El Café en Cuba

Algunas fincas cubanas de Café declaradas Patrimonio de la Humanidad

La historia del café en Cuba

Los primeros cafetos introducidos en Cuba llegaron de Haití de la mano de José Antonio Gelabert en 1.748, quien los empezó a cultivar en la zona de Wajay, cerca de La Habana, con la intención de hacer aguardiente con la fermentación de sus dulzonas cerezas. A partir de aquel momento, la caficultura empezó a desarrollarse en la isla de forma muy tímida, por lo que veinte años después, y para impulsar este cultivo, se dictó una Real Cédula en la que se eximía al café de pagar impuestos durante cinco años. El auge definitivo, sin embargo, no llegaría hasta que se instalaron en Cuba los colonos franceses huidos de Haití tras la sublevación de la población autóctona en 1792. Los haitianos, en ese levantamiento arrasaron todas las plantaciones de café de su isla. Los franceses llegados a Cuba iniciaron rápidamente los cultivos intensivos de café en los contrafuertes y zonas altas de la Sierra Maestra, e introdujeron la práctica del correcto beneficio de este producto. De las 7.000 arrobas que se producían en 1.790, se llegaron a 2 millones en 1.831, cuando más de dos mil cafetales empleaban a 100.000 personas y los grandes cafeteros vivían en la abundancia. Una de las fincas más espléndidas era *"El cafetal de Sitges,"* de un catalán, con una casa palacio donde no faltaba una biblioteca, billar, capilla, escuela, cuadras de caballos y en donde se traían orquestas de la ciudad en cada una de las frecuentes fiestas o recepciones que se celebraban.

En 1809 se produjo un pequeño punto de inflexión en este próspero panorama isleño cuando, a raíz de los conflictos entre España y Francia, los franceses no naturalizados de Cuba fueron invitados a abandonar el país. Aunque se otorgaron muchas cartas de naturalización, al final fueron expulsados de la isla unos seis mil franceses.

La caficultura cubana sufrió otro duro golpe durante la guerra de los diez años, de 1.868 al 1.879, cuando los cafetales fueron quemados o simplemente se

CUBA

INFORMACIÓN GENERAL

Nombre Oficial:	República de Cuba
Capital:	La Habana
Superficie:	110.922 km^2
Límites:	Isla situada a la entrada del Golfo de México, en el Mar Caribe. Limita al norte con la Península de la Florida (Estados Unidos de América) a 180 Km; al sur, con la Isla de Jamaica, a 140 Km; al este con Haití, a 77 Km y, al oeste, con la Península de Yucatán (México), que se encuentra a 210 Km
Idioma Oficial:	Castellano
Unidad Monetaria:	Peso Cubano
Religión:	Existe libertad de culto. Predomina la religión católica y la santería o Regla de Ochá

Demografía

Población:	10.82.000 habitantes
Densidad:	95 hab./km^2
Composición Étnica:	blancos (74%), mestizos (14%), negros (12%)
Principales Productos de Exportación:	Caña de azúcar, café y arroz

Geografía: Cuba está dividida política y administrativamente en 14 provincias, 168 municipios y un municipio especial.

Principales Ciudades:	La Habana (3 millones de hab.), Santiago de Cuba, Guantánamo, Camagüey, Holguín, Santa Clara y Cienfuegos.

Climatología: La temperatura media anual es de 25,2 ºC en verano y 22ºC en invierno. Cuenta con dos estaciones muy definidas: la seca, de noviembre a abril (promedio de precipitaciones de 316 mm) y la de lluvias, de mayo a octubre (1.059 mm de promedio de precipitación)

quedaron sin mano de obra que prefirió el guerrear a la rutina del campo. Al finalizar la contienda armada, y al retomar sus labores agrícolas, la mayoría de los caficultores se decidieron por el cultivo de la caña de azúcar, mucho más fácil y productivo que el del café. Los tiempos difíciles del café en Cuba únicamente habían hecho que empezar. Y es que, a consecuencia de la guerra de independencia, entre 1894 y 1902 fueron muchos los franceses y haitianos que abandonaron la isla y en ella sus fincas. Únicamente en algunas zonas de Santiago, Las Villas y Pinar del Río se conservó el cultivo de café con cierta vitalidad.

El café hoy

Actualmente, más del 80% de la producción continúa saliendo de las estribaciones de Sierra Maestra situada en la parte oriental de Cuba, un 11% de la Sierra de Escambray y el resto de Pinar del Río, en la Sierra de los Órganos, al oeste de la isla. Se cultiva la variedad arábica aunque existen algunas plantaciones de robusta cuya producción se queda en el país. El beneficio es predominantemente por vía húmeda, aunque una parte, en la zona de El Pinar, se trabaja por vía seca.

