a continuación, la llamada mitaca o complementaria, menos fructífera, desde febrero hasta abril.

En Colombia, se cultivan únicamente cafés de la variedad arábica, más suaves, con menos amargor y cafeína que los robusta africanos. Dada la irregularidad del suelo y su difícil mecanización, la cosecha se efectúa a mano. Es una de las razones que potencian la gran calidad de sus cafés, ya que la recolección con máquinas rompe los granos y además los mezcla con hojas y otros productos sin nobleza, que perjudican las labores consiguientes. Los recogedores siguen el orden que marcan las hileras de plantas y guardan los granos en unos cestos llamados cocos. Es muy importante que los granos recolectados estén perfectamente maduros, porque, de otro modo, los granos verdes contagiarán defectos al conjunto de la cosecha, por ello, la recolección se efectuará en

EL CICLO DEL CAFÉ

sucesivas pasadas, si se quiere tener un producto de calidad, aunque más caro, debido a la cantidad de mano de obra necesaria. El control de una nueva plaga, llamada broca (un insecto que se introduce en el grano y lo va convirtiendo en serrín), exige, para evitar la transmisión de los granos afectados a otros sanos, un incremento de estas recolecciones periódicas: lo que, en Colombia, se llama re-re.

Concluida la recolección, se procede al "beneficio" del café, que es como se denomina a los procesos que preceden al desnudamiento del grano. El almacenaje previo al inicio de esos procesos debe ser lo más breve posible, para evitar el desarrollo de mohos. La primera fase del beneficio la constituye el despulpado o descerezado, que es conveniente iniciar el mismo día de la recolección y que consiste en quitarles a los granos la masa coloreada o cereza que los recubre. En los granos quedan adheridas una serie de peptinas que no son solubles en agua y que se conocen como mucilago. Para retirarlas es necesaria una fermentación que libera la acción de las bacterias que solubilizan dichas peptinas. Una vez lavadas con agua limpia, se dejan secar al sol o en chorro de aire caliente, y así se obtiene lo que se llama el café en pergamino, en el que los granos todavía permanecen envueltos en una leve tela, el pergamino, que se separa de las almendras mediante el proceso de trilla: una vez las almendras sueltas, se obtiene ya el café verde, que pasa a ser analizado antes de recibir el definitivo visto bueno para consumo o exportación.

QUÉ SE LE EXIGE AL CAFÉ

Una selección por tamaños, mediante tamices que marcan las diferentes calidades, según normas de los diversos países (el supremo de máximo tamaño para Europa se sitúa por encima de la malla quince, y para USA de la catorce) se complementa con el estudio de sus cualidades y defectos. Ya al comprarles el pergamino a los caficultores, se tiene en cuenta que los porcentajes de humedad del grano oscilen entre el 10 y el 12 por ciento. Por encima de ese porcentaje, el café sufre agresiones de hongos, y por debajo, se seca, pierde color y atributos. Color y olor deben corresponder a los característicos de un grano que ha sido correctamente beneficiado. Se detectan, en el departamento de calidades de la federación nacional de Cafeteros de Colombia, defectos como "guayaba" y "media cara", que se refieren a los granos que se han secado en la mata o al caer al suelo, al que ha perdido el pergamino (grano pelado), al que está pasado de fermentación (granos vinagre), a los que se han mojado en alguna parte del proceso de secado y que el agua ha manchado, produciendo decoloraciones en su superficie (grano veteado), por más que ese defecto no suele afectar a sus propiedades organolépticas. Hay otros defectos, además de los provocados por la intervención de insectos. Cada uno de ellos hace descender la calidad y cotización de las partidas de café en el mercado, cuyos mejores compradores exigen de los rigurosos controles de la Federación de Cafeteros la garantía de que se trata de un café supremo, que cumple los requisitos de tamaño, sanidad y organoléptica.

Finalmente, se procede al tostado del grano y a su molido. El tostado debe ser bajo, para que el grano no pierda sus valores primarios y frutales. Entre los expertos se considera poco indicada la torrefacción (tueste alto, con azúcar para brillantar y oscurecer el grano), tan practicada hasta hace poco tiempo en España, que proporciona amargor excesivo y sabores de caramelo poco agradables que enmascaran los aromas primarios del café, expresivos de su riqueza frutal.

Una correcta molienda, que deberá tener en cuenta el tipo de recipiente en el que va a llevarse a cabo la infusión, y, según el cual, proceder al molido más o menos grueso, culmina el proceso del café antes de alcanzar la taza.