

# LA HORA DEL CAFÉ

dos siglos a muchas voces



Armando Bartra Vergés  
Rosario Cobo  
Lorena Paz Paredes



# **LA HORA DEL CAFÉ**

dos siglos a muchas voces

Armando Bartra Vergés  
Rosario Cobo  
Lorena Paz Paredes

Coordinación editorial y diseño  
Rosalba Becerra

Revisión de textos  
Thalía Iglesias Chacón

Fotografía de portada  
Marco Antonio Cruz

Ilustración de solapa  
Francisco Toledo

Cuidado editorial  
Trazos, consultoría editorial

Primera edición  
DR © de la presente edición CONABIO  
ISBN 978-607-7607-56-4

México, 2011

**Comisión Nacional para el Conocimiento  
y Uso de la Biodiversidad**

Liga Periférico Insurgentes Sur 4903

Col. Parques del Pedregal

14010 Tlalpan, México, D.F.

Tel. (55) 5004 5000 / (55) 5004 4939

<[www.conabio.gob.mx](http://www.conabio.gob.mx)>

<[www.biodiversidad.gob.mx/cbmm](http://www.biodiversidad.gob.mx/cbmm)>

# PRESENTACIÓN

La primera vez que se planteó la idea de escribir este libro, Armando, Lorena y La Chaca describieron su contenido en el receso del diplomado “Estrategias sociales para el desarrollo humano sustentable” que organizó Banchiapas en San Cristobal de las Casas, entre agosto de 2009 y enero de 2010. Gracias a Francisco Abardía estaban reunidos en el mismo espacio productores de café, ganado y maíz, entre otros, y durante más de seis meses fue posible analizar con ellos sus problemas y las alternativas para el desarrollo de sus comunidades y organizaciones.

Durante muchos años, los autores del libro que estamos presentando, hicieron una investigación y compilación de documentos, y habían escrito la historia de la cafecultura en México a través de las visiones de diversos actores. Reunieron entrevistas, fotografías e infinidad de citas que construyen una historia colectiva a partir de las miradas de personas y organizaciones vinculadas con esta actividad. Tanto Banchiapas como el Corredor Biológico Mesoamericano México, un proyecto de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), propusimos la publicación de ese trabajo. Los autores volvieron a reunir parte del material que estaba disperso y más de un año después podemos difundir este libro.

Se trata de una narración, a través de múltiples voces, de la transformación que ha tenido el cultivo del café en México en los últimos dos siglos y que ha propiciado también un cambio en las condiciones de vida de la gente que lo cultiva y en el entorno ambiental.

Las organizaciones cafetaleras se ubican en zonas con una fuerte presencia indígena, que están entre las más pobres del país y con una infraestructura de comunicaciones muy deficiente. Su evolución en las últimas décadas hacia procesos de producción orgánica y de comercio justo, las ha llevado a conservar su capital natural al mismo tiempo que mantienen relaciones solidarias que les han permitido incrementar su bienestar.

Las plantaciones cafetaleras que se manejan con criterios de sustentabilidad, brindan servicios ambientales como la retención del suelo y del agua, captura de carbono, regulación de microclimas y la conservación de la biodiversidad. En el sistema orgánico, el suelo de las laderas se conserva con las prácticas agroecológicas que los productores aplican cotidianamente como uso de abonos verdes, mantenimiento de terrazas, árboles de sombra y frutales. Todo esto apoya la economía familiar y al mismo tiempo favorece la presencia de fauna silvestre.

Desde la perspectiva de la biodiversidad, las buenas prácticas agrícolas convierten la superficie cubierta por cafetales en corredores biológicos que conectan selvas bajas y medianas en zonas tropicales húmedas, bosques de pino y encino y bosques mesófilos de montaña. Ello favorece la presencia de fauna de todo tipo, por ejemplo, en los cafetales de sombra diversificada de México el Smithsonian Migratory Bird Center ha documentado la presencia de al menos 63 especies de aves, el registro más abundante en América Latina. En comparación con las plantaciones a pleno sol, la diferencia de diversidad de especies va de 60 a 80%.

Al evitar agroquímicos y tener buenas prácticas ambientales, miles de pequeños productores que forman las organizaciones cafetaleras, han logrado mejorar los precios para sus productos, y han encontrado nichos de mercado para ellos. La historia de esta evolución muestra cómo surgieron y se mantienen relaciones solidarias y de venta directa que les permiten conseguir mejores condiciones de mercado con el consecuente beneficio a su economía.

En la actualidad México es el mayor productor de café orgánico del mundo y avanza hacia la incorporación al comercio justo internacional, que valora la producción campesina y fomenta los intercambios comerciales solidarios.

Al hablar de la evolución de estas iniciativas comunitarias y regionales que han abierto caminos de éxito en las zonas de mayor biodiversidad del país, se reconoce su papel en la construcción de estructuras sociales organizadas que generan beneficios sociales, económicos y ambientales.

Es necesario retribuir los servicios que presta esta actividad al medio ambiente y propiciar su conversión permanente a condiciones de mayor sustentabilidad a través de mercados que aprecien sus valores ambientales. Las cualidades de sabor y aroma de cada café corresponden directamente a la diversidad de clima, suelos, prácticas agrícolas y variabilidad genética, y estas características generan también diversidad biológica.

La historia del largo proceso de apreciación de sistemas productivos que preservan nuestro capital natural es indispensable a la comprensión del uso actual que se da a la biodiversidad. Este libro es una rica muestra de los pasos que se han dado para que esto haya sido posible. Su difusión valora el esfuerzo que se ha hecho hacia la sustentabilidad del desarrollo en miles de unidades de producción, en donde se mantiene equidad social, viabilidad económica y salud ambiental.

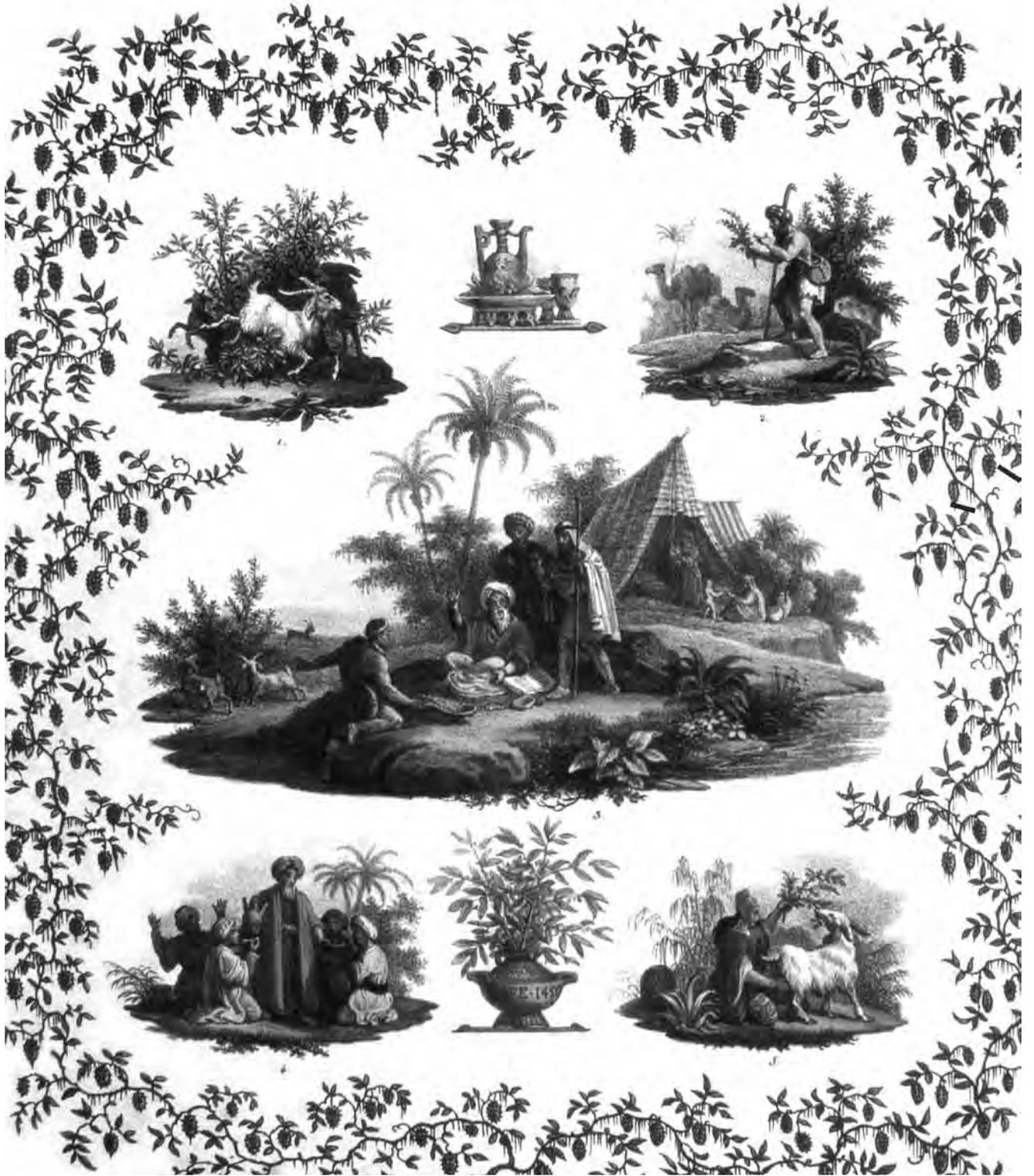
Quiero agradecer especialmente a Francisco Abardía porque desde 1998 nos invitó a trabajar con las organizaciones cafetaleras que habían sufrido las consecuencias del huracán Stan, una de las peores tragedias naturales en Chiapas. Este trabajo conjunto nos ha vinculado con los productores de café y sus organizaciones y nos ha permitido comprometernos en la promoción de políticas públicas que apoyen sus procesos productivos. En esta ocasión, Banchiapas y la Conabio publicamos este libro, que significa para el Corredor Biológico Mesoamericano una enorme oportunidad, ya que hace una contribución al conocimiento sobre el esfuerzo de alrededor de tres millones de personas que dependen directa o indirectamente de la cafecultura, para sacar adelante productos que no sólo les generan beneficios económicos, sino que contribuyen de una forma importantísima al mantenimiento de la biodiversidad nacional y a la justicia social.

XOCHITL RAMÍREZ REIVICH

# CONTENIDO

¿Con una o con dos cucharaditas?	7
Preámbulo. El mal café	9
Corte del Café	11
<b>I RUTAS DEL CAFE</b>	<b>15</b>
Origen fabuloso y legendario	17
Itinerarios: de Abisinia a América	23
Filiás y fobias	31
Los rituales del consumo	41
<b>II POR ESTOS RUMBOS</b>	<b>53</b>
Cafetos mexicanos	55
<b>III HUERTAS TRASNACIONALES</b>	<b>69</b>
Colonialismo cafetalero	71
<b>IV LA REFORMA AGRARIA EN EL CAFETAL</b>	<b>115</b>
La pequeña producción antes de las dotaciones agrarias	117
Del trabajo forzado a la venta comprometida	151
<b>V EL OGRO FILANTROPICO EN EL CAFETAL</b>	<b>167</b>
La intervencion del Estado en la cafeticultura desde el siglo XIX	169
Los abuelos del Inmecafé	181
La reconversión burocrática de la agricultura campesina	193
<b>Bibliografía</b>	<b>227</b>
<b>Lista de imágenes</b>	<b>230</b>

Histoire Pittoresque du Café.



## ¿CON UNA O CON DOS CUCCHARADITAS?



Para empapelarse en este libro —como para tomarse un buen café— no hacen falta preámbulos. Valga, empero, una módica aclaración.

Más que colección de citas y menos que obra original, la presente historia de la producción mexicana de café fluctúa entre la antología comentada y el ensayo a medio cocinar.

Condición híbrida que no es por fuerza defecto. El que los actores, testigos, expertos e historiadores, que han deambulado por las huertas mexicanas de todos los tiempos y todas las regiones, hablen por sí mismos en una suerte de ucrónica y ubicua charla de café; aporta una pluralidad de perspectivas, tonos y talentos ideológicos, modos verbales y sintaxis, más atrayente quizá, que el discurso monolítico y con frecuencia autoritario del autor singular.

Este montaje polifónico es también caleidoscopio donde las imágenes se dan el quién vive con los textos, en plano de total igualdad. El discurso visual no es ilustración sumisa sino revelador muestrario de los muchos rostros del café.

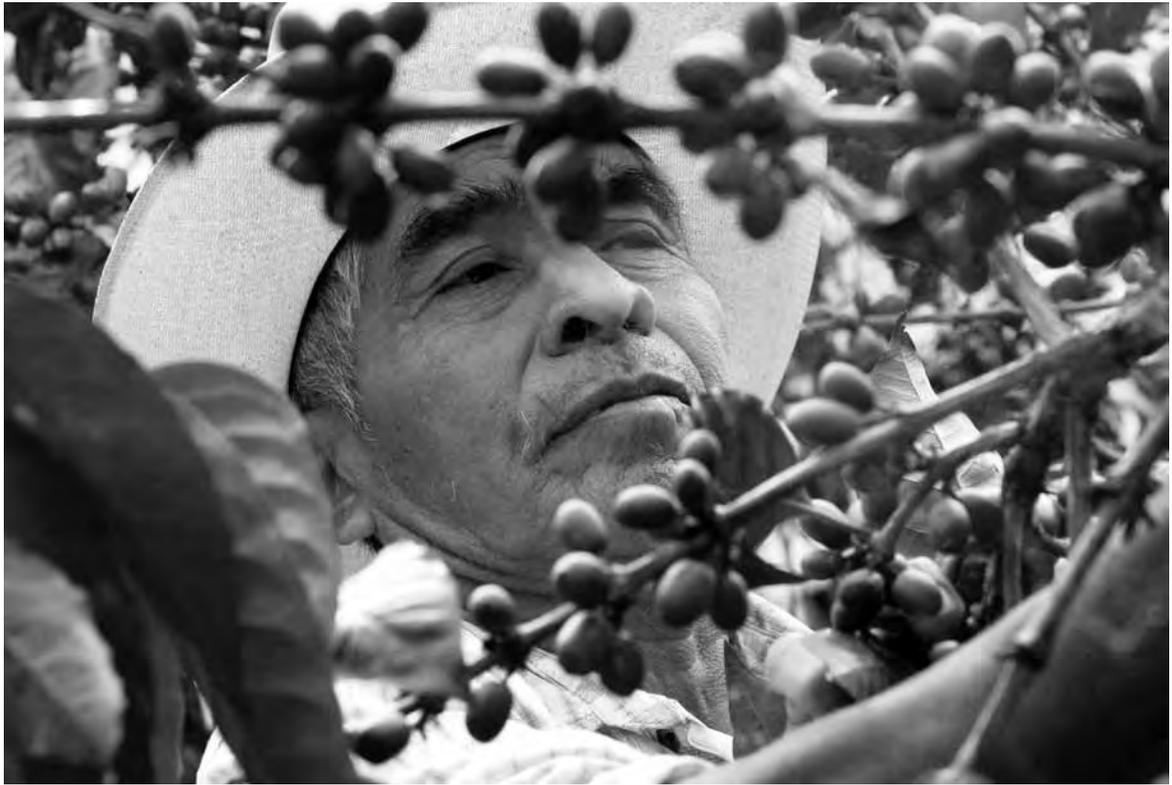
Testimonios, literatura y reflexiones, poesía y estadística, análisis sustantivos y pertinentes digresiones, conceptos y trivia, se codean con litografías y grabados decimonónicos, con pintura de caballete y anuncios comerciales, con daguerrotipos y fotos digitalizadas, en una variopinta mezcla de aproximaciones a nuestro café.

Hay, sin embargo, un hilo conductor y un cierto método. El orden es cronológico, y después de un devaneo sobre el origen y avatares del aromático antes de su desembarco en Veracruz, la historia de las huertas de por acá, se divide en cuatro grandes períodos: el arribo, difusión y aclimatamiento de los cafetos durante el siglo XIX, la explosión agroexportadora del porfiriato, el nacimiento de las huertas campesinas en la posrevolución y el debut, beneficio y despedida de la cafecultura paraestatal en el último cuarto de siglo.

*La hora del café* no se reserva el derecho de admisión; sólo busca divulgar y carece de pretensiones académicas. Con frecuencia citamos fuentes de segunda o tercera mano si son sabrosas o elegantes en el decir y, sin duda se habrán colado en el libro numerosas imprecisiones y falsedades, que ojalá no desvirtúen el efecto benéfico del conjunto. Para no atribuirnos sabidurías prestadas, balcaneamos el origen de los textos: nuestros decires aparecen en modestas letras regulares y los autores citados van en elegantes cursivas.

¿Otra tacita?

LOS COMPILAUTORES



"Confraternizar con el cafetal"



"Empiezan a tomar auténtico café"

# PREÁMBULO

## EL MAL CAFÉ

Hay plantas buenas y plantas malas. Unas son amistosas y entrañables, otras hostiles, agresivas...

El maíz es una planta luminosa y fraterna, como lo son el frijol y la calabaza que conviven en la milpa doméstica. También son favorables los frutales que se entrelazan en la huerta tradicional, así como los chiles, tomates, rábanos y chayotes que crecen junto a la vivienda campesina.

Pero así como las hay benévolas, también hay plantas oscuras, ominosas...

El henequén, por ejemplo, es malvado. Y no por su talante erizado y espinoso, sino porque a su vera el pueblo maya perdió la libertad. En aras de sus vertiginosas plantaciones, la “casta divina” de Yucatán arrasó con las comunidades reduciéndolas a la esclavitud. Por eso los campesinos peninsulares —pese a que lo conocían y usaban antes de la conquista— hoy desquieren al henequén, testigo y cómplice de su desgracia, verde grillete de su sumisión.

La dulce y jugosa caña de azúcar es también una planta enemiga; un cultivo avasallante que a su paso barre con las milpas campesinas, agota las aguas, tala los bosques, consume a los hombres. En Morelos el cerco verde de las cañas asfixió a las comunidades nahuas hasta que el zapatismo dijo basta. La revolución del sur fue una guerra de pueblos contra haciendas, pero también un combate de milpas contra cañaverales.

Hostil es el tabaco, y no por efisémico y cancerígeno, sino porque en Valle Nacional y otras zonas de cultivo consumió a ejércitos de enganchados.

Como son odiosos los grandes plantíos de algodón que año tras año expoliaban a miles de pizcadores en los interminables latifundios de La Laguna.

El café también es una planta funesta. Tras el amable arbolito de fresco follaje y rojos frutos se oculta una historia de ignominia y explotación.

La llegada del café a las laderas del Soconusco propició la moderna esclavitud de los pueblos indios de Los Altos de Chiapas. Varias generaciones de tzeltales y tzotziles de la zona de San Cristóbal, así como de mames y mochós de Motozintla, se derrengaron como galeotes estacionales en las inhóspitas plantaciones. Para pizar el café destinado a San Francisco, Bremen o Hamburgo, los finqueros alemanes hicieron esclavos de entrada por salida a los genéricos “chamulitas” pobladores de las zonas ariscas del estado.

En Oaxaca los cafetales de Pluma Hidalgo, Juquila y Miahuatlán saquearon las energías de legiones de mixtecos. En Córdoba, en Jalapa y en las huertas privilegiadas de Coatepec la cafecultura

veracruzana, de rancio abolengo, dejó exhaustos a miles y miles de pizcadores con tal de producir un aromático de excelencia.

Durante todo el porfiriato, y hasta bien entrado el siglo veinte, las plantaciones fueron lugares de penuria y explotación. Para más de tres generaciones de pizcadores forzados, el del cafeto fue un cultivo esclavizante y ajeno, una labor impuesta e ignominiosa. Y los campesinos odiaban el café.

Con la Revolución no cambiaron las cosas. El alzamiento popular fue justiciero y en los años veinte algunos latifundios pasaron a manos campesinas. Pero las plantaciones quedaron igual.

La presidencia de Obregón y el gobierno y maximato de Calles ratificaron la percepción campesina de que ciertos cultivos —como el henequén y la caña, el algodón y el café— eran definitivamente enemigos, asunto exclusivo de hacendados y finqueros. En el nuevo México de la posrevolución las plantaciones siguieron siendo inhóspitas; campos de exterminio que la epidérmica sindicalización no emancipó. Y los campesinos, reducidos a la condición de pizcadores en huerta ajena, seguían odiando el café.

Las cosas comienzan a cambiar a fines de los años treinta cuando el gobierno de Cárdenas opta por una vía agraria campesina, apuesta a que los ejidatarios son capaces de manejar cultivos agroindustriales y calcula que la economía doméstica puede verse las con cultivos de plantación.

Y Cárdenas expropia y reparte algodones, henequenes, cañaverales... Al final de su sexenio expropia y reparte también algunas plantaciones de café.

Pero la hostilidad entre los campesinos y las plantaciones viene de antiguo y no desaparece con el cambio de propiedad. Las pencas de henequén que obtienen los flamantes ejidatarios de Yucatán no son el orgulloso producto del trabajo campesino sino el alimento que demandan las desfibradoras y cordelerías privadas, la materia prima que exige la estatizada Cordemex. Las cosechas de los ejidatarios cañeros no son dulces frutos de la parcela doméstica, sino ofrendas a la insaciable voracidad del ingenio privado o paraestatal.

Al principio, también los recientes ejidatarios cafetaleros, se enfrentan a las huertas de mala manera. Al comienzo las cultivan desidiosamente, como quien no quiere la cosa. Y apenas pueden, las administran al modo finquero mediante mozos contratados.

No es fácil reconciliarse con el enemigo. Cuesta trabajo aquerenciarse con el cultivo que expolió a padres y abuelos. Y más cuando el flamante dueño de la pequeña huerta tiene que trabajar para el acaparador, para el coyote, para el propietario de la planta de beneficio. O cuando trabaja para Inmecafé, que no es lo mismo aunque es igual.

Pero, con el tiempo, los campesinos mexicanos han ido aprendiendo a confraternizar con el cafetal. Si al principio lo cultivaban como de soslayo, hoy, algunos —muchos— están desarrollando una cultura agrícola propia; están domesticando al enemigo ancestral; están campesinizando un cultivo finquero, que por décadas les resultó hostil.

Es más, algunos campesinos están empezando a tomar auténtico café.

ARMANDO BARTRA

# CORTE DE CAFÉ

## 1

Miro la masa verde desde el aire  
Hierve  
Es una masa informe  
que se agita en un sueño difícil inquietante  
Tiembla la furia verde  
El sueño manotea viscosidades tiernas  
Tiernos odios  
Su ciega cerrazón de verde espuma herida.

## 2

Desde los troncos verdes de los árboles  
Desde las piedras verdes donde descansa el musgo  
sube el hambre al cafeto que crece  
siempre verde  
bajo la sombra espesa de otros árboles  
De los troncos que exudan olorosas resinas  
Desde la arcilla roja que se convierte en cántaro  
bajan hombres o sombras a encontrar el café  
Deambularán por las largas avenidas del día  
Dormirán bajo el frío sucio de los portales  
(Qué reguero de muertos bajo la bota pesada del sueño)  
Partirán con los vientos del invierno  
Hoy he visto una sombra lenta  
sombra amarilla ofrecer su trabajo para cortar café  
a las puertas de mi casa  
Y se ven tantas sombras iguales en la calle  
que sabrá amarillento  
el café de la tarde.

## 3

Hoy vi a un hombre sonriendo torpemente  
Se destrozó los dedos  
recogiendo café del piso de estos días amargos  
Con estas mismas manos acaricia su hambre  
a la hora del posol  
A la hora justa en que alguien bebe café  
con restos de esta sangre  
Con sangre de estos dedos  
Con dedos de estos años  
De otros  
que son los mismos  
En esta exacta hora encendida de rojo  
en que un hombre sonríe torpemente  
a sus manos con sangre.

4

El cafetal La sombra La serpiente  
Este vapor que ahoga:  
húmedo trapo entrando en los pulmones  
La tierra en que te vas hundiendo  
Desde hace cuánto  
por quién para qué por qué  
Responda la nauyaca  
del incierto color de su veneno  
Contesta nigua  
desde la carne tierna bajo la uña  
Talaje Piojo  
Escarabajo Chinche Casampulga  
De cada moretón  
De cada cicatriz en la piel de la vida  
¡Respondan!

5

Qué silencio en el fondo del cafetal  
Qué oscuridad moviendo las hojas más delgadas de los árboles  
Qué altura truena bajo los pies sobre las hojas secas  
Al tallo del cafeto se enrosca el miedo  
Arriba  
tras la techumbre en sombra de los árboles  
al durísimo sol  
babea su rabia.

6

Y quien dice que no vienen del sol todos los males  
Y por qué no  
Si cada red de luz lanzada sobre el mundo  
fermenta el malestar  
Convierte en larvas los huevecillos de la enfermedad  
Hinca la brasa cruel de su cigarro  
sobre la piel más tierna  
Pero también desangra las lagunas  
Adelgaza los ríos  
Luye los cortinajes de la lluvia  
y hace surgir las gotas de sudor  
humana transparencia  
como un collar de sal  
que a veces de sabor  
o cae  
sobre una haga.

7

Aquél siembra café con sus manos rugosas  
Ese poda el café con sus ásperas manos  
Otro corta el café con manos rudas  
Manos iguales despulpan el café  
Alguien lava el café  
y se hiere las manos  
Otro cuida el café mientras se seca  
y se secan sus manos  
Alguien dora el café  
y se quema las manos  
Otro más va a molerlo  
y a molerse las manos  
Después lo beberemos  
amargo.

EFRAÍN BARTOLOMÉ



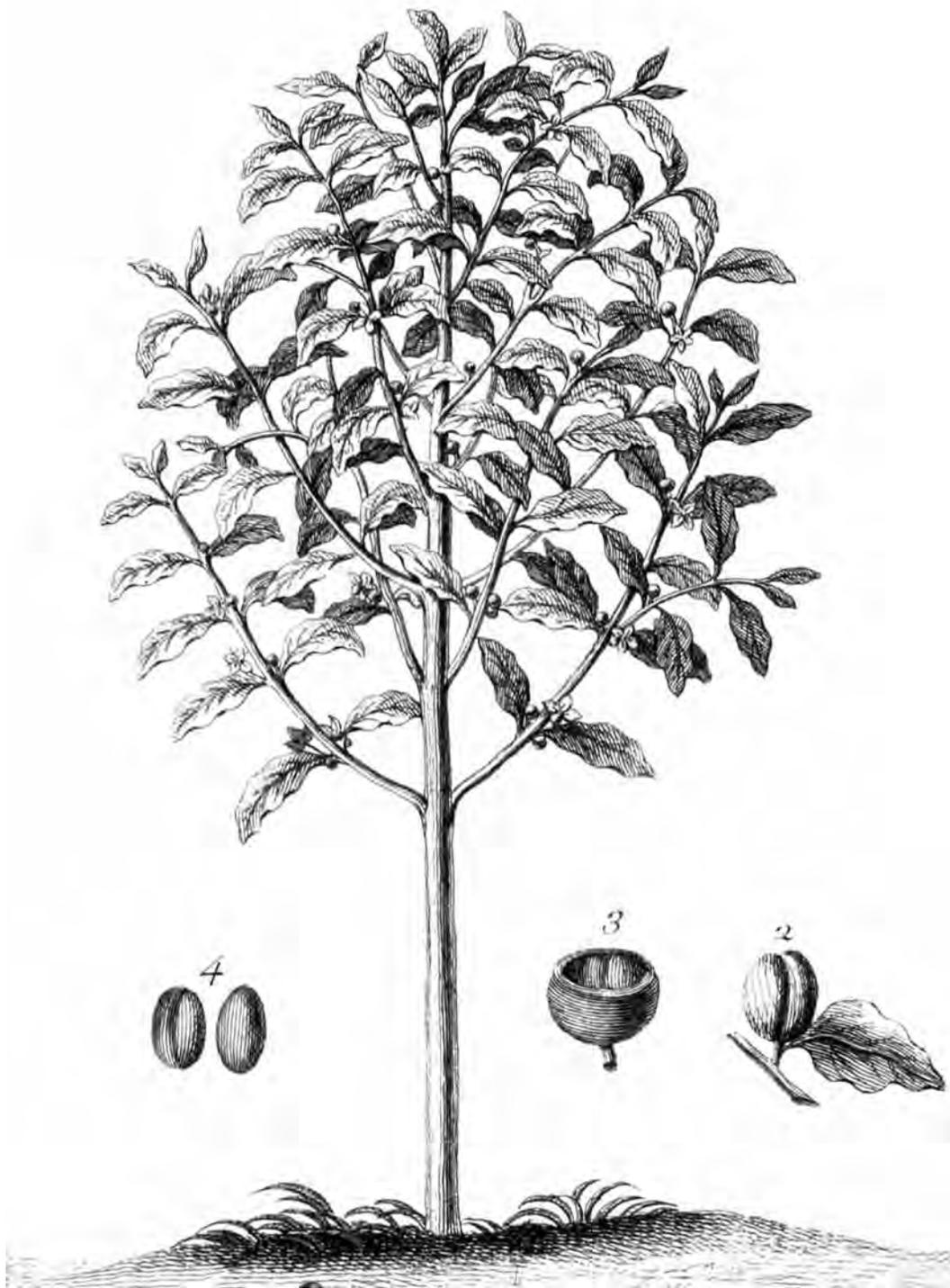
“Manos rudas”



Una infusión gregaria: desde los tenderetes de Damasco hasta los café gourmet.



## I RUTAS DEL CAFÉ



Pronto los botánicos documentaron el árbol del café (1716).

## ORIGEN FABULOSO Y LEGENDARIO



*Filtro de tentación brujo y sellado.  
Y en oscuras retortas destilado  
por austero y escuálido alquimista.*

El descubrimiento del café se ha rastreado en fuentes históricas muy antiguas:

*El alemán Paschius, cuya obra fue publicada en latín (Leipzig, 1700) presume reconocer el café entre los presentes que según la Historia Sagrada fueron ofrecidos por Abigail a David para aplacar su cólera. Cita el versículo bíblico: “Abigail tomó doscientos panes, dos odres de vino, cinco carneros y cinco medidas de granos tostados...” (J. Samuel, XXV, 18) (Losada, 1978:5)*

*El italiano Piero Della Valle afirmaba que el licor mencionado por Homero en la Odisea, remedio que Helena recibió de Polidamna (esposa de Thon, reinante en Egipto) para disipar su melancolía, era café preparado con vino en vez de agua; cita el pasaje: “Helena mezcla al vino el jugo maravilloso de una planta que aleja del corazón la tristeza y la cólera y hace olvidar todos los males...” (loc. cit.)*

Y alrededor de su descubrimiento se han tejido innumerables leyendas de las que existen múltiples versiones. Salvador Novo en su *Cocina Mexicana* nos transmite una de ellas:

*La historia del café —bebida y grano cuyo nombre se relaciona con el Kaffá, provincia al suroeste de Abisinia en que la planta crecía silvestre, y fue de ahí llevada a Arabia y cultivada hace 500 años— se adorna con una leyenda según la cual un pastor llamado Kaldí, intrigado ante el extraño comportamiento pos prandial de sus cabras, osó probar los granos del arbusto siempre verde que su rebaño parecía deleitarse en mordisquear. Y entusiasmado por el bienestar y la alegría que experimentó: loco como una cabra de las suyas, salió corriendo a proclamar al mundo su felicísimo descubrimiento... (Novo, 1967:81)*

En *El café y los cafés*, Sierra Partida cuenta de otra manera la misma historia:

*¡Nuestras cabras no duermen, están poseídas por los djihns! gritaron desesperados los cabreros que apacentaban sus rebaños en las alturas de Djebel Sabor, desde las cuales se domina el Mar Rojo. Y explicaron, inquietos, el extraño suceso a los religiosos de un claustro cercano...*

“Examinen lo que comen”, respondió alzando los hombros, el viejo imán del convento de Chéhodet. Y observando a las cabras que devoraban el fruto de unos arbustos, el jefe de la comunidad religiosa musulmana, descubrió, en el siglo IX, el *kaawa*, la planta de bayas rojas en cuyo interior se esconden dos almendras. Las pequeñas semillas habrían de proporcionar el vino del Islam, la aromática bebida deliciosa y estimulante que substituyó a los néctares prohibidos por el Corán. Y trastornó a Occidente...

Muy semejante es la versión sobre el descubrimiento del café, que asegura como allá por el año 440 Kaldi un pastor etíope, extrañado de que sus animales pasaran la noche sin dormir, brincando de un lado a otro, presos de extraña excitación, lo contó a unos monjes. Al investigar el raro suceso encontraron unos arbustos despojados de sus hojas. Eran cafetos, obviamente recogieron sus frutos y tras algunos experimentos hirvieron las bayas en agua y descubrieron la oscura infusión que, curiosamente, les permitía dedicarse a largas meditaciones y prolongados estudios, alejando el sueño. (Sierra, 1966:9)

En el *Breviario de Reyes*, Paco Ignacio Taibo I transmite una interpretación más risueña de la fábula:

Dice (Armando Farga) cómo ciertos pastores advirtieron que una parte de sus cabras eran juguetonas, nerviosas y dadas al salto, mientras que otras se comportaban en forma aburrida y estática. Unos monjes cercanos a estos pastores, que eran etíopes, fueron quienes descubrieron que las cabras vivaces comían el fruto del cafeto, mientras que las otras dedicaban su entusiasmo gastronómico a la hierba común y moliente...

A esto cabe añadir que los pastores se dividieron en dos grupos, unos saltarines y otros dormilones, y que las mozas prefieren a los brincadores y excitados, en vista de lo cual, a la siguiente generación, todos tomaban café. (Ramírez, 1988:39 apud Taibo I, 1986)

Y, para no ser menos, también los indios mames de Chiapas cuentan su versión, transcrita por Perla Petrich:

*El café lo encontró un chivo que estaba en el toril. El dueño los sacaba todos los días a los carneros y todos se quedaban por allí pero el chivo iba recto a comer café. Tragaba, tragaba y tragaba pura fruta, tonces llegaba al toril y cagaba... cagaba... cagaba... Tonces estaban vestigando qué cosa era esa semilla...*

*“Bueno, qué cosa es esta semilla”, dijeron los dueños; “ahora vamos a vigilar dónde va, hasta dónde llega..., vamos a vigilar”. El chivo se fue y ellos se fueron escondidos detrás del chivo. Cuando el chivo llegó, comenzó a comer y cuando miraron ya estaba madurando ese árbol y el chivo meta comer... y lo tomaron fotos... “Tonces regresaron, siempre escondiéndose, cuando amaneció, tenía otra vez, puras pepitas de café. ‘Tonces comenzaron a ‘vesti-*

Los chivos mochós sobre los pasos de las cabras árabes.



gar y estudiar qué cosa es. 'Tonces resultó café. 'Tonces el café vino de la montaña. El dueño de la montaña es el dueño del café. Así está desde entonces. (Ramírez, 1988:39 apud Petrich, 1985)

El café es protagonista de numerosos cuentos orientales como éste que nos transmite Sierra Partida:

*Cuéntese, pero Alah es más sabio, más Poderoso y más Prudente, como dice Scherezada en los maravillosos relatos de las Aif Lailah oua Lailah, que un peregrino llamado Omar fue a La Meca, acompañado de su amigo Abú Hassan Schazali. Cuando se sintió morir, otorgó poderes especiales a Omar, que los aprovechó más tarde para salvar la vida de una princesa y conquistar su amor. El sultán disgustado con el intruso y temeroso de sus ocultos poderes e influjo sobre la hija, lo desterró a una lejana comarca, a la que se enviaba a los malhechores. Condenado a morir, lentamente, de hambre...*

*Pero encontró los frutos del cafeto, se alimentó con ellos y acertó a preparar una bebida caliente y tonificante, "con la cual curó hasta los leprosos". El cruel padre de la princesa, enterado de aquellos maravillosos sucesos lo mandó traer, le perdonó la vida, le cedió uno de sus palacios y lo colmó de honores y regalos. (Sierra, op. cit.:10)*

Gabriel Gómez, en su *Cultivo y beneficio del café* nos narra tres historias aromáticas:

*Cuentan que estando enfermo Mahoma, el arcángel Gabriel inventó esta bebida para devolverle la salud...*

*Cuéntase todavía la historia de un superior de un convento árabe, quien habiendo oído hablar del efecto del café en las cabras del dervís y notando que sus monjes se dejaban ir al sueño durante los ejercicios nocturnos de su religión y no llevaban en ellos toda la atención y recogimiento convenientes, les hizo beber una infusión de esta simiente que produjo los efectos más felices. Establecido así su uso que no tardó en propagarse en toda la Arabia, el café gozó el más grande éxito y fue solicitado por todo el mundo...*

*Algunos autores hablan de un mollah llamado llamado Chadely, quien no pudiendo entregarse a sus oraciones nocturnas a causa del adormecimiento continuo que experimentaba ensayó esta bebida, cuyos buenos efectos no tardó en palpar y confió a sus dervises este descubrimiento que no tardó en ser público. (Gómez, 1921:5-6)*

En su *Fisiología del gusto. Meditaciones de gastronomía trascendente*, Brillat Savarin, escritor del tiempo de los enciclopedistas, reflexiona sobre el mérito de la torrefacción:

*El café fue descubierto por un pastor, que se percató de que su rebaño era presa de agitación y de agilidad cuando había comido bayas de cafeto.*

Tallo y fruto del cafeto (1687).