Aunque es difícil obtener acceso directo a datos fiables, se estima que la producción anual de café en Cuba es de unas 18.000 toneladas, buena parte de las cuales, 60-70%, son destinadas a la venta exterior. Del total del café producido en la isla, cerca de 16.000 toneladas provienen de la zona este de Cuba (provincias de Santiago de Cuba y Granma) donde se concentra la mayor parte de plantaciones del país. Las provincias del centro (las montañas de Escambray, Villa Clara, Cienfuegos y Sancti Spíritus), por su parte, producen cerca de 1.500 toneladas más, mientras que la provincia de Pinar del Río completa la producción nacional con aproximadamente 500 toneladas al año.

Actualmente, Japón y Francia son los principales clientes del café cubano. De hecho, entre ambos países, se quedan cerca de la mitad de la producción de la isla. Japón, por ejemplo, compró a Cuba hace dos años 5.000 toneladas, mientras que Francia se quedó con 2.500 más.

Teniendo en cuenta, pues, que la exportación es el principal destino del café cubano, no es de extrañar que los sacos que se quedan en el país sean insuficientes para satisfacer la demanda interna. Es por ello que Cuba deba recurrir a la importación de cafés de baja calidad de terceros países y a sucedáneos como los *"chícharos"*, un fríjol amarillo o verde que se tuesta y a otros tipos de productos que nadie osa identificar. Después de molidos, estos sucedáneos, se acostumbran a mezclar con café, en proporciones aproximadas de una parte de café por cuatro de chícharo tostado, o menos, en función de las disponibilidades de cada cual.

Las calidades del café cubano

En Cuba clasifican el café por grados en función de sus defectos. Así el grado 1 se le otorga a los cafés sin ningún defecto y que son los reservados para la exportación, el grado 2 es para los granos con 4 defectos, el grado 3 para los que llegan hasta 12 defectos y el grado 4 para los de más baja calidad, con 26 defectos.

Así mismo, y en función de su criba, los cafés cubanos se conocen con los nombres de *"extra turquino"* si supera la criba 18, *"turquino"* si supera la criba 17, *"altura"* si supera la 16, *"montaña"* si supera la 15, *"cumbre"* si supera la 15 y *"caracolillo"* si supera la 14. Existe, además, la calidad *"cristal mountain"*, de la que los cubanos hablan a menudo, pero de la que nadie se atreve a dar una definición. Parece pues, que es un nombre inventado por algún especialista de marketing y aplicado a los *"extra turquinos"* o *"turquinos"* para intentar hacer sombra a los jamaicanos *"blue mountain"*, aunque sólo sea por la similitud de nombre, e intentar hacer la competencia a esos cafés con unos precios inferiores.

Exportaciones de Café - Mayo 2002
(sacos 60 kg)

Colombia	838.419
Kenya	161.000
Costa Rica	202.776
Cuba	9.000
Guatemala	329.709
Honduras	426.351
India	435.433
México	246.481
Nicaragua	120.402
Perú	174.000
Costa de Ivory	623.000
Uganda	226.435
Vietnam	769.775

Fuente: ICO

Estructura de la caficultura cubana

El gobierno cubano controla la mayoría de las plantaciones de café de la isla. Desde 1990 se ha producido, sin embargo, un ligero relax en la política gubernamental de monopolio, hecho que ha permitido a los agricultores, por primera vez desde la revolución, alquilar algunas tierras. Estos ligeros cambios políticos, han permitido también, que cerca de 3.000 familias de los 80.000 agricultores que abandonaron el campo entre 1970-1980, hayan retornado a las zonas cafeteras, atraídos, sobretodo, por los planes estatales que han permitido la construcción de casas y equipamientos médicos en estas áreas.

El café colado

¿Ya colaste el café? Esta es, sin duda, una pregunta obligada en las mañanas cubanas. Por *"colar el café,"* de hecho, se entiende si se ha hecho el café, con la suposición retórica de hacerlo hervido y colado en una manga, aunque habitualmente se suele hacer en una napolitana u otro sistema. Haber *"colado el café,"* es decir, haberlo hecho y tomado, supone que uno ya está en disposición de iniciar la jornada sin más problemas.

M. Gentile publicó en 1.791 la primera forma cubana de hacer café: *"Para que la infusión sea más perfecta será del caso pasar el café dos veces por el lino, de modo que se reduzca a un polvo más divisible... se debe preparar en una especie de chocolatera, esto es, un vaso cuya tapadera se halle agujereada en su centro por donde se pueda introducir el palo del molinillo para agitar de tiempo en tiempo el residuo del café durante la infusión... el polvo se echará en el agua cuando hierva bien e inmediatamente se retirará del fuego la cafetera y se dejará por espacio de dos horas sobre cenizas calientes, exactamente cerrada, pero se cuidará de agitar el molinillo de cuarto en cuarto de hora a fin de hacer la disolución más completa y después se filtrará"*

Hay quienes hierven el café y después lo cuelan con una manga. Otros echan el agua caliente sobre el café colocado en la manga. El llamado *"café carretero"* se prepara hirviendo el café y el agua, echándole azúcar en el momento de hervir el agua y no se cuela. Finalmente otro par de formas de prepararlo son, hervir el café con el agua, pero no colarlo, añadiendo un poco de agua fría para precipitar el polvo o la de añadir al final una brasa de carbón que le da un gusto característico.

