



Estampas cafecianas

Juan F. Barrera

Resumen: A través de historias breves de ficción, sustentadas en la experiencia de cuatro décadas del autor en cafetales y con la gente ligada a ellos, se describen momentos clave de las etapas del desarrollo del cultivo, procesamiento y consumo de un buen café. Son estampas para adentrarse en el universo de las zonas cafetaleras, en la esencia de una bebida universal —la más consumida en el mundo después del agua— para comprender el profundo significado que subyace en una taza de café.

Palabras clave: cafeto, producción, cosecha, beneficio, cata.

Maayat'aan (maya): U ye'esajil káapej

Kóom ts'íibil meyaj: Yéetel mejen tsikbal'ob yo'olal jak'a'an óolil ba'alo'obe', jets'el xan tu meyajil tak kuarenta ja'abo'ob ich u páak'alil káapej le máax ts'íibt le meyajaj' bey xan tuláakal máaxo'ob ku táakpajalo'obi', ku tsola'al bix u yúuchul páak'al, u t'ó'okol tí'al koonbil bey xan u yu'uk'ul jump'éel ma'alob káapej. Tuláakal le je'ela' u ye'esajil tí'al k k'ájóoltik tu'ux ku pa'ak'al káapej, k k'ájóoltik u yóol le uk'ula' —le ku seen uk'a'al way yóok'olkaab ol beey le ja'o'— tí'al k na'atik jach ba'ax ku ta'akik, ba'ax u k'áat u ya'al jump'éel u taasail káapej.

Áantaj t'aano'ob: páak'alil káapej, meyajil, took', k'a'ana'anil, túuntaj.

Bats'i k'op (tsotsil): Yilobil kafe

Smelolal vun albil ta jbel cha'bel k'op: Ta jujuset' mol lo'il a'yej, ta xal jun jva'lej abtejem xa cha'vinik sjabilal ta sts'unel kafe xchi'uk xchi'iltake, ta xchol tal skojolkoy yorail ta xch'i tal li ts'unobile, stulel stakinesel xchi'uk k'uxi lek yuchel li kafee. Taje ja' yilobiltak k'uxi xu' ta jkotes jbatik ta yojtikinel yosilal sts'unobil li kafee, ti ja' stuk no'ox toj lek smuil ta stekelale —toj ep ta xich' yuch'el ta sjunul banamil ja' xkom to ts'akal yuch'el li vo'e— li'e ja' sventa xka'ibetik smelol k'usitik mu xkiltik ta jboch kafe.

Jbel cha'bel k'opetik tunesbil ta vun: Ste'el kafe, spasel smeltsanel, stulel sat li tsunobile, slekilal oy ta jtojolaltik, sk'elel mi lek takijem mi lek yik'.

El origen de la materia está en lo profundo de la tierra: en el camino del mercado a la cafetera, hay que saber unas cuantas cosas de botánica, y otras tantas más, para comprar bien el producto final de la planta de café.

Manual del café, Nicolás Artusi

Cien lecciones

“El cultivo del café y procesamiento del grano hasta obtener la humeante, negra y amarga bebida que tomamos los amantes del buen café está escrito en un manual de cien lecciones”, me dijo cierto día un cafeticultor de Tapachula; y agregó: “¡pero cada lección dura un año!”. Con este comentario quería decir que aprender los vericuetos de producir, procesar y vender el café puede llevar más de una vida; nunca se termina de aprender.

En lo personal, cuatro décadas de caminar cafetales por aquí y por allá, hablar con la gente del café, beber distintos tipos y mirar las muchas formas de prepararlo, ha sido muy importante en mi bagaje cafetalero. Y, sin embargo, no soy un experto, solo soy un amante del café y un admirador de su gente.

En cualquiera de las 4,500 localidades mexicanas dedicadas a este cultivo en 58 regiones, 404 municipios y 12 entidades federativas —de las cuales Chiapas y Veracruz concentran el 65% de la producción— se puede tener una experiencia única sobre el café; aunque Chiapas destaca por su variedad de contextos, sobre todo

en la región Soconusco: pequeñas y grandes plantaciones; grupos indígenas, campesinos y empresariales; café arábigo y café robusta; sistemas de producción con muy poca o hasta mucha sombra; mano de obra nacional e internacional (Guatemala); producción orgánica y convencional; principal puerta de entrada de plagas desde Centroamérica, como la broca en 1978, y también de enfermedades, como la roya en 1981. Mi experiencia cafetalera ha transido en esta turbulencia temática.

