



# Cafés desconocidos



*El Café en...*

# Fiji



Las Islas Fiji constituyen el más numeroso archipiélago de la Melanesia, y se encuentran en el meridiano 180, en las antípodas de Europa. Son unas 320 islas, que totalizan 18.300 km<sup>2</sup> de superficie, de las que están pobladas un centenar escaso. Las pequeñas suelen ser de origen coralino, con sus clásicos y peligrosos arrecifes, y de origen volcánico las mayores, con lagos de aguas transparentes en sus alturas, a más de 1.000 metros, compitiendo con las aguas turquesa de las plácidas lagunas interiores de los arrecifes.

Se han encontrado vestigios de asentamientos humanos de hace 60.000 años, y constancias históricas de 1.700 años a.C. Los fijianos, grandes navegantes, feroces y caníbales, son una raza que hasta los últimos 200 años vivieron siempre guerreando, sea defendiéndose de los tonganos y samoanos, sea atacándoles en épocas en que estos eran más débiles. Cuando andaba por allá, había una polémica sobre si se debía, o no, pedir perdón por haberse comido a un tal Thomas Baker, un misionero metodista, festín acontecido hacía algo más de cien años en Viti Levu. Y si no han guerreado con el exterior, lo han hecho entre ellos, tribu contra tribu, con sus poblados convertidos en auténticas fortificaciones. Ahora guerrean, aunque

más sutilmente, contra los hindúes, que los han ido invadiendo pacíficamente durante los dos últimos siglos.

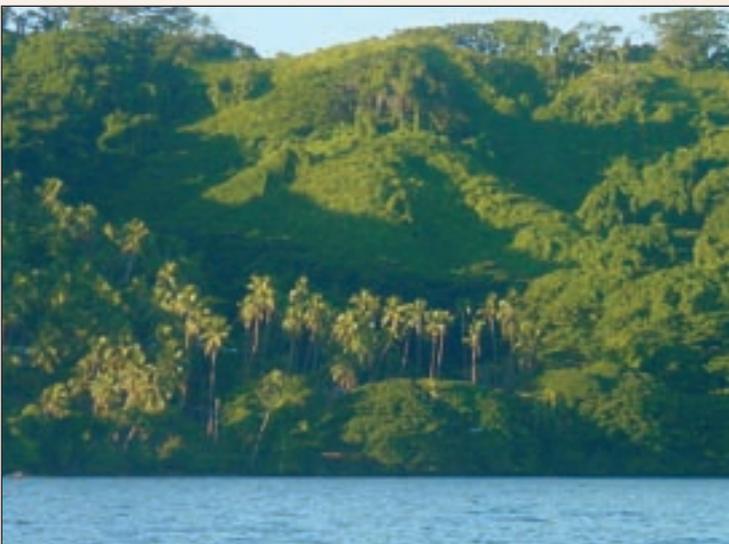
No es este un país cafetero. La gente está más habituada al té que al café y es habitual encontrarse con café soluble cuando se pide un café en un establecimiento público. Las escasas máquinas de café expreso que encontré, se las veía infrautilizadas y a su lado, compartiendo mostrador, podían verse cafeteras tipo filtro, de aspecto doméstico. En un restaurante del que me convertí en asiduo, tanto por su buen servicio, como por su pantalla pública de Internet y correo electrónico, tenían una conocida máquina expreso italiana, muy mal utilizada. Me permití una mañana organizarles un cursillo de café, tanto en su variante expreso, como en la de filtro, pues en un rincón tenían también una máquina de ese tipo. Aquel día tenían llena la tolva del molino de café, que por el poco consumo les duraría una quincena cuando menos, el ambiente, muy caluroso, daría al traste con el aroma, por la rápida oxidación, el molido era muy grueso, las duchas de la máquina estaban sucias de meses, o quizás desde su instalación... Y así sucesivamente. Quedaron un poco desconcertados cuando vieron la complejidad de hacer un buen café y mientras



anduve por allí parecían aplicarse en seguir mi pseudo cursillo. Mis honorarios quedaron tácitamente establecidos en un café cada vez que aparecía, algo es algo.

