Cafés desconocidos

El Café en... Martinica

A la isla caribeña de La Martinica, actualmente departamento francés, le cabe el honor de haber sido el primer lugar de América donde llegó el café. De ahí se extendería a las islas vecinas de influencia francesa, a la Guayana, a Brasil y a Centroamérica. Mientras que de Inglaterra y de Holanda se expandiría hacia Jamaica y la Guayana holandesa respectivamente.

El capitán de infantería De Clieu que con el tiempo sería gobernador de Martinica, salió de Nantes rumbo a América el año 1723, con tres plantas de café, que le había facilitado el director del Jardín Botánico de París, aunque hay quien asegura que las afanó, así, llanamente. Dos murieron por el camino y la tercera salvó la vida gracias a que De Clieu se repartió a partes iguales con ella el agua racionada. Explican, que ante tal decisión, hubo un pasajero celoso, un espía holandés, dicen, que le arrancó al cafeto una de sus ramas. El viaje fue realmente accidentado, y además de las penurias que debió soportar el cafeto por la escasez de agua, tuvo que superar, también, un ataque de piratas tunecinos. La planta, sin embargo, llegó a la isla y fue trasplantada cuidadosamente en Prêcheur, en el noroeste de la isla, donde empezó a producir sus primeros granos dos años después. Estos granos continuaron germinando a su vez hasta que en pocos años el cultivo del café en la Martinica fue una realidad y llegó casi a igualar en importancia al tradicional cultivo de la caña de azúcar y a desplazar al del cacao y el algodón.

Se cultivaba la especie arábica en las montañas, mientras que en las llanuras centrales los cafetos pertenecían a las especies liberia y robusta. El café crecía sombreado y parece ser que las plantas no eran amantes de las lluvias excesivamente copiosas. En su época de auge llegaron a estar cultivadas 6.000 Ha. de cafetales produciendo casi 100.000 sacos de café.

Sin embargo, hacia el 1830 el cultivo del café empezó a caer. Entre los factores que propiciaron este descenso destacan, la aparición de diferentes plagas que no se supieron combatir, la realidad de unas tierras exhaustas después de unos cultivos intensivos y la necesidad de invertir un fuerte capital para este cultivo. Hoy la producción de café en la isla prácticamente ha desaparecido y sólo se da en ciertas fincas coexistiendo con otros productos. Desde hace más de quince años, existe un proyecto para relanzar el cultivo de 5.000 sacos de café de gran calidad, del tipo "gourmet", pero dado el relativamente alto nivel de los salarios en la zona, frente a otros países productores, este cultivo debería estar subvencionado. Conocida la "celeridad" de las administraciones, cada vez que se aprueba un plan, la situación económica del café ya ha variado, haciéndolo inviable, y viéndose en la necesidad de volver a empezar todo de nuevo.

En la vecina isla de Guadalupe, asimismo departamento francés, han conseguido preservar el cultivo del café y existen unas pequeñas plantaciones, entre 5 y 10 hectáreas, con un café muy aceptable, como el Vanibel y el

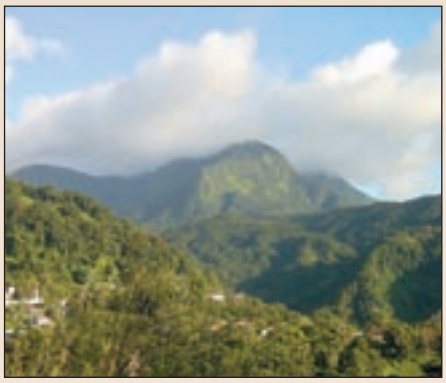
Edouard. Existe también un pequeño museo dedicado a este cultivo.

Normalmente, el poco café recolectado en Martinica, sirve para atender las necesidades del propio cultivador, y sólo en contadas ocasiones se vende a tostadores locales. Estos lo mezclan con cafés casi siempre de origen africano y sólo en muy pocos establecimientos se sirve el café local.

Uno de estos establecimientos es un popular restaurante familiar escondido entre la vegetación de una finca, en las afueras de Morne Rouge y que pude encontrar sólo por una descripción minuciosa que me habían hecho previamente. Es propiedad de Marius y Marlette, un simpático matrimonio antillano que ofrecen un trato muy personal a la clientela. Explican lo que tienen y confeccionan el menú al alimón con el cliente, con muchos productos provenientes de la finca circundante. Tienen cafetos sólo para su propio consumo, siendo la madre del propietario

la especialista en este producto, la que lo tuesta en una sartén y lo muele, o mejor machaca, en un pilón de madera. Es un café de la especie arábica, que en verde es de pequeño tamaño y el que me mostraron, de color marrón oscuro, supuse debido a un beneficiado con excesiva exposición al agua.