Las siguientes estampas cafecianas o historias breves las escribí para comparar mis vivencias y percepciones con quien quiera conocer más sobre el café y la bebida que de este se obtiene, que después del agua, es la más consumida en el mundo. ¡Buen provecho... y buen café!

La taza de café

“¿Qué es una taza de café?” —preguntó el profesor Alpujarra al grupo de estudiantes—. “Muy simple” —respondió Maribeth— “¡es una taza *cooon* café!” —y rio estrepitosamente—. “No está mal tu definición” —concordó Gabino—, “es un recipiente con asa que se emplea para beber café.” Kevin opi-

nó que “además, la taza no altera la bebida, permite disfrutarla por más tiempo y, a diferencia de un vaso con café, evita quemarse los dedos”. El profesor Alpujarra miró al grupo y expresó: “¡Muy bien!, sin embargo, ¿no es más apropiado decir que una taza de café es más que una taza y una bebida? Yo creo que representa un modo de vida y la vida misma; es alimento, historia y cultura; pero también es montaña, río y gente”.

El cafeto

“Este es el café arábigo” —señaló el profesor Alpujarra al grupo de estudiantes cuyos padres eran cafeticultores, y que contemplaban un cafeto de la especie *Coffea arabica* variedad Typica—. “Como pueden ver, el café se da en un arbusto”. El profesor explicaba que Typica es una variedad de tallos flexibles, ramas con entrenudos largos, hojas de color verde oscuro, brotes bronceados, y los frutos maduros son rojos y de grano grande. “De esta variedad se obtiene una bebida de altísima calidad; sin embargo, y para desgracia de todo mundo, es demasiado susceptible a la roya, esa enfermedad que afecta y destruye las hojas de los cafetos; así que, jó-



venas, aprecien la taza de café que degustan por la mañana o a cualquier hora del día.”

La germinación

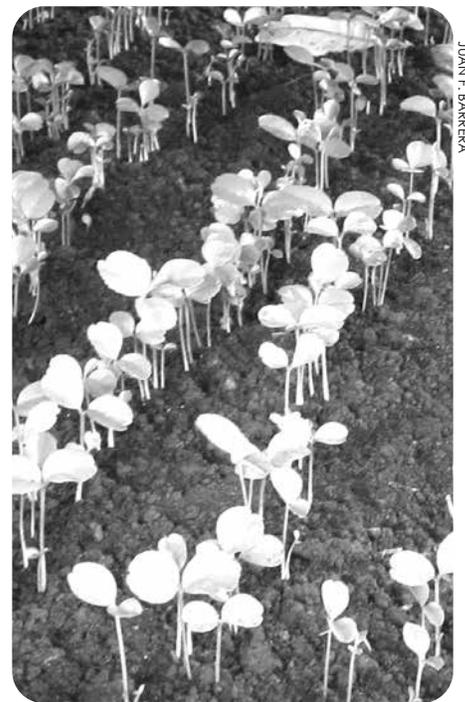
Lencha observó las plántulas de café en el semillero que ella, como otros productores, llamaban “soldaditos”, “pesetillas” o “naranjitos”, de acuerdo con su estado de desarrollo. Habían transcurrido dos meses desde que sembrara las semillas que, aún protegidas por su cubierta dura o pergamino, eligió de su cosecha por el buen tamaño y la forma aplanada de una de sus caras. Muy pronto escogería las plántulas más vigorosas y saludables para trasplantarlas en el vivero, pero esa mañana estaba contenta contemplando los cientos de ellas que, por la buena germinación que observaba, eran señal de la gran fertilidad de las semillas.

La flor

Lupe, la hija de 11 años de Lencha, se internó en el cafetal que parecía nevado pues las ramas estaban repletas de flores blancas. Ese día de marzo, un periodo de lluvia escasa precedido por otro de lluvia más abundante con descenso de la temperatura, abrieron los botones florales. El olor de las flores lo impregnaba todo y había atraído a los insectos polinizadores. Mientras caminaba entre los cafetos, acompañada por el zumbido de las abejas y el intenso olor de las flores, Lupe se imaginaba luciendo un vestido blanco, tan blanco como esas flores que pronto darían fruto.

