



Cafés desconocidos

Este es un espacio que irá recogiendo realidades y curiosidades de ciertos cafés poco conocidos, algunos de ellos de gran calidad, otros de calidades medias y hasta alguno en trance de desaparición, pero que merecen un comentario o al menos saciar la curiosidad de un buen amante cafetero. Serán artículos describiendo de primera mano las vivencias del autor tras su vuelta al mundo visitando las más características y recónditas zonas productoras de café



El Café en Cabo Verde

Cabo verde es un archipiélago situado a unas 800 millas al sur de las Islas Canarias y a 325 millas de la costa africana. De origen volcánico, el archipiélago emergió de los mares hace 120 millones de años, elevándose algunos picos de sus montañas hasta más de 2.500 metros sobre el nivel del mar. Una isla, Fogo, que es la más cafetera, tiene aun un volcán activo.

Está constituido por diez islas mayores y cinco menores, con una superficie de 4.000 km² y poco más de 400.000 habitantes, en su mayoría de raza negra, y se estima en más de 500.000 los caboverdianos viviendo fuera de su país. Son amables, sonrientes y tranquilos, de buena planta y con unas mujeres bellísimas, de equilibradas facciones.

Su economía está basada en la pesca, la agricultura (maíz, bananas, naranjas, patatas y algo de café) y un incipiente turismo. El idioma oficial es el portugués, aunque muchos hablan el "criollo", un dialecto originario de África Occidental.

Cabo Verde es hoy uno de los pocos países africanos que han llegado a una democracia estable sin enfrentamientos sangrientos. Fue colonia portuguesa desde que éstos llegaron a mitades del siglo XV, y obtuvo su independencia en 1975, primero junto con Guinea-Bissau y posteriormente por sí sola, debido a los problemas políticos de este vecino país africano. Sus primeros pasos como República independiente los dieron bajo un gobierno de inspiración marxista pero, en 1991, unas elecciones llevaron al poder a un partido demócrata.

Café vs fruta

El café llegó a tener hace un siglo una superficie de cultivo superior a las 2.500 Ha. pero hoy apenas llega a una décima parte. Se cultiva la especie arábica y en su tiempo el café de Cabo Verde llegó a ser muy apreciado. Hoy en día la poca entidad no permite su exportación y la producción se consume en el ámbito local o familiar. La principal isla productora es Fogo, pues sus altas montañas, que llegan hasta los 2.500 m., forman un clima de humedad que favorece, junto al suelo volcánico, la producción de café aunque las lluvias sean escasas. Le sigue en importancia productora la isla San Antão y después las islas Brava, Santiago y San Nicolão. El cultivo de café se realiza en las laderas de las montañas, en pequeñas terrazas ganadas trabajosamente para su cultivo. La reciente crisis mundial del mercado del café ha acelerado el abandono de las plantaciones de café, menos rentables que otros cultivos frutales alternativos.

El archipiélago, aunque húmedo por los vientos alisios, es muy poco lluvioso, fenómeno que se ha agudizado en los últimos años. Hoy, el agua es uno de los bienes más preciados y el café sólo se da en alturas superiores a los 500 m. donde la niebla, el rocío y la humedad suplen, en parte, la falta de lluvias.

En mi estancia en Mindelo, la capital de São Vicente y la segunda en importancia del archipiélago, tuve la oportunidad de visitar a un tostador local y mantener una distendida reunión con personas interesadas en temas cafeteros procedentes de la vecina isla de São Antão.

Pico de Antonio, Covão y Santa Isabel

Me decía el Sr. João Batista Ferreira Lima, presidente del Centro Redentor de Cabo Verde, un foco de espiritualismo, que él había nacido en São Antão y que hace más de 70 años el café era un cultivo predominante. Recordaba su secado al sol en las eras y el descascarillado con pilones, golpeando la cereza seca, antes de la introducción de las pri-



meras descascarilladoras. Los cafetos eran sombreados por los altos "bananos de tierra", una variedad platanera hoy extinguida. Las mejores regiones cafeteras eran "Pico de Antonio", "Covão" y "Santa Isabel", siendo esta última la única donde aun se mantiene viva la tradición del cultivo del café.

Carlos Araujo, ingeniero electrónico, escritor y muy motivado en todos los asuntos políticos y sociales, recordaba el "Val de Paul", un valle en su tierra natal donde los cafetales crecían en lo alto formando túneles de sombra sobre los senderos, junto a un pequeño riachuelo que al fin desembocaba

en el mar dando lugar a una gran laguna donde se pescaban gustosos "camarões". La seca, que desde hace ya casi 50 años no hace otra cosa que incrementarse, ha hecho desaparecer la mayoría de los cafetales y ha desecado la laguna. El río es ahora una torrentera seca que puede llevar agua sólo un mes por año.

Los lugareños tenían por costumbre moler cada día el café para su consumo, que tostaban en sartenes. La madre de un tertuliano llevó hasta un extremo su afición por el café, alimentándose durante años sólo de pan y café, que tomaba hirviéndolo en un puchero y decantándolo, sin filtrarlo, tomándose así los posos más finos.

Según el principal tostador local, no compran café del país y se abastecen principalmente de Brasil, Vietnam e Indonesia. El consumo por cabeza es de aproximadamente 1 Kg por año, ofreciéndose tostado y molido al consumidor, poco versado en el conocimiento de este producto y aun menos interesado en conocer su historia y cultura. Carlos Pulu, el corresponsal en Mindelo de la "Rueda de los Navegantes", muy pragmático, consideraba este cultivo ya extinguido y punto.



Independencia y café

Un nostálgico portugués achacaba el abandono de los cafetales a que después de la independencia de Cabo Verde en 1.975, de la mano de un gobierno de corte marxista, fue imposible contar con mano de obra adecuada en las plantaciones regidas por blancos que emigraron por sentirse inseguros e incómodos, y que los cultivos fueron pasando a manos nativas que no supieron cuidarlos, dejando empobrecer y envejecer los cafetales. El Gobierno ha lanzado sucesivos planes para resucitar este cultivo, sin ningún éxito por el momento.

Más tarde fui a un modesto y ruidoso cybercafé, actividad compartida con la venta de libros y souvenirs, para mandar



unos correos electrónicos, que por cierto no se recibieron nunca. Les comenté que por qué no colocaban una pequeña máquina de distribución automática de café. Me comentaron que en Cabo Verde, o por lo menos en esa isla de São Vicente, no conocían la existencia de ninguna. Lo que sí tenían era un distribuidor de bebidas frías, pero ¡abierto y sin monedero!. Uno se servía y al salir pagaba a una señorita que pululaba por allí, sin controlar nada, dejando la rentabilidad del negocio en manos de la buena voluntad de la clientela.

Albert Solà