*Sea o no cierta esta vieja historia, el honor de ese descubrimiento sólo correspondería a medias al pastor perspicaz; lo demás pertenece, indiscutiblemente, al primero a quien se le ocurrió tostar dicha semilla...*

*Efectivamente: la decocción del café crudo es una bebida insignificante; pero su carbonización desarrolla un aroma y forma un aceite que caracterizan al café tal como lo tomamos, y que permanecerían desconocidos eternamente sin la intervención del calor. (Deschamps, 1978a: 10-11 apud Savarin, 1952)*

Pero más allá de las leyendas Gabriel Gómez nos cuenta su versión de la verdadera historia:

*Varios autores creen que el café es originario de la alta Etiopía, de donde ha sido transportado a la Arabia Feliz. El V abate Raynal en su "Historia filosófica y política del comercio y de los establecimientos de los europeos en las Indias" afirma que este árbol es conocido desde un tiempo inmemorial en aquel país donde aún se cultiva con buen éxito. En la alta Etiopía se coloca generalmente la cuna del café, haciéndose uso de ese grano en ese país desde un tiempo inmemorial. Los persas fueron el segundo pueblo que hizo uso del café y por fin los árabes que nos lo han transmitido. (Gómez, op. cit.:5)*

Aunque Sierra Partida dice que:

*Se sabe que el año de 1600, Baba Budan lo cultivaba en la India. Y ya se conocía en Java y en Ceylán, antes de la llegada de los turcos. (Sierra, op. cit.:15)*

Pero según Losada Tomé:

*El café no es oriundo de Arabia sino de Abisinia, muy extendido en Enarea y Kaffá; posiblemente su nombre derive de la última pues en árabe se escribe Kahlva o Cahve. Sin embargo, parece que en sus principios no se limitaba a las montañas de Abisinia, encontrándose diseminado desde el Sudán y toda Africa ecuatorial hasta el Senegal y el Golfo de Guinea. El dato cierto es su muy remoto uso en Abisinia. (Losada, op. cit.:5)*

Finalmente, en *Las drogas. De los orígenes a la prohibición*, el historiador Escotado nos dice que:

*El café fue descubierto en Arabia algo después del siglo X, pues aunque la planta tenía millones de años sólo entonces se le ocurrió a alguien tostar sus frutos y pasarlos por agua hirviente. (Escotado, 1994:36)*



Ramo de cafeto (1716).

## Bautizo

*Cien años después de la introducción del café como bebida exótica en Europa occidental hubo de ser bautizado formalmente y con sus ribetes de latín por el celeberrimo “padre de la botánica moderna”, Carlos Linneo, allá en Estocolmo, en aquella pequeña casa muy cerca del puerto...*

*Y como todos dijeron que el café venía de Arabia no hubo más remedio, parece, que ponerle “coffea arabica”, aunque después se descubran otras 40 especies del mismo género que crecen espontáneamente en regiones tropicales de Asia y Africa... (Deschamps, 1978b:13)*

## Etimología

*Etimología Árabe: qahrva en Dozy, kahua en Devic, pronunciación turca Kahvé, qahrvé, la cual explica el café de las lenguas romanas...*

Confirman este origen:

1. *La forma Kaóh que se halla en el portugués Teixeira cuyo autor publicó su libro en 1610. (Viaje de la India hasta Italia, páginas 116 y 117).*

2. *La forma Coua que se halla en la Historia Plantarum Universalis de Juan Bauhin (edición del botánico Domingo Crabré a mediados del siglo XVII, 1650) El botánico se pregunta si el licor preparado por los turcos en el buna, bannu, bunchos que él denomina Chuabe es idéntico al Caoua, decocción bien conocida que los árabes preparan con el bon o ban.*

3. *El bajo latín Cahua que se halla en Du Cange significa una especie de vino blanco de poca fuerza, según Mateo Silvático (Matraeus Sylvaticus) médico del siglo XIV cuyo dato concierne con la noticia que nos da Dozy: qaharva significó durante mucho tiempo uno de los nombres árabes del vino. Español: café. Francés: café. Portugués: café. Italiano: caffè. Inglés: coffee. Alemán kaffe. Holandés: koffie. Árabe: ban. Persa: keweh, Tarnoul: capie, cottay. Telinga: chaabe. Turco: kahve aghadji. Vólapuk: kaf. (Gómez, op. cit.:3-4)*



## ITINERARIOS: DE ABISINIA A AMÉRICA



*De Abisinia, el café se introdujo entre los árabes del Yemen, quienes emprendieron su cultivo en las montañas; durante los siglos XVI y XVII producían suficiente para su consumo. (Losada, op. cit.:5)*

En su imprescindible *Cultivo y beneficio del café*, publicado en 1921, Gabriel Gómez da cuenta de los avatares del aromático:

*...a mediados del siglo IX de la Egira [sic] (xv de la Era Cristiana) los árabes empezaron a cultivar el café... Gemaleddin Abou Abdallah, Mohammend Ben Said, (apellidado Dhabbani porque era oriundo de Dhabban, pequeña ciudad del Yemen, era mufti de Aden, ciudad y puerto famoso de la Arabia, al Oriente de la embocadura del Mar Rojo) habiendo tenido que ir a la Persia para algunos negocios, quedó allí algún tiempo, y observó que los habitantes hacían uso del café y alababan las propiedades de esta bebida. De regreso en Aden tuvo una indisposición y habiendo recordado lo que le habían dicho del café, bebió una taza de este licor y sanó. Observó que tenía la propiedad de disipar el sueño y el entorpecimiento, de volver el cuerpo ligero y dispuesto. Introdujo, pues, el hábito de esta bebida en Aden. A su ejemplo, los habitantes de la ciudad, los jurisconsultos y la gente del pueblo tomaron café, unos para entregarse mejor a los estudios de su profesión y los otros a sus trabajos mecánicos. Desde aquella época el uso de esta bebida se hizo más y más común. (Gómez, op. cit.:6)*

*De Aden, el café, hacia fines del siglo IX de la Egira [sic], se extendió gradualmente a La Meca y a Medina; su uso se esparció en toda la Arabia y al cabo de poco tiempo habíanse establecido, tanto en esa comarca como en Persia, lugares públicos donde los hombres ocupados venían a distraerse; en estos establecimientos se jugaba ajedrez, juego en el cual los árabes sobresalen y superan a los hombres de las demás naciones; los poetas venían a recitar sus versos, y se distribuían café preparado. El gobierno de entonces, aunque muy despótico, toleró estos establecimientos...*

*De la Arabia el café pasó a Egipto; llegó hasta El Cairo donde se introdujo al principio del siglo X de la Egira [sic] (XVI de Jesucristo). Del Egipto pasó después a Siria, principalmente a Damasco y Alepo, donde se estableció sin encontrar obstáculos, y por último, en todas las demás ciudades de aquella gran provincia... De esta época, apreciando las cualidades agradables y las virtudes saludables de esta bebida, tan conveniente para esos pueblos enervados por un clima ardiente y el abuso de los placeres. (loc. cit.:6-7)*

Sierra Partida cuenta así la diseminación del café por las tierras del Islam:



Temas “árabes” para anunciar café mexicano.

*El café se esparció en el siglo XV por Oriente y los árabes mantuvieron el monopolio del kharwej —voz que significa estimulante— hasta el siglo XVII, en que se introdujo a Europa...*

*En El Cairo, una de las grandes capitales de la Arabia conquistadora, se instalaron más de mil cafés. De allí lo llevaron a Estambul los mercaderes árabes y fundaron numerosas khawakanen, el “lugar para beber café”... Es incontrovertible que el café pasó de Arabia a Turquía, y no de Etiopía al reino otomano, pues si hasta el siglo XVI el café fue conocido en El Cairo —tan cercano, geográficamente a la Abisinia— resulta lógico y congruente el estimar que no fue en la tierra del León de Judá, como se apela a Haile Selassie, en donde se descubriera el néctar negro de los sueños blancos. Que no lo son tanto, a veces, ciertamente... Es más, los primeros sacos de exportación salieron del puerto de Moka, en el Yemen, que dio su nombre a una afamada y apreciada variedad, de exquisito aroma y sabor.*

*De la Arabia legendaria en la que florecieron los delicados abbasíes durante el califato de Harun Al Raschid, a Turquía agro de los feroces otomanos, el café inicia un singular e interesante tránsito. (Sierra, op. cit.:15)*

### A las puertas de Europa

*Y por el 1615, los navegantes venecianos lo introdujeron por fin, en el continente europeo. La extraña y negra bebida habría de imponerse paulatinamente en Occidente. (loc. cit.)*

*Más adelante, Europa se surtió de Arabia, adquiriendo gran renombre el “Café de Moca”, llamado así no por su lugar de producción, sino por el punto de importación. Venían de Suez y Alejandría donde se embarcaban en navíos de Venecia, Génova o Marsella; éste ejerció muchos años el monopolio de los cafés. A partir de 1710, la Compañía de Comercio de San Malo se dedicó a traer el café directamente de Arabia, doblando por el Cabo de Buena Esperanza, lo cual abarató la mercancía al suprimir derechos de tránsito y beneficios de intermediarios.”... Esta Compañía sufrió después la competencia de quienes importaban, directamente también, desde las colonias europeas del Antiguo y del Nuevo Mundo. (Losada, op. cit.:5)*

### Aventuras precursoras en Italia y Holanda

En 1640 se abrió el primer café en Venecia y a él acudían los marinos para narrar viajes míticos y fantásticas aventuras. En 1645 la bebida se había generalizado en Italia. A partir de 1650 los holandeses lo llevaron a Batavia y luego a Sonda.

*A fines del siglo XVII, en Holanda, un tal Lucio Roselli, abrió el Café Italien, en el que ofrecía funciones de magia, hacía juegos de prestidigitación y predecía el futuro leyendo el destino en el fondo de las tacitas consumidas. Este es el origen de tan difundida charlatanería. (Sierra, op. cit.:16-18)*

## La invasión de Francia

*En 1658 Thevenot, un viajero francés, pretendió introducirlo “en sociedad”, después de un viaje por Oriente. Ofreció un banquete en París y al final obsequió a sus invitados con el “néctar árabe”. Pero la bebida no gustó, ni por su aspecto, ni por su sabor. (loc.cit.)*

Otros autores dicen que:

*En 1660, se introdujo en Lyon, en la Provenza y en las provincias vecinas. (Gómez, op. cit.:15)*

*En el año de 1671 hizo su entrada a Marsella. (loc. cit.:25)*

*El uso del café se había vuelto general en Marsella, a pesar de las declamaciones de los médicos que en vano aseguraban que no convenía a los habitantes de los climas templados. (Gómez, op. cit.:13)*

De su entrada poco triunfal en París, todos los autores coinciden en que sucedió por 1669, cuando el sultán de Turquía envió a la corte de Versalles a su embajador Soliman Aga. Así lo cuenta Salvador Novo:

*París probó —con repugnancia— su primera taza de café cuando en 1669 el embajador turco, Solimán Aga lo introdujo, por modo avieso y pintoresco, en la Corte de Versalles...*

*El sultán Mohamed iv lo envió como su representante ante el Rey Sol, quien lo recibió fría, desdeñosamente; pero procurando apantallarlos: vestido con un traje cuyos diamantes valían catorce millones de libras, y que no volvió a ponerse. El turco, en cambio, se presentó muy modestamente ataviado; pero había alquilado un palacio cuya exótica decoración pasmó a los nobles: maderas perfumadas, luces tenues, cortinajes, almohadones —ni una silla— para sentarse. Pero los esclavos morenos les proporcionaban amplias, ricas batas con qué sentirse cómodos echados en el suelo, sobre finos tapetes. Y servilletas bordadas de oro al presentarles una bebida oscura, muy caliente, desagradable.*

*Los nobles empezaron a enviar a sus señoras, picadas de viva curiosidad y dispuestas a pagar por ver tanta extraña maravilla, el precio de absorber el café. Una vizcondesa fingió ir a darle un dulce a los pájaros enjaulados del extraño salón, y lo dejó caer en su taza de café. Solimán no pareció haberlo advertido; pero al día siguiente, sus esclavos ofrecieron a las damas, con el café, terroncitos de azúcar.*

*La conquista de Francia no le fue fácil al café, contra el cual se irguieron voces tan despectivas y autorizadas como la de Madame de Sevigné, quien admiradora de Corneille, opinó que “la moda de Racine pasaría tan rápidamente como la del café”. (Novo, op. cit.:77)*



Los que comerciaban con café se comenzaron a anunciar.

Sierra Partida transmite una versión más optimista:

*De la noche a la mañana el café se puso de moda en París, gracias a Soliman Aga, embajador de Mohamed iv. Ofreció una fastuosa recepción y la finalizó sirviendo café a sus invitados, con verdadero lujo oriental. En forma muy distinta a como lo hicieron años antes con Thevenot, reaccionaron los franceses y aceptaron la “nueva y atractiva bebida”. (Sierra, op. cit.:17)*

Y según Fernand Braudel:

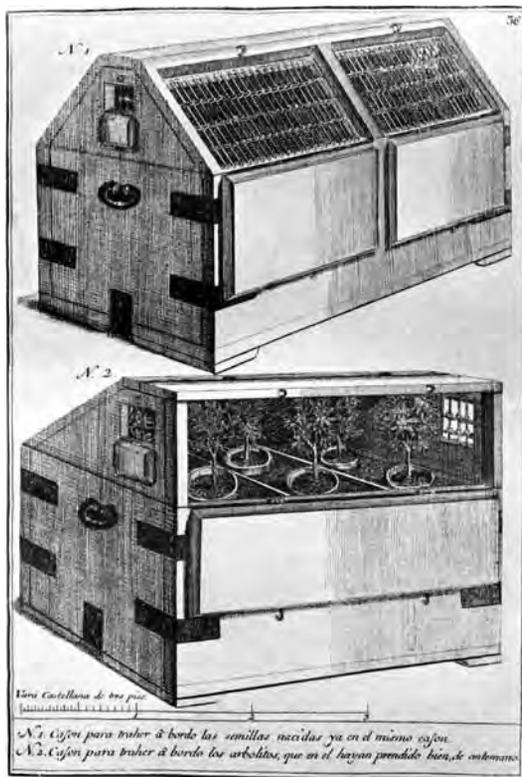
*En 1787, Francia importaba unas 38 mil toneladas de café; reexportaba 36 mil y París conservaba para su propio consumo un millar de toneladas. (Braudel, 1994:56)*

### La conquista de Albión

Así lo narra Novo:

*No un embajador como a Francia: pero sí un mercader, que había estado en Turquía, Daniel Edwards, fue el primero en llevar a Londres café. La historia completa de la introducción de esta bebida la narró en la hoja volante que publicó a partir de 1680 un boticario y comerciante en té, café y chocolate llamado John Houghton. Su hoja se llamaba “A Collection for Improvement of Husbandry and Trade” y daba noticia del desembarco de mercancías, sus precios corrientes y anuncios de empleos vacantes o solicitados. En el número 480 de esta hoja noticiosa, fechado el 2 de mayo de 1701 (año del advenimiento de los borbones al trono español), precisa los datos que ha reunido acerca de la rápida boga del café a partir de su introducción por el mercader de Smirna, Daniel Edwards. Este Edwards tuvo por socio a Pasqua Rossé, a quien —una vez establecido por cuenta propia al reñir con Edwards, o según otras fuentes, con su permiso— debemos el primer anuncio de un café. (Novo op. cit.:81)*

Equipos para transportar cafetos a su nuevo destino.



Losada Tomé complementa:

*En Inglaterra, el café fue introducido antes que en Francia. El primer documento que lo menciona, es un acta del Parlamento (1660), donde se fija un impuesto a cada galón de infusión que se venda al público. No obstante esta traba, el número de cafés crecía rápidamente. (Losada, op. cit.:8)*

### Café vienés

*En 1683, el sultán Mohamed sitió la ciudad de Viena. Como los vieneses necesitaran un correo, para ponerse en contacto y demandar la ayuda del Rey de Polonia, designaron a Jorge Kolschtzky, para cruzar las líneas enemigas. Así derrotaron a los*

árabes y al recoger el botín se encontraron unos fardos que contenían semillas oscuras. Kolschitzky, conocedor de sus costumbres, abrió en Viena *El café de la Botella Azul*, primero en su género, conquistando miles de adeptos. En el siglo XVIII, los propietarios de cafés en Viena levantaron una estatua en honor de Kolschitzky. (Sierra, op. cit.:17)

## Los europeos siembran café

Al principio del siglo XVIII la Arabia suministraba a la Europa todo el café que se consumía. Cansados de pagar un tributo asaz fuerte para este precioso grano, los europeos trataron de cultivar el árbol que lo produce.

Mas dos grandes obstáculos se oponían al buen éxito de sus proyectos: los árabes no dejaban llevar los cafetos, y las tentativas que se hicieron para hacer germinar el grano de café, dieron a pensar que los árabes lo mojaban con agua hirviente a lo hacían secar al horno antes de venderlo, para conservar siempre el monopolio del café. El desengaño vino cuando se hubo transportado el árbol mismo de Batavia. Entonces se convencieron que la semilla no germina sino cuando se siembra recientemente tomada del árbol.

Un francés tuvo el honor de probar el cultivo del café en un clima diferente al suyo; sembró en 1670 en los alrededores de Dijon unas semillas que salieron pero no prosperaron. Nicolás Witsen, de Amsterdam, fue el primero que en 1690 transportó unas bayas frescas según unos, el árbol según otros, de Moca a Batavia. Este ensayo tuvo el más feliz éxito. El Gobernador de Batavia mandó en el mismo año un pie de café para los invernáculos de Amsterdam.

El señor de Ressous, teniente de artillería y aficionado a la botánica, llevó de Holanda a Francia un pie de café presentado a Luis xv en Marly (1712), de donde fue enviado al jardín de Plantas; produjo flores y frutos y no tardó en perecer. Fue entonces cuando Brancas, burgomaestre de Amsterdam, envió en 1714 otro pie como regalo a Luis xiv. Este pie, criado en el jardín de plantas de París bajo el cuidado de Jousieu, ha sido el origen de los cafetos que se cultivan en las Antillas y en casi toda la América. (Gómez, op. cit.:15-16)

Mientras el mercado mundial dependió tan sólo de los cafetales de Moka, en Arabia, las importaciones europeas habían sido forzosamente limitadas... Pero el que desde mediados del siglo XVIII aumentara tanto el consumo de café se debe a que Europa organizó desde entonces, por sí misma, su producción... En 1712 ya se habían plantado cafetos en Java; en 1716 en la isla de Borbón (La Reunión)... En 1722 en Cayena (atravesó el Atlántico); en 1723-1730 en La Martinica; en 1730 en Jamaica; en 1731 en Santo Domingo... (Braudel, op. cit.:55)

Los holandeses secuestran un cafeto en Moka y lo siembran en Batavia.



*Los holandeses se adjudican el mérito de ser los introductores del cultivo del café en las colonias; hicieron los primeros ensayos en Java (1690). Los ingleses lo hicieron en Madras (siglo XVIII), sin resultados. Más tarde obtuvieron éxito en Mysore, Costa del Malabar y Valles del Nilgherries. Sus plantaciones en Malaca prosperaron con la creación del puerto franco de Singapore. (Losada, op. cit.:5)*

## A través del Atlántico

Pero sin duda la “tierra prometida” del café, estaba al otro lado del Atlántico...

*Los holandeses, que lo llevaron hasta el lejano Mar de la Sonda, empezaron a cultivarlo en su Guayana en 1714. Las primeras plantaciones en Jamaica, surgieron en 1719. Y más tarde en 1723, el marino Gabriel Du Clieu lo llevó a La Martinica, punto de partida para su difusión en América. Luego se extendió por Santo Domingo, Cayena y Guadalupe...*

*En 1748, José Antonio Galabert lo introdujo a Cuba. Y floreció rápidamente en otros países del continente americano; México, Puerto Rico, Venezuela, Colombia, Bolivia y Brasil... Muchos pueblos prosperaron merced al cultivo y exportación del producto. Como Brasil al que llevó la semilla el capitán Pelheto. El Emperador Pedro I, ordenó que el escudo de Brasil llevara las armas abrazadas por dos ramas: una de café y otra de tabaco. (Sierra, op. cit.:21)*

Novo sintetiza así la expansión del café en América:

*Hasta principios del xviii, el café fue un artículo de importación para el Nuevo Mundo. Pero en Haití y en Santo Domingo, su próspero cultivo se emprendió en 1715. De esta fecha en adelante, lo vemos aparecer en aquellos países cuyo clima es propicio: Brasil, 1727; Cuba, 1748; Puerto Rico, 1755; Costa Rica, 1779; Venezuela, 1784; México, 1790. De todos los países cafetaleros del Nuevo Mundo, El Salvador, que los tiene excelentes, fue el más tardío —1840— en iniciar su cultivo. (Novo, op. cit.:84)*

## Los avatares de De Clieu

Que el café empezara a cultivarse en las islas de América se lo debemos a De Clieu:

*El joven oficial francés Gabriel Mathieu de Clieu se hallaba consignado a la infantería del Rey en la Martinica. Y al visitar Francia en 1720 o 1723, supo que los holandeses habían logrado trasplantar el café de Arabia a las Indias Orientales, y resolvió hacer lo mismo en el clima semejante de la Martinique... Pero las pocas plantas de café que había en París, se hallaban resguardadas en los invernaderos de Luis xv. De Clieu se ingenió para apoderarse de un grano (otros historiadores dicen que fueron tres) de la preciosa planta. En su viaje de regreso, durante un mes se vio obligado a compartir su escasa ración de agua con la tierna plantita “sobre la cual —dice en su diario— fundaba mis más felices esperanzas, y que era la fuente de mis deleites”. De Clieu logró por fin*

*plantar su arbusto en la Martinica y lo cuidó con amor hasta su primera cosecha de granos —de la cual, según esto, proviene la mayoría de las plantaciones cafetaleras de América—. Tres años después de la muerte de De Clieu, en 1777, su arbusto había engendrado una descendencia de 19 000 000 cafetos en sólo la Martinica. (loc. cit.:83)*

La versión de Gómez es exhaustiva:

*En 1723 de Chirac, médico, confió a de Clieu, gentil hombre normando, un pie de café para ser transportado a la Martinica. La travesía fue larga y peligrosa, el agua hacía falta a bordo y no se distribuía sino por pequeñas raciones; de Clieu, que comprendía toda la importancia de propagar este fruto en las colonias de América, y quería conservar para su país una mera fuente de riqueza, dividió con el pequeño fruto que se le había confiado, la ración de agua que se le daba, y tuvo la dicha de desembarcarlo en la Martinica, débil pero no en un estado desesperado.*

*Entonces sus cuidados redoblaron, lo plantó en su jardín, en el lugar más favorable a su desarrollo, lo protegió por un seto de espinas y lo hizo guardar a la vista. Tuvo el primer año la satisfacción de cosechar dos libras de semillas.*

*Los cafetos prosperaban, pues, en la Martinica, y las cosechas eran ya algo abundantes, cuando el 7 de noviembre de 1727, un horrendo terremoto que duró muchos días y que conmovió la montaña hasta sus cimientos, hizo perecer todos los palos de cacao, principal*

Gabriel de Clieu  
atiende su preciosa  
carga rumbo  
a la Martinica.



*riqueza de la isla, y redujo a la mendicidad a más de la mitad de los habitantes... Esta horrible catástrofe se volvió en provecho del café y activó su cultivo en la Martinica. Tal fue el empeño y la perseverancia de los colonos, que esta isla produjo por sí sola más del café necesario para el consumo de toda Francia. De la Martinica llevaron algunos pies a Santo Domingo, Guadalupe y otras islas adyacentes. Algunos autores pretenden que el café había sido transportado a Santo Domingo desde 1715.*

*El cultivo del café se propagó rápidamente en Guadalupe... Después de 1718 los holandeses lo cultivaban con buen éxito en Surianam (Guayana Holandesa). Un reo llamado Mousgues, huyó de la Guayana Francesa, pero deseando regresar a ella, escribió desde Surianam a Lamotte Aigrón, teniente del rey en Cayena, que si le daba indulto, a pesar de las penas rigurosas a que se exponía si llegaba a ser descubierto, llevaría de Surianam semillas de café en estado de germinar. Bajo la palabra que se le dio, llegó a Cayena en 1772 trayendo consigo 460 gramos de café recientemente cosechado, los entregó al comisario ordenador de la marina, d'Albion, que lo hizo sembrar. Las siembras se dieron perfectamente y pronto la colonia se cubrió de plantaciones...*

*En 1717 o 1718 la Compañía Francesa de las Indias, establecida en París, envió a la isla de Borbón (hoy isla de Reunión) con un capitán de buque de San Malo, llamado Dufougeret-Grenier, algunos pies de café, de Moka.*

En la isla de Jamaica, se atribuye a Nicolás Laws la introducción del cafeto, hacia el año de 1728.

*La introducción del cafeto en las colonias españolas tuvo lugar en 1748. D. Juan Antonio Gelabert lo introdujo en Cuba hacia esta época, aunque autores hay que aseguran que en 1769 fue llevado de San Juan de Puerto Rico con la emigración de los colonos franceses. (Gómez, op. cit.:16-20)*

Sierra Partida nos cuenta cómo el futuro novio de la princesa Pocahontas llevó la semilla a Norteamérica:

*John Smith, fundador de Virginia, llevó la planta a los Estados Unidos, a principios del siglo XVIII y, curiosamente es este país el mayor importador, pues consume siete kilos de cada diez, que exporta la América tropical. No en balde los estadounidenses, consideran el café como su "bebida nacional", aún cuando no haya nacido, ni se produzca en su suelo. Y más allá de los mal llamados pueblos latinos, el café invadió hasta la fría y sajona Nueva York. (Sierra, op. cit.:22)*

## FILIAS Y FOBIAS



### Guerras del café en La Meca

*La primera desgracia que experimentó el café, tuvo lugar en la Meca, el año de 917 de la Egira [sic] 1511 de la Era Cristiana). Dos hermanos doctores, oriundos de Persia, llegaron a persuadir al emir Khair-Beg Mimar, que el café era una bebida embriagante, que daba lugar a diversiones prohibidas por la ley de Mahoma. (Gómez, op. cit.:7)*

*Khair-Beg, gobernador de la Meca, desconocía el café y la manera de tomarlo. Al salir un día de la mezquita, se escandalizó al ver, en un rincón del templo, a varios fieles que bebían café y se disponían a pasar la noche rezando; creyó que se trataba de bebedores de vino; quedó sorprendido cuando le informaron la manera de tomar la nueva bebida. Cuando supo lo extendido de su uso en el pueblo, convocó inmediatamente una gran asamblea de oficiales de justicia, doctores de la ley, devotos y notables, comunicándoles su decisión de poner coto a ese abuso. La asamblea convino en examinar si la nueva bebida perjudicaba al cuerpo y al espíritu. Acordaron consultar a dos médicos persas, uno de los cuales se pronunció en contra del café diciendo: una bebida fría y seca, por tanto, perjudicial a la salud. Un doctor de la Asamblea le respondió que Begiazlah, célebre médico de Bagdad, había escrito que el boun (nombre árabe del café) absorbía la flema y era una bebida caliente y seca. Los médicos persas objetaron que dicho autor no se refería al boun, sino a otra planta de efectos distintos. (Losada, op. cit.:7)*

*Varios individuos afirmaron que el café les había sido contrario. Uno de los asistentes aún aseguró que embriagaba tanto como el vino. Esta declaración hizo reír a la asamblea: "Pues él ha bebido vino", fue el grito general; tuvo que confesarlo y recibió ochenta palos en pago de su sencillez. (Gómez, op. cit.:8)*

*Condenado (el aromático), los oficiales de justicia hicieron cerrar todos los cafés públicos de la Meca, quemando las existencias encontradas en las tiendas. (Losada, op. cit.:7)*

Clandestinidad y lucha por las libertades cafeteras en versión de Gómez:

*Kahir-Beg solicita un rescripto del sultán para prohibir la venta del café en la Meca, y provisionalmente dio la orden de no servirlo en los establecimientos públicos.*

*Se bebía café secretamente en el interior de las casas, para substraerse a la crueldad del emir, pues Khair-Beg habiendo sido informado de que una persona de la ciudad había tomado café a pesar de su decreto, la castigó con rigor y la hizo pasear montada en un burro por las calles y plazas públicas; mas pronto llegó el rescripto del sultán que contrarió las miras de los adversarios del café, declarando que los doctores y médicos del Cairo,*

THE  
**WOMEN'S  
 PETITION**  
 AGAINST  
**COFFEE.**  
 REPRESENTING  
 TO  
 PUBLIC CONSIDERATION  
 THE  
 Grand INCONVENIENCIES accruing  
 to their **SEX** from the Excessive  
 Use of that Drying, Enfeebling  
**LIQUOR.**  
 Presented to the Right Honorable the  
 Keepers of the Liberty of **VENUS.**  
 By a Well-willer  
 London, Printed 1674.

THE  
**Mens Answer**  
 TO THE  
**Womens Petition**  
 AGAINST  
**COFFEE:**  
 VINDICATING  
 Their own Performances, and the Vertues of  
 their Liquor, from the Undeserved  
 Aspersions lately Cast upon  
 them, in their  
**SCANDALOUS PAMPHLET.**  
 LONDON, Printed in the Year 1674.

Las inglesas lo  
 acusan de enfriar  
 a sus parejas...

y ellos defienden  
 el brebaje como  
 a su virilidad.

## Satanizado en Turquía

*Los turcos se dedicaron con furor al uso de esta bebida, y muy pronto la capital se llenó de Kawha-Kanes, donde se distribuía el café: los ociosos se reunían ahí, y semejante a esas mujeres ambulantes que van a cantar o a tocar algún instrumento frente a los cafés de las grandes ciudades, unas bailarinas o cortesanas (almeas, ghawasiéss) venían a divertir a los consumidores con sus cantos y sus bailes lascivos. Mas declaróse una furiosa tempestad: los sacerdotes pretextando que se abandonaban los templos por los cafés, hicieron gran ruido en Constantinopla. Pretendieron que el café tostado era carbón, y que todo lo que tenía alguna relación con el carbón era prohibido por Mahoma.*

*El Mufti sostuvo a los sacerdotes, prohibió el uso de este licor en la capital, y mandó se cerrasen los cafés; más pronto se estableció su culto.*

*que debían ser más instruidos que los de la Meca, habían reconocido que era bebida inocente y mandando al emir que retirase su prohibición.*

*Cada uno volvió, pues, a tomar el uso del café con seguridad, sabiendo que estaba en bodega en el Cairo, residencia del sultán.*

*El año de 932, el Schiek Sidi-Mohammed-Ben Arrak, habiendo sabido que en los lugares donde se tomaba café, se verificaban hechos criminales, ordenó a los gobernadores a que suprimieran las casas donde se vendía esta bebida, sin prohibir, con todo, su uso en el interior de las habitaciones... Después de su muerte volvieron a abrir los cafés.*

*El año de 941 de la Egira [sic] (1534 de la Era Cristiana), un fanático declamó con tanta fuerza, en la mezquita, que el pueblo excitado por las palabras del predicador, atropelló los cafés, rompió los muebles que los adornaban y los vasos que servían para distribuir el licor, hirió a los bebedores, y dio de palos a los vendedores.*

*La ciudad fue dividida en dos bandos. Los partidarios del café afirmaban que era un brebaje puro, de un uso saludable, que excita la alegría, facilita el canto de las alabanzas a Dios y los ejercicios de devoción.*

*Los que por el contrario, lo consideraban como bebida vedada, no ponían límites a sus palabras y en la censura de las personas que lo usaban. Los adversarios del café llegaron al extremo de decir que era una especie de vino y que debía comprenderse en la misma proscripción: y aun dijeron que el día de la resurrección, los bebedores de café aparecían con una cara más negra que los fondos de los vasos en los cuales se preparaba.*

*Fue necesario recurrir a una consulta jurídica. El Scheik, habiendo convocado a todos los doctores, éstos declararon la cuestión decidida de tiempo atrás en favor del café. El Scheik convencido por la opinión de los hombres más distinguidos, hizo preparar café en su casa; se sirvió a toda la asamblea y de ahí se hizo la bebida más de moda que nunca.*

*Todas las tentativas que tuvieron lugar desde entonces para hacer prohibir el café en la Meca fueron infructuosas. (Gómez, op. cit.:7-9)*

*Habíase principiado en los establecimientos donde se vendía café, con jugar al ajedrez, conversar tocante a la prosa, a los versos, las artes, las ciencias, y pronto se habló de religión y de política.*

*Bajo Amurat III, el Mufti se enfadó, suprimió los cafés con motivo de los noveleros que se reunían ahí; mas esta prohibición no teniendo que ver con el café mismo, su uso fue tolerado en el interior de las familias. Los turcos burlaron luego al Mufti y abrieron cafés más numerosos que antes. Durante la guerra de Candia, dice Ricault en su Historia del Imperio Otomano, bajo la minoría de Mahoma iv, el gran visir Kuprugli, bajo pretexto de política cerró los cafés. Este rigor no hizo más que aumentar el celo de los turcos para esta bebida, y contribuyó a disminuir las rentas del Gobierno, que tuvo entonces que retirar para siempre la prohibición, y el café se ha vuelto hoy día tan común en Turquía, en Egipto, y en todos los países musulmanes, que reemplaza al vino. En Oriente el marido tiene que proveer a su mujer de café; en caso contrario hay motivo para divorcio. (Gómez, op. cit.:9-10)*



## Perseguido en Europa

Vendiendo café.