El fruto

“Ahora sí, esta será una buena cosecha” —pensaba Artemio, miembro de una organización cafetalera del sur de Chiapas—. Ocho meses después de la apertura de los botones florales, las ramas de los cafetos estaban llenas de frutos rojos, tan rojos como cerezas. Y no era para menos, pues había dedicado muchas horas de trabajo arduo y cada centavo disponible en fertilizar, podar la sombra, cortar la maleza y controlar a las plagas. “Si Dios quiere, y el



Germinación de café 2010.



Café arábica floreciendo.

precio del café está bueno” —reflexionaba Artemio— “pagaré mis deudas y los estudios de mis hijos”.

La fauna del cafetal

Desde lo alto de un guayabo volador —árbol de unos veinte metros de altura—, un pájaro carpintero golpeaba con su pico una rama seca para atrapar a un gusano. Metros más abajo, una ardilla encrespaba su larga y peluda cola para desafiar a un intruso que invadía su territorio. El alboro-



JUAN F. BARRERA

Fauna del cafetal: lagartija.

to de las ardillas asustó a una lagartija que despavorida bajó por una liana que colgaba del árbol y, de un salto, aterrizó en un cafeto para luego desaparecer entre las hierbas que cubrían el suelo y cuyas flores visitaban abejas y otros insectos. Los murmullos del cafetal distrajeron por un instante a Tomás, que sentado al pie del árbol había terminado de desayunar y se preparaba para continuar la labor del día.

El corte de café

Entre conversaciones y cantos alegres, la muchedumbre se desplazaba a paso uniforme por el cafetal, cortando los frutos maduros. Pancha los colocaba en un canasto que descansaba sobre su regazo, y cuando se llenaba vaciaba la fruta en un costal. Como todos los años, había viajado con su familia desde Guatemala —donde vivían— al Soconusco, Chiapas, para trabajar en la cosecha del café. Se quitó el sombrero de paja para secarse el sudor, y mientras tomaba un respiro, vio a Plutarco, su esposo, bajar la colina con el primer costal de café sobre sus espaldas rumbo al beneficio de la finca, donde procesarían la fruta cosechada.



JUAN F. BARRERA

Cosechadores de café en Guatemala.

El paisaje cafetalero

Plutarco descendía la montaña con tremendo costal de café a cuestras. Bajaba por una vereda apenas visible que se internaba por el cafetal de la finca. Árboles maderables y frutales, y otros para dar sombra y leña se entremezclaban con los cafetos en un mosaico de todas las tonalidades del color verde. Llegó a lo más bajo de la montaña, cruzó un arroyuelo y retomó la vereda que seguía una ruta ascendente. Sin aminorar el paso, avanzó al lado de un mar rojo de flores hawaianas que se conectaban con un bosquecillo de cedros y primaveras. El arroyuelo apareció de nuevo y caminó a su lado hasta una pequeña represa donde se acumulaba el agua que el patrón utilizaba para despulpar, fermentar y lavar el café.

El despulpado

A la una de la tarde, a la sombra del cobertizo de su casa, Crescencio vertió en la tolva de la despulpadora manual una canasta llena de frutos maduros de café, cosechados ese mismo día. Sabía que la remoción de la pulpa del fruto, o despulpado, debe hacerse antes de pasar 10 horas para evitar que el grano se dañe por fermentación. Giró el volante de la despulpadora y conforme los frutos cayeron en el tambor de la máquina, fueron aplastados lo suficiente para liberarlos de la pulpa, pero sin quebrar los granos. El rostro de Crescencio, tate-



JUAN F. BARRERA

Despulpando café.

mado por el trabajo en campo, se iluminaba por el reflejo de la luz solar sobre los áureos y mucilaginosos granos que ya llenaban la tina que los recogía al pie de la despulpadora.

El secado

Antes de llegar al patio de secado, los granos del café despulpado se habían dejado fermentar durante 20 horas y luego se lavaron para quitarles el mucílago. Por la mañana, Tranquilina los había esparcido sobre el piso de concreto de su patio, y los había dejado secando al sol. Para lograr un secado homogéneo ella les daba la vuelta con un rastrillo de madera. Alrededor de las 12, el café lucía como una alfombra dorada. Con 30 horas de sol estaba casi listo para la venta, como indicaba el sonido seco que los granos producían al rozarse entre ellos. El trueno de un relámpago a lo lejos fue la señal para recoger y guardar el café en la bodega a fin de protegerlo de la lluvia.