Entré en las Fiji a través de la isla de Vanua Levu, fondeando en Savu-savu. Allí me dirigí a la Delegación del Ministerio de Agricultura donde pusieron muy buena voluntad, pero obtuve una escasa información. Tanto el delegado, Esava Tuimorala como la responsable hindú de la administración, Rajeshni Hari, me atendieron de maravilla y los días en que los visité, hicieron una excepción en su pausa, cambiando el té por el café. En esa isla no había ninguna finca de café en producción y sólo existían viejos cafetos desperdigados. La administración hacía unos años que había dejado de considerar este cultivo como algo a impulsar.

Sin embargo en la vecina isla de Taveuni, existía, quizá, la mayor finca del país, unas 200 Ha. dedicadas mayoritariamente al cultivo de la especie robusta y un 10% al arábica, en las zonas más altas. Esta finca, fue propiedad durante años de *Carpenters Fidji Ltd.*, un conglomerado de empresas de todo tipo, seguramente la mayor organización comercial del país. Cuando les visité, en sus oficinas centrales en Suva, Mr. Ami Chand, uno de sus propietarios, me estuvo hablando de la finca, de sus características y del café producido, pero que, al final, decidieron enajenarla por cuanto no ligaba con su política empresarial, muy afín al comercio, en general, automoción e import/export. Fue vendida a un grupo de agricultores de la propia isla de Taveuni, unidos en un régimen tipo cooperativa. La finca ahora





no estaba en su mejor momento, habiendo conocido tiempos mejores, cuando llegó a producir hasta 5.000 sacos por cosecha y ahora languidecía por los bajos precios que obtenía por su café de calidad media, aunque beneficiado por vía húmeda, que se exportaba a Australia, Nueva Zelanda y Samoa.

Cuando fui posteriormente a Suva, la capital, situada en la isla de Viti Levu, me presenté asimismo en el Ministerio de Agricultura, donde, después de una hora escalando posiciones, me encontré en el despacho del director, Mataiasi Dinavuso, responsable del sector. Hombre muy parco en palabras, fijiano alto y fuerte, de andar pausado, con la clásica falda y sandalias. Por un leve pestañeo intuí que le interesaba mi historia y así fue. Personalmente me acompañó al archivo interno, donde encontré pocas estadísticas y menos información actualizada, pero me obsequió con varias publicaciones agrícolas en general. Camino de los archivos, fuimos pasando por varios departamentos. El director parecía que llevaba años sin aparecer por allí, ya que alguna vez se equivocó en el camino. Quizá no quería sorprender al personal que pudiera encontrarse en un estado puro de no hacer nada. Todos dormitaban, o leían el periódico, o tomaban el té, o charlaban en corros, pero de trabajar, nada de nada. Quedaban casi como paralizados al ver al jefe pasar entre ellos como si no los viera y me imagino que volverían de nuevo a sus tertulias, con el comentario añadido de *¡quién sería ese palangui que iba con el jefe!*

Me citó para el día siguiente, prometiéndome poner un coche con chofer a mi disposición, para ir a una población cercana, en donde tenían un centro de experimentación agrícola y podría hablar de café con su responsable. Y ahí estaba a la hora en punto al día siguiente. Mr. Mataiasi no había llegado ni nadie sabía nada y su secretaria estaba de baja. La primera hora pasó amenizada con invitaciones de *kawa*, esa popular bebida estimulante del país, que alguien confeccionaba de tapadillo en un despacho y que me ofrecieron cuando me vieron más que mosqueado. Allí, como ya había comprobado el día anterior, na-

die daba golpe. La segunda hora la pasé raptado por la responsable del cultivo de especias, una alta matrona de exuberante busto, empeñada en hacerme partícipe de todos sus estudios, —*Pero es que yo estoy escribiendo sólo sobre el café...* argüía tímidamente, mientras ella continuaba imperturbable su disertación, diciendo que mi amigo, el jefe, podía llegar dentro de una, dos o tres horas, que tranquilo.

Llegó al cabo de dos y no dijo ni mu. Se pasó media hora haciendo varias llamadas de misterioso contenido, pues hablaba fijiano, con largas y silenciosas





meditaciones entre llamada y llamada. Al final me dijo que no disponía de chofer y que el coche no tenía combustible. Pero todo se arregló, cogiendo él personalmente el vehículo, una polvorienta *pick up* y poniendo diez litros de gas oil en la primera gasolinera, tras hacerse llenar un prolijo formulario. Todo lo que tenía de reposado en el despacho lo tenía de veloz con el volante en las manos. Cuando veía un semáforo en rojo parecía pensar que aquello no iba con él, aunque a los pocos metros del cruce levantaba, por fin, el pie del acelerador y lo aplastaba contra el freno, acertando siempre la línea divisoria. En cambio, cuando se encendía el verde, lo estudiaba pensativo con atención y sólo al cabo de unos momentos se decidía a continuar la carrera.