*Según Jean Ray: ...1680 en Londres seguramente no había menos cafés que en la gran ciudad musulmana de El Cairo. La oposición al café fue muy enconada; una violenta sátira decía: qué ignominia para los hombres y para los cristianos en general el haberse convertido en turcos. Otra, titulada "El café o el matrimonio a la turca", criticaba que en los cafés públicos se diera cita la mala sociedad. La más curiosa de estas diatribas inglesas es la Petición de las damas (1674): deploraban que los padres de familia se hubiesen entregado a esta bebida, y la acusan de privar a los hombres de la potencia viril, haciéndolos tan áridos como las arenas de Arabia, de donde viene este grano maldito. (Losada, op. cit.:8)*

*Bajo el reinado de Carlos ii, el café experimentó las mismas persecuciones, las mismas dificultades que había sufrido en Turquía.*

*En 1675 fue dada la orden de cerrar las salas, en número de más de tres mil, donde se tomaba café, como focos de trastornos y seminarios de sedición. Esta medida extinguió probablemente el uso del café que fue casi abandonado en toda la Inglaterra, hasta estos últimos tiempos en que el consumo se ha vuelto más considerable. (Gómez, op. cit.:12)*

*En el año 1671 el café hizo su entrada a Marsella provocando polémicas y ataques por parte de los médicos y de los vinateros, que llegaron a la calumnia y al absurdo. El famoso doctor Colomb, de la Academia de Medicina de Marsella, se pronunció contra su uso, solicitando su prohibición en nombre de la humanidad. La Academia dio su fallo, afirmando que: El café afecta al organismo según el temperamento del bebedor, razón por la cual no se le proscribía. (Sierra, op. cit.:24)*

*Madame de Sevigné, brillante por su espiritualidad, quién mostró profunda antipatía al café; en cartas dirigidas a su hija no cesa de prevenirla contra su uso. La duquesa de Orléans, madre del Regente e hija del Elector del Palatinado, que vivía en la Corte de su cuñado Luis xiv, ataca duramente al café en sus epístolas; mujer franca y ruda, escribía*



*Les Amateurs de Café*

Combustiones,  
destilados, caldos,  
infusiones: alegorías  
de hábitos  
placenteros.

(1701) a su hermana la condesa Luisa del Palatinado: siento mucho oír que os habéis acostumbrado al café; no hay nada peor en el mundo. Todos los días encuentro personas obligadas a dejarlo por las enfermedades que ocasiona. La princesa de Hanau, hija del duque Cristián de Birkenfeld, ha muerto de terribles sufrimientos; después de su muerte, su estómago presentaba un centenar de pequeñas úlceras; que esto os sirva de lección.

El 22 de noviembre de 1744 anotaba esta deliciosa confidencia: Yo no puedo soportar el café, el chocolate ni el té y no comprendo que haya quien se deleite con ellos; un buen plato de choucroute y de salchichas ahumadas son, en mi opinión, un regalo digno de rey y preferible a cualquier otra cosa; una sopa de coles con tocino me convence más que todas estas fruslerías que tanto deleitan aquí.

Federico el Grande fue enemigo acérrimo de la importación y consumo de café, condenó la costumbre de tomarlo por las mañanas, haciendo notar que él mismo, desde su infancia había sido criado con un desayuno diario de sopa de cerveza. (Losada, op. cit.:8)

A pesar de que se le tildaba de “bebida del diablo”, el Papa Clemente XIII (1758-1769) comentó:

*Esta bebida de Satanás es tan deliciosa, que es lamentable tenerla reservada para los infieles.*

*En 1746, el Colegium Medicum de Suecia, prohibió su uso. Pero el Rey Gustavo iii no estuvo conforme y se cuenta que para rebatir los argumentos de sus galenos, experimentó con dos prisioneros condenados a muerte. Se dice que el que tomaba té vivió hasta los 70 años y el que consumía café alcanzó la edad de 80 años. Y no se hizo el sueco, ciertamente. (Sierra, op. cit.:24)*

*En Europa occidental, el café como sitio de reunión ha sido visto, con malos ojos por los gobernantes. Dufour opina que si los cafés se prohibían por razones políticas y se toleraban los expendios de vino, era porque en los primeros se discutían fría y razonablemente los asuntos del Estado y del Gobierno, mientras en los segundos los vapores etílicos impedían a los contertulios entablar con seriedad un debate. Los gobernantes pensaban que los asistentes a los cafés, lo hacían para dar rienda suelta a discusiones sediciosas y propagar noticias falsas. Al aproximarse en Inglaterra la revolución de 1678, se llamaba el café “La Universidad de dos cuartos”. Cada café poseía uno o varios oradores elocuentes, quienes llegaron a constituir el cuarto poder, representado por la prensa en nuestros días. (Losada, op. cit.:8)*

## Pros, contras y asegunes

En su *Fisiología del gusto*, Brillat Savarin deja constancia de alabanzas y diatribas: *Los doctores han emitido diversas opiniones acerca de las propiedades sanitarias del café; y no siempre han estado acordes entre ellos; dejaremos a un lado esa discusión para ocu-*

*parnos sólo del aspecto más importante, es decir, de su influencia sobre los órganos del pensamiento.*

*Está fuera de duda que el café provoca gran excitación en las potencias cerebrales: ante todo, el hombre que lo bebe por primera vez está seguro de verse privado de una parte de sueño.*

*Algunas veces, ese efecto se suaviza o modifica mediante el hábito; pero hay individuos en quienes dicha excitación se produce siempre, y que, en consecuencia, se ven obligados a renunciar al uso del café.*

*He dicho que ese efecto se modifica por la costumbre, lo que no impide que se realice de otra manera; porque he observado que las personas a quienes el café no les permite dormir durante la noche, necesitan de él para mantenerse despiertos durante el día, y no dejan de dormirse en la velada, si no lo han tomado después de comer.*

*El café es un licor mucho más enérgico de lo que comunmente se cree. Un hombre bien constituido puede vivir mucho tiempo bebiendo dos botellas de vino al día. El mismo individuo no soportaría tanto tiempo una cantidad igual de café; se volvería idiota o moriría de consumición.*

*Yo vi en Londres, en la plaza de Liecester, a un hombre a quien el uso inmoderado del café había convertido en una bola (cripple); había cesado de sufrir, acostumbrándose a tal estado; y se limitaba a cinco o seis tazas por día.*

*Es una obligación para todos los padres y las madres del mundo prohibir severamente el café a sus hijos, y no quieren verlos como pequeñas máquinas secas, enfermizos y viejos a los veinte años. Esta advertencia es adecuada para los parisienses, cuyos hijos no poseen siempre tantos elementos de fuerza y de salud como si hubiesen nacido en otros departamentos, el de Aín verbigracia. (Deschamps, 1978a: 12 apud Savarin, 1952)*

El destino  
en un pocillo.

## Apologética

Un tratado sobre *L'Usage du café, du thé et du chocolat*, que apareció en Lyon, en 1671, sin nombre de autor, obra quizá de Jacob Spon, especificaba todas las cualidades que se atribuyen al nuevo brebaje:

*...que deseca todo humor frío y húmedo, expulsa los vientos, fortifica el hígado, alivia a los hidrópicos por su naturaleza purificadora; resulta también excelente contra la sarna y la corrupción de la sangre; refresca el corazón y su latido vital, alivia a los que tienen dolores de estómago y a los que han perdido el apetito; es igualmente bueno para las indisposiciones de cerebro frías, húmedas y penosas. El humo que desprende es bueno contra los flujos oculares y los zumbidos de oídos: resulta excelente también para el ahogo, los catarros que atacan el pulmón, los dolores de riñón y las lombrices, es un alivio extraordinario después de haber bebido o comido en exceso. No hay nada mejor para los que comen mucha fruta.*



*No obstante, otros médicos y la opinión pública pretendían que el café era un anafrodisíaco, que era una bebida de castrados. (Braudel, op. cit.:51)*

En bien de la trivía, cabe mencionar que Saint-Savin, personaje de *La isla del día de antes*, de Umberto Eco, presumiblemente inspirado en Brillat Savarin —entre otros— emplea casi las mismas palabras del texto anterior para exaltar las virtudes del café:

- *Bebed café.*

- *¿Café?*

- *Juro que dentro de poco estará de moda. Es una panacea. Os lo procuraré. Deseca los humores fríos, destruye las ventosidades, corrobora el hígado, es compostura soberana contra la hidropesía y la sarna, refresca el corazón, quita los dolores de estómago. Indícase su vapor precisamente contra las fluxiones de los ojos, el zumbido de las orejas, el romadizo, o resfriado, o pesadez de la nariz, como lo queráis llamar. (Eco, 1995:75)*

Pasqua Rosee estableció un café en Sant Michael's Alley, Cornhill, el cuál anunció así:

*Las virtudes del café hecho y públicamente vendido por Pasqua Rosse.*

*El grano o fruto llamado café lo produce un arbusto que crece sólo en los desiertos de Arabia. Hervido con agua pura después de secado y reducido a polvo, compone una bebida sencilla e inocente, propia para tomarse una hora después de la comida.*

*Debe tomarse tan caliente como sea posible, sin que lo sea tanto que produzca escoriación en la boca.*

*La calidad de esta bebida es fría y seca. Ingerido al estómago conserva el calor interior, ayuda la digestión y es por consiguiente, propio para tomarse después de la comida. Ani-*



Los franceses toman café a la turca.

*ma el espíritu y fortalece el corazón; quita los dolores de cabeza, es excelente para prevenir y curar la gota y la hidropesía. Esta bebida es conocida como la mejor para los ancianos y los niños enfermos; es el mejor remedio contra el spleen, la hipocondria y el amor... En Turín, donde esta bebida es muy general, se ha observado que nunca se padece de cálculos, gota o hidropesía, tienen además el cutis claro, terso y blanco...*

*Se hace y se vende en St. Michael's Alley, Corn-hill, por Pasqua Rosse bajo su sola dirección. (Gómez, op. cit.:11)*

También los mexicanos exaltaron sin medida las virtudes del café. Esta nota se publicó en 1896 en *El Progreso de México*:

*Una infusión de 100 gramos de café en una libra de agua representa 100 gramos de substancias nutritivas.*

*Está demostrado que el hombre que se alimenta con escasez puede gozar de buena salud y trabajar más si se aumenta su ración del diario con una ración de café.*

*La infusión de café apacigua el hambre y sostiene y aumenta las fuerzas cuando esta bebida no perturba con sus efectos el temperamento o no está contraindicada contra la salud. Un litro de café con leche representa seis veces más de substancia sólida y tres veces más de materias azoadas que el caldo de puchero.*

*Fueron muchos los escritores que se mostraron felices con el nuevo ambiente: En los cafés reina la tranquilidad, el buen comportamiento, la seriedad, la distracción con las lecturas y la meditación en el juego. En los locales donde se expende vino hay jaleo, frases destempladas y explosión de violentas pasiones y borracheras. Es la bebida favorita de matemáticos, astrónomos, filósofos, historiadores, naturalistas, diplomáticos y comerciantes. El vino, por el contrario, es preferido por poetas, músicos, pintores y hombres de armas. (Losada, op. cit.:8)*

Según Salvador Novo:

*Michelet percibiría, para expresarla con campanuda elocuencia, la relación que el advenimiento del café tuviera con el de la Libertad, Igualdad y Fraternidad —aspiraciones que aquella bebida estimulante propiciaba.*

Dice este historiador:

*Nadie dude que en parte corresponda el honor de esta explosión (la Revolución Francesa) a la feliz revolución de los tiempos, al gran hecho que creó nuevos hábitos y modificó aun los temperamentos: el advenimiento del café... Se ha destronado al cabaret, al innoble cabaret donde, bajo Luis XIV, la juventud rodaba entre los toneles y las mozas... El café, licor sobrio, poderosamente cerebral, que al contrario de los espirituosos, aumenta la claridad y lucidez; este café que suprime la vaga y pesada poesía de los humos de la imaginación, y que bien mirado, hace brotar la chispa y el destello de la verdad; el café anti-rótico, que subordina al sexo por la excitación del espíritu... El fuerte café de Santo Domingo; el que han bebido Buffon, Diderot, Rousseau, añadió su calor a las almas cá-*

*lidas, a la vista penetrante de los profetas reunidos en el antro de Procopio, que vieron en el fondo del negro brebaje, el rayo futuro del 89. (Novo, op. cit.:80)*

*Voltaire y Buffon tomaban mucho café; tal vez debían a eso el primero, la claridad admirable que se advierte en sus obras; y el segundo, la armonía entusiástica propia de su estilo. Es evidente que algunas páginas de Los tratados acerca del hombre, del perro, del tigre, del león y del caballo, han sido escritos en un estado de exaltación cerebral extraordinaria.*

*Vosotros, abates y obispos mitrados y portadores del báculo, que dispensáis los favores del cielo, y vosotros, temerosos templarios, que os habéis armado para exterminar a los sarracenos, nada habéis conocido del suave influjo reparador, quiera de nuestro chocolate, quiera de la cerveza arábiga, instigadora del pensamiento. ¡Oh! ¡Cuánto os compadezco!* (Deschamps, 1978a: 11 *apud* Savarin, 1952)

Balzac escribe una loa al café:

*Cuando el café llega al estómago, todo se pone en actividad; las ideas avanzan como soldados de un gran ejército en el campo de batalla; la lucha se inicia. Los recuerdos llegan a paso de carga, lo mismo que abanderados en la vanguardia. La caballería ligera despliega un hermoso galope. Los artilleros de la lógica avanzan sus cureñas y cartuchos. Las ocurrencias mentales actúan como tiradores en el combate.*

*Las figuras del pensamiento se ponen sus mejores galas, el papel se llena de tinta, la batalla llega a su culminación y termina entre ríos de negras corrientes, lo mismo que una auténtica batalla se aboga en el negro humo de los disparos.*

Café para  
las damas.



Fuzelier y Bernier una canción:

*Café, quels climats inconnus,  
ignorant les beaux feux que ta vapeur inspire?  
tu comptes dans ton vaste Empire,  
Des lieux rebelles á Bacchus.*

Perrin clama por un café:

*Caliente  
Amargo,  
Fuerte,  
Escaso.*

O, como dicen en la Louisiana:

*Negro como el diablo  
caliente como el Infierno,  
puro como un ángel,  
dulce como el amor.*  
(Deschamps, 1978a: 13 *apud* Perrin, s. a.)



Madame Pompadour.

También los cafeteros de por acá exaltan al aromático:

*Porque el café no embrutece como el alcohol, no ensucia como el tabaco, no es peligroso, como la cocaína. Ni de mal gusto, como la coca-cola. (Sierra, op. cit.:11)*

*En nuestro tiempo el café es, en verdad, un energético. Un energético tan importante como el carbón, el petróleo, el uranio si se trata de la economía nacional, o también particular energético para las horas del trabajo o el mejor tono postural.*

*La cafeína estimula la actividad física y mental; excita el sistema nervioso, evita somnolencia y propicia el trabajo a escritores, estudiantes, filósofos, políticos, así como también estimula la médula espinal; produce motilidad y al través del gran simpático, excita muy bien los vasomotores viscerales hasta mejorar, dicen, la digestión. (Deschamps, op. cit.:13)*

Y, por si fuera poco, Agustín Lara lo emplea en sus metáforas:

*Flores de cafetal hay en tu boca,  
flores de cafetal, gotitas rojas;  
pluma de cardenal, nido de rosas,  
flores de cafetal, eso es tu boca.  
Como flor de café, flor incitante.  
Boca que yo besé, bebí su sangre;  
como flor de café que reventara,  
¡reventaron mis besos en tu cara...!*

## LOS RITUALES DEL CONSUMO



### Cafeterías del Islam

*Aunque hasta Soleimán el Magnífico, en 1551, no se otorga un certificado legal a cafés públicos, los europeos que recorren Siria y Persia por entonces, encuentran a todos —sin distinción de clases— bebiendo el negro licor como si se tratase de un hábito inmemorial, que ya no inquieta teológica ni socialmente. Es más bien un orgullo árabe, que se combina muy bien con opio líquido y relega el vino a un definitivo segundo plano. Así lo dice el poeta Belighi, un contemporáneo de Soleimán:*

*En el aire del Bósforo hizo su entrada, seduciendo doctores, arrastrando al martirio y al desorden, triunfando audazmente, rechazando desde esa bendita hora al vino, que hasta entonces era bebido en el imperio de Mahoma. (Escohotado, op. cit.:37)*

### Seduciendo a los franceses

*Se sabe que bajo el reinado de Luis xiii, se vendía bajo el pequeño Chatelet, una decocción de café bajo el nombre de Cohové o Cahovet. Pero en 1662 no había aún cafés públicos en París. En general el café no empezó a volverse común sino a mediados del siglo XVIII. (Gómez, op. cit.:12)*

*La costumbre de tomar café se puso de moda en Francia a partir de 1669, cuando el sultán de Turquía envió a la Corte de París, como embajador, a Salimán Aga. Personas principales que visitaban al embajador turco eran obsequiadas con el café, agregándole azúcar según su costumbre. A la partida del embajador (mayo de 1670) los franceses se habían aficionado a la nueva bebida.*

*Un armenio, de nombre Pascal, que llegó a París en 1672, expendió café públicamente en St. Germain; su clientela se reducía a algunos caballeros malteses y otros extranjeros; abandonó el negocio por incosteable. (Losada, op. cit.:8)*

*A su fracaso, siguió diez años más tarde el de otro armenio, Maliban. Ambos cometieron el mismo error: rodear el café de una atmósfera inadmisibles, que no “enchufaba” con los parisenses. Fue un griego, de la Creta (o Candia) que entonces pertenecía a los turcos, quien en 1690 discurrió vender directamente en las casas, como la leche para el desayuno, un café que daba barato. Por dos sueldos, llenaba la taza que le tendían. Así empezó a franquear los umbrales burgueses el aroma del que acabaría por ser universal desayuno. Aquel cafetero ambulante y emprendedor era conocido como “el Candiot”. (Novo, op. cit.:77-79)*

*Candiot era un hombre pequeño y medio paralítico, que iba por las calles gritando su mercancía; a quien deseaba tomar café le prestaba un vaso, que lleno y con azúcar costaba dos sueldos...*

*Paulatinamente, empezaron a abrirse locales adornados con grandes espejos y cuadros, mesas de mármol y arañas de cristal; en ellos se despachaba café, té, chocolate, jarabes, pastas, confitería, etc., la gente empezó a frecuentarlos tanto que, en París, pasaron de trescientos. Si al principio el café era servido en locales oscuros, donde se fumaba y consumía en abundancia cerveza y vino, los nuevos "cafés", decorados con lujo, atraeron a la sociedad parisina; fue el italiano Procopio el primero en distinguirse por lo refinado de su instalación... (Losada, op. cit.:8)*

*Procopio dei Cottelli, que había sido criado del Pascal fracasado antes... instaló el primero en 1702, frente al Teatro Francés... establecimiento que habría de dar la pauta para los Cafés que los reacios parisienses —y después todo el mundo— acabarían por patrocinar: un Café que no tuviera nada de exótico en su decoración: con espejos, mesas de mármol, sillas normales —y en el que, además, se pudiera tomar chocolate (ese sí gustosamente aceptado por los franceses desde el principio), licores, helados, pasteles y frutas confitadas. A partir de entonces, la nueva idea de sociabilidad: el intercambio de críticas y opiniones, abría un recinto propio: el café —y un estímulo insuperable: el café. (Novo, op. cit.:77-79)*

El café platicado,  
rito cosmopóita.

*El más célebre [café] fue el de Francesco Procopio Coltelli, antiguo mozo de Pascal, nacido en Sicilia en 1650 y que más tarde se hizo llamar Procope Couteau... El café de Procope se encontraba cerca del centro elegante y dinámico de la ciudad... tuvo la suerte de que la Comedie Francaise se instalara frente a él en 1688... Su establecimiento se convirtió en lugar de cita de los desocupados, de los charlatanes, de los buenos conversadores, de los hombres ingeniosos... de las mujeres elegantes: el teatro estaba cerca y Procope tenía un palco en el que hacía servir refrescos. (Braudel, op. cit.:53)*

*Los establecimientos que se formaron después rivalizaron entre sí por el lujo de sus adornos. Abí se reunía la gente, menos para tomar café que para saber noticias del día. Recordaremos aquí que es a la introducción del café en Francia que se debe la invención de las gacetas y periódicos. Las damas de la aristocracia hacían muchas veces parar sus coches delante de las tiendas de café y lo tomaban desde la puertecilla en tazas de plata.*



*El éxito alcanzado por Esteban de Alepo y Procopio, cuyo café era frecuentado por Voltaire, Piron, Fontenelle, Saint-Foix, etc., quienes juzgaban allí las obras nuevas de literatura, decidieron a algunos especuladores a abrir varios establecimientos del mismo género. El café de la Regencia, situado en la plaza del palacio Real, obtuvo una gran celebridad con motivo de los jugadores de ajedrez que lo frecuentaban. Era tal la afluencia de los espectadores para ver a Juan Jacobo Rousseau, que el teniente de policía tenía que mandar un centinela a la puerta del café.*

*Los establecimientos donde se preparaba el café se multiplicaban insensiblemente. Bajo el reinado de Luis XV, contábase más de seiscientos. (Gómez, op. cit.:14-15)*

*Montesquieu, en sus Lettres persanes dice: El café está en boga en París; hay gran número de casas donde se despacha; en algunas de ellas se conversa y cambia impresiones; en otras se juega al ajedrez. En la primera mitad del siglo XVIII, dos cafés se disputan la clientela distinguida: El de Procopio, situado frente al Teatro de la Comedia y el Granot en el Quai de la Escuela. Michelet decía: París se convierte en un gran café. Jamás se ha conversado tanto y tan espiritualmente. (Losada, op. cit.:8)*

*Nadie como Balzac para llevarnos con los personajes de su Comedia Humana a los cafés, restaurantes y hoteles a que su diversa fortuna les permite asomar ya su opulencia, ya su miseria; siempre la "gourmandise" que el novelista comparte, buen anfitrión literario, con sus personajes o les comunica, o atribuye.*



Café familiar en un establecimiento londinense.

*Con ellos podemos visitar el Café Zoppi, sucesor del fundado por Procopio; pero además el Minerva, el Voltaire, el de las Mil Columnas, el de Foy, el Servet, el de las Artes, el David, el Borel, y los más famosos y elegantes: el Café Anglais, el Riche, el Hardy, el de Chartres, el Véfour... (Novo, op. cit.:80)*

*El café, brebaje de moda, no iba a mantenerse como bebida tan sólo de los elegantes... En 1782 Le Grand d'Aussy explica que: el consumo se ha triplicado en Francia; no hay casa burguesa en la que no se sirva café; no hay aprendiz, cocinera ni doncella, que no desayune café con leche. En los mercados públicos, en ciertas calles y pasajes de la capital, se instalan mujeres que venden al populacho, lo llaman café con leche, es decir leche de mala calidad coloreada con posos de café que han comprado a los servidores de las casas ricas o en los almacenes de café. Llevan este licor en un recipiente de hojalata, provisto de un grifo para servirlo y de un hornillo para calentarlo. Cerca del puesto había, por lo general, un banco de madera. De repente se ve llegar con sorpresa a una mujer de las Halles o a un mozo de cuerda que piden café. Se les sirve en una de esas tazas de loza a las que llaman genieux. Estos dignos personajes toman el café de pie, con su fardo a la espalda, a menos que por un refinamiento de voluptuosidad, decidan depositar su carga en el banco y sentarse. Desde mi ventana que da al hermoso Quai (cerca del Pont Neuf) veo a menudo este espectáculo en una de las barracas de madera construidas desde el Pont Neuf hasta cerca del Louvre. Y a veces he visto escenas que me han hecho lamentar el no ser Teniers o Callot... Digamos, para enmendar este cuadro pintado por un horrible burgués de París, que el espectáculo... más conmovedor es quizá el que ofrecen las vendedoras ambulantes, en las esquinas, cuando los obreros se dirigen, al despuntar el día, hacia su trabajo: llevan cargado a la espalda el recipiente de hojalata y sirven el café con leche en cuencos de barro por dos sueldos. No abunda el azúcar... El éxito es sin embargo enorme; los obreros han encontrado más económico y... con más sabor, este alimento que cualquier otro. En consecuencia lo beben en cantidades prodigiosas y dicen que les suele ayudar a mantenerse en pie hasta la noche. Por tanto no realizan ya más que dos comidas, la más importante a mediodía y la de la noche, que consiste en unas lonchas de carne fría aderezada con aceite, vinagre y perejil. (Braudel, op. cit.:53-54)*

Los cafés, como las tabernas, son espacios masculinos y poco recomendables.



## Desafiando al té

*John Evelyn, diarista del XVII, fue uno de los primeros ingleses rápidamente ganados a la cafetomanía. En 1637 consignaba en su diario que cierto griego Nathaniel Conopios fue la primera persona a quien vio tomar café — costumbre que apenas 30 años más tarde arraigaría en Inglaterra.*

*El primer café abierto en Inglaterra lo fue en Oxford en 1650, en el Ángel, en la parroquia de San Pedro, en el Este. En 1656 cierto*

*Anthony Wood visitó a un boticario cerca del Colegio de Todos Santos para probar la nueva bebida, que los anuncios describían como inocente y simple, incomparablemente buena para los afligidos por la melancolía.*

*Como más tarde en Francia, el café como sitio de reunión desempeñó un papel importante en la vida de Londres durante fines del xvii y casi todo el xviii. A los veinte años de abierto el primero: en 1675 —ya había 3 000 cafés— nidos de murmuración política. Escribió Thomas Jordan:*

*A los que gozáis ingenio y risa  
y os gusta saber las noticias  
de todas partes de la tierra,  
holandesas, danesas, turcas, judías;  
yo os enviaré a un rendez-vous  
donde las noticias ebulen:  
id a escucharlas a un Café;  
no pueden ser sino ciertas.*

*Abogados, escritores y políticos constituían la clientela habitual de los Cafés. Las murmuraciones en ellos gestadas indujeron a Carlos II a intentar, sin éxito, suprimirlos en 1675 sobre el considerando de que la multitud de Cafés recientemente abiertos en el Reino, y la abundancia de personas ociosas y disipadas en ellos han producido efectos muy nocivos y peligrosos. La ley que suprimía los cafés no fue nunca puesta en vigor. Tuvo en su contra a toda la opinión pública.*

*Todavía en 1726 Horace Benedict diagnosticaba que en Inglaterra lo que atrae enormemente en estos Cafés son las gacetas y otros periódicos. Los trabajadores acostumbran a empezar el día por ir al café para enterarse de las últimas noticias... Algunos cafés son frecuentados por eruditos y sabios, otros son refugio de “dandies” o de políticos, o bien de chismosos profesionales; y muchos son templos de Venus. Pero en ellos no se comía —sino prójimo. En su Journey through England de 1714, J. Macky afirma que la costumbre general aquí es reunirse en un café e ir a cenar a una taberna. (Novo, op. cit.:80-83)*

Goethe lleva al “joven Werther” a cafés como este.

## Café americano

*Pronto apareció el Café en Norteamérica. La primera licencia para venderlo le fue otorgada a una mujer —Dorothy Jones— en Boston, en 1670. Para 1689 había ya cafés en Boston, Nueva York, Filadelfia.*

*Particularmente importante en la historia de los Cafés es la Merchant’s Coffeehouse establecida en*



*Nueva York en 1737. Le confiere importancia histórica a este Café el hecho de que en él se haya fraguado nada menos que la Independencia de lo que acabarían por ser los Estados Unidos de Norteamérica. (loc. cit.:83-84)*

## El mundo en una taza de café

*Poco a poco, las tabernas fueron siendo desplazadas por el éxito de los cafés. La misma moda imperaba en Alemania, en Italia, en Portugal. En Lisboa, el café que procedía de Brasil era barato, así como el azúcar molido que se utilizaba en tales cantidades que, según cuenta un inglés, las cucharas se sostenían de pie en las tazas.*

*El café se convirtió en el lugar de cita de los elegantes, de los ociosos y también en el refugio de los pobres. Sebastián Mercier (1782) escribió: Hay personas que llegan al café hacia las diez de la mañana para no salir hasta las once de la noche (hora obligatoria de cierre que controla la policía): cenan una taza de café con leche, y toman a última hora una bavaroise. (Braudel, op. cit.:54-57)*

*Rendimiento lateral de los cafés: de las animadas reuniones que el brebaje propicia, y de la conversación sobre temas políticos que preferentemente se entablan en los cafés, es el periódico, recurrente arreglo del mundo que suele disponerse en torno de sus mesas. Aparte la reflexión corroboradora que podríamos hacer acerca de la influencia que hayan tenido en la Independencia Mexicana las tertulias en los cafés de la capital a fines del xviii y principios del xix, tenemos mucho más próximo en el tiempo el caso de los republicanos españoles, que durante treinta años han estado derrocando a Franco en ese poco sangriento campo de batallas orales que son los cafés. (Novo, op. cit.:84)*

Los contrastes del café: gritos destemplados y flauta transversa.



## De cómo preparar un buen café y cómo saborearlo

*No se preparó desde un principio como hoy se acostumbra. Los árabes hacían la infusión con la cáscara, llamada kixr, en tanto los primeros bebedores hirvieron las bayas completas, recién cosechadas. En Egipto prefirieron la túnica del grano, el chaova. Y merced a un experimento del siglo XIII, vino la separación de las semillas que, una vez secas, se tostaban y molían. En el Yemen aseguraban que el kixr, si la cáscara era fresca, sabía más sabroso y los buenos bebedores rechazaban el azúcar. (Sierra, op. cit.:10-11)*

*En el Oriente hay una forma de preparar el café sin granos, utilizando para ello la pulpa desecada que cubre las semillas, se le conoce como “café a la Sultana”, la acostumbra los árabes distinguidos. Según La Roque, se*

*preparaba así: Las cortezas y pulpa bien maduras y fragmentadas son puestas a tostar sobre un fuego de carbón, de tal manera que adquieren un poco de color; al mismo tiempo se hierve el agua en la cafetera. Cuando la corteza está tostada se echa en el agua y se deja hervir como si se tratara de café ordinario. El color de la bebida es el de la cerveza inglesa... en la corte de Yemen, durante las visitas de gobernadores y gente de distinción, no se tomaba otra clase de café; bebida delicada, no es necesario añadirle azúcar pues contiene un ligero dulzor natural. (Losada, op. cit.:6)*

*Los faquires tomaban el café en el templo, cantando al mismo tiempo alabanzas al Señor. El café estaba en un gran vaso de barro colorado, el superior sacaba el licor de este vaso por medio de una escudilla y lo distribuía a cada uno de los faquires, mientras cantaban sus oraciones ordinarias. Los legos y todos los asistentes bebían igualmente...*

*El uso del café no fue interrumpido nunca en Aden, y dicese que los árabes no beben jamás este licor delicioso sin desear el paraíso para Gemaleddin, en recompensa del don que les hizo. (Gómez, op. cit.:6-7)*

*Un viajero fanfarrón, Pietro della Valle, que vivió en Constantinopla, escribió en 1615: Los turcos, tienen también un brebaje de color negro que durante el verano resulta refrescante, mientras que en invierno calienta mucho, sin cambiar no obstante la naturaleza y bebiéndose en ambos casos caliente... Se bebe a grandes tragos, no durante la comida, sino después, como una especie de golosina, y también a pequeños sorbos, para conversar a gusto en compañía de los amigos. Siempre que se reúnen lo toman. Con este fin se mantiene encendido un gran fuego al lado del cual están preparadas unas tacitas de porcelana, llenas de este líquido, y cuando está bastante caliente hay hombres dedicados a servirlo, lo más caliente posible, a todos los presentes, dando a cada cual también unas pepitas de melón para que se entretenga en masticarlas. Y con las pepitas y este brebaje al que llaman Cahué, se distraen conversando... a veces por espacio de siete u ocho horas. (Braudel, op. cit.:50)*

*Los árabes usan un arcaico y sencillo método para preparar el café: ya tostados, muelen los granos entre piedras o en un mortero de madera (consideran que el metal perjudica el aroma) lo ponen en una vasija donde echan agua hirviente, dejan dar un breve hervor a la mezcla y lo beben muy caliente en tazas minúsculas, sin filtrarlo ni colarlo; lo ingieren justamente con el poso. Jamás le añaden azúcar. (Losada, op. cit.:6)*

*Hace algunos años, todos, simultáneamente, se preocuparon de la mejor manera de hacer el café... He ensayado todos aquellos métodos y los que se han propuesto hasta ahora; y he optado, con conocimiento de causa, por el que se denomina a la Dubilloy, que consiste en verter agua hirviendo sobre el café puesto en un vaso de porcelana o de plata, provisto de pequeños orificios, se toma esa primera decocción, se la calienta hasta la ebullición, se la cuela de nuevo; y se obtiene un café claro y lo mejor posible... También he probado entre otros métodos, hacer el café en una olla de alta presión; pero obtuve un café cargado de extractivo y de amargor, bueno, a lo sumo, para arañar la garganta de un cosaco...*

*Los turcos, maestros en la materia, no emplean el molinillo para triturar café, lo machacan en morteros y con mazos de madera; y cuando tales instrumentos han sido empleados mucho tiempo en tal menester, se consideran preciosos y se venden muy caros.*

*Me correspondía con justo título establecer si, en realidad, había alguna diferencia entre ambos métodos, y cual era preferible... En consecuencia, tosté, cuidadosamente, una libra de buen moka; lo dividí en dos partes iguales; molí una de ellas y machaqué la otra, al modo turco... Hice café con unos polvos y con otros: tomé el mismo peso de cada uno y los eché en la misma cantidad de agua hirviendo, procediendo en todo con absoluta igualdad... Probé esos cafés; y los hice probar por los más conocedores. La opinión unánime fue que el de polvo machacado era evidentemente superior al del polvo molido. (Deschamps, 1978a: 12 apud Savarin, 1952)*

*Beethoven empleaba exactamente sesenta gramos para cada taza. Y Balzac escribió muchas páginas tratando de aclarar y resolver si es mejor aplastar los granos con un mortero o desmenuzarlos en un molinillo. (Sierra op. cit.:23)*

Pero también hay café instantáneo. Sierra Partida nos cuenta su historia:

*El café soluble fue inventado en 1711 por un japonés y en esa forma, lo utilizó el ejército norteamericano en 1918, casi al finalizar la guerra. La innovación volvió a ser lanzada al mercado por un perfumista neoyorkino en 1939. Y, finalmente, desde 1945, se impuso a todas las resistencias. Hoy, invade el mundo merced a la famosa cucharadita que contiene los 43 granos del mejor café, según nos cuentan. (loc. cit.:22)*

La materia.



En 1896 *El Progreso de México* deja constancia de otro de los recurrentes descubrimientos del café soluble:

#### *Píldoras de café*

*Sáquese una píldora de su bolsillo, échela en una copa de agua caliente y en un abrir y cerrar de ojos tendrá usted café tan prieto como su sombra y tan fuerte como un toro de la raza Durham. Esto parecerá a algunos un cuento apócrifo, pero es la verdad. Es nueva preparación de cafeína, que va a suprimir todas las molestias de “hacer el café”; acaba de ser descubierta por dos químicos alemanes. Si se salen con la suya, y no hay por qué dudarlo, la cuestión de preparar una taza de café va a ser simplemente el asunto de una pelotilla compuesta, conteniendo los ingredientes del café, junto con la leche y azúcar.*

## Historia y cafeína

*El café, como auténtico hijo del Continente Negro, contiene el misterio de una sustancia que no hubo más remedio que llamar “cafeína”, un aparente alcaloide, porque en verdad se trata de una sustancia que forma parte del “grupo púrico” en química orgánica, y que se obtiene hidrolizando nucleoprotéicos...*

*En estado libre la cafeína no existe ni en el grano de café, sino que se encuentra combinada con el ácido “cafetánico” que, en verdad, tiene otro enigma, porque no es un ácido, sino dos: el clorogénico y el cofálico.*

*Y se llama “cafeína”, se insiste, aunque una taza de café junto a una taza de té apenas tenga menos de la mitad de esta misma y aromática esencia.*

*Berzelius fue el primer químico que cuantificó el aceite, resinas y cenizas de un grano verde, pero hasta 1820 fue cuando Runge descubrió la cafeína, aunque en ese mismo año parecen haberla encontrado otros dos de sus colegas: Canvantou y Pelletier. Sin embargo, mucho antes, en el mismo año de la toma de la Bastilla, en 1776, Razier había ya logrado la cristalización de la cafeína pero sin saberlo y, hasta en 1849, Payón hizo el estudio completo del fruto cafetalero. (Deschamps, op. cit.:13)*

## Usos y abusos

*Pero la planta del cafeto no es inútil... No se limita su uso a la exigida solución reconfortante. De ella se extraen aceite, grasas vegetales, colorantes, taninos y sales. Se le emplea también para fabricar esencias,*

El espíritu.