El consumo de café está totalmente arraigado a todos los niveles. En todas partes existe siempre un termo con café azucarado a disposición de cualquiera y la cafetería es toda una institución en las ciudades. En Santiago eran muy populares, por ejemplo, las sesiones de *"Café conversatorio"*, unas reuniones que se desarrollaban semanalmente en locales como bibliotecas o entidades culturales donde se escuchaba a un artista, un narrador o un poeta mientras

se degustaba café acompañado de una jarra de agua fría, como era costumbre también en España hace unos lustros. Parece que hubo un intento de celebrar sesiones de *"Té conversatorio"* pero fue un fracaso por cuanto esta infusión no ha arraigado en estos parajes.

La Isabelica

Algunas de las fincas cubanas de café han sido declaradas Patrimonio de la Humanidad. A pesar que muchas de estas instalaciones, sobretodo las que hacen referencia al beneficiado, están actualmente en vías de reconstrucción, la visita a las mismas es prácticamente obligada, siendo las fincas de *"La Isabelica"*, *"Fraternidad"* y *"Tres Arroyos"*, algunas de las más famosas.

"La Isabelica", por ejemplo, se haya ubicada en la comarca cafetera de La Gran Piedra, una zona que debe su nombre a una espectacular piedra de 100 metros de alto que corona una montaña de 1.100 m de altitud. *"La Isabelica"* fue construida a principios del siglo XIX, por el francés, Constantin Rousseau, quien bautizó la finca con el nombre de su mujer, una esclava llamada María Isabel. En aquel entonces la finca tenia una extensión de 1.700 caballerías, unas 130 hectáreas, y disponía de 30 esclavos en plantilla, aunque en momentos de recogida de las cerezas acudía a pedir prestada mano de obra a los cultivadores de caña. En una loma y con una vista admirable existe una casa con un sólido primer piso de piedra que albergaba la parte industrial y con una Casa Museo en la planta superior, donde se exponen enseres, mobiliario y material diversos, originarios de la época de máximo esplendor de esta finca. Frente a la casa se extienden unas amplias eras de cemento donde se secaba, y aun se seca en pequeñas cantidades, el café, En la parte trasera se conserva un *"trapiche"*, una especie de noria donde se despulpaba el café. Este artilugio era movido por un caballo que daba vueltas arrastrando una piedra redonda que machacaba las cerezas dentro de un canal circular. En un anexo estaba situada la cocina con un horno de ladrillos refractarios y más allá, un poco escondidos, los barracones de los esclavos.

Hoy en día, la finca está dividida y cuidada por varios cultivadores, encargados, únicamente, de cuidar y cosechar el café, el cual es trasladado a otros centros, donde, en la mayoría de casos, es despulpado de forma ecológica..

Las cafeterías cubanas

Si bien *"La Isabelica"* es el nombre de esta famosa finca, patrimonio de la humanidad, cierto es, también, que lo es de una de las cafeterías más típicas de Santiago de Cuba. Se trata de un antiguo local situado cerca de la Catedral y que inició su fama por haber llevado la idea del carajillo a su máxima expresión. En su carta han llegado a figurar más de cien tipos de diferentes combinaciones de café con licores, especies y hasta un poco incitante *"café con vino tinto"*.

Todavía hoy, tuestan ellos mismos el café en grandes cazos, muy oscuro para lo que es la costumbre en Centroamérica, añadiéndole un poco de azúcar durante esta operación. El café lo muelen en un molino convencional, aunque hasta no hace mucho se molía a la vista del público en un gran pilón que tenían a la entrada. El local está siempre abarrotado y el café lo hacen añadiendo invariablemente el azúcar, con un percolador artesano semiescondido detrás de la pequeña barra.

Aunque Santiago siempre fue la capital de la región cafetalera, hasta 1.822 no se tiene noticia de la primera casa de café, junto con mesas de billares. En aquel tiempo estos establecimientos gozaban de muy mala fama por soler compaginar el café con el juego. Así explican que a un emprendedor ciudadano que quería abrir un café se le contestó por la autoridad competente que *"el interesado se dedique a otra industria más honrosa y no a la reunión de vagos."* Otra prueba de la *"persecución"* que sufrían estos locales, era un bando de la Policía que obligaba a los dueños de cafés a *"tener siempre bien estañadas y limpias las vasijas de cobre de que hicieran uso, bajo pena de multa cada vez que se hallase en mal estado alguno de estos utensilios."*

Cosecha 2001-2002

Sin duda, la cosecha de esta temporada se verá afectada, al igual que sucedió en 1999 tras el paso del huracán Mitch, por las terribles pérdidas causadas por el huracán Michele que azotó Cuba a finales del año pasado, con vientos de hasta 250 kilómetros por hora e intensas lluvias, dejando un saldo de varios muertos, más de 45.000 viviendas dañadas y pérdidas millonarias. En los campos, la situación resultó extremadamente desastrosa, debido a la pérdida de miles de hectáreas de cultivos de café, cítricos, plátanos y hortalizas, arrasados por los vientos o inundados por las lluvias.

Albert Solà