Así llegamos a Nausori, donde estaba el Centro Experimental Agrícola. El camino, sustos aparte, era bucólico y corrió un tiempo junto al río Rewa, ancho, quieto y caudaloso, con una gran vegetación en sus orillas. En un recodo del camino encontramos unas vendedoras de enormes almejas, procedentes del río, que yo no me atreví a comprar por no saber cómo cocinarlas, pero mi amigo sí que hizo un buen acopio para su casa.

El Centro Experimental fue creado en el año 1933 y estaba muy bien conservado. Fuimos recorriendo diferentes espacios dedicados a varios cultivos, pero los cafetos eran el farolillo de cola. En una zona estaban completamente tapados por la vegetación circundante por no haberse cuidado en años y en otra, donde

el suelo estaba más cuidado, eran los propios cafetos los que no se les había hecho la poda en muchos años, y presentaban un aspecto leñoso y escasísimos frutos, maduros en aquel momento, que nadie recolectaría. Algunos cafetos de anchos troncos aparentaban más de 50 años. Mr. Save, el responsable, me comentaba que el cultivo de café había ido desapareciendo lentamente en la isla y que no había ningún programa de desarrollo, tal como existía para el *taro*, el *kawa*, el *nutmeg* o la vainilla, el cultivo de moda. Terminamos la visita en el sombreado vivero, ante sendos cocos verdes a los que, machete en mano, abrimos un orificio para beber

el agua y después terminamos de abrir para comernos la ligera capa de sabrosa pulpa.

A la vuelta creo que arañamos algún segundo a la marca de la ida y con un fuerte abrazo al hospitalario director, di por terminada mi indagación cafetera oficial.

En la Biblioteca Nacional, donde me dirigí otro día en busca de datos históricos o estadísticas, no encontré ninguna información sobre los orígenes del cultivo del café en el país y ante mi educada protesta de que era inexplicable que no tuvieran ninguna referencia de este





cultivo, la bibliotecaria se lo comentó al director, que se lo tomó muy a pecho y tras media hora de búsqueda, me apareció con una ancha sonrisa de éxito, con un viejo libro en las manos, sobre la historia de Fiji, de R.A. Derrick, con la noticia de que el 8 de enero de 1866, un huracán, el peor que recordaban y que sería seguido pocas semanas después por un segundo, pasó entre las islas de Viti y de Vanua, arruinando las plantaciones de café y que a partir de ahí, este cultivo ya no había levantado cabeza. Aquí queda la referencia.

Visité al único tostador local, *Fiji Coffee Co.*, donde Tom Suliasi, su director, me estuvo enseñando sus instalaciones, muy modernas y actuales. Estaban tostando en aquel momento un café de Papúa Nueva Guinea, al que sacamos del bombo tras 25 minutos, un tiempo que parecía largo para los 210°C en que se encontraba la tostadora, pero que dio un café bien tostado con un bonito color. No usaban café del país y lo importaban todo principalmente de Papúa Nueva Guinea. Hacían un tipo de *blend* que nunca había visto: mezclaban una única variedad de café, pero con diferentes grados de tostado. Estuvimos hablando del poco consumo de café en grano del país y de la promoción que estaban haciendo para incrementarlo, en competencia con el soluble y unas pocas marcas de café tostado importadas desde Australia.

En el hogar se consume más el café soluble que el natural, aunque habitualmente los botes a la venta en las tiendas de alimentación acostumbran a ser pequeños, de 50 gr. a un precio resultante de 21 a 30 € por Kg. según marcas, supongo que con orígenes *robusta*, por cuanto en las etiquetas no encontré mención alguna en este sentido, excepto uno, vendido al equivalente de 55 € el Kg. Las procedencias o el lugar de envasado, solían ser de la India, Indonesia, Papúa, Méjico y Brasil. Hay supermercados sin oferta de café tostado, sea en grano o molido.

Artículo extractado de un capítulo del libro  
"La Ruta del Café 2" de A. Solà