*óxido de carbono, amoníaco, sal de azufre, fosfato de calcio, potasa y oxígeno. Y, además de su empleo en la industria de la refrigeración, se obtiene de ella la cafetalita, materia plástica de variadas aplicaciones.*

*Múltiple uso que poco importa a los bebedores de café. (Sierra, op. cit.:23)*

Pero hay otros usos, algunos dudosos y otros inesperados:

#### *Empleo de los residuos de café*

*Los residuos de la preparación de la infusión de café pueden utilizarse para destruir los insectos que atacan a las jóvenes plantas de los jardines y las huertas. Las grandes cantidades de residuos de café, que para nada se utilizan, pueden emplearse para este objeto, sin gastar apenas nada, en las grandes poblaciones donde hay tanto consumo de café. (Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana, 1883).*

#### *El café preservativo*

*Un doctor alemán ha comprobado, después de muchos años de observaciones, que el café puro, tomado en ayunas, es el mejor preservativo contra las enfermedades contagiosas. Otros muchos facultativos han podido confirmar la citada cualidad del café con datos estadísticos irrecusables. Estas observaciones han sido hechas en Alemania, donde se ha visto que casi todos los que tienen la costumbre de tomar café puro en ayunas, no han sido atacados del cólera, tifo, fiebre amarilla y otras afecciones semejantes, y aun en aquellos que teniendo dicha costumbre han sido atacados, la enfermedad fue mucho más benigna y sólo ha ocasionado la muerte en un seis por ciento de los casos. Véase por donde, al cabo de los años, un médico alemán se ha encargado de rehabilitar el café, que, como es sabido, se consideraba por muchos como un veneno, aunque de condiciones "mortíferas" tan benignas, que no llega a hacer efecto durante la vida de un hombre. (El Progreso de México, 1896)*

#### *Empleo del café para curar las heridas*

*Un coronel del Cuerpo de Sanidad Militar del Ejército Prusiano de Strasburgo [...] ha descubierto una notable propiedad quirúrgica del café, que hasta ahora no había sido sospechada siquiera por nadie.*

*El café tostado y reducido a polvo tal como se emplea en las tisanas, es bajo la forma que se recomienda en esta nueva aplicación, pues el mucho carbono que contiene, y sobre todo el principio empireumático que le da el especial aroma a este producto ultramarino, tiene marcadas propiedades antisépticas que impiden la putrefacción de la heridas. (Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana, 1886)*

#### *El café puede servir como barómetro*

*Una taza de café es un barómetro. Si al echarle el azúcar dejáis que se deslíe sin agitar el líquido, el aire contenido en los terrones sube a la superficie envuelto en burbujas; si éstas forman una masa espumosa, conservándose bien en el centro de la taza, buen tiempo; si la espuma se aparta en forma de anillo, pegándose a los bordes de la taza, lluvia; si la espuma forma masa, pero no en el centro, variable; si se dirige hacia un solo punto del borde de la taza pero sin disgregarse, viento. (Boletín de la Sociedad Agrícola Mexicana, 1897)*

### *El aguardiente de café*

*La agua que se emplea en la despulpación del café es dulce y puede aprovecharse para la elaboración de un buen aguardiente.*

*Para este objeto, se deposita dicha agua en toneles y se le agrega la pulpa, o sea la parte del fruto separada del grano por la máquina y se deja reposar esta mezcla durante una noche.*

*En los días siguientes, se añade a la mezcla nueva pulpa que se exprime bien y se repite esta operación de tal modo, que se mantenga el líquido a 5 o 6 grados del pesado jarabe.*

*Cuando se tiene la cantidad de mosto que se quiere destilar, se deja bajar la graduación hasta un grado, teniendo mucho cuidado que no llegue a cero.*

*La destilación no presenta dificultad, y se hace como la de todos los otros mostos, procurando separar con cuidado los aguardientes de punta, pues el café posee un aceite volátil que es preciso separar de esta manera para que el producto tenga un gusto agradable. (El Progreso de México, 1896)*

La compañía farmacéutica Bayer se apropió del uso más difundido de la cafeína, después de las infusiones. Esto es de un anuncio de 1925:

*¿Tabletas sueltas o una mezcla cualquiera de cafeína? ¡Rotundamente no! Nada de eso es CAFIASPIRINA. Insista en lo legítimo, que es lo único que puede tomarse con confianza. ¡Clávese estas tres cosas en la cabeza!*

*Que no existe sino una CAFIASPIRINA y que ella es el remedio ideal para los dolores de toda clase y para las consecuencias de las traspachadas, los abusos alcohólicos y el excesivo trabajo mental, por que alivia rápidamente, levanta las fuerzas y NO AFECTA EL CORAZÓN.*

*Cafeína y embarazo, una combinación desaconsejable*  
En 1981 la FDA de los Estados Unidos aconsejó a los médicos recomendar a sus pacientes embarazadas que limiten el consumo de alimentos o medicamentos con productos que contengan cafeína. Tal consejo es la consecuencia de importantes estudios llevados a cabo en animales por la propia FDA, que indican que los alimentos con cafeína pueden provocar defectos de nacimiento en las ratas. Otros estudios previos también han demostrado que la cafeína tiene efectos teratogénicos en los animales (malformaciones de nacimiento). Aunque no está plenamente comprobado que la cafeína sea teratogénica en los humanos, dado que la cafeína atraviesa la placenta, se impone la prudencia en las mujeres embarazadas, a fin de que eviten los productos con cafeína. (La voz del consumidor: órgano de difusión para Latinoamérica de la Organización Internacional de Uniones de Consumidores, 1990)

### *Café y borrachera*

*Numerosas personas creen que un café bien cargado puede ser muy efectivo para bajar la borrachera, la propia o la de un amigo, pero las investigaciones acerca de la cafeína han revelado que ingerir cafeína después de haber bebido, aumenta la borrachera. Así pues, resulta muy peligroso que los manejadores ingieran dosis de cafeína a través de su café, con la ilusión de bajarse de la borrachera. (Ibidem)*

### *¿El café aumenta el apetito sexual?*

*Las parejas de edad avanzada que toman café parecen ser sexualmente más activas que las que no lo ingieren, de acuerdo con las conclusiones de un estudio realizado recientemente. Según una encuesta llevada a cabo, 62% de las mujeres casadas de 60 años o más que toman café, dijeron ser sexualmente activas, porcentaje superior al 40% de las mayores de 60 años que no lo tomaban, y dijeron ser activas. Entre los hombres casados de la misma edad, sólo 36% de los que tomaban café dijeron ser a veces impotentes, y 59% de los que no tomaban dijeron tener ese problema. (Ibidem)*

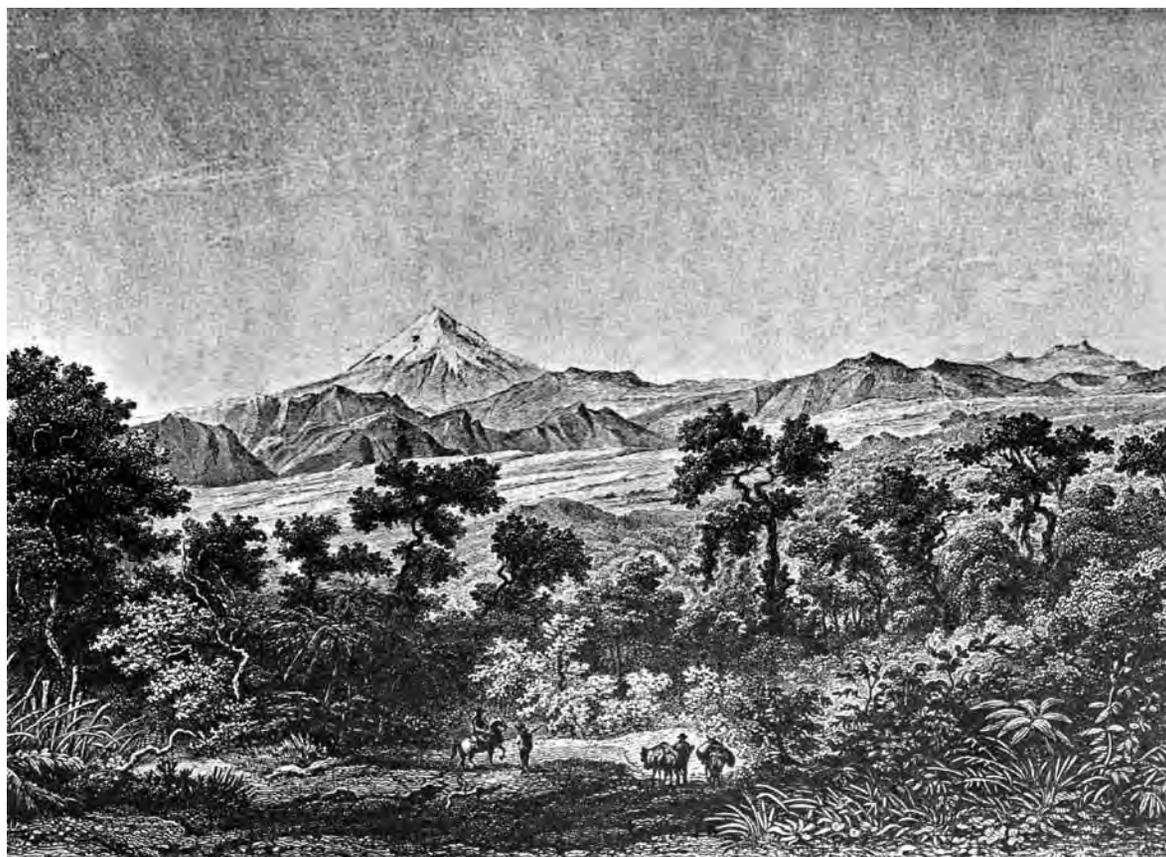
### *Cafeína y fertilidad*

*Un descubrimiento casual en la Escuela de Medicina de la Universidad de Pennsylvania está comenzando a jugar un papel muy importante en la procreación de niños in vitro, y es el siguiente: la cafeína aumenta la velocidad y movilidad de los espermatozoos, haciéndolos alcanzar con más facilidad los óvulos listos para ser fecundados.*

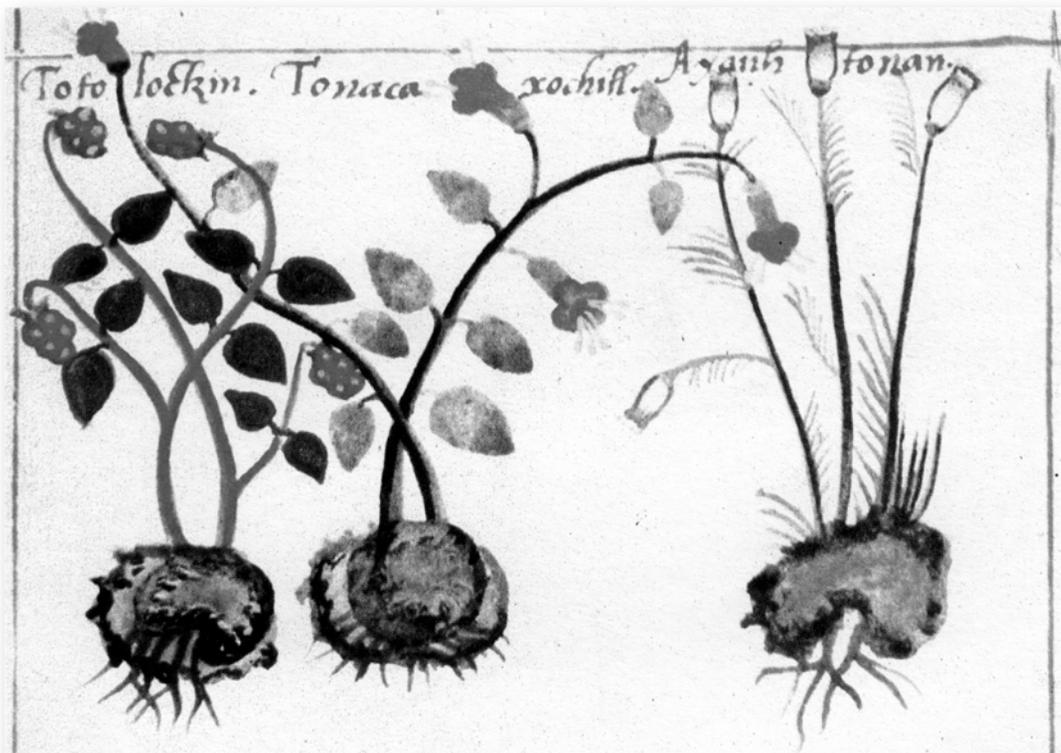
*En realidad, fue una computadora la que realizó el descubrimiento y lo reportó, e inmediatamente, para comprobarlo, se le dio la orden de comparar los índices de velocidad y movilidad acelerados que había reportado con los de un hombre que no hubiera tomado ninguna sustancia que contuviera cafeína (café, té, refrescos de cola, etc.). En efecto, pudo apreciarse una gran diferencia. Se comprobó también que a más cafeína, más velocidad y movilidad, hasta llegar inclusive a obtenerse un 80% más de las normales. Este descubrimiento tiene varias aplicaciones prácticas. Por ejemplo, permitirá a los hombres, a voluntad, volverse más aptos fertilizadores, subiendo las dosis diarias de café (o menos, suprimiéndolas o espaciándolas). Y en cuanto a las fecundaciones in vitro, ya ni siquiera tienen los corpúsculos masculinos que proceden de un hombre “encafeinado”, sino que, en la misma probeta, los biólogos están echando ahora unas gotitas de café bien fuerte ¡y a correr se ha dicho! (Vanidades de México, 1988)*

Café y  
un buen libro.





## II POR ESTOS RUMBOS



*Contra infirmoꝝ pedoꝝem.*

Hic p̄tor tollitur corpore S̄cto herbarum ayauh tonan  
 xxiub, papaloquinill, ximbecapahilli in aqua tritarum fron  
 dium succo, p̄mi etiam frondium et florum ottoxochill.  
 tonacaxochill tohtolockin et spicarium.

## CAFETOS MEXICANOS



### *Los Naranjos*

*Del mamey el duro tronco  
picotea el carpintero,  
y en el frondoso manguero  
canta su amor el turpial;  
y buscan miel las abejas  
en las piñas olorosas,  
y pueblan las mariposas  
el florido cafetal*

Ignacio Manuel Altamirano

Desde la propuesta de Emily Walcott, según la cual el totolotzin que aparece en el Códice *Badiano* es una suerte de café nativo, hasta la disputa entre los estados de Veracruz y Morelos por la paternidad de las primeras huertas en forma, pasando por la posibilidad de que John Smith —sí, el John Smith de Pocahontas— haya sido el introductor del café en América en el temprano año de 1606, el tema de los orígenes del cultivo en este continente y en particular en México están llenos de leyendas.

Durante los primeros tres cuartos del siglo XIX predomina en la cafeticultura mexicana la producción pequeña y mediana, practicada en haciendas tradicionales y ranchos, aunque algunos adelantados, como Salvaterra en Morelos y Gómez en Veracruz, establecen plantaciones en forma desde las primeras décadas del mismo siglo. En este lapso el grueso de la producción se destina al modesto mercado interno, y las exportaciones, ralas y fluctuantes, son menores que las importaciones.

### Huertas nómadas

Eduardo Deschamps narra con sabrosura las múltiples versiones en torno a la llegada del café al Nuevo Continente:

*Para el caso de la biografía del café en México es conveniente indagar la historia de este arbusto en las Antillas y en Norteamérica.*

*¡Llegó el café en el Mayflower!... Las enciclopedias norteamericanas, con buena base en la Británica, cuentan que entre los restos de la famosa barcaza fueron encontrados un mortero y el molinillo para hacer*

*polvo el café. O más. Dicen que John Smith, fundador de las colonias de Virginia y Jamestown, aquel protagonista del muy popular romance de Pocahontas, el mismo John Smith considerado primer escritor americano, fue quien trajo el cafeto al continente en los primeros años del siglo XVII, en días de 1606.*

*Y también otra historia... que comienza en París, en 1723, [y que] dice así:*

*Gabriel Matheus De Cieu, capitán de la guarnición de Martinica, cuando regresaba a las Antillas, recibió del padre Chirac, director del Jardín de las Plantas, un brote de cafeto para que experimentase su cultivo en la posesión francesa de ultramar. Hubo, claro, todo tipo de incidentes. Y como se trataba de un barco, por supuesto que hubo una tempestad, para hacer más largo el viaje entre Nantes y la isla. Pero el capitán y el brote de cafeto, al fin llegaron.*

*Después los franceses, otra vez, llevaron el café a su posesión en Santo Domingo. Y la fecha que se maneja es de 1735. Aunque esta ocasión, parece, no fue con tantos cuidados... las gallinas silvestres de las islas vecinas, en sus buches, dicen, lo llevaron. (Deschamps, 1978a:10)*

El insoslayable Alejandro de Humboldt aporta datos quizá menos románticos pero más precisos, sobre el café americano en los últimos años del siglo XVIII y los primeros del XIX:

*La parte francesa de Santo Domingo en 1783 produjo 445 734 quintales de café; cinco años después produjo 762 865. Sin embargo, en 1783 su precio era de 10 pesos el quintal y en 1788 de 19, lo que prueba cuánto ha aumentado en Europa el uso del café a pesar de su mayor precio. Según las nociones que me he proporcionado, me parece que en la actualidad toda la Europa consume cerca de cincuenta y tres millones de kilogramos al año. El*

El café se apropia de los símbolos patrios.



*cultivo del café en la isla de Cuba y en las colonias españolas del continente no ha empezado hasta después de la destrucción de las haciendas de santo Domingo.*

*En 1814 la isla de Cuba ya produjo 12 000 quintales y la provincia de Caracas cerca de 5 000. (Humboldt, 1966:290-291)*

En pos de precisiones cronológicas y onomásticas, siempre dudosas pero caras a la trivía, diremos que en Colombia se sembró por vez primera en 1750, que a Brasil llegó de contrabando, desde Cayena en la Guayana Francesa en el año de 1762 y que a Cuba lo introdujo José Antonio Salabert en 1784.

## Cafetales de por acá

Si hemos de creer a Emily Walcott, quién analizó el *Código Badiano* en 1940, la planta ahí llamada *totolotzin* —que significa “cabeza inclinada”— es una variedad de café nativa de América. Según Javier Valdés y Faustino Miranda, la del código es una cucurbitácea conocida en tierras veracruzanas como *totolonchi*. Otros biólogos, sin embargo, afirman que la plantita del código ni es cucurbitácea ni es *coffea*. Hay también quiénes aseguran que la palabra náhuatl *acoxcapolli*, que quiere decir “sin sueño”, designa, sin lugar a dudas, al supuesto café mexicano.

Pero, haya o no un cafeto autóctono, el hecho es que las siembras mexicanas del de origen abisinio, se iniciaron, según todas las fuentes, en los albores del siglo XIX.

Humboldt visita México en 1803 y no reporta la presencia de cafetales, aunque destaca la vocación de algunas regiones del país para establecer huertas del aromático:

*En la Nueva España... el producto del café todavía es nulo, bien que es indudable que este cultivo tendría muy buen éxito en las regiones templadas, a la altura de las ciudades de Jalapa y Chilpancingo. El uso del café todavía es tan raro en México, que en todo el país no se consumen anualmente mas que cuatrocientos o quinientos quintales; al paso que en Francia, cuya población apenas es cinco veces mayor que la de la Nueva España, se consumen al año cerca de 230 000 quintales. (loc. cit.)*

Sin embargo las primeras huertas en forma ya estaban ahí, aunque se le hayan escapado al ilustre viajero, pues Miguel Lerdo de Tejada, en los datos que aporta sobre los productos exportados por el puerto de Veracruz menciona que en 1802 salieron 272 quintales, 483 en 1803 y 332 en 1805. (Lerdo, 1967:s.p.)

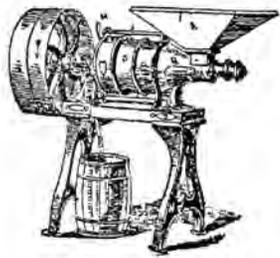
Pero estas exportaciones, si fueron reales, resultan episódicas y contrarrestadas por las significativas compras al exterior que se realizaron en los mismos años. Moisés T. de la Peña deja constancia de ellas:

*México fue importador de café, cuando no lo producía y su consumo era bajísimo: en 1802 importó 344 quintales... 220 en 1810, 967 en 1819 y 329 en 1826. (De la Peña, 1951:972-973)*

MAQUINAS  
PARA TRILLAR Y VENTEAR  
CAFÉ A LA VEZ.

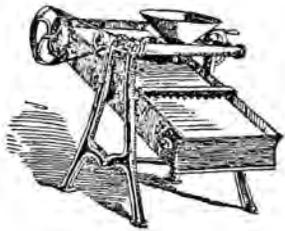
MOSQUERA'S PATENT.





En resumen, durante los tres primeros cuartos del siglo XIX la producción mexicana de café fue predominantemente doméstica y para el consumo nacional. Así lo establece Lucas Alamán, el más progresista de nuestros conservadores:

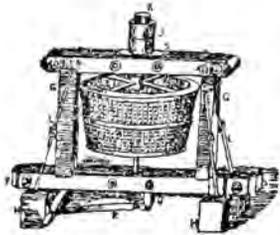
*Desde nuestra gloriosa independencia se beneficia [café] con algún cuidado y es casi general su cultivo en los ranchos, aunque en corta cantidad, que únicamente sirve para el gasto de cada familia. No hay quien emprenda un plantío considerable, ya sea por la delicadeza de esta planta, ya por la escasez de sus brazos, pero lo cierto es que si se esmerasen en su cultivo, sería igual o mejor que el que viene de la isla de Cuba. (Alamán: 1942:81)*



Imprescindible en la historia de nuestras artes culinarias, Salvador Novo da su versión de cuándo y cómo se avicindaron en México los primeros cafetos:

*La fecha de 1790 como la de la introducción del cultivo cafetalero en México se corrobora con la existencia de una Real Orden del Gobierno español que en 1792 eximía de impuestos a “los utensilios para ingenios de azúcar y café” que se trajeran a la Nueva España procedentes de la Metrópolis. Aunque se ignora cuando se hayan plantado las primeras matas de café, se sabe que fue en Acayucan y en Agualulco. (Novo, 1967:84)*

William H. Ukers, en su *Tratado del Café*, da una versión semejante:



*Se dice que el cultivo del cafeto fue trasplantado a México de las Indias Orientales a finales del siglo XVIII... un estudio del Presidente de la Comisión del Café, Lic. Juan Rebolledo Clement, dice que las primeras plantas, en número de 6 000 hijuelos, fueron traídas de La Habana por el presbítero D. José Santiago Contreras y cultivadas a principios del siglo pasado en Tecosolco, Veracruz, de donde se extendieron... a Coatepec, Córdoba y otras regiones. (Ukers, 1935:136-137)*

## Huertas morelenses

Pero el primero en cultivar café en forma debe haber sido el español Jaime Salvet, avicindado desde principios del siglo XIX en las pródigas tierras de Morelos donde era dueño de dos haciendas: San Diego Barreto y Nuestra Señora del Rosario de Xuchimancas, cercanas a Yauhtepec. En 1908 Salvet escribe al virrey de Nueva España:

*Sobre una natural inclinación que tengo a la agricultura y a la industria, me anima un amor patriótico nada común que me desvela en investigar los medios para proporcionar a este reino que tanto me ha favorecido, las ventajas de que es susceptible su vasta extensión y diversos climas. El plantío de café, desconocido anteriormente en Nueva España, útil a la salud, e inducida la costumbre de su uso como alimento de primera necesidad, y que con tanto han engrosado anteriormente los intereses del extranjero —y hoy no menos los de algunos comerciantes que los revenden y acopian— me ha llevado la atención de muchos años a esta parte para establecerlo en mis haciendas... ¡Cuantos experimentos he repetido!*

*¡Que gastos tan cuantiosos he erogado! Ya en pedir y traer las semillas de varias islas; ya en pedir instrucciones para la siembra, beneficios y riego; ya en hacer venir a mis expensas persona inteligente de La Habana, dedicada únicamente a este importante objeto.*

*Con todo y que me salían frustrados los gastos y medidas, no desistía del intento, repitiéndolos con constancia, variando terrenos que por el termómetro eran equivalentes al clima de La Habana, observando la atmósfera húmeda o seca, riegos o sequíos, distintas labores y otra multitud de observaciones hasta conseguir miles de arbustos bien radicados... Mucho me lisonjeo y lleno de satisfacción al considerar que este reino pueda un día, y no muy distante, disfrutar el beneficio de mi industria, aplicación y expensas, extendiendo el plantío de café en las haciendas, donde podrán trabajar mujeres, ancianos y niños, proporcionando así a las manos débiles ocupaciones lucrativas... (Ríos, 1944:4,7)*

Tanto pregón de esfuerzos venía a cuento porque don Jaime solicitaba la exención del pago de derechos reales y diezmos durante un cuarto de siglo. La demanda no prosperó, y los nueve mil cafetos morelenses del esforzado español pagaron impuestos.

En 1827, el andariego Henry George Ward visitó una huerta cafetalera en el poblado de Cocoyoc:

*...constituye un bello objeto una plantación de café cruzada por avenidas de naranjos y conservada en el mejor orden. (Ward, 1985:16, 27, 100)*

Años después, en 1843, la condesa Calderón de la Barca disfrutó de otro cafetal morelense. La hacienda de Atlacomulco, perteneciente al duque de Monteleone del que era apoderado Lucas Alamán, estaba arrendada a un tal Zurutuza quien tenía, entre otros cultivos, un modesto pero pródigo cafetal. Así lo describe doña Frances, con su habitual tono intimista:

Café y sexappeal tropical.



*Esta mañana, tras un sueño reparador, nos levantamos y vestimos a las ocho —muy tarde para tierra caliente— y salimos a ver la huerta del café y los paseos de naranjales. ¡Cosa tan bella!... Trabajan aquí cuatrocientos hombres sin contar a los muchachos, un centenar de caballos y algunas mulas. La propiedad es generalmente muy extensa y comprende los cañaverales, pastizales para ganado, y los hermosos cafetales —tan verdes como la primavera—; esta plantación tiene más de cuarenta mil plantas jóvenes, frescas y vigorosas todas ellas. (Calderón de la Barca, 1973:301-302)*

## Visitando los cafetales veracruzanos

A Veracruz llegó un poco más tarde que a Morelos. *El acreditado café de Córdoba* debió su introducción al español don Antonio Gómez, vecino de esa ciudad, quién trajo de Cuba cafetos escribe Salvador Novo. El año debe haber sido el de 1817 y el lugar el municipio de Amatlán.

De la Peña y Fernández nos informan que:

*En Huatusco el cultivo del café es mas reciente que en Córdoba. Hacia 1850 apenas si se conocía este arbusto en El Mirador y en algún otro raro lugar del Cantón. El azúcar y el tabaco eran entonces las producciones principales de Huatusco. Los buenos precios del café determinaron, a partir de 1869, a muchas personas a establecer plantíos, con buenos re-*

Reconociendo  
un nuevo mundo.



*sultados. Hacia 1880 el cultivo se encontraba ya en pleno auge. (Ramírez, 1988: 17-18 apud Peña et al., 1933)*

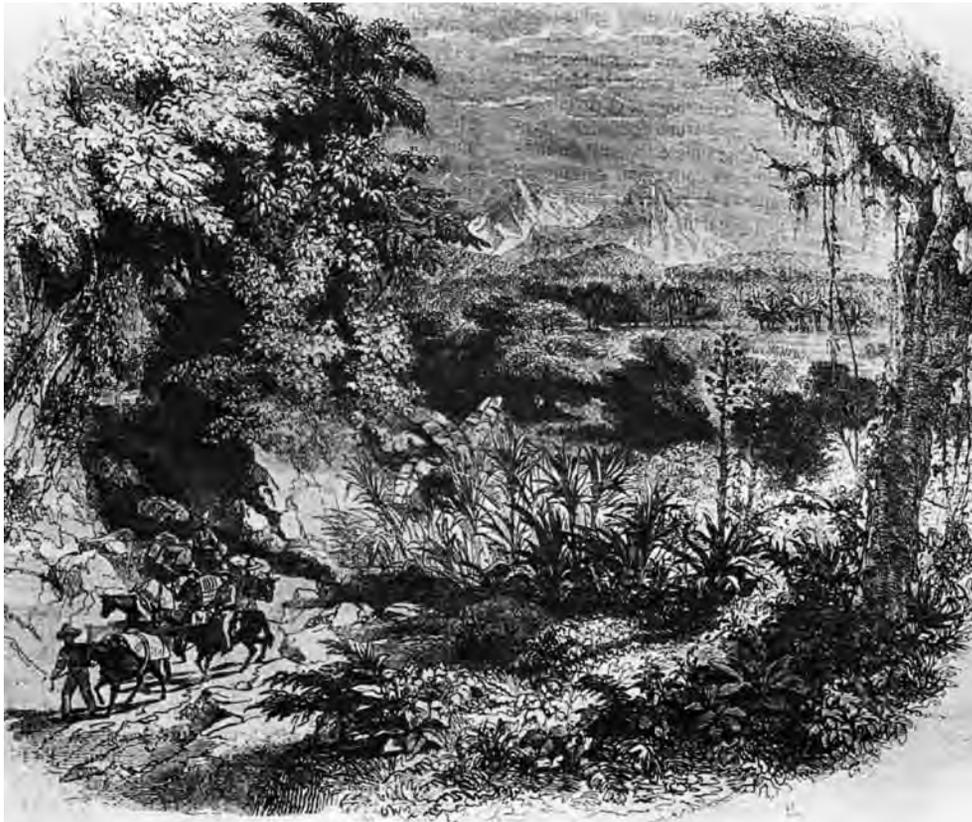
Testigo presencial, Henry George Ward, deja constancia del temprano auge de la cafecultura veracruzana en un escrito de 1827:

*Se han establecido inmensas plantaciones de café durante los últimos cuatro años, en las cercanías de Córdoba y Orizaba... Toda la labor es ejecutada allí por los indios y por razas mixtas, y la falta de mano de obra es casi desconocida. (Ward, loc.cit.)*

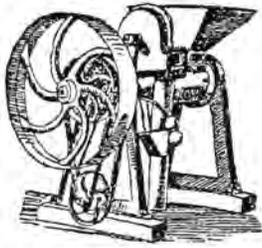
Poco después, en 1832, el alemán Carl Becher describe una huerta diversificada cerca de Jalapa:

*Hoy estuve en una gran huerta donde caben la caña de azúcar y los cafetos...; una huerta donde el tomillo alemán crece junto a las alcachofas y se da el manzano al lado de las plantas bananeras. (Becher, 1959:113)*

El coronel norteamericano Albert S. Evans, quien visitó Veracruz en 1869, nos estima casi autosuficientes:

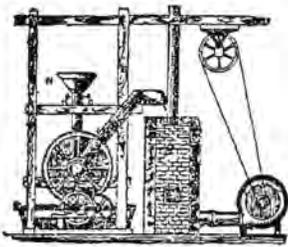


Arrieros en tierras veracruzanas.



*La planta del café florece en los alrededores de Orizaba con toda la exuberancia posible, y la cosecha de las plantaciones entre este punto y Paso del Macho, aunque cultivadas sin gran interés, es suficiente para cubrir la demanda de una porción considerable del país. México produce casi suficiente café para el consumo interno y, en condiciones sociales más favorables, podría dentro de poco tiempo proveer una cantidad casi ilimitada para la exportación. (Evans, 1992:214)*

Coloquial y dicharachero, el pastor protestante Gilbert Haven paladeó nuestro café con leche en 1873:



*El café mexicano es uno de los mejores del mundo; el mejor grano de Colima, en la costa del oeste, se vende a un peso y medio la libra. Se prepara muy fuerte y luego se sirve con dos tercios de leche caliente si no se está acostumbrado a tomarlo. Cuando se prefiere así, la proporción de leche desaparece, hasta que casi todo es café. Para el café de la casa, los muchachos siempre traen dos ollas, una de café y otra de leche caliente, y sirven al gusto. (Haven, 1992:300)*

También aquí uno de los testimonios del milenario Dr. Holmes se asienta satisfactoriamente:



*Cuando pagamos por lo que bebemos, desde el jugo de uva hasta el grano de café. El jugo de uva es aquí todavía una bebida fabulosa. El palo de Campeche es demasiado abundante, y las uvas muy pocas. Pero el café es café. Como dice Thurlow Weed, él siempre come embutido tranquilamente en Cincinnati, porque ahí el cerdo es más barato que el perro, así que aquí el café es más abundante que la achicoria o el garbanzo, y uno puede sentirse seguro de que prueba el verdadero producto. Este llegará a ser cada vez más un artículo de exportación y reemplazará al café de Río, ya que es muy superior en sabor y suavidad, aunque no rivaliza con el de Java y el de Moca. Entre las bebidas que harán a un lado a las bebidas alcohólicas comunes, la cerveza y el whisky, está el agradable café mexicano. (Haven, op. cit.:301)*

En 1874 John Lewis Geiger —posiblemente inglés— anuncia el futuro exportador de los cafetales veracruzanos:

*Córdoba es muy famoso por su café, del que se dice iguala al de Colima y Moca; inmensas haciendas se emplean exclusivamente en esta cosecha y gracias al ferrocarril se ha inaugurado un comercio de exportación considerable de este producto a los Estados Unidos, así como de muchos otros artículos. Los extranjeros han comprado aquí propiedades y el lugar promete aumentar en tamaño e importancia. (Geiger, 1992, 1992:320)*

Guillermo Prieto nos hace partícipes de una jalapeña charla de café, que tiene lugar en 1875 y da testimonio de la fiebre comercial que comienza a despertar el aromático:

La familia Coyula que nos daba el convite magnífico del que el ajiaco no era sino un accesorio, hace más que complacer a sus convidados, les persuade que reciban favor con su confianza y expansiones y este es un pábulo para que repique la alegría como una pande-reta... Yo, como los genios privilegiados, sentía un mundo en mi interior.

Con los ojos al cerrarse, con la ropa aflojada al disimulo, probábamos y sorbíamos el café más sensual de la tierra, café que al abandonar la cucharilla dejaba como huella un rayo de sol. —Usted —me dijo uno de los concurrentes— que ha hablado y acaso con demasiada parcialidad del café de Coatepec y de Teocelo, no ha mencionado siquiera nada de la importancia de los cafetales de Orizaba y Córdoba, porque se trata de un artículo de grande importancia para todos estos cantones.