El morteo

¡Chac... chac... chac...! se oía cada vez que Maximiliano dejaba caer el mazo so-

bre el mortero lleno de granos de café. Con cada golpe, un conjunto de granos perdía el pergamino o cascabillo, esa cáscara dura que los cubre y que hay que remover para tostarlos. Otros cafeticultores usaban morteadoras o trilladoras eléctricas, pero él prefería las tradicionales, pues el chac, chac del morteo le traía calma y el grato recuerdo de su difunto padre. Max —como le decía su esposa— separaría el cascabillo que, bien sabía, representa el seis por ciento del peso del café pergamino. Según sus cuentas, cada quintal le rendiría 54 kilogramos de café verde listo para tostar. Esa mañana, el monótono sonido del morteo anunciaba la llegada del café nuevo.



Secando café. Alpujarras (Cacahoatán) 2009.



Cata de café.

El tostado

A Joaquín, un joven universitario, lo despertó el olor inconfundible del café recién tostado; sabía que eran las seis de la mañana, pues el señor Pérez, su vecino del piso de abajo, muy temprano tostaba y molía el café que sus parientes le enviaban de Chiapas para vender en la ciudad. El señor Pérez era campesino de origen indígena y le había costado adaptarse a la ciudad, pero el negocio del café pronto le abrió puertas y le granjeó amigos. A la manera tradicional, tostaba pequeñas cantidades de café verde, pues según su experiencia, así le sacaba los mejores matices y sabores. También sabía de temperaturas y tiempos para lograr un tueste claro, medio u oscuro. Poco antes de las ocho de la mañana llegó corriendo Gorgonio, un albañil cuarentón; impaciente, tocó la puerta y apareció el señor Pérez —como un barista consumado— con delantal, amplia sonrisa y una humeante taza de café recién tostado y molido.

Bibliografía

- Artusi, N. (2019). *Manual del café. Guía definitiva para comprar, preparar y tomar*. Buenos Aires: Planeta.
- Pendergrast, M. (2002). *El café. Historia de la semilla que cambió el mundo*. Buenos Aires: Ediciones B Argentina.
- Pohlan, J., Soto, L., y Barrera, J. (eds.). (2006). *El cafetal del futuro: Realidades y visiones*. Aachen, Alemania: Shaker Verlag.

Juan F. Barrera es investigador de El Colegio de la Frontera Sur, Unidad Tapachula (Tapachula, Chiapas, México) | jbarrera@ecosur.mx | <https://orcid.org/0000-0002-8488-7782>

La cata

Luis Carlos tenía frente a sí una serie de vasos de vidrio con muestras de café de varias regiones cafetaleras de México. Se inclinó sobre una de ellas y con la cuchara tomó un tanto del líquido y lo sorbió con fuerza. Como maestro catador, él mismo había tostado el café verde de las muestras, y tras verter agua caliente a 93 °C sobre cada una, había aspirado el aroma que emanaban. Luego de cuatro minutos había “quebrado” el café, es decir, con la nariz muy pegada a la bebida había pasado la cuchara de cata tres veces sobre su superficie para captar los olores y con una cuchara sopera quitó la espuma de café. Casi 10 minutos después, sorbió y aspiró al mismo tiempo otra muestra para calificar el gusto y el posgusto —o lo que se percibe después de saborear y tragar— poniendo atención en el dulzor, la acidez, el amargor y el cuerpo o viscosidad de la bebida. Con diligencia, calificó cada paso en un formato exprofeso. Entre las muestras cata-

das reconoció la de Soconusco por su acidez cítrica, dulzor medio y cuerpo sedoso; además, la nota a chocolate amargo le indicaba que procedía de la variedad Bourbon. “Un buen café” —pensó— y no pudo contener las ganas de probarlo otra vez.

Recapitulación

Cada mañana me acompaña una taza de café; a mi manera, como consumidor, he aprendido a prepararla y saborearla, pero también a apreciarla con otra mirada, la que destaca a la gente involucrada en el cultivo, procesamiento y consumo. Si gozaron la lectura de estos relatos cortos, como yo al escribirlos, estas estampas cafecianas habrán cumplido su cometido: reflexionar sobre el significado profundo de una taza de café. ☕

Agradecimientos

Agradezco las sugerencias para mejorar el manuscrito del siguiente personal académico de ECOSUR: Dra. Norma Zamora Avilés, Dra. Ariana K. Román Ruiz, M. C. Javier de la Rosa Cancino, M. C. Jasmín Cruz Bustos y Dr. Obeimar Balente Herrera Hernández.