El café, de tipo expreso, lo preparaban con una máquina automática de tipo familiar. El que me tomé debía llevar varios días en la tolva y con aquel calor empezaba a tener un gusto rancio. Hicimos otros cafés con nuevos granos recién molidos, con una notable diferencia de gusto. Espero haberles con-



vencido para que llenen poco la tolva y por la noche la vacíen y guarden el café en la nevera hasta el día siguiente.

Visité el "Ecomuseo de la Martinica" en Rivière Pilote, en el que existe un pequeño espacio dedicado al café. Su directora me facilitó excepcionalmente fotocopias de las referencias históricas guardadas y me encaminó a la directora del Servicio Regional de Museos en Fort de France, muy versada en este producto. Las principales regiones donde se cultivaba y aun existen contadas pequeñas plantaciones son Morne Rouge y Sainte Marie en el Norte, Gros Morne en el Este y en el Sur, Rivière Salée, Rivière Pilote y Le Vauclin.

Visité al tostador local más activo, "La Tivolienne". Me habían indicado aproximadamente su ubicación, pero cien metros antes de llegar y medio perdido, el olor a café tostado me hizo dar con él de forma inmediata. La hija del fundador de la empresa, Mme. Jeanne, resultó ser una señora de color, algo mayor, a punto de retirarse y cargada de historias de café que me fue contando. En la actualidad sólo compran cantidades insignificantes de café de la isla y tuestan normalmente el que les envían desde la metrópoli, habitualmente de procedencia africana. Dos días antes había comprado un saco de un productor de St. Joseph, pero lo habían mezclado sin más con el café habitual. Unos meses después, al visitar de nuevo la isla tuve la oportunidad de invitar a su gerente, Mr. Toussay, a visitar mi velero y hablar largo y tendido de café y hasta supongo lo convencí para hacerse socio del Forum Café y visitar el siguiente certamen de Hostelco, donde esperaba encontrar proveedores y sacar ideas para el desarrollo de sus actividades cafeteras en esta isla.

No pude recopilar estadísticas de producción y consumo en los lugares mencionados ni en la Cámara de Comercio e Industria que visité después y donde me demoré más de la cuenta por el magnífico aire acondicionado que disponían, dos secretarias muy simpáticas y la pereza que daba volver a lanzarse a la calle soleada y calurosa. Quizá hubiera encontrado datos estadísticos en la Secretaría de Agricultura situada en el Centro Comercial Les Armes de la vecina población de Lamentin, pero desistí por la incomodidad de trasladarme hasta allí.

En las tiendas de alimentación se encuentra café envasado en Francia, con un abanico de precios relativamente cerrado que van desde los 10 € el kilogramo hasta un máximo de 21 €, oscilando la mayoría alrededor de los 15 €. Aparte de los cafés de marcas francesas, sólo encontré dos marcas extranjeras, ambas italianas. Una de ellas había realizado con gran éxito una campaña de promoción de su producto, colocando en empresas, organismos públicos, heladerías, cybernets cafés y similares, pequeñas máquinas manuales de café expreso a base de monodosis, marcadas con su marca de café. La máquina la cedían gratuitamente en depósito y vendían las monodosis al establecimiento a 0.40 €. Sin embargo eran monodosis envasadas en recipientes de plástico y corría la voz de que eran perjudiciales para la salud, por lo que esas maquinitas empezaban a ser substituidas por otras que utilizaban monodosis de envoltura celulósica de otro tostador italiano. Tengo una gran amistad de años, tanto con este tostador, como con el fabricante de las máquinas, por lo que entendí claramente el origen del

bulo de las monodosis cancerígenas. Nunca pude hacer negocios con ellos, son temibles, pero debo reconocer que fuera del trabajo son unas personas muy divertidas. ¿Quién dijo que el mundo es un pañuelo?

En la mayoría de restaurantes si se pide un café te sirven un expreso, aunque siempre relativamente largo, de unos 60 ml. y con una crema clara y poco densa. El café tostado, normalmente con preponderancia de robusta, presenta un color rubio un poco oscuro, es decir, poco tostado, de ahí la apariencia de la crema. Las máquinas son del tipo que conocemos en España, con especial incidencia de las marcas francesas y las italianas que han llegado de la mano de los distribuidores franceses. Aún y así, en pequeños restaurantes o establecimientos de carretera es muy común encontrarse con máquinas expreso de tipo doméstico, normalmente semiautomáticas y en algún caso totalmente automáticas.

Artículo extractado de un capítulo del libro "La Ruta del Café" de A. Solà