Yo, abriendo los ojos, le respondí:

— Como usted conocerá, yo sólo charlé de lo que tenía más a la mano y de aquello de que poseía datos, y eso no como quien forma un tratado, sino como quien hace al paso una recomendación, para que personas realmente competentes se ocupen de ese negocio y hacer así el bien a mi manera.

— Amigo ¿cómo no hablamos a tiempo? —me replicó mi interlocutor—; yo tengo algunos datos porque a todas estas materias ha prestado, como debía, el gobierno del estado, atención especial. En mayo de este mismo año, comisionó a don Germán Quijano, persona muy competente, para hacer un estudio especial sobre el cultivo de café en los cantones de Orizaba y de Córdoba.

— ¿Y tiene usted su informe?

— No señor —continuó el amigo—, pero lo recuerdo perfectamente. El señor Quijano asegura, que aunque mucho halague la vanidad local, encarecer la fecundidad de los cafetos de Orizaba y Córdoba se puede regular por término medio el rendimiento de una mata en una libra; porque hay que contrabalancear los productos de las plantas viejas con los de las nuevas.

— ¿Y en qué hace consistir el amigo de usted —le dije— esa escasez de rendimientos?

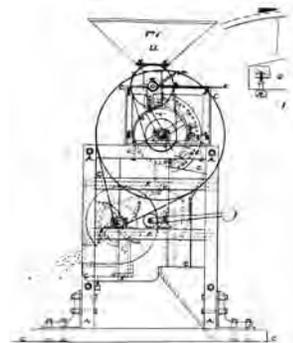
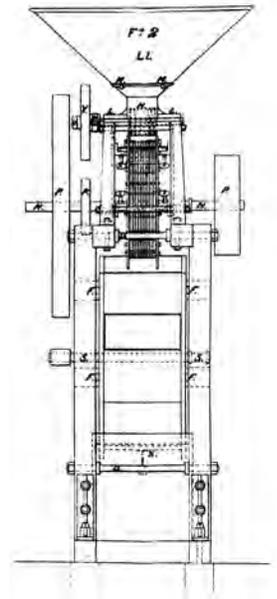
— En lo general —continuó—, en la ignorancia con que se hace el cultivo. Es muy común la preocupación de que mientras mayor es el número de plantas sembradas en un terreno, son más pingües los productos. Dominados por esta idea, que podemos llamar sistema antiguo, siembran unidos los cafetales e intercalados con el plátano para que les dé sombra, lo que tienen por altamente necesario. En ese sistema los productos son menores. Guardando distancia el café de arbusto a arbusto, limpiando y abonando la tierra convenientemente se tendrían los mejores resultados.

Mi ilustrado instructor narraba entusiasmado; había sacado de su cartera su lápiz y me hablaba con verba y con calor admirable. Pero mis ojos se cerraban; sentía una arropa de plomo sobre cada párpado; mi voz balbucía; mi cabeza se derribaba sobre el respaldo de mi asiento, y daban paso mis labios a los preludios de un roncar sacrílego: hice un esfuerzo, y medio repuesto, seguí escuchando.

— Vea usted en este apuntito el resultado del cantón de Córdoba.

— Hay sembrados en cosa de veinte ranchos y haciendas y a las inmediaciones de Córdoba 20 000 000 de matas. Produjeron 50 000 quintales. Costo de cada quintal, siete pesos. Valor total \$600 000. Costo total \$350 000. Utilidad \$250 000.

— ¡Hombre!, pero creo que usted se distrae.



- No señor, es que reflexiono... y reflexiono. Nada, estaba dormido.  
- Vea usted ahora el cantón de Orizaba, en cosa de 18 negociaciones entre ranchos y haciendas. Número de matas, 2 604 200. Rendimiento \$6 510.50. Costo del quintal, siete. Valor total \$78 126. Costo total \$45 573.50. Utilidad \$32 552.50.  
- Usted se duerme —me dijo medio picado un amigo—; oiga usted el resumen.  
En los cantones de Córdoba y Orizaba, hay 22 604 200 matas de café que dejan una utilidad de \$282 552.50, no obstante los medios imperfectos del cultivo... En efecto, yo casi dormía; la lucha en mi interior era tremenda, me veía una cara estúpida que martirizaba, y el sueño era superior a mis fuerzas. (Prieto, 1992:213-214)

El irlandés John F. Finerty, quien visita México en 1879, describe las huertas veracruzanas:

*La región alrededor del pueblo de Córdoba produce el mejor café del continente americano. Las plantaciones son atendidas con una solicitud casi paternal, los árboles del café y el plátano crecen en largas filas, lado a lado, los últimos inclinándose en los primeros como esbeltas y tímidas doncellas en los brazos de sus amantes. (Finerty, 1992:22)*

Cinco años después, el belga Jules Joseph Leclercq deja constancia de los experimentos de un compatriota suyo avecindado por el rumbo de Córdoba:

*Mi anfitrión cultivaba, como experimento, el cafeto Liberia, al que cree llamado a causar una revolución en las plantaciones de México: el árbol es mucho más grande y vigoroso que el cafeto ordinario. (Leclercq, 1992:129)*

Finalmente, el sacerdote jesuita Charles Croonenberghs, quien visitó Veracruz en 1887, registra una precursora producción indígena de café y da cuenta de precoces relaciones de acaparamiento:

*La hacienda de Ánimas pertenece al señor don Ignacio Vivanco... Los indios de estos parajes cultivan todo el café en sus jardines y vienen a vender sus frutos maduros al señor don Ignacio. (Croonenberghs, 1992:166)*

## El café en tierras purépechas

En Michoacán el cafeto se diseminó por algunos años como planta de ornato. El general José Mariano Michelena, precursor de la Independencia, conspirador en Valladolid y más tarde representante de México en Gran Bretaña, introdujo personalmente el cafeto en la hacienda de Ziracuaretiro, en su natal Michoacán. (La anécdota la cuenta en 1896 Eduardo Ruíz, en su *Historia de la Guerra de Intervención en Michoacán*, la transcribe Alfonso Reyes, en *Minuta*, de donde la recoge Salvador Novo para su *Cocina Mexicana*. Directamente de don Alfonso la retoma Paco Ignacio Taibo I, en *Memoria de Reyes*, de donde la cita Elisa Ramírez en su trabajo documen-

tal sobre el café. De ahí nos la fusilamos nosotros, haciendo changuitos para que don Eduardo Ruiz sea de confiar).

*En 1824 —dijo el general Michelena—, después de permanecer algún tiempo en Inglaterra, a donde fue como ministro plenipotenciario de México, hizo un viaje a los Santos Lugares y pasó por Moka. De allí trajo unas matitas de café que mandó plantar en la hacienda de La Parota, debajo de Taretán, de donde se reprodujeron extraordinariamente, hasta el grado de convertirse en maleza. Nadie por entonces se preocupó de su cultivo, y creo que hasta se ignoraba que el café fuera una fuente de riqueza. Empero, como los arbustos son tan hermosos, tan elegantes, de algunas poblaciones enviaron por cafetos para adorno de los patios y de las mismas huertas. Así se les transportó a Tacámbaro, Taretán, Los Reyes y Colima. A Uruapan los trajo el respetable don Manuel Farías, allá por el año del 28, y los plantó en su huerta, situada en la segunda calle de Santiago, y poco después en su casa, Portal del Norte... Es bueno advertir que en esta población nadie acostumbraba en aquella época tomar la deliciosa bebida, ni se imaginaban los uruapenses que en aquella planta les guardase el porvenir una grata sorpresa. (Ramírez, 1988:38)*

Al respecto, dice Paco Ignacio Taibo I que:

*...fue el sabio Luis González Gutiérrez quien descubrió que los bellos arbustos eran cafetos, y ordenó que se recolectara el fruto, que se le tostara y que, al fin, se preparara una buena taza. Y parece ser que el sabio dijo: Este es el mejor café del mundo. Y de ahí, en ese punto, cambió la vida de los arbustos y de los oriundos del lugar. (Ramírez, 1988:39)*

Finalmente Novo nos informa que:

*El verdadero cultivo del café de Uruapan comenzó en una huerta inmediata al puente de San Pedro, propiedad de don Miguel Treviño, tan relativamente tarde como en 1860. (Novo, op. cit.:85)*

## Cafés de Colima

A Colima llegó, como hemos visto, a partir de la hacienda de Ziracuaretiro, propiedad de don Mariano Michelena, y para mediados del siglo XIX ya era una de las tres más importantes regiones productoras. Así lo constata Antonio García Cubas en su *Geografía Universal* de 1869:

*...el café [se cultiva] en el distrito de Orizaba, del estado de Veracruz, en el sur del estado de México y en Colima...*



La saga del café colimense la reconstruye Matías Romero:

*Es de suponerse que la semilla del café de Moka, que el general Michelena trajo a Michoacán a su regreso de la misión que llevó a Londres en 1828, se propagó hasta Colima. Parece también que desde 1821 había las matas en las huertas de esta ciudad. Hasta 1870 el café se cultivó en pequeña escala; estaba limitado a las huertas de la capital y de Almoloyán y a muy pequeños plantíos hechos en El Platanillo y en La Cañada. En la hacienda de La Huerta se emprendió en 1856 una siembra de café de alguna importancia, pero habiéndose hecho sin conocimiento de las reglas de ese cultivo, fracasó del todo y su mal éxito sirvió para desanimar por algún tiempo a los agricultores.*

*El señor Ramón de la Vega hizo en 1873 un viaje de estudio a Costa Rica y allí aprendió métodos de cultivo, logró que la Legislatura concediera ciertas franquicias a los cultivadores. Hacia 1876 ya se habían establecido algunos plantíos de importancia; en 1879 producía ya 9 000 000 kilogramos. (Romero, 1893:123)*

Manuel Rivera Cambas, en el volumen tercero de *México Pintoresco Artístico y Monumental*, aparecido en 1883, se refiere al café colimense:

*El café es un ramo de importancia, los plantíos se verifican en grande escala y aunque antes no podían encontrar los productos buen mercado, de pocos años a esta parte si lo han logrado.*

## Aromáticos potosinos

Del café de San Luis Potosí nos da razón Lucas Alamán, en su *Memoria de la Dirección de la Industria Nacional* del año de 1846:

*...en el Distrito de Tancanhuitz, en el departamento de San Luis Potosí, en donde se comenzó este cultivo en el año de 1835, y en el 1841 se mandó por la prefectura formar plantíos de las semillas que habían producido las primeras matas, y aunque no se tiene todo el cuidado que era menester, produce cada árbol de dos a seis libras de cosecha. El*



*lugar donde se hizo la primera plantación en aquel distrito, fue en el barrio de Tampemoche, en la villa de Aquismón, en la falda de la Sierra Madre, por don Antonio Medina, y a la parte de la Huasteca que corresponde a los de México y Veracruz, siendo tal la feracidad del terreno y tan acomodada la temperatura para esta planta, que se produce sin cuidado alguno en los parajes a donde la semilla ha sido arrastrada por las corrientes, en la estación de las aguas.*

## Huertas en Oaxaca

A fines de los años treinta del siglo XIX el viajero francés Mathieu de Fossey recorre Oaxaca y deja constancia de sus incipientes cafetales:

*Además de los plantíos de nopales de cochinilla... los tres valles dan ricas cosechas de maíz y trigo, y aún de caña de azúcar... pero en los jardines es donde con especialidad se encuentran numerosas variedades de frutas indígenas y exóticas... En algunos se han hecho pequeños plantíos de cafetos que se dan muy hermosos. (Fossey, 1994:204)*

Pero estos son precursores, la historia posterior la reconstruyen de la Peña y Fernández apoyándose en reportes de Matías Romero:

*La industria cafetalera en Oaxaca se originó formalmente en 1870. En 1879 don Matías Romero hace una prolija descripción del estado que guardaba el cultivo del café en Oaxaca, así como de sus posibilidades. Había plantíos pequeños muy diseminados... En Tuxtepec, no obstante ser bajo y caliente... [había] cafetos de un enorme desarrollo. En 1878 el distrito de Tuxtepec produjo 7 000 quintales de café; en 1879, según otra estadística, la producción fue de 2 250 quintales, aunque el señor Romero encuentra esta cifra exagerada: Los que conocen el apego que los indios tienen a los terrenos y la resistencia que manifiestan a que se establezcan en ellos personas de raza mestiza, comprenderán las dificultades que para la adquisición de los terrenos se presentaron a los cafeteros de Pluma, principalmente cuando esos terrenos pertenecían en mancomún a los pueblos de dos Distritos. Por fortuna las autoridades de ambos han comprendido la importancia de este movimiento y lo han favorecido eficazmente en cuanto de ellas ha dependido, distinguiéndose en sus esfuerzos en este respecto el Jefe Político de Miahuatlán. Para 1879 el despojo estaba ya dejando pingües utilidades a los cosecheros de Miahuatlán antes arruinados por la decadencia de la grana. El cultivo en el distrito de Pochutla se inició en 1864 en forma experimental y en 1875 ya como negocio. Las primeras fincas que lo cultivaron se llamaban Providencia, Concepción, Santa Elena y Esperanza. (De la Peña et al., 1933:16)*



## Prehistoria cafetalera de Chiapas

La cafecultura chiapaneca llega a su esplendor durante el Porfiriato, y nos ocuparemos pormenorizadamente de la región en un apartado posterior. En cuanto a la prehistoria cafetalera de Soconusco, es ya un lugar común repetir el dato que proporciona Miguel M. Ponce de León, en el folleto *Cultivo del Café en la costa meridional de Chiapas* escrito por Matías Romero:

*Las plantaciones de café que existen en el Soconusco deben su origen a los esfuerzos del laborioso italiano Jerónimo Manchinelli, quién sembró por primera vez 1 500 arbustos en el terreno nombrado la Chácara, a inmediaciones de Tuxtla Chico. Los pies de café fueron traídos del pueblo de San Pablo, de la República de Guatemala, el año de 1846. La pequeña finca nombrada San Carlos perteneciente a Manchinelli, contiene en la actualidad más de 70 000 arbustos. (Romero, 1893:138)*

Pero el dato está mal. Y de enmendarlo se encarga Mario García S. en *Soconusco en la historia*, libro publicado en 1964, donde se reproducen informes del subdelegado de Soconusco, Antonio García Girón, fechados en 1820 y 1821, que constan en archivos guatemaltecos. El de 1820 dice, entre otras cosas, lo siguiente:

*Las producciones se reducen, además de las de primera necesidad, en las de algodón, panela, achiote, vainilla, café, cacao.*

El informe de 1821 reitera y amplía:

*Es bien sabido que Soconusco posee... más de ochocientas haciendas de sembrera, una porción de ganado mayor y por último en las cuantiosas cosechas de otros artículos. Veamos cuáles son sus frutos: el apreciable cacao, la vainilla, achiote, pataste y café... Por el expediente de la materia que remito a V.E. se demuestra que en un año hubo de aumento setenta mil árboles de cacao sucediendo lo mismo con el achiote, café y vainilla.*

Hay, pues, más cafetales de los que suponíamos y antes de lo que sospechábamos.



Las provincias publicitan el café.



### III HUERTAS TRASNACIONALES



El cafeto es un hermoso arbusto siempre verde. Produce frutos rojos que cerezas que contienen los granos del café. Sus flores semejan al jazmín blanco y tienen un olor delicioso.



El cafeto creció en Java, en India, en Brasil, en Las Antillas. Se cosecha sobre todo en mayo. Se extienden esteras bajo los arbustos y se sacuden para que caigan los frutos maduros.



La cereza pasa por molinos que rompen la pulpa que recubre los granos de café. Después se costacala y se embarca destino a Europa.



El café desembarca en puertos cercanos a los cinco mercados más grandes de Europa: El Håvre, Londres, Amsterdam, Auvers y Hamburgo, de donde se reparte a todo el continente.



Cafés de las mejores plantaciones se expide a la Fabrica de *Trebutau*, en el número 25 de la avenida de Vicennes, en París, donde se prepara el célebre *Café des Gourmets*.



En los inmensos almacenes se procede a mezclar diferentes tipos de café para unir la fuerza de unos con el delicado gusto de otros.



El café mezclado se vierte en tolas que lo llevan a los aparatos de torrefacción: grandes hornos donde los granos de café son tostados y molidos uniformemente.



Para evitar que se evapore el aroma, los granos de café son envueltos con una delgada capa de azúcar caramelizada y después enfriados bruscamente. Enseguida el café se muele y se pulveriza.



El café molido es pesado por obreros que lo envasan en latas herméticas, donde conserva su aroma. Enseguida se colocan las etiquetas y así llega a los grandes establecimientos.



Con la etiqueta de *Café des Gourmets*, cajas y cajas de este grano viajan a todos los países del Mundo, incluso a donde lo produjeron, porque el *Café des Gourmets* es conocido en todos lados.



Los camiones llevan el *Café des Gourmets* a las estaciones, donde transportes ligeros lo entregan a las tiendas de ultramarinos de París. Así, día a día se reparten más de 4 mil kilos.



En los establecimientos, los compradores que alguna vez lo probaron, no quieren otra bebida que el *Café des Gourmets*, que después de 25 años tiene la misma calidad.



El público debe saber que lo que ciertos fabricantes le venden como café daña la salud. Sería recomendable que saquen de una buena vez y para siempre aquellas abominables drogas que osan vender compitiendo con el *Café des Gourmets*.



Esto es lo que vemos muchas veces, ¡horror! en lugar de café, infusiones atroces que casi no contienen el aromático. El gusto detestable y las propiedades maléfic cas de esas drogas indecentes podría ser evitado eligiendo el *Café des Gourmets*.



Con el propósito de que el público sea debidamente educado, he aquí la lata del *Café des Gourmets*, el que el conocedor debe comprar y exigir como el auténtico grano de Etiopia.



Son cada vez más los consumidores del *Café des Gourmets* encontrando siempre el gusto exquisito y el agradable perfume que le han dado su reputación.

Historieta francesa del siglo XIX con publicidad del *Café des Gourmets*.

# COLONIALISMO CAFETALERO



Durante el Porfiriato la conducta de la producción cafetalera doméstica está determinada por los mercados internacionales, y la exportación es el destino principal de nuestros aromáticos, quedando los remanentes no exportables para cubrir el mercado interno.

La cafecultura predominante en estos años constituye una economía de enclave, sometida a los intereses de los capitales transnacionales y con una mínima vinculación a la actividad socioeconómica interna; articulación que con frecuencia se reduce a los permisos de plantación y el pago de impuestos y aranceles. Estos últimos, por cierto, nada despreciables para las finanzas públicas durante la primera década del siglo XX.

Este modelo de producción cafetalera tiene su auge durante los gobiernos de Porfirio Díaz, cuando numerosos capitales extranjeros vienen a México expresamente a establecer cafetales. Tal es el caso de la colonia alemana del Soconusco, que servirá de paradigma para la sección.

La faceta más siniestra del sistema agroexportador del sureste radica en sus condiciones laborales. La necesidad de mucha fuerza de trabajo temporal por parte de las grandes fincas y la tenue demografía de la región llevan a las formas de reclutamiento forzado. Sistemas semiesclavistas como el “enganche” compulsivo de los trabajadores tzeltal-tzotziles de Los Altos de Chiapas.

## El llamado de los precios; auge de la producción cafetalera durante el porfiriato

*Las extensas selvas, las planicies bajas, la tierra caliente y las zonas montañosas, son algunos de los recursos más valiosos del país. Poseen gran cantidad de maderas preciosas... abunda el Castilloa del que se obtiene el hule. El chicle... es un producto mexicano. Además... se exportan grandes cantidades de benequén, café, tabaco, cacao, vainilla y azúcar... El café mexicano siempre tiene demanda en los mercados mundiales y encabeza los precios altos sólo detrás del genuino Moca y del Jayanes. México está ahora detrás de Brasil como proveedor. (Shelton, 1909)*

En la cafecultura mexicana pueden diferenciarse claramente dos épocas: la que va desde su introducción, a fines siglo XVIII, hasta los primeros años del porfiriato, caracterizada por una producción módica y desarrollada en pequeños cultivos destinados principalmente al consumo interno; y la que se inicia en los años setenta del siglo XIX, definida por crecientes volúmenes de cosecha obtenidos en grandes plantaciones y orientados predominantemente al mercado mundial. Entre la fase de produc-



Instalaciones  
cafetaleras.

ción doméstica y el período de la cafeticultura de exportación, hay un verdadero salto, tanto en el monto como en la naturaleza de la producción: de 1826 a 1895 el número de cafetos pasa de 500 mil a 25 millones de árboles en producción y posiblemente otros 50 millones plantados en los cuatro últimos años de este periodo. La cafeticultura deja de ser una práctica campesina en pequeña y mediana escala para convertirse en una agricultura extensiva y capitalista desarrollada en plantaciones con decenas y hasta cientos de miles de cafetos cada una.

El motor de esta transformación es el crecimiento de la demanda mundial, principalmente europea y norteamericana, en las últimas décadas del siglo XIX. Expansión de la demanda que se manifiesta en un incremento tendencial de los precios.

El comportamiento de nuestros cafetales es inescrutable sin la evolución de los precios como marco de referencia. Citaremos pues, en extenso, un artículo de M.C. Tolsa publicado en 1896 en *El Progreso de México*:

*La baja de precio de las mercancías al por mayor, desde hace tres cuartos de siglo, y en particular desde hace veinticinco años, es un fenómeno muy general que se hace extensivo a casi todos los productos. Por una rara excepción, una mercancía que se ha extendido mucho, el café, ha escapado completamente hasta ahora a esta baja universal, pues sus precios, al contrario, han subido notablemente... Así es que puede decirse que actualmente el precio del café es el doble de lo que era hace cincuenta años.*

*Los principales países productores son, por orden de importancia, el Brasil, la América Central y México, Java, Venezuela, Haití y Ceylán; el África también empieza a producir un poco de café. El más importante de los países productores de café, es el Brasil, pues suministra anualmente cerca de tres quintas partes de su cosecha total, y sobre todo produce café común, cuyas nueve décimas partes se exportan por los puertos de Río y de Santos.*

*Los cafés de los otros países productores son generalmente de calidad más fina que los de Brasil, sobre todo Ceylán, en donde el cultivo parece haberse reducido desde hace diez años. Es muy importante conocer el consumo del café; es cierto que se ha desarrollado enormemente desde hace cincuenta años, más aún que la producción, sin lo cual los precios no se habrían alzado en semejante proporción, pero según la *History of Prices* de Mulhall, la producción se había sextuplicado de 1832 a 1881, pasando de 95 000 á 589 000 toneladas, por lo que se ve cual había sido el aumento del consumo.*

*La obra de Mulhall contiene un interesante cuadro que indica lo que en los diversos países de Europa y Estados Unidos consume de café cada habitante, expresado con onzas. Bélgica y Holanda están a la cabeza con 175 onzas; después de Estados Unidos con 115 onzas; Suecia y Noruega, 88; Alemania con 83; Dinamarca con 76. Francia ocupa el sexto lugar, consumiendo cada francés solamente 52 onzas. En seguida vienen: Australia,*

35 onzas; Italia, 18; Inglaterra, 15; en fin, España y Rusia con 4 y 3 onzas únicamente. Como se observará, las costumbres de la raza anglosajona se han modificado mucho, a medida que han ido atravesando el Atlántico; un inglés consume por término medio 72 onzas de té y 15 solamente de café, mientras que un americano no toma sino 21 onzas de té contra 115 de café; tal vez la gran mezcla de alemanes, que son grandes aficionados al café, sea en gran parte la causa de este cambio. El Brasil no consta en la lista de M. Muirhead, pero como se sabe los productores de café son al mismo tiempo grandes consumidores. El principal factor de los precios es, naturalmente, la cantidad de café cosechada; pero la especulación interviene también en estas variaciones.



Recuas interminables para mover montañas de café.

El escritor del *Statist*, M. Auton Hirstendahl, divide los veinte últimos años en cuatro períodos, desde el punto de vista de los precios del café. De 1874-1878, los precios subieron; al principio de 1874, los stocks, tanto en América como en Europa, se encontraban reducidos extremadamente; así es, que los precios alcanzaron hasta 28 centavos de libra; la perspectiva de una cosecha mejor en 1874-1875 los hizo bajar desde mediados del año, descendiendo a 16 y medio centavos al comienzo de 1875 para mantenerse hasta el fin de 1878 entre 17 y 21 centavos, permaneciendo medianas las cosechas y sin que excediese el consumo; pero los altos precios habrán provocado una extensión de plantaciones y en consecuencia, en el período siguiente, un aumento en producción; desde el fin de 1878, los precios bajan a 13 centavos y los cinco años 1879-1883 constituyen un período de precios bajos (máximo 17 y medio centavos en 1882); los stocks se acumularon en favor de los precios bajos y, al fin del período, la Europa y los Estados Unidos juntos se encontraron haber importado 4.600,000 sacos más que lo que consumían, sea poco más o menos, la mitad de una cosecha anual. El período 1884-1888 se señala por grandes especulaciones. La pequeña cosecha de 1883-1884 había provocado en el Brasil la formación de sindicatos alcistas que levantaron los precios de 7 a 13 centavos, pero fueron sobrepujados debido a la gran cantidad de los stocks y los precios bajaron a 8 1/2 a fines de 1885. No obstante la continuación de las cosechas medianas, sobre todo en otros países además de Brasil, provocó en 1886 y 1887 una fuerte alza que hizo subir la libra de café a 22 3/4 centavos y redujo a poca cosa los stocks, por lo menos a los visibles; en contra los stocks invisibles eran muy considerables, lo cual determinó una baja de 10 centavos a fines de 1889 y al principio de 1887-1888 impidió que los precios se hundiesen completamente y permitió que en esta vez se esparciesen casi por completo todos los stocks; desde el principio de 1880 la libra de café común de Río valía de nuevo 18 centavos en Nueva York. Durante los cinco años 1889 y 1893, los precios han sido menos variables que en los períodos precedentes y se han mantenido constantemente arriba de 16 centavos, sin llegar a 21 centavos, salvo un corto momento a fines de 1891 en que bajaron a 14 3/4 centavos. A pesar de la gigantesca cosecha del Brasil en 1891-1892 estos elevados precios se mantuvieron en gran parte, debido a la intervención de una extensa especulación, dirigida por

*un sindicato francés durante todo el año de 1892. Sin embargo, la cosecha de 1892-1893 fue buena en el Brasil, pero la de 1893-1894, fue al contrario, muy media, durante los últimos meses de 1893 y los primeros de 1894; sin haber en esta vez una grande especulación, el café continuó tasándose en Nueva York de 18 a 20 centavos la libra.*

En respuesta al estímulo de los precios, la producción mexicana de café pasa de las modestas 572 toneladas que se cosecharon en 1843, a 8 161 toneladas en 1877; desde entonces crece a una tasa semejante a la de la demanda y la producción mundiales, de las que representa un promedio de 2% durante todo el período. Y la producción aumenta al mismo ritmo que las exportaciones.

De 1877 a 1910 se exporta 67.8% de las cosechas de café y en algunos años las ventas en el mercado mundial representan casi 90% de la producción nacional. De esta manera Nueva York, Hamburgo y El Havre, centros mundiales del comercio cafetero, se convierten en los rectores de la producción mexicana, cuya evolución responde a la situación del mercado externo.

El principal mercado de nuestro café era Estados Unidos. Así lo constata un artículo publicado en 1896 por *El Financiero Mexicano*:

*La Nación Americana es el mayor consumidor del café en el mundo. Hasta ahora ha tenido que usar el grano brasileño, barato y de mal sabor, porque la producción de las clases superiores del café ha sido y aún es insuficiente. Pero en los Estados Unidos se nota la disposición de comprar mayor cantidad del café más fino y de buen gusto, incluso el de procedencia mexicana. Hay que recordar siempre que este país es el productor de café más cercano al principal mercado del mundo, y por lo tanto siempre ganará de las ventajas*



Los pizcadores del amo.

*que acarrea la proximidad del cultivador al consumidor. Acabamos de recibir el Abstracto Estadístico de la Tesorería de los Estados Unidos, el que contiene algunos datos de mucho interés para nuestros cultivadores de café. El consumo de café por habitante en aquel país, es de 922-1000 libras al año contra un consumo de solo 51-100 en 1867, aumento notable que comprueba el aserto que con frecuencia hemos hecho de que el pueblo americano cada día consume mayor cantidad de café.*

Una nota aparecida en *El Universal* del mismo año completa el panorama:

*Causa satisfacción ver que México... ocupa el tercer lugar entre las naciones que mandan café a los Estados Unidos. Las naciones que exportan mayor cantidad son el Brasil y Venezuela.*

*Durante el año de 1895 las importaciones de café a los Estados Unidos fueron las siguientes:*

Brasil	217935	Toneladas
Venezuela	26355	"
México	17631	"
Salvador	10798	"
Haití	6287	"
Colombia	5444	"
Costa Rica	866	"



Los peones posan ante la cámara.



Secando café.

*Esta tabla enseña el puesto que México ocupa en el mercado americano. Hace 10 años México ocupaba el quinto lugar, los países que exportaban más que México entonces eran los siguientes: Brasil, Venezuela, las Indias Orientales y aún Haití. Se ve, por consiguiente, que México ha subido del quinto al tercer lugar entre los países exportadores de café que proveen a ese gran mercado cafetero. Pronto nos veremos, si no en el primer lugar, sí muy arriba del segundo.*

*Las exportaciones de café de México á los Estados Unidos en los últimos ocho años, han sido como sigue:*

1888	7 068	Toneladas
1889	9 121	"
1890	10 333	"
1891	14 044	"
1892	10 460	"
1893	12 718	"
1894	16 080	"
1895	17 631	"

Durante el Porfiriato la agroexportación tropical es una opción importante a la caída de los precios de las exportaciones tradicionales. Así lo reconoce el artículo titulado “*El café y la crisis económica*”, aparecido en *El Mundo* en 1894:

*Hace diez años el valor del café exportado anualmente no excedía de un millón de pesos y la atención se encontraba fija en la producción argentífera, que parecía ser la única riqueza positiva del suelo mexicano. Ha sido indispensable una violenta crisis, para descubrir nuevos elementos de prosperidad nacional.*

*No hay esperanzas de que el peso mexicano vuelva a recobrar su antiguo valor, pero en cambio, la República verá aumentar cada día su producción agrícola, que representa un valor oro.*

Después de los altos precios iniciales, que generaron el despegue de la agroexportación cafetalera en los primeros años de la década de los setenta, los precios internacionales bajaron hasta en 35% en el período que va de 1877 a 1885; el resultado es un moderado crecimiento de la producción que responde, más que a los estímulos de los precios internacionales en franco descenso, a la inercia de las siembras del despegue, las cuales comienzan a dar cosechas a los cuatro años de establecidas. Así, de 1877 a 1887 la producción aumenta sólo 40%, pasando de 8 161 a 11 681 toneladas.

Por el contrario, después del 1887 y durante la última década del siglo XIX, la producción crece a un ritmo acelerado impulsada por la recuperación y notable aumento de las cotizaciones internacionales; de 1888 a 1896 los precios se incrementan hasta en 55% debido principalmente a la reducción de la producción brasileña, que representaba alrededor de 80% de la oferta mundial. En consecuencia, la producción na-

cional casi se duplica al pasar de las 11 681 toneladas obtenidas en 1887 a 21 091 toneladas en 1900. Es precisamente en este período de bonanza internacional cuando se produce una verdadera avalancha de inversiones foráneas en plantaciones cafetaleras que provocan un salto en la producción nacional, de modo que quienes aprovechan la coyuntura no son tanto los capitales mexicanos —que se incorporaron apenas como socios menores— sino las grandes empresas alemanas, norteamericanas e inglesas, que encuentran en el trópico mexicano el terreno propicio para expandir sus negocios transnacionales.

La impetuosa extensión de las siembras durante el período de auge deriva en sobreproducción y, de 1897 a 1903 los precios internacionales se derrumban hasta 44%; en los seis años siguientes se presenta una recuperación pero no se restablecen los niveles anteriores, pues es de sólo 34%; finalmente, de 1908 a 1911, los precios sufren una nueva caída del 12%. Como consecuencia de esta evolución desfavorable del mercado mundial, el ritmo de crecimiento de la producción disminuye a un tercio de la tasa anterior, al pasar la cosecha de 21 091 toneladas en 1900 a 28 014 toneladas en 1910.

El curso de las exportaciones sigue aún más de cerca la evolución de los precios mundiales. En el período de despegue de la gran producción cafetalera, pese a la evolución desfavorable de los precios, las ventas al exterior crecen abruptamente y se inicia, de hecho, la exportación. Las ventas aumentan más de seis veces en apenas diez años, pasan de las módicas 980 toneladas exportadas en 1873 a una exportación de 5 748 toneladas en 1883. Constituida ya la cafecultura como empresa agroexportadora, durante el período siguiente se presenta un crecimiento rápido y sostenido de las exportaciones, estimulado por notables incrementos en los precios: en la primera década las ventas al exterior se duplican al pasar de 5 748 toneladas en 1883 a 11 464



Al fondo las huertas,  
al frente el patio  
de secado.

toneladas en 1892; posteriormente, el crecimiento de las exportaciones se hace más lento pero se mantiene hasta llegar a las 18 945 toneladas en 1905. La caída de los precios —que se derrumban a fines del siglo XIX y no llegan a recuperarse plenamente durante la primera década del XX— ocasiona un estancamiento en las exportaciones: de 1905 a 1909 el promedio anual de ventas al exterior es de 20 100 toneladas y de 1909 a 1911 desciende por debajo del nivel de 1905 al exportarse anualmente un promedio de 18 780 toneladas.

Si bien la producción y la exportación están subordinadas al curso de los precios mundiales, los volúmenes cosechados se adaptan con menos facilidad a la situación de la demanda, pues los cafetales son cultivos perennes que requieren cuatro años a partir de la siembra para empezar a producir y otro tanto para alcanzar su máximo rendimiento. En estas condiciones, eran inevitables los desajustes entre la producción nacional de café y las posibilidades de venta —a buen precio— en el mercado mundial, y sólo podían ser atenuados destinando los excedentes al consumo interno. El mercado nacional aparece, entonces, como complemento de la exportación y opera como colchón protector ante los vuelcos de precio y demanda mundiales.

La producción cafetalera nacional era controlada por los grandes compradores alemanes, norteamericanos e ingleses quienes habían realizado fuertes inversiones en el país y eran propietarios directos de la mayoría de las plantaciones importantes. Sin embargo, coexistían con las fincas extranjeras un buen número de cafecultores mexicanos grandes, medianos y pequeños que participaban de manera secundaria pero significativa en la producción. Estos agricultores autóctonos no escapaban al dominio de los grandes consorcios extranjeros, pero en este caso el control se ejercía de forma indirecta.

Para lanzarse a la aventura cafetalera se requería mucho dinero y buenos canales de comercialización, recursos que sólo tenían las transnacionales. A partir de la subordi-



Tostando y moliendo para paladares nacionales.

nación financiera y comercial, los grandes consorcios establecían una estructura vertical que les permitía controlar a cafeticultores mexicanos, desde el más insignificante, hasta el mayor. Los pequeños y medianos cultivadores eran refaccionados por usureros o compradores locales, que a su vez operaban como intermediarios de los grandes comerciantes transnacionales o eran habilitados por las mismas plantaciones extranjeras, que adquirirían la cosecha “al tiempo” y la sumaban a sus propias exportaciones. Los grandes productores nacionales lograban evadir a los prestamistas e intermediarios locales y establecer relaciones directas con los financieros y compradores transnacionales, pero frente a éstos su capacidad de negociación era nula, de modo que en la práctica se convertían también en apéndices del capital extranjero.

El control transnacional de la producción a través de inversiones directas era predominante en la cafeticultura chiapaneca, mientras que en la producción oaxaqueña las empresas extranjeras coexistían con numerosos plantadores mexicanos, indirectamente controlados.

El mayor acicate de la cafeticultura mexicana durante el Porfiriato era la exportación. Pero también el mercado interno crecía haciéndose más sofisticado. Laudatorio —y posiblemente pagado— este reportaje publicado en *El Mundo Ilustrado* en diciembre de 1908, da fe de los esfuerzos torrefactores de don Benjamín Campa:

*El operario. Una gran instalación torreficadora de café*

*Siendo México, como es, uno de los países productores de más y de mejor café en el mundo, parecía extraño que no se hubiera fundado en la República ningún establecimiento que se dedicara exclusivamente a la preparación y torreficación del rico grano, cuya aceptación universal asegurara una fortuna para quien se dedique a esa industria, que a la vez es relativamente fácil y muy remuneradora.*

*Pero existe, y desde hace muchos años, un establecimiento de esa clase que está haciendo la fortuna de su propietario, quien con tesón y constancia ha procurado el constante mejoramiento de su instalación.*

*El año de 1880 fundó el Sr. D. Benjamín Campa, en la ciudad de Guanajuato, una casa cuyo giro especial era la torreficación de café, haciendo uso de los procedimientos más modernos de que se disponían en la época para esa industria.*

*Actualmente toda la instalación está movida por electricidad; emplea a ciento cincuenta operarios, hombres y mujeres, y sus productos cuentan con general aceptación en todo el país, lo que está probado por el hecho de ser la casa preferida por todos los principales hoteles y restaurantes de la República.*

*Tiene el señor Campa especial cuidado en la selección de los granos que emplean en su casa, y sólo usa café de primera clase, de Uruapan y de los principales puntos productores de la costa de Veracruz.*

*El lema de la casa es “Siempre arriba”, “Siempre el mejor”, y no se economiza gasto, trabajo ó esfuerzo que tienda a que este lema sea llevado siempre con justicia a la vez que con orgullo. La maquinaria que se emplea para la torrefacción del café, es de origen alemán y de lo mejor que se conoce en su clase. La instalación ocupa una casa amplia y cómoda, la marcada con el número 46, frente al Parque Porfirio Díaz de la ciudad de Guanajuato.*

## Cafetales chiapanecos

### *Escogedoras de café en El Soconusco*

*En el patio qué lujo,  
qué riqueza tendida.*

*(Cafeto despojado  
mire el suelo y sonría)*

*Con una mano apartan  
los granos mas felices,  
con la otra desechan  
sopesan y miden.*

*Sabiduría andando  
en toscas vestiduras.*

*Escoja yo mis pasos  
como vosotras, justas.*

ROSARIO CASTELLANOS

A principios de la década de los setenta del siglo XIX, el remoto Soconusco no tenía más fama que la derivada de los frecuentes conflictos fronterizos con Guatemala; por lo demás, la región destacaba por su extremo aislamiento y escasa población dentro de un estado de por sí incomunicado como lo era Chiapas en el siglo XIX. Pasado el auge cacaotero, unas 2 000 familias de indios mames subsistían del autoconsumo en pacífica coexistencia con un puñado de rutinarios ganaderos extensivos vinculados a la tradicional oligarquía de Los Altos. La producción comercial de café sólo existía en los sueños de algunos políticos emprendedores como Matías Romero y, a la primera plantación en forma, establecida por el italiano Manchinelli en 1846, se la había tragado la selva. Por esos años se producían en toda la región alrededor de mil quintales de café, menos de 50 toneladas.

Treinta años después, El Soconusco era un emporio cafetalero donde más de sesenta empresas extranjeras explotaban dos millones de matas. Los soñadores y pioneros de la primera etapa habían dejado su lugar a enormes consorcios como la German American Coffee Co. con una inversión de cinco millones de pesos, y, el puñado de nativos mames se diluía en un mar de jornaleros tzotzil-tzeltales enganchados en Los Altos. Para 1908 la producción cafetalera del Soconusco fue de 9 200 toneladas, casi 90% de la producción chiapaneca y aproximadamente un tercio de toda la producción nacional.

¿Cómo se produjo este milagro modernizador? Y sobre todo, ¿cómo se pudo generar tal emporio capitalista en un contexto tan atrasado como el chiapaneco?

*Uno de los principales inconvenientes que ofrece el cultivo del café —escribe Matías Romero en 1893— es que tardando un plantío en comenzar a producir de 3 a 5 años... hay pocas personas que tengan los recursos suficientes para hacer por todo ese tiempo los gastos que el cultivo demanda, sin obtener entre tanto ningún producto de sus plantíos. (Romero, 1893:12)*

En otras palabras, la generalización de la caficultura sólo era posible si se disponía de capitales capaces de soportar cuatro años de inversiones sin rendimiento y de desarrollar al mismo tiempo una infraestructura adecuada para realizar las exportaciones; condiciones, ambas, que no podían ser generadas por los raquíticos y rutinarios capitales locales ni podían ser creadas por otros agentes, mientras no lo permitiera la coyuntura política regional y no lo propiciaran las circunstancias económicas internacionales.

El proceso de creación de estas premisas se prolonga aún más de dos décadas, durante las cuales la caficultura local no logra su despegue definitivo, y el resultado final es un enclave neocolonial dominado por el capital germánico. Sin embargo, las grandes corporaciones alemanas sólo se presentan al término de la fiesta, justo a tiempo para comerse el pastel y demostrar, de paso, el predominio de la vía imperialista en el desarrollo del capitalismo regional.

### De cómo don Matías llegó, vio y fracasó

Para comprender la primera fase de la prehistoria de la caficultura chiapaneca nada mejor que reconstruir las desventuras agrícolas de Matías Romero, hasta el triste final de su espejismo granjero.

El ilustre liberal oaxaqueño residió largo tiempo en Estados Unidos y durante la intervención francesa fue representante de México ante Washington. En su juventud había sido testigo tanto de la guerra civil norteamericana como de la expansión económica ulterior de ese país y le había impresionado profundamente el espectacular desarrollo agrícola *farmer*, que llegaría a ser modelo de proceso democrático y revolucionario hacia la modernización rural. Tras la derrota del imperio de Maximiliano y la restauración de la República, Matías Romero regresa a México y en 1868 enca-

Niños, mujeres y hombres trabajan en el café.



beza el Ministerio de Hacienda, desde donde intentará promover una política económica inspirada en su juvenil experiencia norteamericana.

Empeñado en promover el aprovechamiento de las riquezas nacionales, pero con una hacienda pública desangrada y un país escaso en recursos de inversión, el nuevo ministro decide “hacer una prueba” y concentrar los esfuerzos en una región; de resultar exitoso el experimento, sus resultados podrían generalizarse. Por sus riquezas naturales y fácil acceso marítimo elige El Soconusco como la zona para la “prueba”.

Más que un simple negocio, el proyecto cafetalero en el cual se está embarcando don Matías es un reto a sus convicciones liberales y la prueba de fuego de su doctrina económica. La empresa es plenamente consecuente con la estrategia modernizadora que la generación liberal decimonónica ha concebido para el país en su conjunto:

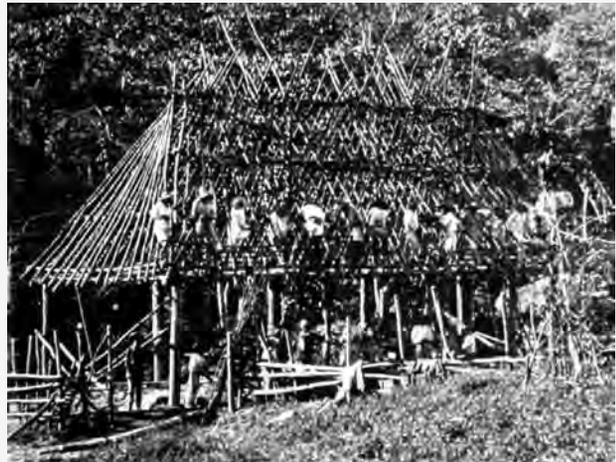
*El día en que el cultivo del café tome proporciones importantes en la República — escribe Romero— se abrirá para la nación una nueva fuente de riqueza, de productos cuantiosos que aumentarán las exportaciones, consiguientemente las importaciones de efectos extranjeros, el movimiento mercantil y hasta los recursos del erario federal. (loc. cit.:136)*

Y la vía para lograr este progreso ha de ser democrática. La nueva riqueza debe fincarse en el trabajo tesonero, la perseverancia y el ingenio de pequeños empresarios —como el propio don Matías— más que en la inversión de grandes capitales; pues éstos, o no existen en el país, o no están dispuestos a arriesgarse en albueros tropi-

APOLOGÍA DEL ECOCIDIO Y MALINCHISMO INVOLUNTARIO EN UNA SECUENCIA FOTOGRÁFICA PUBLICADA EN 1911 Y QUE REPRODUCIMOS CON LAS DIDASCALIAS ORIGINALES



Han caído dos árboles maravillosos al golpe del hacha que ejerce obra de cultura, y la tierra desnuda espera se le deposite el rico arbusto en que en unas almacigueras se viene cuidando hace ya un año. El paisaje manifiesta como es de arrugada la superficie terrestre en toda esa región.



Pronto se hace una tumba de árboles seculares y se fabrica una casa a la usanza del país, con peones indígenas que son los constructores expertos. Levanta en medio del bosque su esqueleto, de madera rolliza, y después se cubrirá de guano, planta de ancha hoja que desafía con su consistencia, a la lluvia y al viento.

cales. Matías Romero cree firmemente que en México las grandes empresas agrícolas se formarán a partir de pequeñas inversiones, en un proceso semejante al de los pioneros norteamericanos, y diseña un proyecto cafetalero de inspiración *farmer*:

*Aquellos a quienes sus recursos pecunarios no permitan comenzar en gran escala, podrán hacerlo en pequeño, seguros de obtener buenos resultados, y de que con las mismas utilidades que les de una plantación pequeña, pueden formar, dentro de pocos años, una más grande. (loc. cit.)*

Don Matías bautiza la incipiente finca con un nombre aún entrañable: Cafetal Juárez. Para el exministro juarista no puede haber mejor homenaje al recientemente fallecido promotor de las Leyes de Reforma que ponerle su nombre a una empresa agrícola constituida con base en la denuncia y apropiación de “tierras baldías” y en la que debía encarnar el espíritu emprendedor de la nueva agricultura mexicana.

Como era ya mal crónico y costumbre inveterada, las tierras denunciadas como baldías no lo son tanto, y pronto sus poseedores tradicionales las reclaman.

Los indios que reconocen como propio el Cafetal Juárez provienen de Guatemala, de modo que Matías Romero decide solicitar la idónea intervención del general Justo Rufino Barrios, como amigo, como vecino de finca y como presidente de la República Guatemalteca. De palabra, Barrios le ofrece todo tipo de garantías pero al poco tiempo, el 7 de mayo de 1874, doscientos indios de Tajumulco se dejan caer sobre la



Han pasado seis años, la casa del agricultor extranjero levanta su orgullosa fachada que recuerda el origen del propietario. En el fondo, los cafetos van ascendiendo al cerro. Al frente, en sacos de yute, está encerrado el grano listo para la exportación.



También han prosperado los negocios del agricultor nativo, y su casa grande y las de su servidumbre, bordean el panorama. En medio se destacan los patios donde se seca el grano, traído en cereza, bajo los rayos de un espléndido sol.

finca, destruyendo ranchos, cercas y almácigos, para retirarse después llevando secuestrados al mayordomo y algunos mozos. Y lo peor del caso es que los saqueadores llegan encabezados por sus alcaldes y dicen tener autorización del presidente Barrios para realizar el asalto. Diplomático al fin, Romero no rompe sus relaciones con Barrios, pero no volverá a llamarlo Justo en el resto de sus días.

Y esto no es más que el principio. Las agresiones al rancho se multiplican, impidiendo las labores. Por un tiempo don Matías resiste el asedio, pero finalmente se retira derrotado, dejando el cafetal a cargo de su socio, José Martínez. En una última visita al lugar, realizada en 1877, Martínez reporta un panorama desolador: la propiedad está ocupada por indios guatemaltecos de Tajumulco y el ganado ha desaparecido; alguien ha construido un corral en el cafetal y un tal Gabriel Barberena está levantando un edificio en el rancho El Mango, propiedad también de Matías Romero. Y por si esto fuera poco, un amigo cafetalero del Soconusco le informa a nuestro finquero frustrado que no debe regresar a la región, pues su vida correría peligro.

En una carta del 31 de Mayo de 1878, Matías Romero escribe el epitafio de su aventura cafetalera:

*...no es posible hacerme ilusiones. Por espacio de ocho años me ocupé con entusiasmo de la suerte de Soconusco; le procuré cuantos bienes me permitió hacerle la posición que entonces guardaba en el gabinete del señor Juárez; hice el sacrificio de irme a vivir allá, y no omití esfuerzos para hacerle beneficios... y el resultado de todo esto ha sido una verdadera catástrofe para aquel lugar: el asesinato de todas las personas que estaban por el progreso del país; el incendio de sus bienes, el robo de sus propiedades y la indigencia y el destierro*



Enfardado el café, recógenlo los arrieros para transportarlo por difíciles caminos, a lomo de mula, empleando algunos días en rudísimo trabajo, hecho solo para determinadas hercúleas naturalezas.



Los arrieros han rendido la primer jornada y pernoctan en una humilde ranchería que la forman jacales cubiertos de guano, y que goza del amplio panorama que desarrollan las ramificaciones del Hueitepec en el Departamento de Palenque.

*de sus familias. Por lo que a mí toca, se me destruyó cuanto allí tenía, y salvé la vida gracias a que por accidente no estuve allí al tiempo de la catástrofe. Después de estos lamentables sucesos, no me es posible seguir haciendo lo que antes hice por el Soconusco... porque temo, y no sin razón, que cualquier esfuerzo mío en favor de esa tierra fuera contraproducente, y en vez de producirle un bien, no hiciera más que procurarle una reacción de la barbarie contra la civilización. (loc. cit.:31)*

La utopía liberal se ha venido por tierra, “la civilización” y el “progreso” han sido derrotados por “la barbarie”; tal es el patético balance con el que Matías Romero clausura su experimento agrícola en El Soconusco.

El fracaso es evidente pero sus causas no lo son tanto. La “barbarie” que ha reaccionado “contra la civilización” no es, en rigor, la resistencia de las comunidades; de no haber intervenido otros factores, la oposición indígena habría sido acallada en la forma habitual.

En lo que toca al Soconusco, el fracaso del proyecto agrícola liberal no se explica por la cierta pero esporádica resistencia de las comunidades, sino por los factores de otra naturaleza que atizaron el fuego.

El proyecto agrícola regional de Matías Romero, al igual que la finca personal de Justo Rufino Barrios, se desmoronan ante el estallido de una confrontación mayor; un conflicto internacional del que forma parte la indefinición de la frontera, y en el cual se maneja, como material incendiario, el descontento de las comunidades indígenas.

Hasta aquí pudiera parecer que el bloqueo a la modernización económica del Soconusco provenía de una simple disputa territorial entre Guatemala y México. Pero



Al siguiente día, hombres y bestias emprenden la fatigosa marcha de subir y bajar los cerros que entorpecen el camino.



Y finalmente llegan al embarcadero del río Tulijá, donde un vapor de río espera el cargamento, para llevarlo a Frontera, de Tabasco y de ahí a los mercados de Europa.

esto es sólo parte de la verdad, pues el conflicto fronterizo estaba inmerso en la lucha de las grandes potencias por el reparto del mundo y específicamente por el control financiero y comercial de los países centroamericanos y el sureste de México.

En última instancia, lo que estaba por resolverse a fines de la década de los setenta del siglo XIX, era si el destino del Soconusco era ser territorio norteamericano —algo así como un Estado Libre Asociado del tipo de Puerto Rico— o si más bien tenía un porvenir de índole neocolonial. Por fortuna para México, la época del colonialismo clásico y de la expansión territorial de las potencias estaba dejando su lugar a los mecanismos indirectos de control neocolonial y El Soconusco terminó como un enclave económico alemán-norteamericano, no como una especie de Texas tropical.

En 1882, al resolverse en lo fundamental el problema de límites, se crean las condiciones para que la “civilización” triunfe sobre la “barbarie”. Pero la inminente expansión económica del Soconusco tampoco será la planeada por el visionario liberal. Se acerca, ciertamente, una colonización de tipo *farmer*; sin embargo, ésta correrá por cuenta de un puñado de pequeños agricultores norteamericanos.

### Farmers en El Soconusco

Si el primer plan modernizador del Soconusco se desarrolla a lo largo de la década de los setenta y responde al impulso de la generación liberal de la Reforma, el segundo proyecto agrícola regional se despliega en la segunda mitad de los ochenta y se inscribe plenamente dentro de la política porfirista. A través de la Ley de Colonización, promulgada en 1883, Díaz pretende promover y renovar el proceso de reasignación de tierras, iniciado con las Leyes de Desamortización. Pero en la nueva modalidad tienen un papel decisivo las grandes compañías deslindadoras y colonizadoras, así como los capitales y agricultores extranjeros que llegan a México a su llamado y por su mediación.

La primera impresión que recibieron los colonos atraídos a la costa chiapaneca por la compañía deslindadora debe haber sido una severa prueba a su decisión y coraje: los barcos que los traían de San Francisco no podían acercarse a la playa, los pasajeros eran bajados como fardos en una canastilla que los depositaba en frágiles lanchones, y los últimos kilómetros de encrespado mar tenían que cubrirse a fuerza de remos. Después de rebasar tres barreras de arrecifes y de vencer el oleaje de la playa, gracias a un cable tirado por ocho “bogas”, se llegaba al pregonado puerto comercial de San Benito, consistente en unas cuantas palapas y una casa de madera y lámina de zinc de dos pisos que funcionaba como bodega y oficina. Si el mareo lo permitía, se podía comer en alguna de las tres tiendas de chinos antes de emprender el viaje a Tapachula a bordo de ca-

Transportes de ultramar.



rretas de carga arrastradas por bueyes que tardaban cinco o seis horas en recorrer algo más de 28 kilómetros. Después de esto, Tapachula, con sus calles empedradas iluminadas por lámparas de petróleo, sus casas de madera y su parque Porfirio Díaz, debió parecer el paraíso... Edén del cual había que partir, pues las tierras vendidas por la Compañía estaban en las faldas del volcán Tacaná, a 30 kilómetros de la población y a varios días de camino a lomo de mula. Esto, siempre y cuando no fuera temporada de lluvias —en El Soconusco llueve ocho meses del año— pues entonces los ríos no son vadeables.

Ignoramos cuántos soportaron el asedio de los insectos durante un inevitable mes y regresaron a San Francisco en el siguiente vapor. Pero sí sabemos que algunos se quedaron; entre ellos la familia Schellenger, los Quimby, los Lescher, los Catlin, los Humphrey y los Matheny, que ocuparon tierras a orillas del río Nexapa y establecieron sus pequeñas fincas: La Colonia, Santa Lucía, San Carlos, San José, San Antonio y La Joya. La mayoría era norteamericana, pero también había algunos europeos como el escocés Vallance, pelirrojo y dicharachero, que bautizó su granja con el nombre de ¿Quién Sabe?, por el gusto de fastidiar a los preguntones.

Estos colonos no venían por cuenta de ninguna corporación extranjera, no estaban comprometidos a producir para la exportación, no tenían capital y tampoco disponían de crédito. Eran norteamericanos pero no formaban parte de los grandes movimientos del capital transnacional; sólo habían sustituido el lejano oeste de su país por el aún más remoto trópico mexicano; su objetivo inmediato era sobrevivir.

No fue tarea fácil: trazados los pequeños lotes hubo que construir rústicas viviendas de madera capaces de resistir los frecuentes temblores de tierra y soportar lluvias torrenciales. Pero, al mismo tiempo, había que garantizar el sustento familiar, de modo que sembraron maíz, frijol, calabaza, chile. Y en cuanto fue posible establecieron huertos frutales: naranja, lima, mango, aguacate, plátano. Al poco tiempo lograron hacerse de algunos puercos, gallinas y guajolotes: y volvieron a comer carne.

En poco más de una década la economía de los colonos, transita por tres formas históricas de producción: en una primera etapa, operan como unidad doméstica de autoconsumo extremadamente diversificada: maíz, frijol, calabaza, arroz, frutales, hortalizas, puercos, gallinas, guajolotes, e incluso apelan a la caza y la recolección, además de cubrir otras necesidades domésticas a través de la autoproducción artesanal. En una segunda fase se impulsan las labores mercantiles, sin desplazar el autoconsumo; la primera actividad orientada expresamente a la comercialización es la producción de panela, que se vende en las fincas cercanas junto con algunos excedentes de maíz, frijol y plátano; en esta segunda fase, la fuerza de trabajo familiar se complementa con la contratación de los primeros mozos. Finalmente, en una tercera etapa, el cultivo del café se transforma en el elemento estructural

Las rutas del café.



dor de la producción; la fabricación de panela y las labores orientadas al autoconsumo, pasan a segundo plano y se conservan sólo como complemento de la cafecultura y colchón de seguridad para hacer frente a las eventualidades de este cultivo en su período de despegue. Por otra parte, con la multiplicación de los cafetos, la contratación de mozos se transforma en la fuente fundamental de fuerza de trabajo y la familia se ocupa predominantemente en labores de dirección, administración y control.

### A paso de ganso irrumpen las corporaciones

Las mismas condiciones que propiciaron la llegada al Soconusco de los pioneros atrajeron a Chiapas al gran capital transnacional. Durante la década de los ochenta la reducción de las exportaciones brasileñas de café, ocasionada por la guerra de independencia en este país, coincide con la saturación de las tierras cafetaleras de Guatemala y la disminución de las cosechas en la “Costa Cuca”, ocasionando una abrupta subida del precio internacional del café.

Alentados por los precios altos, pero frenados por la falta de tierras aptas para ampliar sus plantaciones, las corporaciones cafetaleras que operaban en Guatemala comienzan a mirar en torno buscando nuevas tierras de colonización económica; y el vecino Soconusco, que reúne condiciones ecológicas semejantes a las de Guatemala, es elegido para la aventura.

Oficinas en  
Hamburgo  
de las empresas  
importadoras.



En la tarea de crear grandes plantaciones nuevas, los inversionistas transnacionales prefieren apropiarse de fincas pequeñas y medianas donde ya se produce, evitándose cuatro años de espera. Para esta empresa disponen de argumentos capaces de doblegar al más enérgico y testarudo de los pioneros.

Al comenzar a operar en un nivel empresarial los primeros colonizadores empiezan también a necesitar capital y canales adecuados de comercialización. Y esto es precisamente lo que poseen las grandes corporaciones de modo que, poco a poco, los pequeños capitales acumulados dificultosamente a fuerza de trabajo familiar van cayendo en las redes financieras de los grandes capitales transnacionales. Acorralados por las deudas, los pioneros terminan por vender, abandonando El Soconusco a nuevos y poderosos colonizadores.

El espacio económico de los agricultores pequeños y sin capital se estrecha cada día más. Ante ellos se abren solamente tres posibilidades: vender y retirarse, abandonar la agricultura y emprender negocios subsidiarios en Tapachula, o subirse al carro del gran capital en calidad de empleados o como socios menores.

En las postrimerías del siglo XIX han desaparecido todos los posibles competidores y se han creado las condiciones para la consolidación de un enclave cafetalero alemán en El Soconusco. Empieza entonces la verdadera invasión.

Ya no es un puñado de pioneros a quienes se traga la selva. Ante los ojos atónitos de la población campesina local y la mirada desconfiada de los ganaderos criollos que huelen el peligro y, ahora sí, temen por su hegemonía, comienza a desfilar una legión de nuevos *caxlanes* de rasgos nórdicos. Llega Griessemann con Schimdt, Ricke, Hoddick y Koert, sus eficientes colaboradores de El Retiro; llegan los masivos y barbados hermanos Hagneur a la remontada finca de Argovia; y detrás de ellos una fila interminable: Kahle, Pohlenz, Nish, Schroeder, Reinshagen... decenas de aguerridos hombres de empresas que buscan las orillas de los ríos para comenzar a fincar Germania, Villa Nueva, La Esperanza, Maravillas, San Cristóbal... Pronto la región se llena de Luttmann, Buff, Ochting, Struckien, Triklein, Widmayer... una inundación teutona que no viene solamente del otro lado del Atlántico, sino también de la vecina Guatemala donde había establecido su anterior enclave neocolonial; y hasta de Mazatlán, donde la colonia alemana desarrollaba una intensa actividad económica.

La mayoría de estos nuevos colonos son originarios de Hamburgo, Bremen o Lübeck y todos son hombres de corporación: empleados o exempleados de las grandes casas importadoras-exportadoras metropolitanas, lanzados a la conquista de los países tropicales, a nombre de sus compañías, por cuenta propia o las dos cosas a la vez.

Pero ya sea que actúen como representantes de las empresas metropolitanas o que se establezcan por su cuenta y riesgo, estos nuevos colonizadores son apéndices del gran capital transnacional y su fuerza arrasadora proviene de los recursos financieros y los canales comerciales de las compañías importadoras a las cuales están vinculados.

El auge cafetalero en tierras mexicanas atrae, además de finqueros alemanes de Guatemala, a una nueva oleada de jóvenes inmigrantes metropolitanos dispuestos a ascender dentro de sus compañías o a hacer fortuna propia, pero siempre a la sombra y bajo la protección de sus padrinos transnacionales. Estos empresarios en potencia son muy distintos de los pioneros norteamericanos de la primera colonización y la hija de uno de los primeros colonos norteamericanos del Soconusco, Helen Humphrey, los describe con objetividad no exenta de ironía:

*...los alemanes que había en la finca [El Retiro] eran recién llegados de Alemania y casi todos ellos eran de la clase alta... Hablaban español... pues se habían preparado para venir... habían venido con el exclusivo propósito de ser administradores o propietarios de plantaciones para efectuar trabajos manuales. (Seargent, 1971:212-213)*



Durante esta oleada de inversiones germánicas hay una marcada preferencia por adquirir plantaciones ya establecidas y con cafetos en producción. En estos casos se compra la finca completa incluyendo tierras cultivadas, casa central, viviendas para los mozos, instalaciones para beneficio de café y sirvientes endeudados; y se pagan hasta 100 pesos por hectárea. Pero también se adquieren tierras vírgenes para iniciar nuevas plantaciones, pagando tres pesos por hectárea. Las compañías apoyan estas inversiones otorgando préstamos al muy moderado interés del 8% anual y prácticamente sin límite; la única condición es que el deudor se comprometa a realizar envíos regulares de café.

La invasión cafetalera del Soconusco sólo respeta llanuras costeras, inadecuadas para este cultivo, donde sobrevive la ganadería extensiva y se desarrollan los hulares; pero en las tierras elevadas, las plantaciones de café se extienden como una mancha de aceite.

El punto de arranque fueron las faldas del Tacaná, donde se habían establecido el precursor Manchinelli y los pioneros norteamericanos; en pocos años toda la zona que va desde la frontera hasta el río Coatán queda cubierta de cafetales. Después de 1883, las plantaciones comienzan a rebasar el límite natural del río, se extienden hacia el noroeste y en diez años más no sólo llegan hasta el río Huehuetán, sino que han agotado esta nueva zona. De 1893 hasta fines del siglo XIX sigue en marcha implacable hacia el noroeste y los cafetales rebasan el río Huehuetán y llegan hasta el Tepuzapa. Los tentáculos de los finqueros se extienden también por las laderas fronterizas, rumbo a Huixtla, punto donde la invasión se detiene frenada por la distancia y la altitud. Prácticamente todas las laderas por debajo del límite climático de los 1 400 metros y que resultan accesibles a los puertos de embarque, han sido saturadas.

El café del Soconusco salía de las plantaciones por estrechas veredas en dirección a Tapachula y era transportado luego a lomo de mula por arrieros michoacanos que habían llegado a la región atraídos por la fiebre cafetalera. En este primer trecho las recuas empleaban de dos a seis días. Parte del grano llegaba en “oro” a la ciudad fronteriza, pues las fincas grandes tenían sistemas completos de beneficio; otra parte era procesada en instalaciones de esta población, como el gran beneficio La Esperanza de Bernardo Mallén. De ahí se le trasladaba otros 28 kilómetros al pequeño e inadecuado puerto de San Benito donde se embarcaba. Una parte menor de la producción salía por las instalaciones de Puerto Arista, algo más al norte y cercano a la población de Tonalá, que también se encontraba en pésimas condiciones.

Con la llegada del ferrocarril se desata de nuevo la fiebre de plantaciones y una segunda oleada de cafetales inunda El Soconusco. La marcha hacia el noreste, detenida en las cercanías de Huixtla, se reanuda siguiendo el curso de la vida férrea hasta Escuintla. Pero no sólo se expanden las plantaciones en las laderas bajas, la reducción de los costos



de transporte hace rentables las plantaciones en zonas de gran altitud y los cafetales comienzan a escalar la montaña. Finalmente, el impulso rebasa las cumbres mayores de la Sierra Madre y las plantaciones se derraman por la vertiente del Grijalba, que compensa un clima menos favorable con una mano de obra más barata.

Para 1912, a cuatro años de la llegada del Panamericano, la gran mancha cafetalera del Soconusco se extiende desde la frontera hasta Vado Ancho, su límite occidental, pues más allá los vientos resecan la tierra. Se trata de un enorme rectángulo de diez kilómetros de ancho en las laderas de la Sierra Madre a lo largo de sesenta kilómetros, pero también hay manchones cafetaleros en la vertiente atlántica, hacia el Grijalba, donde se ubican fincas como Prusia, Liquidámbar y Suiza, en el municipio de Jaltenango. Finalmente, los cafetales han crecido también al norte del estado, en la zona de Pichucalco.

### Plantagengerellschaft

Las grandes fincas alemanas que dominan el panorama económico regional a principios del siglo XX tienen como punto de partida el capital. La palanca inicial de su desarrollo son grandes inversiones metropolitanas y su reproducción es, desde el comienzo, un proceso de acumulación capitalista. La cafecultura alemana del Soconusco no pasa por una fase de acumulación originaria; desde su mismo origen es un proceso de reproducción ampliada empresarial. Las fincas promovidas por las corporaciones internacionales no transitan de la producción de subsistencia a la generación de pequeños excedentes, para terminar arrojando utilidades; el capital es su partera y la ganancia su único y primogénito afán.

En la génesis de la cafecultura empresarial del Soconusco no está el capital acumulado con base en el trabajo familiar ni tampoco la riqueza proveniente de rentas territoriales o tributos. Los *farmer* pioneros fracasan en el intento y los hacendados tradicionales no emprenden siquiera el camino “prusiano” hacia la modernidad empresarial. El empresario cafetalero de la zona no es un exhacendado o excampesino transformado en burgués que haya formado su capital a partir de la propiedad de la tierra o del trabajo familiar. El proceso es exactamente a la inversa: el capital transnacional se territorializa, el empresario se hace finquero. El capitalista llega y mediante la apropiación monopólica de la tierra inicia su reproducción. La forma que asume el capital se basa en el latifundio; el burgués se convierte en terrateniente. (Pholenz, 1979:22)

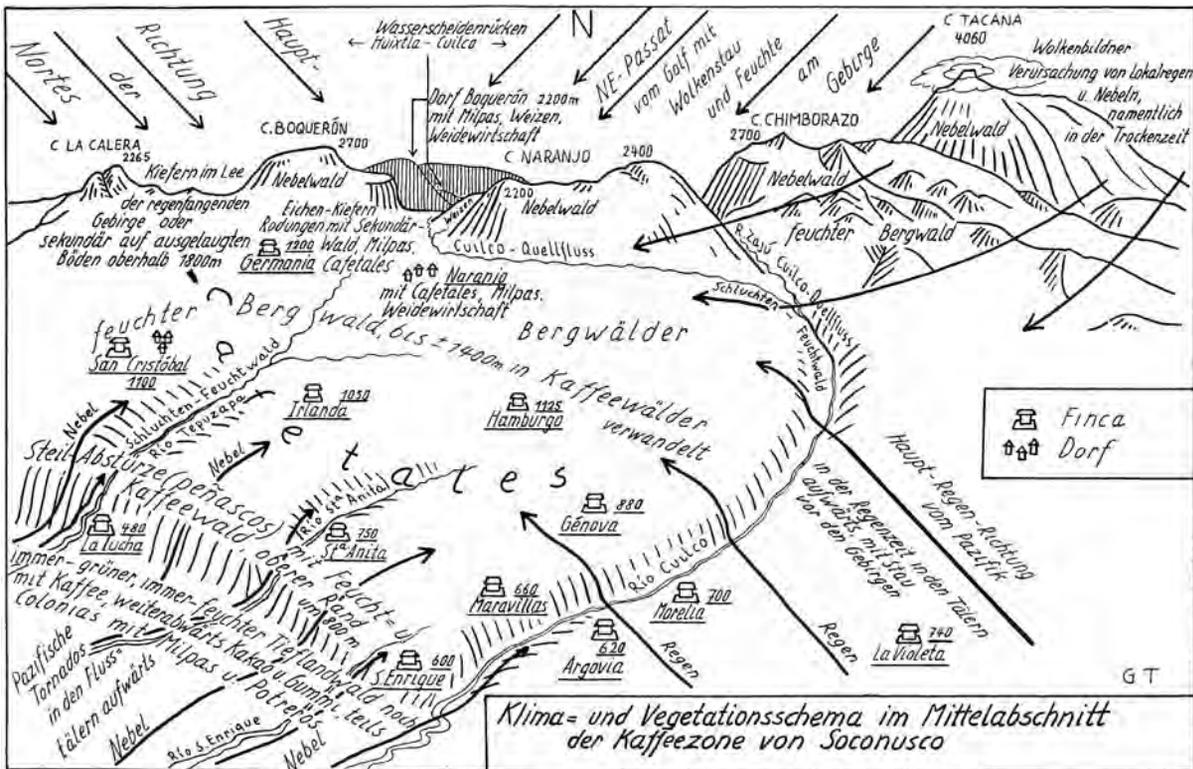


Carlos Helbig, un investigador alemán, apologista de sus coterráneos finqueros, caracteriza certeramente la racionalidad dominante en la cafecultura empresarial del Soconusco:

...la región de la sierra fue desarrollándose siguiendo un plan preconcebido, con ayuda de capital extraño y de métodos de cultivo intensivos... [Los finqueros] no se adaptaron a las costumbres del país, sino que conservaron el estilo de vida europeo colonial. A los sistemas de producción aborígenes... se opuso una técnica de producción perfecta, encaminada únicamente hacia el provecho económico, basada en el empleo de especialistas pagados, con inversión de grandes capitales privados, y en la venta del producto al mercado mundial. (Helbig, 1964:90)

Los relatos sobre el modo de vida que prevalecía en las fincas cafetaleras alemanas y sobre su organización interna contrastan marcadamente con los que conocemos sobre el estilo patriarcal de los hacendados tradicionales de la región. La oligarquía criolla de Chiapas se había integrado profundamente a la población autóctona, había asimilado y desarrollado los usos y costumbres locales y sostenía con sus subordinados relaciones, suaves o severas, pero siempre paternalistas. El propio “casco” de la hacienda formaba parte del paisaje rural y el ritmo de sus trabajos se adaptaba al transcurrir del tiempo campesino. Por el contrario, los establecimientos de las corporaciones alemanas se nos presentan como un cuerpo extraño, como una discontinuidad dentro del panorama rural, como una violenta ruptura de los ritmos tradicionales.

Mapa de la zona cafetalera del Soconusco, Carlos Helbig, 1964.



Con una organización originaria de las metrópolis europeas, la finca alemana constituye un gueto capitalista —entre fabril y penitenciario— trasplantado a la selva tropical. Aquí la lógica del capital se ve objetivamente en la propia configuración física y humana de la unidad de producción.

El periodista Pedro Lamicq (Cráter), que durante la Revolución destacaría como maderista, trabajó en alguna ocasión como empleado de una finca cafetalera chiapaneca. De su experiencia como “acasillado” de cuello blanco proviene esta descripción:

*Internáos a medio día, a plena hora del cenit, en uno de nuestros grandes montes de Chiapas: veréis la noche... Los árboles como cirios luminosos se abrazan y se yerguen hacia el cielo, altos, muy altos, y sus troncos ondulan, espiralean, se bifurcan y se introducen en la tierra como “enormes serpientes heridas”... En chocante contraste con estas magnificencias... se levanta una finca pintada de rojo-gris de un estilo pesado y lóbrego de penitenciaria. Es una “plantagengerelschaft”, ahí instalada con un millón para venderla en diez a los bobos de Nueva York. Los hombres que la habitan... procedentes de Hamburgo o de Bremen, visten de amarillo, llevan la cabeza pelada al rape, se miran poco, se hablan menos; pero se vigilan todos unos a otros. Para estornudar piden permiso a su superior jerárquico. El todo os da una impresión de cárcel... [Cada día] diecisiete horas de trabajo continuo, extenuante... dentro de una disciplina de hierro. (Lamicq, 1958:365)*

Los finqueros  
en su mansión.

En esta fábrica-prisión que el periodista describe con tonos de pesadilla reina el administrador. Su poder absoluto es comparable al del amo patriarcal de las haciendas tradicionales, pero su comportamiento no es señorial. El administrador no disfruta del poder o de las riquezas, como lo haría el hacendado: en él la autoridad no es más que un medio para organizar con máxima eficiencia el proceso de acumulación. El administrador de *plantagengerelschaft* no es un “señor”, es simplemente un funcionario del capital.

He aquí el retrato que nos proporciona Lamicq:

*Esa casa roja es también la residencia del único poder conocido en varias leguas a la redonda. Tierras, hombres, animales, todo le pertenece... en el sentido más absoluto que pueda tener la palabra “posesión”. Correo, telégrafo, autoridades, nada escapa a su control. Una mujer no pare sin el consentimiento del amo... Su autoridad no se manifiesta en trámites, ni en papeles inútiles. Un sólo medio, una sola forma: “la voz de mando”. Esa voz, despótica, obsesionante, llena la finca constantemente de extremo a extremo. (loc. cit.)*





Niñas alemanas  
con atuendo local.

Nana de origen local pero  
con atuendo europeo.

Finalmente, el periodista se refiere al motor, al impulso vital que anima los actos del todopoderoso administrador alemán:

*Verdadero "monocorde"... todas sus facultades, todas sus preocupaciones, todos sus actos convergían en un sólo objeto: el oro, y para conseguirlo... empleaba todos los medios: el engaño, la rapiña, el despojo, el fraude, la corrupción, la falsa pesa y la falsa medida. (loc. cit.)*

Pero si todas las grandes fincas cafetaleras del Soconusco desarrollan una lógica económica empresarial, no todos los finqueros son administradores espartanos como el que retrata, con odio evidente, quien fuera su empleado por algunos meses. Hay también en El Soconusco finqueros alemanes que, además de administrar la propiedad, disfrutaban de su riqueza. Decíamos antes que los agentes del capital pueden tomarse ciertas libertades y distraer una parte de las ganancias para su propio disfrute, y lo cierto es que muchos finqueros alemanes no llevaban una vida nada austera.

Sin embargo, los lujos y los gastos sofisticados de algunos alemanes emigrados poco tienen que ver con las formas de vida y los gastos suntuarios mediante el cual se expresa el estatus señorial del hacendado criollo. Si el señor tradicional ocupaba la posición más alta dentro de una sociedad estratificada pero orgánica, el finquero alemán intenta trasplantar al trópico los usos y costumbres de las clases privilegiadas de su país. El mayor lujo radica precisamente en aislarse de su contexto social y reproducir dentro de la finca el estilo de vida de la aristocracia europea.

### Ganarás el pozol con el sudor de tu frente

Al pardear el siglo XIX, Chiapas era un estado de escasa población con extensas zonas casi deshabitadas. Además de ser escasa, la población chiapaneca estaba mal distribuida. De las 360 mil personas que contó el censo de 1900, más de 156 mil eran indígenas, cuya ubicación ponía en evidencia que los pobladores autóctonos habían sido corridos a la mala de las zonas más fértiles y paulatinamente arrinconados en las peores tierras y en los parajes más abruptos y remontados. A principios de este siglo, las pródigas zonas de clima caliente del Pacífico, la depresión central y la planicie chiapaneca del Golfo estaban ocupadas por alrededor de la mitad de la población del estado, pero de ella sólo una de cada veinte personas era indígena. En el resto de la entidad, en tierras de clima templado o frío, quebradas, pobres y mal comunicadas, habitaba la otra mitad, pero de esta dos de cada tres eran indígenas. En otras palabras: nueve de cada diez indígenas chiapanecos vivían en parajes de suelos pobres, fuertes pendientes y clima templado o frío.

Arrinconada por la civilización, la mayor parte de la población indígena chiapaneca estaba constreñida a practicar una agricultura empeñosa pero de infrasubsistencia; un enorme esfuerzo productivo desarrollado en condiciones agroecológicas adversas, cuyo escaso rendimiento no bastaba para sustentar a la familia y reproducir la vida comunitaria.

En las zonas donde son posibles dos cosechas al año: gran parte de la vertiente del Golfo y la del Soconusco, el campesino independiente que cultivaba una o dos hectáreas, tenía una producción suficiente para el autoconsumo y disponía de escaso tiempo sobrante: menos de dos meses después de la siembra y la segunda limpia y antes de la cosecha, por ello eran pocos los trabajadores de estas regiones que buscaban ocupación asalariada. Al contrario, los campesinos de tierras frías y templadas de bajos rendimientos y que sólo obtenían una cosecha al año, necesitaban ingresos complementarios y, además, durante más de la mitad del año carecían de ocupaciones productivas que no pudieran abandonar. Así, pues, los campesinos del espolón montañoso que va de Motozintla a Chicomuselo, los de la zona de San Cristóbal y los tojolabales de Comitán, eran los proveedores naturales de brazos para las cosechas de café del Soconusco.

Finqueros  
del Soconusco.



LOS FORZADOS DEL CAFETAL EN UNA  
RACISTA GALERÍA DE FOTOS ETNOGRÁFICAS.



Indios  
de San  
Andrés.



Indio  
de  
Cancun.

## La larga marcha

Expulsados de sus parajes originarios, los Bolometric habían sido empujados a zonas cada vez más inhóspitas. En *La muerte del tigre*, Rosario Castellanos narra el peregrinar de este linaje:

*La miseria diezmo la tribu. Mal guarecida de las intemperies, el frío le echó su vaho letal y fue amordazándola en una neblina blancuzca, espesa. Primero a los niños, que morían sin comprender por qué, con los puñezuelos bien apretados como para guardar la última brizna de calor. Morían los viejos, acurrucados junto a las cenizas del rescoldo, sin una queja. Las mujeres se escondían para morir, con un gesto de pudor, igual que en los tiempos felices se habían escondido para dar a luz. (Castellanos, 1960:17)*

*Un día los varones se reunieron y tras una larga deliberación acordaron partir. Llegados a Ciudad Real los atajó un enganchador, y con él se vendieron para trabajar en la finca El Suspiro por el rumbo de Tapachula. Se dilataron un poco en la negociación.*

*Pero los indios no tenían prisa —escribe Rosario— nunca han tenido prisa para caer en la trampa. (loc. cit.:22)*

*Se caía de muchas maneras. A veces en grupo, como los Bolometric, y otras de uno en uno. Tiburcio —nos cuenta una colona venida de EEUU— se fue endeudando desde pequeño, porque su anciano padre... decidió no trabajar más y... pedía dinero a cuenta del niño. No le fue tan mal, pues una norteamericana modesta la buena señora Humphrey lo empleó como mocito de cocina. (Seargent, op. cit.:27)*

Juan Pérez Jolote le contó a Ricardo Pozas una historia más triste:

*Un día pidió mi papá doce pesos a un habilitador de los que andan enganchando gente para llevarla a trabajar a las fincas. Cuando llegó el día para salir al camino no lo encontraron, porque estaba emborrachándose, y me llevaron a mí en su lugar. (Pozas, 1959:24)*

Henri Favre, en *Cambio y continuidad entre los mayas de México*, reproduce el tragicómico testimonio de los que, por pasarse de copas en la fiesta del santo, terminaron durmiendo la mona en la “cocina” del enganchador,

una especie de calabozo donde encerraban a los habilitados re-  
jegos.

A Moisés T. de la Peña le explicaron que:

*Los muchachos al llegar a la edad adulta se vendían con los terra-  
tenientes para obtener los gastos de casamiento... [en cambio]  
otros que habían logrado mantenerse libres con su pequeño predio,  
ante una exigencia ineludible, por enfermedad u otra calamidad,  
se vendían para salvar su compromiso. (De la Peña, op. cit.:363)*

Mientras unos se endeudaban para casarse, otras caían al  
quedar sin esposo:

*Fui a la finca hace tiempo... Vivía yo sola —mi marido se fue con  
otra mujer y me abandonó—. Sufría yo mucho viviendo sola. No  
tenía maíz. Entonces fui a la finca Catarina por ocho semanas...  
La paga que cobré me sirvió para comprar unas cardas y una blu-  
sa. (loc. cit.)*

Así se lo platicaron a Jan y Diana Rus. También ellos recogen  
el relato de cómo en los años de la Revolución, familias enteras  
caían por la hambruna:

*Mi difunta mamá llegó a la finca cuando era niña... Se fue duran-  
te el tiempo del hambre (1917-1920). Era muy joven. Se fue  
también su papa... su hermano, su hermanita y su mamá todos a  
la finca Concepción. Era la única manera que tenían para ali-  
mentarse. (Taller Tzotzil Inaremac, 1990a:15, 35-37)*

Paradójicamente, también los había que penaban porque en la  
finca no los querían contratar. Así lo cuenta Ramón Rubín en *El  
callado dolor de los tzotziles*:

*José Damián López Cushün llegó a las puertas de la hacienda  
cafetera Hamburgo un lluvioso anochecer. Venía tan haraposos, fa-  
tigado y hambriento, que aun para mendigo estaba hecho una ver-  
dadera lástima.*

*Desde dos días antes quedó vacío el tanate donde trajo el basti-  
mento. Y la penuria, que se volvía evidente en todo su aspecto,  
había afilado y puesto amarillos los rasgos de suyo angulosos y som-  
brío del tzotzil. Su pobre chuje blanquisucio se hallaba desgarrado  
y chorreante, igual que el otrora orgulloso paliacate y cuyo rojo  
color estaba desvaído. Hasta el propio mecapal, lleno de nudos y  
añadiduras, lo mismo que los deshilachados y mallas rotas que*



Indios de zinacantán.



Alcalde indio de zinacantán.



Indios de San Pedro Chenalhó.



Indios de San Felipe Ecatepec.

punteaban la red de carga, confirmaban la impresión de pobreza y abandono que trascendía con relieves extremos de su bien triste figura. La hacienda era grande y bien organizada.

El casco donde se cobijaban las maquinarias que intervenían en el beneficio del grano, formado por amplias casas de material y lámina, y los grandes patios donde estaban los silos, los depósitos para humedecer los secaderos, verdeaban bajo la pátina formada por la pertinaz llovizna y servían de eje al extenso poblado, cuyos vastos jacalones, modestas casitas y miserables chozas que daban albergue a los artesanos y a la peonada, se apiñaban en torno buscando su protección.

Rendidos por la dura faena, los peones empezaban a regresar de la plantación.

Se dirigían, trotando y aventando de pasada los canastos recolectores vacíos en los depósitos del grano, al largo jacalón de la gallera, ubicado en la parte posterior del casco. Y en torno a él, protegidos bajo sus volados aleros de zacate, iban prendiendo las fogatas donde asaban el tasajo, y a cuyo amparo se defendían de los mosquitos, robándole unas horas de callada contemplación al sueño reparador de la noche.

Los perros de la hacienda recibieron a José Damián con fieros ladridos. Eran de esos perros envilecidos, cuyo perverso instinto les hace confundir la humildad con la bellaquería.

No obstante, la fría impasibilidad del indio los dominó y contuvo hasta que, al alerta del escándalo, acudió un mestizo vestido de mantita que, con sólo ver al tzotzil y mucho antes de que éste le interrogara, le advirtió casi gozoso:

- Nuay trabajo. Nos sobran chamulas.

- Vengo de lejos y traigo l'hambre, cashlán —advirtió, suplicante, el aludido—. En l'hacienda "Maravillas" me dijieron que aquí jallaría contrata.

- Pos, te durmieron... Todo este año nos llovieron chamulas... Ha de estar malo el temporal p'aquella sierra.

- No dieron las siembritas... Se secaron los pastos.

- ¡Te digo!... Vinieron unos atajos como nunca, Y aquí, con la cosecha de café cortita, porque nuay mercado.

- Aunque nomás sea por el pozolito —imploró el tzotzil—. ¡Dame el trabajo, cashlán! (Rubín, 1949:53-55)

Había, finalmente, quienes nacían con la deuda bajo el brazo, y terminaban sus días en Lubecka, Hamburgo o Germania desquitando la cuenta heredada de sus padres.

### Los cazadores de hombres

Se caía de muchas maneras, pero siempre se caía. De ello se encargaban los enganchadores.

En *La Carreta*, Bruno Traven expone las dos modalidades laborales del capitalismo: el trabajo libre del proletario y el trabajo forzado del peón:

*Los peones no son esclavos. La esclavitud fue abolida en México cuando se declaró la Independencia, que puso fin a la dominación española. La inexistencia de la esclavitud en México está garantizada por la Constitución.*

*En una parte de nuestro divinamente ordenado mundo, la cosa resulta mejor cuando el proletariado sabe leer, escribir y calcular con rapidez; en la otra parte de nuestro mundo astutamente organizado, la cosa resulta mejor cuando no entiende las cifras ni el español. Aquellos decididos a hacer dinero, sólo tienen que escoger cuál es la parte del mundo que les conviene explotar. (Traven, 1989b:28-29)*

En *El Gobierno*, el mismo autor transcribe las enseñanzas de don Ramón, un enganchador de Los Altos:

- *Todavía te dedicas a la venta de ganado? —preguntó don Gabriel.*

- *No, hace ya mucho tiempo que la dejé —contestó don Ramón—. La verdad es que produce muy poco. Ahora me dedico a algo mejor, a algo que me deja más con menores riesgos. Ahora es otro el ganado con el que trafico; ahora me dedico a enganchar gente para las monterías y algunas veces para las fincas cafeteras. Por cada indio que entrego con su respectivo contrato en Hucutzín durante las fiestas de la Candelaria, me dan treinta pesos, y si los entrego en las monterías, me dan cincuenta. No tengo más gastos que los necesarios para mantenerme cuando ando de gira por los ranchos y las comunidades libres en busca de brazos. La única pérdida me la ocasionan los que mueren en el camino o los que logran escapar, pero esto pasa rara vez. Porque como tú sabes, Gabriel —agregó don Ramón—, todos los ciudadanos mexicanos somos libres. La esclavitud está prohibida y es severamente castigada. Ningún ciudadano mexicano, criollo, mestizo o indio, puede ser retenido o vendido como esclavo; pero la esclavitud nada tiene que ver con el derecho a contraer deudas. Todo hombre es muy libre de contraer las deudas que quiera. En el momento en que se usaran la amenaza y la tortura para inducir a un hombre a contraer una deuda, el acreedor se colocaría fuera de la ley. Si países tan altamente civilizados como Inglaterra condenaban a presidio a los deudores; si otros países civilizados también hacían con los insolventes, no hay razón alguna para considerar a México como un país civilizado, porque su dictador apoya a los acreedores a fin de que obtengan el pago de sus deudores, porque el que contrae una deuda, debe pagar. Es esto lo que ordena la vieja y buena ley romana, respetada por*

Pizcando café  
en El Soconusco.



*todo el país que quiere ser visto por los demás como altamente civilizado. Si el deudor no puede pagar con dinero, debe pagar con lo que tenga, y si nada tiene, tendrá que pagar con su trabajo. El proletario que no puede privarse de una cama, de una mesa para comer y de otros lujos, debe adquirirlos en abonos y no debe sorprenderse de ver su libertad coartada hasta verse reducido a la esclavitud. Nadie obliga a los indios a contraer deudas para comprar aguardiente, cohetes que hacer tronar en honor de los santos, y aretes y collares con cuentas de vidrio para sus mujeres.*

*Y por cualquier lado que lo mires —continuó don Ramón, sacando a cuento su cristiana justicia— en las monterías y en los cafetales se necesitan brazos que trabajen, si deseamos que las riquezas del país sean explotadas, a fin de que México conserve el alto y respetable sitio que le corresponde entre las demás naciones del mundo. Sólo el trabajo, el trabajo duro y la labor infatigable, pueden llevar a nuestro país hacia la meta que perseguimos. Son éstas las mismas palabras que pronuncia nuestro presidente, don Porfirio Díaz, en el saludo que cada nuevo año envía al pueblo mexicano. (Traven, 1989a:125)*

Ricardo Pozas cuenta que el finquero Guillermo Kahle fue el primero en viajar a Los Altos a conseguir braceros y que en 1904 instaló una agencia de habilitación, como las que más tarde se multiplicaron en San Cristóbal, Comitán y Motozintla (Pozas, 1977). Pero antes y después del dueño de Germania, cientos de enganchadores hicieron su agosto acarreado trabajadores al Soconusco y a la selva.

Hay que pizcarlo  
y hay que  
acarrearlo.



Con el *boom* de los cafetales y las monterías, para los riquillos e influyentes de San Cristóbal y sus alrededores el comercio de brazos resultó el negocio más rentable.

*En los primeros años —cuenta Pozas— el enganche se hacía en las plazas durante las fiestas de los pueblos. Instalábase el enganchador con una mesa en la que colocaba montoncitos de monedas de plata para llamar la atención de los indios. (Pozas, 1977:385)*

El “da dinero”, que lo llamaban los chamulas, se comprometía con la finca o montería a enviar anualmente un cierto número de trabajadores, por los que cobraba comisión y una prima adicional por las jornadas de trabajo cumplidas por sus reclutas. Para tender sus redes los habilitadores empleaban como intermediarios a vendedores de aguardiente, comerciantes en general y a los funcionarios y maestros de los municipios indígenas.

También algunos dueños de hombres y tierras de Los Altos encontraron en el enganche su verdadera vocación. Así los describe Henri Favre en *Cambio y continuidad entre los mayas* de México:

*Les resultaba más provechoso prestar la fuerza de trabajo de sus “mozos” o sus “baldíos” a los cafetaleros o madereros, que explotarla ellos mismos en su lugar —escribe Favre—. Se dedicaron a criar indios como antes criaban borregos o ganado mayor. A fines de siglo, muchos dominios de la región de San Cristóbal no eran más que reservas de mano de obra destinada a la exportación. (loc. cit.:387)*

El comercio de hombres colmó los bolsillos privados y también llenó las arcas públicas. Cada enganchador gastaba entre cinco y cincuenta pesos por la licencia, por las formas impresas que hacían las veces de contrato se pagaba un peso con cincuenta y cinco centavos a la Dirección de Rentas del estado, el Centro Sanitario cobraba uno cincuenta por vacunar a cada persona que salía para las plantaciones, y hasta los alcaldes exigían un impuesto de treinta centavos por cada indio reclutado en su municipio.

El enganche hizo la nueva riqueza de la vieja Jobel. Antes de 1890 Ciudad Real era un sobrio poblado colonial sin nada moderno que lucir. A fines del siglo, con la bonanza traída por el tráfico de brazos, se emprendió la construcción del cabildo y del parque central. En 1909, cuando canteros, albañiles y jardineros indios terminaron, por fin, la obra que habían financiado las ganancias del comercio de indios, el cabildo decretó que los indios no podían pasear por la plaza ni descansar en los portales. No se alegaron motivos raciales, simplemente se prohibió el paso a quienes anduvieran descalzos o con guaraches y portaran chamarra y calzón.

Desde el momento en que recibía dinero, el indio estaba condenado. Pero el descenso a los infiernos se iniciaba en agosto en la víspera de las cosechas. Así se lo contaron a José Hernández y a Jan y Diana Rus del Taller Tzotzil Inaremac:

*Al momento de salir una cuadrilla muchos hombres se juntaban y se emborrachaban en la casa del enganchador... Se juntaban en una cabaña que era propiedad de la finca en aquel entonces. Allí dormía mucha gente. Una noche, dos noches dormían; Allí se embo-*

*rrachaban, se peleaban. Había un caporal... El vigilaba... cuidaba a la gente que quería salir... y llevaba contaditos a los trabajadores como borregos... como borregos nomás, contados. En el camino a la finca cada noche, cada mañana, pasaba la [lista]. Si alguien había escapado pues ya sabía quién. Así era en aquellos tiempos. (Taller Tzotzil Inaremac, op. cit.:8)*

Bajar a la tierra caliente ocupaba entre seis y ocho días a pie a través de la falla central y de la Sierra Madre, y haciendo hasta cuarenta kilómetros por jornada. La comunidad chamula novelada por Rosario Castellanos paga con la sordera el súbito descenso:

*La altura, al desampararlos tan abruptamente, les reventó los tímpanos. Dolían, supuraban. Cuando los Bolometric llegaron al mar creyeron que aquel gran furor era mudo. (Castellanos, op. cit.:22)*

Llegados a las plantaciones, los enganchados se arracimaban en galeras con cincuenta o sesenta personas cada una. Comían tortillas, frijoles y café, una vez a la semana arroz y en ocasiones excepcionales algo de carne. Algunos finqueros magnánimos tonificaban a sus indios con una copa de aguardiente en la mañana y otra en la noche. A cambio, hombres, mujeres y niños trabajaban doce o trece horas diarias pues las labores se pagaban por tareas, que ni los más fuertes y hábiles podían realizar en menos tiempo.

*Las primeras campanadas —cuenta Rébora en Memorias de un chiapaneco— eran a las tres de la mañana para que se levantaran las mujeres a hacerles el desayuno, a las cuatro las segundas para que se levantaran los mozos, y a las cinco para pasar lista; llegaban al trabajo a obscuras y tenían que esperar a que aclarara. (Rébora, 1982:50)*

Los domingos se descansaba haciendo adobes, es decir tequio o faena en casa del patrón.

La disciplina se imponía a golpes:

*Si no obedecíamos un mandato, el patrón nos pegaba con un garrote o palo, con un chicote o yerga seca de toro: nosotros éramos los acasillados y ellos los patrones, no éramos mejor que animales, porque teníamos dueños. (Socios de la Unión Tierra Tzotzil, 1990:1)*  
*Nos pegaban los enganchadores y hasta nos pegaban los dueños de las fincas. Nos daban de patadas... Había gente que no aprendía, o que no hacía lo que el caporal quería... y entonces pegaban los caporales. Pero en la finca no había autoridades, y no había donde quejarse del mal trato. (Taller Tzotzil Inaremac, op. cit.:27, 33)*

Aunque, de hecho, sí había autoridad. Y hasta cárceles privadas:

*Para castigar a los indios que intentaban fugarse, así como a los rebeldes y a los borrachos. La finca Hamburgo tenía la suya subterránea, debajo del patio donde se extiende el café. (Pozas, 1977:389)*

También operaban sistemas de castigo más sofisticados, como los que describe el siempre minucioso Moisés T. de la Peña:

*Había cárcel en toda finca, cepo, cadenas en los pies con una troza de madera (el “trozo” lo llamaban), caso en el que el castigado trabajara en el casco, con su “trozo” a rastras o en el hombro, al trasladarse de un lugar a otro. Había cepo para los pies y también para el cuello, adosado este último a la pared... Por faltas mayores se trasladaban los mozos a la cárcel de la cabecera o se les mandaba de soldados, lo que en aquella época era más temido que el látigo y el cepo. (De la Peña, op. cit.:362)*

El enganchador, el patrón y los caporales tundían al mozo y el mozo le pegaba a su mujer:

*Cuando mi primer marido tenía que ir a la finca., salía de San Cristóbal, y yo iba con él a dejarlo... Allí la gente se emborrachaba... porque el patrón daba dinero... y cuando se emborrachaba en San Cristóbal me pegaba mucho mi primer esposo. Casi me muero a golpes. Cuando se iba a la finca se enojaba mucho. Yo regresaba a mi casa toda hinchada mi cara... Fue muy triste la vida con mi marido que iba a la finca. (Taller Tzotzil Inarremac, op. cit.:12-13)*



Tlapanerías a pie de los cafetales.

Ni siquiera los niños se libraban:

*Cuando yo era chico, como de ocho años, fui por primera vez a la finca. Fuimos a cortar zacatón con otros chamacos... Llevábamos machetes, pero el mío lo lleve sin afilar... no cortaba nada. Entonces regresé a la galera. Allí nomás me quedé jugando. Cuando mi papa regresó del cafetal me dio de chicotazos, me castigó duro, y yo tuve que aguantar. Bueno, me iba creciendo, creciendo, pasando cinco o seis meses a la vez en la finca. Ibamos, y regresábamos, hasta que ya me había criado; ya estaba fuerte mi alma. Ya sabía yo... pizcar café, cajetear, sembrar arbolitos... Ya no me pegaba mi padre porque había aprendido a trabajar. (loc. cit.:12-13)*

Donde la apropiación del excedente se sustenta en trabajo forzado, la violencia es eslabón decisivo de la disciplina laboral. Ya se lo decía Felipe G. Cantón, claridoso Secretario de la Cámara Agrícola de Yucatán a John Kenneth Turner:

*Es necesario pegarles; sí, muy necesario, porque no hay otro modo de obligarles a hacer lo que uno quiere. ¿Que otro medio hay para imponer la disciplina en las fincas? Si no los golpeáramos, no harían nada. (Turner, 1965:20)*

No hay esclavitud sin látigo, y en El Soconusco el adecuado abasto de brazos y el eficaz cumplimiento de los trabajos son impensables sin la brutalidad del enganchador y sin el chicote, el “trozo” y el cepo del caporal. Violencia que impregna también

Niñas  
pizcadoras.



las relaciones entre los oprimidos. No tanto porque el humillado se desquite con mujer e hijos de las ofensas del patrón, como porque es función de la familia entrenar a los futuros mozos en el sistema de trabajo envilecedor y extenuante que les espera. Es cuestión de vida o muerte; si el padre no fortalece el alma y el cuerpo de sus hijos, estos no sobrevivirán:

*Cuando yo iba a la finca., cada vez me enfermaba. Siempre estaba enfermo en la finca. “Carajo, así es la finca” decía mi papá, “tienes que se mas fuerte para pegar aquí”, y me chicoteaba. (Taller Tzotzil Inaremac, op. cit.:24)*

Si los hombres, de vez en cuando, se emborrachaban, reían y peleaban, la vida de las mujeres no era más que una interminable sucesión de trabajos. María Gómez Pérez, chamula de K’at’ixtik, describe su jornada cuando tenía menos de diez años:

*Después de cuidar los borregos, tenía que moler el nixtamal para hacer tortillas; en aquel entonces usábamos mano y metate. Al terminar el nixtamal, me iba otra vez a cuidar los borregos. Al anochecer, cuando mis borregos ya habían comido, iba a traer un tercio de leña. Y cuando llegaba a mi casa, también me mandaban a traer agua. La cargaba en un cántaro desde el pozo. Después empezaba a moler maíz otra vez. Y así hacía todos los días. Comía, molía nixtamal, hacía tortillas, iba a cuidar los borregos, cargaba leña e hilaba. Así iba creciendo. (Taller tzotzil Inaremac, 1990b:2)*

Ejércitos de cosechadores para grandes cafetales.



Más grandecita, María aprendió a coser chamarras, camisas y pantalones, a hacer ollas de barro y, finalmente, a bordar. Este aprendizaje, única dote que una chamula lleva al matrimonio, es también indispensable para sobrevivir en las ausencias del esposo. El *viacrucis* de la mujer a la que pegaba su marido, no termina con la tunda:

*Yo regresaba toda golpeada, y todavía tenía que cuidar mis ovejas, asear mi casa, ir a cortar leña, trabajar en la milpa, levantar la cosecha, muchas cosas. Si terminaba todo eso, hilaba, cardaba, hacía tejidos. Así, pues, trabajaba mucho. (Taller Tzotzil Inaremac, op. cit.:12)*

La opresión de clase, de etnia y de género se ensañan particularmente con mujeres solas y con hijos, que tienen que engancharse para trabajar en las fincas cafetaleras:

*A la fuerza tenía que acabar una tarea al día, porque quería trabajar como hombre... Teníamos que trabajar como hombres porque el trabajo estaba medido por tareas... A veces me costaba hasta las cuatro o cinco de la tarde para llenar mi costal. Sufría mucho. Cuando lloraba mi hijo, tenía la canasta bien amarrada, y todavía daba a mi niño de mamar, primero de un lado y después del otro. Los hombres terminaban sus tareas antes porque no tenían distracciones... Cuando regresaba de la pizca, tarde, todavía tenía que preparar mi comida y tortillar... Me sentía muy sola en la finca. Casi todos los otros eran de otros pueblos, además de que eran hombres. Me daba vergüenza ser la única mujer. (loc. cit.:37)*

Algunos mueren en las plantaciones:

*Mi papá llegó a la finca Mumuntiic y allí se murió. Nunca conocí a mi padre... “Ya se murió tu marido”, dijeron a mi mamá. ¿Está muerto? preguntó ella. “Sí muerto”. Por eso nunca lo conocí... Murió porque se cayó y se le quebró su pierna. No podía caminar ya, y se quedó acostado en su cama de la galera. Nomás tenía una sogá colgada del techo para poder levantarse. Pero no había medicina, y se murió. (loc. cit.:25)*

Otros tratan de escapar. Pero el sistema de recaptura es muy eficiente y por lo general fracasan en el intento. La primera red telefónica del Soconusco, instalada en la última década del siglo XIX comunica Cacahotán, Tapachula y Tuxtla Chico, además de una línea privada a la finca Guatiomoc, y es el primer lugar para ordenar al Resguardo Fronterizo la detención de “fugos” de las fincas cafetaleras, antes de que escapen a Guatemala.

Los huidos y recapturados pagan caro su atrevimiento. No tanto por el castigo, como porque los especialistas en atrapar prófugos cobran por día, y el gasto se carga a la cuenta del desertor:

*El caporal que iba en su busca [ganaba] dos pesos diarios y tres pesos el caballo, así que la búsqueda le costaba al mozo cinco pesos diarios. (Rébora, op. cit.:51)*

Más le cuesta a la familia:

*... pues mientras lo encontraban, los hijos y la mujer trabajaban en la finca, desquitando la deuda, y si no lo llegaban a encontrar, la familia heredaba la deuda y seguían pagando sin que nunca terminaran de liquidar. (loc. cit.)*

El café amargaba con el sudor y la sangre de los “colonos” y los “mozos de sierra”, pero también los arrieros ponían su cuota de sufrimiento. Juan Santís Velio lo cuenta así *En sus propias palabras*:

*Se fue a Pantelhó para traer café. Lo recogía en Pantelhó y lo llevaba a San Cristóbal. Con eso ganaba dinero para comer... Le pagaban 20 pesos por mula para hacer el viaje entre San Cristóbal y Pantelhó: 60 pesos en total. Pero era poco dinero para todo lo que necesitábamos... entregamos el café. Lo pesaron para ver cuantos kilos tenía. Si no estaba completo, si no estaba igual a lo que había pesado en Pantelhó, no se pagaba todo. Eso se averiguaba con un papel que nos daba el dueño en Santa Catarina, donde se escribía cuántos kilos debía pesar. Si después faltaba algo, nos acusaban por haber robado. Y es cierto, algunos de los arrieros lo hacían: abrían los costales y robaban una cuartilla, que vendían ellos mismos. (Bartra, 1996a:378)*

### Esclavos a tiempo parcial

*Una finca de dimensiones modestas, que dispusiera de 4000 cuerdas (170 hectáreas) de cafetal, —cuenta el alemán Karl Kaerger que visitó México a principios de siglo— no tenía más de cincuenta familias como trabajadores permanentes. Pero para las limpias empleaba a treinta o cuarenta mozos más, y durante la cosecha —entre agosto y enero— requería doscientos trabajadores adicionales que sólo permanecían en el lugar dos o tres meses. (Karl Kaerger, 1986:104ss.)*

Los trabajadores estacionales, ocho o nueve de cada diez, eran justamente llamados “mozos de sierra”, porque se les reclutaba en las tierras altas y montañosas. Estos empleados constituían el grueso de la fuerza de trabajo, su

Pizcadoras de la finca Las Nubes en la vecina Guatemala.

Los cafetales chiapanecos eran a pleno sol.



oportuna entrada en acción era decisiva para garantizar la cosecha, y su pago representaba el principal costo de producción del café. Para el finquero los “mozos de sierra” eran más importantes que el pequeño grupo de “colonos”, pero los mecanismos para controlarlos y garantizar su oportuna presencia eran de mayor complejidad.

Los mozos de sierra tenían que ser enganchados, llevados a las fincas en el momento oportuno y retenidos en ellas durante toda la cosecha. Para esto cada cafetalero necesitaba mantener en Los Altos a un habilitador y dos o tres ayudantes, encargados de reclutar a los trabajadores estacionales, conducirlos de ida y vuelta a la zona de labor y ocasionalmente ocuparse de la captura de los desertores, aunque en esta última función contaban con la ayuda de las autoridades y la fuerza pública.

Los jornaleros estacionales —a veces reclutados con todo y familia— trabajan a destajo, pero la magnitud de las tareas se calcula de tal manera que un adulto de capacidad normal pueda ganar en promedio cincuenta centavos diarios. En verdad el carácter voluntario del esfuerzo, propio del destajo, es muy relativo, y sólo opera para lograr el máximo rendimiento del trabajador. Así, por ejemplo, en las labores de pizca, pagadas por tarea a razón de cincuenta centavos por cajón de 120 libras de café cereza, los cortadores varones y adultos tienen que emplearse a fondo durante diez o doce horas para cubrir la medida.

Inicialmente, los salarios se pagaban por día y en dinero guatemalteco efectivo, pero a principios de este siglo comenzó a generalizarse el pago quincenal y hasta mensual, muy probablemente para reducir el peligro de desertión. Por lo demás, la mayor parte de este dinero se quedaba en la finca, dado que el trabajador tenía que adquirir sus alimentos en la tienda de raya.

Pero ni el salario nominal, ni el costo mayor que resulta de agregarle los gastos del enganche, constituyen el verdadero precio de la fuerza de trabajo. El monto efectivo



Arrieros.

de los gastos laborales de los finqueros incluye un decisivo y polémico renglón adicional: los préstamos “a cuenta de trabajo futuro”, cuya suma constituye la omnipresente deuda consustancial a la naturaleza misma del peonaje chiapaneco. Prácticamente todos los mozos de una finca, acasillados o estacionales, están endeudados; todo trabajador debe entre cien y ciento cincuenta pesos, y no son pocos quienes adeudan trescientos o cuatrocientos. En un cafetal promedio de trescientas hectáreas (siete mil cuerdas) la deuda de los peones representa no menos de sesenta mil pesos.

El trabajador pide siempre un pago adelantado al contratarse porque antes de salir a las pizcas necesita dejar dinero a su familia y no puede esperar a recibir el salario por trabajo realizado. Pide también dinero al terminar el periodo de labor, porque ha invertido los jornales recibidos en la subsistencia y en el pago de la deuda, y necesita regresar a su comunidad con recursos para sufragar los gastos de su economía doméstica. Sin estos préstamos, antes y después del desempeño laboral, el trabajo asalariado no es una opción razonable para los indígenas con parcelas de infrasubsistencia, pues de nada sirve invertir trabajo por cuenta de otro si no se obtiene un remanente monetario neto. Si el salario no se complementa con préstamos, ningún sistema de enganche, por coactivo que sea, garantiza la presencia de trabajadores en las fincas.

Por su parte, el finquero otorga sistemáticamente préstamos “a cuenta de trabajo futuro”, porque sólo así puede enganchar a los mozos y les concede nuevos préstamos al despedirlos, porque gracias a ello los compromete a regresar en la siguiente temporada.

De esta manera la deuda se constituye en una coartada perfecta para justificar la coacción sobre los mozos. Pues si no es legal forzarlos a trabajar contra su voluntad, sí tiene respaldo jurídico compulsarlos a pagar su deuda por el único método posible: el trabajo obligatorio. Al amparo de la deuda, el finquero puede secuestrar legalmente a los indios, obligarlos a labrar en condiciones carcelarias y perseguirlos sin misericordia cuando se evaden.

Ya lo dijo en 1911 el claridoso hacendado de origen norteamericano Dwigth E. Woolbridge:

*El esclavo es esclavo mientras paga su deuda con trabajo.* (Bartra, 1996a: 325)

### El poder del cuarto poder

*Son miles de hermanos nuestros que gimen mordidos los pies por los grilletes y el cepo, que arrastran cadenas en los breñales...*

Los castigos corporales según José Guadalupe Posada.



*que tienen vendida... su vida a ricos y despiadados propietarios... Son miles de hermanos nuestros conducidos al trabajo diario... como manada de bestias de carga, y (a los que) se les habla con el látigo. (García Cantú, 1969:382 apud Pola, 1885)*

Esta nota, aparecida en *El Socialista* en 1885 con la firma del periodista chiapaneco de 24 años Ángel Pola, es seguida por seis artículos más que bajo el título “Los Escándalos de la Esclavitud en México”, denuncian con nombres y apellidos a los responsables del sistema de enganche, las deudas a perpetuidad y los castigos corporales. Con un estilo ágil, excepcional en esos años de periodismo editorialista, Ángel Pola entrevista al exgobernador de Chiapas Miguel Utrilla, del que obtiene declaraciones antológicas:

- *Y usted cree que los propietarios hagan uso, para castigar, de los grilletes el cepto y la cadena?*
- *Allá ni nos extraña esa clase de martirios; es cosa de todos los días...*
- *Cree usted que pueda justificarse semejante conducta...*
- *Sólo puede explicarse por la falta de educación de los sirvientes, por su carácter severo y rudo, por la pereza que les es proverbial... (loc. cit.:386)*

Transportando a un caxlán en “silla de indio”, siglo XIX.

También entrevista a Quirino Domínguez, quien era juez, finquero y, por lo visto, desvergonzado:



- *¿A qué atribuye usted esta situación de los sirvientes?*
- *A que el personal de las autoridades está compuesto casi siempre de propietarios locales... (loc. cit.:387)*

Otros periódicos corean la denuncia de *El Socialista*. *El Clamor Público*:

*Se hacen verdaderas levas de sirvientes..., es costumbre ir a los pueblos a colectar forzosamente indios. El Partido Liberal: En Tabasco y Chiapas los peones son de hecho esclavos. El Independiente: Sus amos domestican (los mozos) a su voluntad. (loc. cit.)*

También aparecen artículos sobre el tema en *El Diario Comercial de Veracruz*, y en Chiapas, Tabasco y la ciudad de México circula profusamente una hoja volante que denuncia:

*Hay en el estado de Chiapas la pésima costumbre de obligar a los desgraciados indígenas a prestar sus servicios personales en las fincas... en pleno feudalismo... los infelices siervos trabajan cotidianamente en provecho de sus señores. (Lescano, 1876)*

Finalmente, Pola consigue y reproduce una carta del gobernador José María Ramírez, donde éste reconoce:

*Es un hecho la esclavitud en Pichucalco, Simojovel y Palenque, departamentos del estado de Chiapas.* (García Cantú, 1969:387 *apud* Pola, 1885)

El reportaje de Pola no sería el último, ni había sido el primero. El trabajo forzado por deudas era vieja piedra de tropiezo de los promotores y apologistas de la modernización agraria. Ya en 1875, Salvador Lescano, director del periódico agrícola *El Cultivador*, se lamentaba de las tiendas de raya, pues con este sistema... el hacendado se convirtió en especulador y el jornalero en esclavo. (Lescano, *op.cit.*)

Entre los muchos que abordan el tema después de Pola, cabe mencionar a los hermanos Ricardo y Enrique Flores Magón, quienes a fines del siglo cuestionan los castigos corporales en la finca San Isidro de Pichucalco, Chiapas. Años más tarde, en 1904, el mismo Enrique escribe en *Regeneración* un artículo titulado “Valle Nacional” que denuncia la esclavitud imperante en esta región, y también en... las plantaciones de henequén en Yucatán y de fruta en Tabasco y Chiapas. (Bartra, 1977:170-172)

Igualmente se escandalizan periodistas extranjeros, como los ingleses Arnold y Frost, cuyo libro *Un Egipto Americano*, que describe la esclavitud en Yucatán, es citado extensamente por *The American Magazine*, en 1910; y también Herman Whitaker cuyo reportaje sobre las condiciones de trabajo en las plantaciones huleras, que la misma publicación reproduce en febrero de ese año. El punto más alto de estas denuncias son los artículos de John Kenneth Turner, quien recorre el país acompañado por Lázaro Gutiérrez de Lara, y escribe sus impresiones en el escalofriante *México Bárbaro*, publicado como libro en vísperas de la revolución.

Falso profeta y mal hijo de Chiapas, fue lo menos que le dijeron a Pola. Pero su denuncia caló en la opinión pública, reactivando el debate sobre dos términos, conceptualmente excluyentes, pero que en el sureste mexicano eran prácticamente inseparables: modernización y trabajo forzado. En palabras del propio periodista: ¿Se puede evitar que la inversión de capitales se desfigure en esclavitud?

El tema era viejo. Ya en 1841 el viajero alemán Eduard Mühlensfordt, que había recorrido Chiapas aproximadamente en 1835, escribía:

*En la actualidad la pereza y la embriaguez son vicios nacionales de los chiapanecos... los indios sólo trabajan cuando se ven obligados a procurarse lo muy poco que requieren para sus necesidades domésticas.* (García de León, 1985:382 *apud* Mühlensfordt, 1841)

Transportando *caxlanes* en “sillas de indio”, cien años después.



Con una visión nacional, el cafetalero del Soconusco Bernardo Mallén, argumenta a su favor en un libro sintomáticamente titulado *En dónde está nuestra riqueza*:

*El que escribe estas notas ha llevado para las plantaciones de café que poseía en el sur de México, muchos centenares de jornaleros de los estados de Oaxaca y Puebla, pagándoles sesenta y dos y medio centavos diarios en plata efectiva; ministrándoles, además, sus raciones respectivas de alimentos, que consistían semanalmente en quince kilos de maíz, un kilo de frijol, un kilo de carne de res y doscientos cincuenta gramos de sal. Les pagaba el pasaje de toda la familia hasta el sitio en que se hallaban sus plantaciones; les ministraba medicinas gratis cuando se enfermaban y les daba un lote de tierra para que lo cultivasen. ¿Qué forma de esclavitud se ve en eso? ¿Dónde está el verdugo? La mujer y los hijos ganaban tanto como el marido, recolectando café en la época de las cosechas.*

*La esclavitud consiste en que la mayor parte de esos hombres que han sido sacados de las pulquerías, que han sido enganchados entre los vagos y ociosos que tanto abundan entre las clases proletarias de las grandes poblaciones del interior del país, no acostumbrados a trabajar, se resisten a cumplir su contrato, y cuando se les obliga, arguyen que se les maltrata, que se les esclaviza, que se les ha engañado. ¡Ah! no hay, en verdad, mayor esclavitud para el que ha pasado toda su vida en la ociosidad, que la imposición de un trabajo; que la obligación de cumplir un deber. Lo ven con más horror que la muerte misma.*

*Las costas necesitan del trabajo de muchos millares de hombres, y la riqueza y la prosperidad de la Nación pide que esos brazos sean llevados allá. No se pongan obstáculos a los agricultores de aquellas regiones para que ensanchen y fomenten sus plantaciones, prove-*

Medio siglo más tarde, miembros del Ejército Zapatista de Liberación Nacional ingresan a la residencia abandonada de un finquero.



*yéndose de los braceros que tanto abundan en la Mesa Central. No me refiero a los braceros que trabajan en las haciendas. Esos son allí necesarios, esos prestan su contingente en las faenas agrícolas de los lugares donde residen. Me refiero, principalmente, al enganche de los vagos, de los millares de ociosos que pululan por todas partes en los centros poblados del interior, a los cuales se hace un gran beneficio, se hace a la moral, se hace a la civilización, enseñándoles a ejercitarse en la virtud del trabajo y a crearse necesidades que les obliguen a trabajar para satisfacerlas. Las autoridades locales deberían ayudar al éxodo de esos individuos para purgar las ciudades de los desocupados y viciosos, que tan útiles podrían ser en las costas. Esa sería obra más meritoria, más humanitaria y más civilizadora que ese clamoreo lírico que estanca y paraliza las fuentes de la Nación, privándola de la parte de trabajo forzoso que cada ciudadano, rico o pobre, está obligado a poner en la obra común del engrandecimiento de la patria. (Mallén, 1908:46-49)*

Pero el problema laboral se agudiza con el auge de las plantaciones y monterías en las dos últimas décadas del siglo XIX, y el debate se hace público hacia el fin del siglo cuando arrecian las denuncias. En 1895, el gobernador Francisco León intenta reglamentar el enganche y convoca a un Congreso Agrícola para enfrentar el problema de los mozos o sirvientes adeudados.

El Congreso se realiza en abril de 1896 sin otros participantes que los hacendados y notables chiapanecos, de modo que el planteamiento más avanzado es el que se encuentra en la convocatoria.

Con todo, la reunión es una excelente muestra del pensamiento finquero chiapaneco a fines del siglo; y de lo poco que ha cambiado en una centuria. Para empezar se declaran agraviados:

*El estado de Chiapas —gritan algunos periodistas— conserva aún restos del odioso sistema de encomiendas que en nada difiere de la esclavitud... ¡Así se calumnia a Chiapas! No, no nos conocen quienes así nos juzgan. (Datos del Congreso Agrícola, 1896:65)*

Luego como de costumbre, le echan la culpa al indio. Al respecto el cuestionario que propone, entre otros, nuestro conocido cafetalero de Tacaná, Bernardo Mallén para debatir objetivamente el asunto, es de una desarmante parcialidad:

*El sirviente que comprometiendo sus servicios toma al propietario una cantidad de dinero y se niega después sin justa causa a prestar aquéllos ¿comete delito de estafa?*

*- ¿Puede el Estado, en el ejercicio de su soberanía local considerar como delitos algunos casos de abandono de servicio decretando la pena de prisión para el culpable?*

*- ¿Es la raza indígena en el Estado un elemento refractario al progreso?*

*- ¿Caso afirmativo ¿puede el gobierno obligarla a que entre en relaciones con la clase civilizada?*

*- ¿Qué medios podrían usarse a esos fines, sin violar ninguna garantía individual? (Mallén, op. cit.:13)*

*De ahí se concluye fácilmente que, como... las casas públicas, [que] entrañan un mal... contra la moral y buenas costumbres, y sin embargo se toleran a cambio de no reportar*

*males mayores... así la servidumbre por deudas debe aceptarse, pues: Si por asumir el papel de intolerantes, suprimiéramos el servicio doméstico que no pugna con la moral, con las buenas costumbres y con la ley, desbarataríamos a la agricultura con una sola pluma; atacaríamos al Erario que vive en gran parte de los impuestos, expropiaríamos a los propietarios, contrariaríamos la libertad del sirviente y conculcaríamos los principios constitucionales sobre los que ella descansa.*

*La primera dificultad con que tropezaríamos al suprimir el servicio de mozos endeudados, sería la falta de personas aptas con que sustituirlos, pues atenta la indolencia, ignorancia y falta de aspiraciones levantadas, resultaría una falange de mendigos o ladrones, que derramados por los campos, las fincas y las ciudades, causarían grandes perjuicios. (Mallén, op. cit.:43-44)*

Pero la mejor defensa es el ataque y los hacendados reviran con el socorrido argumento que ya había empleado el finquero Bernouilli 25 años antes en Guatemala: las habilitaciones representan un capital muerto. Según el Congreso, el verdadero problema de los anticipos no está en que esclavizan al deudor sino en que inmovilizan el dinero del acreedor. En este razonamiento hay un autoengaño, pero los finqueros parecen convencidos:

*Este cúmulo de capitales estancados sin producción alguna, sin siquiera su existencia en general, porque la mayor parte desaparece con la personalidad, física o moral, del sirviente endeudado, es un capital ímprobo que solo toleramos... por la fuerza invencible de la necesidad.*

*La cuestión económica afecta muy directamente... a los que tienen un capital vinculado en sirvientes... cuando el capital está en movimiento... las utilidades [refluyen] en bien general de la sociedad; pero cuando éste está entregado a la mano muerta, como sucede actualmente en Chiapas, que hay sobre cinco millones de pesos poco más o menos improductivos por la causa apuntada, en este caso las demás fuentes de riqueza pública permanecen casi estacionarias, inexplotables por falta de capital. (Mallén, op. cit.:22-23)*

De esta manera, en vez de culpables, los finqueros chiapanecos resultan víctimas del sistema laboral, mientras que los indios no sólo quedan como lazo de cochino, sino que salen debiendo cinco millones de pesos.

Ya encarrerados, los finqueros se dedican a proponer formas de pago. Alguien sugiere que el gobierno del estado pida un préstamo, compre la deuda de los indios y después vea cómo se las cobra a los emancipados. Manuel Cano propone que paguen los propios mozos por el siguiente sistema: el jornal debe ser de treinta centavos diarios, sin ración y sin anticipos por cantidades mayores de un mes de salario, de este dineral cada mozo tiene que ahorrar la mitad en una cuenta controlada por el patrón. Cumplido que sea el término de diez años, a contar desde la fecha en que fueren aceptadas las presentes bases —concluye Cano— quedará (pagada la deuda y) abolida completamente la servidumbre. (Mallén, op. cit.:33)



#### IV LA REFORMA AGRARIA EN EL CAFETAL



Indios descalzos y mayordomo prepotente.

## LA PEQUEÑA PRODUCCIÓN ANTES DE LAS DOTACIONES AGRARIAS



La Revolución, el agrarismo cardenista y la fiebre cafetalera de los años cincuenta, dan lugar al surgimiento de un importante sector de pequeños y medianos productores, de carácter ejidal, comunal o minifundista privado. Una producción campesina de café, que tiene antecedentes aislados en las huertas rancheras o de pequeños productores habilitados del siglo XIX y de los primeros años del XX, pero que se consolida en la segunda mitad de este siglo.

En la primera etapa del agrarismo la justicia llega a las huertas en forma de leyes de mozos, que pretenden liberar al trabajador a través de los sindicatos. Hay que esperar hasta los años treinta para que Cárdenas restablezca jurídicamente el derecho agrario de los trabajadores de las fincas y haciendas, e impulse el reparto de tierras con cultivos de plantación —entre éstos, las huertas cafetaleras—.

En los primeros años de la posrevolución se rechaza la idea de que el pequeño productor pueda ser un importante eje del desarrollo agropecuario. Esto no impide el estallido de luchas espontáneas contra los finqueros y suspensiones de pagos entre los arrendatarios que cultivan café, pero no será sino hasta el reparto agrario cardenista cuando la producción comercial campesina surja como parte de un nuevo modelo de desarrollo con respaldo jurídico en la ley agraria y económico en el Banco de Crédito Ejidal.

El acceso a las tierras de buen potencial agropecuario, y los apoyos financieros, son condición de despegue para la cafecultura campesina, pero es hasta los años cincuenta que el alza de los precios internacionales extiende y generaliza el cultivo del aromático en pequeñas huertas. En esos años dos procesos se complementan: los pequeños y medianos productores desean establecer sus propios cafetales atraídos por los buenos precios de la posguerra, y los grandes productores —afectados por el reparto pero que conservan las plantas de beneficio y los contactos comerciales— alientan la cafecultura campesina vía crédito, pues saben que así evitan el riesgo y mantienen su control sobre la producción.

La subordinación de pequeños y medianos cafetaleros a los capitales agroindustriales y agrocomerciales privados dominará, sin atenuantes, hasta la década de los setenta.

“Tierra para quien la trabaja” —bandera del zapatismo— es la principal demanda campesina en la Revolución. Sin embargo, los ritmos, tiempos y formas de la lucha agraria son desiguales en las distintas regiones y sectores.

La estructura de la producción cafetalera heredada del Porfiriato condiciona estas distintas modalidades: en Oaxaca encontramos luchas por la tierra de indígenas, arrendatarios y medieros; en El Soconusco chiapaneco, formación de sindicatos; en Veracruz, reparto agrario anticipado —incluso en algunas fincas— durante el gobierno de Adalberto Tejeda.

Aunque la producción campesina de café se consolida con el reparto agrario cardenista, hay antecedentes de luchas contra los finqueros y casos de pequeños arrendatarios cultivadores de café que se adueñaban de facto de las tierras.

## Huertas en La Antequera

La inversión directa de capitales extranjeros en grandes fincas cafetaleras es incomparablemente menor en Oaxaca que en El Soconusco. La producción de café oaxaqueño había llegado a ser de gran importancia durante el siglo XIX y, todavía al finalizar los años ochenta, la cosecha del estado ocupa el segundo lugar nacional, después de Veracruz y aventajando en mucho la producción chiapaneca. Tan es así, que en 1889 sólo en Pochutla se produce tanto café como en todo Chiapas. Sin embargo, en la última década del XIX y la primera del XX la explosión cafetalera chiapaneca deja muy atrás a la producción oaxaqueña, lo cual se explica por la irrupción en El Soconusco de los capitales alemanes que extienden hacia el norte el enclave cafetalero guatemalteco.

Las tierras cafetaleras de Pochutla y Pluma Hidalgo son de calidad equiparable a las del Soconusco, y Puerto Ángel es tan inadecuado y peligroso como San Benito; de

modo que si las grandes fincas agroexportadoras se extienden más impetuosamente en Chiapas que en Oaxaca es por la vecindad con los alemanes de Guatemala y también porque el ferrocarril llega al Soconusco en 1907, en cambio el edén cafetalero oaxaqueño padecerá severos problemas de comunicación muchos años más.

Por todo esto, encontramos en Oaxaca menos ejemplos de grandes empresas cafetaleras transnacionales que en Chiapas.

En la última década del siglo XIX la zona de Juquila se va poblando de fincas cafetaleras como El Jordán, Dolores, San Rafael, El Sinaí, Morelos, Iturbide, Santa Elena, Santa Rita y Jamaica... Los promotores de las plantaciones modestas son empresarios regionales que han hecho pequeñas fortunas con la grana cochinitilla o el comercio, e incluso rancheros acomodados que se aventuran en el prometedor cultivo del café... Pero por sobre todas ellas, destaca La Aurora, —su capital proviene de un compañía norteamericana con sede en Nueva York y su administrador es un exmilitar alemán apellidado Eberhart—, que no sólo es la mayor plantación de la zona, sino se expande avasallando a las demás.

De larga tradición cafetalera es la familia Rojas; don Vidal dueño de tierras labrantías y de una modesta fortuna provinciana, establece las primeras huertas

Manos femeninas en los cafetales de Oaxaca.



de Miahuatlán en 1877. Su historia se cuenta en el libro *Epístolas del gringo Blas al negro José*, de Basilio Rojas. La finca de don Vidal, que recibe el nombre de Regadío, es, desde el comienzo, una empresa, pues el flamante finquero puede realizar las primeras plantaciones e instalar el primer beneficio apoyándose en sus solos recursos humanos y económicos.

La inexistencia de “beneficios” cafetaleros en Miahuatlán, cuando don Vidal establece su plantación pionera, hace necesario dotar a Regadío de instalaciones completas. La relativa capacidad financiera de la familia lo hace posible; así, la empresa cafetalera de los Rojas se hace de despulpadoras, patios de secado y descascaradoras para procesar el grano íntegramente y llevarlo en “oro” a Miahuatlán o a la ciudad de Oaxaca para su venta.

En la expansión del negocio cafetalero, Vidal Rojas se asocia con un sujeto muy especial: se trata de un indio de San Sebastián Coatlán radicado en Nopala; y si el criollo Rojas se anima a incorporarlo en la sociedad es porque:

*...dicho sujeto se encargaría de los trámites legales para obtener la adjudicación de los terrenos apropiados... [dada] la influencia que decía tener con los indios y con la Jefatura Política de Juquila... Sin embargo, las pretendidas “palancas” del gestor resultan ineficaces y pronto don Vidal tiene que prescindir de sus servicios e iniciar el trámite por cuenta propia. Así Rojas entró en tratos con los indios y activó sus gestiones con la jefatura política de Juquila, hasta que obtuvo la concesión de la Federación para la adquisición legítima del terreno. (Rojas, 1980:103)*

Seleccionando  
el grano.





El crecimiento de las fincas familiares enfrentó la resistencia de los indígenas e incluso don Vidal estuvo a punto de perder la vida.

Los Rojas fincaron a la mala el cafetal Jamaica en tierras comunales de San Gabriel Mixtepec y los naturales nunca se avinieron a trabajar en la plantación de sus expropiadores, quienes tuvieron que procurarse mozos en pueblos más distantes. Entre los habitantes de Mixtepec y los finqueros de Jamaica nunca se establecieron relaciones laborales directas. Al arrebatárles parte de sus tierras, Vidal Rojas y otros finqueros rompieron el equilibrio económico de San Gabriel acabando con la preciada autosuficiencia de los lugareños y empujándolos al peonaje estacional. Como veremos, los indios intentaron cobrarse el agravio durante el alzamiento de 1896.

Antes de la fiebre cafetalera, San Gabriel Mixtepec era un pueblo razonablemente feliz. Perteneciente al señorío de Coatlán y ratificados sus dominios por una Merced Real, comenzó a menguar con las Leyes de Desamortización y por el advenimiento de otros pueblos, como San Pedro, que mordieron su territorio. Con todo, a fines del siglo XIX los pocos naturales del lugar —apenas una veintena de familias— vivían holgadamente compartiendo su territorio con unos cuantos avecindados tan silvestres como ellos.

*Al establecerse las fincas cafetaleras de aquella zona —cuenta Basilio Rojas— los indios tuvieron que admitir las sustracciones de que fueron objeto, pues era tan corto su número y tan dilatado su territorio [que] no pudieron establecer una defensa victoriosa, pues el gobierno general tenía interés en la colonización... pero principalmente Oaxaca estaba entusiasmada con el cultivo del café, para recuperar la saludable economía que había tenido... con la industria de la grana. (Rojas, 1978:338)*

En pocos años las huertas cubrirían las laderas de Cerro Grande y Cerro de la Olla. Pero abrirles paso resultó cuesta arriba:

*Aquellos individuos... de ninguna manera consentían en ceder ni una sola pulgada. Hubo su regateo; cuando se les ocurría llegaban donde estaban las siembras de café, abrían monte y trazaban un carril para marcar sus linderos. Otras veces irrumpían en los terrenos cercanos para hacer sus rozas con la quema acostumbrada... de manera que siempre fue un peligro inminente sostener aquella situación. (Rojas, loc. cit.)*

Por eso Basilio Rojas llama a los de San Gabriel imbéciles enemigos del café. Pero el hijo del fundador de Jamaica es juez y parte; lo cierto es que los indios tenían sólidas razones para alebrestarse.

Mixtepec era un modelo de comunidad tradicional, gobernada por un consejo de ancianos mediante un sistema de cargos... Los naturales del lugar, los hijos del pueblo, podían disponer libremente de terrenos agrícolas y agostaderos comunales...

Siempre y cuando se dispusiera de tierra para dejarla descansar, las milpas nómadasy temporaderas de San Gabriel daban cosechas satisfactorias. Pero los domingueños próximos al pueblo de Miahuatlán tenían una agricultura aún más bonancible y autárquica, pues vivían del producto de unas tierras de riego. Rojas describe su modesto paraíso:

*Consagrados exclusivamente al cultivo de aquel campo, sin que jamás prestaran sus servicios a persona extraña alguna. Sembraban, cosechaban, entrojaban su maíz y de él vivían todo el año. Además, tenían unas cuantas cabezas de ganado vacuno del que iban vendiendo una o dos... anualmente, para comprar sus trapos, su sombrero, su cobija, pagar al cura los bautizos y otras ceremonias de la iglesia. Así como la capitación que daban.* (Rojas, *op.cit.*:341)

Por si esto fuera poco, en el edén ecológico de los domingueños se podía cazar y pescar.

Amparada por el gobierno porfirista y por la fuerza pública se impuso finalmente la modernidad. Y los cafetos ocuparon laderas en apariencia baldías que, en realidad, descansaban en espera del próximo *coamil*.

Rojas no habla de la necesidad de perseguir a los endeudados y forzarlos a trabajar. Podemos creerle. En las concurridas zonas cafetaleras de Oaxaca la contratación de brazos para las pizcas no era tan ardua como en el despoblado Soconusco... Pero esto no significa que en Oaxaca pueblos y fincas coexistieran armoniosamente.

El movimiento de 1896 sorprende a don Vidal y a los finqueros de la región. La lucha se extiende por los distritos de Villa Alta, Choapan, Tlaxiaco, Zimatlán y Juquila: es el enfrentamiento de pueblos con haciendas, pero también pone de manifiesto la existencia de otros conflictos.

Muchos factores confluyen en el alzamiento; destacadamente el enojo de la oligarquía oaxaqueña por la imposición, desde el centro, del ex jefe del Estado Mayor de Díaz, general Martín González como gobernador del estado, cuando se deseaba que repitiera en el puesto Gregorio Chávez.

En los cuatro distritos mencionados las autoridades electas —que presumiblemente representan los intereses de los cacicazgos locales integrados a la oligarquía oaxaqueña— conspiran contra el poder ejecutivo estatal, pero sin llegar al empleo de la fuerza. La violencia se desata espontáneamente cuando los líderes son reprimidos por la fuerza pública. Entonces, la población se lanza contra los representantes del gobernador y del centro: los jefes políticos y el ejército federal. El movimiento de Zimatlán también muestra el rencor de los pueblos pequeños y de las rancherías contra las cabeceras distritales, sedes del poder político y del control económico, asiento de riquillos, ladinos y catrines.

En Zimatlán, las propias autoridades municipales encabezan la agitación y, cuando la tropa los detiene, la población ataca reiteradamente al ejército. Al fracasar sus propósitos de liberar a sus líderes, los amotinados queman la alcaldía, destruyen oficinas públicas y saquean comercios. En un intento por atrapar al Jefe Político, la turba mata

a su hijo de 16 años y corta a machetazos los dedos de su hija. La sangrienta *jackerie* se prolonga durante toda la noche.

Al distrito de Juquila había llegado información de los sangrientos acontecimientos en los Valles Centrales y, encabezado por líderes indígenas, cunde la insurrección.

*El Domingo de Ramos, 6 de abril de 1896, casi simultáneamente con lo ocurrido en Zimatlán, la cabecera de Juquila es asaltada por un numeroso contingente de indios... jefaturados por los cabecillas Felipe Orcio y Ángel Román Mendoza... el primero indígena de Quiahije y el segundo de Panixtlabuaca, siendo este último un desertor del ejército federal. (Rojas, 1978:169)*

El ideólogo de la insurrección es Miguel Moraver Aguilar, secretario del ayuntamiento de Juquila, quién tiene una interesante trayectoria ulterior ligada al Partido Liberal Mexicano. Pero más que a un plan político, el comportamiento de los amotinados parece responder a la lógica reivindicativa de los indígenas, que formaban su base social y su liderazgo inmediato. En la madrugada del Domingo de Ramos, el cacique local, acompañado por el Jefe Político y otros notables, sale al encuentro de los alzados que se aproximan a la cabecera distrital.

*Pero aquéllos, en vez de atenderlo y escucharlo, no hicieron más que disparar sus armas cuando lo tuvieron a su alcance, dejándolo muerto en el acto... Aquellas turbas compuestas de los contingentes proporcionados por los pueblos ya mencionados (Quiahije y Panixtlabuaca) y los vecinos de otros más que se les agregaron en el trayecto, hicieron su entrada en Juquila dirigiéndose de inmediato al palacio municipal, para saquearlo, destruirlo e incendiarlo; distribuyéndose la turba por todo el pueblo saqueando todos los comercios, asesinando a todas las personas que tuvieran para ellos un carácter de enemigos, reputando como tales a todos los hombres que usaran zapatos o vistieran pantalón; realizando una batida general contra todos los catrines, sin dejar uno solo, ya fuera que tuvieran un comercio... que vivieran independientemente [o] que fueran artesanos de muy escasos recursos...*

*Mientras grupos enfurecidos recorrían la población. Los cabecillas se apoderaron del Juez de Primera Instancia... del Jefe Político... del Juez de lo civil... del Jefe de la Oficina de Telégrafos... del Secretario de la Jefatura... (y de cerca de diez personas más)... Con lujo de fuerza e inauditos atropellos fueron llevados al panteón y ahí degollados a machetazos. (Rojas, op.cit.:170)*

La fiesta de los machetes amenaza con propagarse, pues los amotinados envían correos con la buena nueva a los pueblos cercanos llamándolos a sumarse al movimiento.

La chispa de la sublevación llega en plena temporada de secas, y en las plantaciones cafetaleras la usurpación de las tierras comunales es un machucón reciente que todavía duele. No es sorprendente, pues, que el llamado insurreccional encuentre en los indios oídos receptivos.

*Al llegar aquella sugestión al pueblo de San Gabriel Mixtepec, dentro de cuyo territorio se encuentran algunas fincas cafetaleras, manejadas por agricultores mestizos, los indios de ese lugar secundan el movimiento de Juquila y recorren el territorio en busca de catrines a quienes destruir. (Rojas, loc.cit.)*

Según Rojas las tierras del cafetal Jamaica se procuraron con medios persuasivos, para que los nativos entendieran la diplomacia del Presidente Díaz y una vez adjudicadas, los indios ya no volvieron a dar molestias de ninguna clase.

Don Basilio es memorioso y su crónica espléndida, pero en este punto los hechos que él mismo describe lo desmienten. San Gabriel Mixtepec, y en general las comunidades indígenas de las zonas ambicionadas por los finqueros, había sido agraviado por la violenta usurpación territorial y ofendido por el régimen de trabajo servil. En las áreas cafetaleras de Oaxaca —como en el resto del estado y del país— los peones acasillados o enganchados le llevaban la cuenta al patrón. Y si la deuda de los mozos aumentaba con cada nuevo préstamo, la de los finqueros y hacendados crecía con cada nueva humillación. Así, cuando la oportunidad se presenta, los indios se cobran con sangre.

En 1896 estuvo a punto de tocarle al padre del cronista:

*La llama cundió por varios lugares, llegó a San Gabriel, los indios alebrestados, con furia se dirigieron a Jamaica para inmolar a don Vidal. Afortunadamente —cuenta su hijo— los vio a tiempo de esconderse metiéndose en un hermoso tronco de encino. (Rojas, loc.cit.)*

Joven trabajadora del cafetal.

Vidal Rojas sobrevivió al alzamiento. Y también se salvó la mayoría de los finqueros de la zona, informada oportunamente del peligro. Los insurrectos no tuvieron tanta suerte. El Cuarto Batallón de Infantería a cargo del coronel Lauro F. Cejudo, fue enviado a la región iniciándose, entonces, el verdadero baño de sangre. Esta es la versión de Basilio Rojas:

*Cejudo empezó desde Yaitepec a hacer aprehensiones y fusilamientos; entró a Juquila y continuó aquella represión... Dos semanas más tarde arribó a la región el general Ignacio. Bravo, comandando el quinto regimiento de caballería, con cuyas tropas sitió el pueblo de San Juan Quiabije, reduciendo el cerco y aprehendiendo cuantos hombres fueron encontrados, dejando solamente libres a las mujeres y los niños. Llegando los presos al centro del poblado ordenó se les quintara, sacó a éstos de las filas y en presencia de la población ahí congregada ordenó su fusilamiento. Con el resto de los prisioneros marchó a Juquila donde hizo nueva quinta, fusilando en el panteón a los infelices a quienes había tocado la suerte fatal. Siguió a Juchatengo, donde repitió los mismos actos, y así siguió por Sola de Vega y Zimatlán, siempre ejecutando la misma terrible empresa de quintar a los presos. Arribó por último a Oaxaca con el resto de*



*los prisioneros, los que fueron enviados a Quintana Roo para incorporarlos al ejército federal. (Rojas, loc.cit.)*

Felipe Orcio, jefe indígena de Quiahije y cabeza de la insurrección, logró escapar viviendo a salto de mata cerca de un año. A principios de 1897, cuando fue capturado, parecía una bestia del monte. Enfermo, hambriento, apenas cubierto con andrajos, infinitamente sucio y con el cabello largo y enmarañado el líder fue exhibido por las calles de Juquila y fusilado en el panteón.

El inspirador del movimiento salvó la vida. A través de la trayectoria política del ideólogo Miguel Maraver Aguilar, el atrabancado alzamiento indígena contra la oligarquía finquera de Juquila entronca con la Revolución de 1910. Maraver escapa primero a Pochutla y tiempo después radica en Miahuatlán. A principios del siglo se vincula con el Partido Liberal Mexicano de los hermanos Flores Magón, también oaxaqueños. En 1906 es detenido, junto con Ángel Barrios y otros magonistas, y pasa seis años en las tinajas de San Juan de Ulúa. Al triunfo del maderismo sale de la cárcel y ocupa el cargo de Jefe Político de Miahuatlán, en la región que cerca de veinte años antes habían sacudido sus prédicas insurreccionales.

Se encargaron de restablecer el orden en Juquila el nuevo Jefe Político, Carlos Woolriche y un destacamento del Octavo Batallón de Infantería.

Sobre la derrota y el escarmiento, la población que sobrevivió a los fusilamientos en cadena tuvo que soportar la humillación, pues en poética injusticia, Woolriche ordenó que cuantos individuos entraran en los pueblos de su jurisdicción sin vestir pantalón y chaqueta, debían ser aprehendidos y castigados (Rojas, *op.cit.*:172). Así, quienes se habían alzado contra los catrines, pagaron su atrevimiento portando, a fuerza, la vestimenta de sus enemigos.

Arriero.



### Coyotes del cafetal

A finales del siglo XIX, el presidente Díaz ordena la compra de las tierras comunales de Huautla de Jiménez, Oaxaca y su devolución a los naturales del lugar. Eckart Boege ha reconstruido la historia en *Los mazatecos ante la nación*.

*El café se introduce en la zona serrana a mediados del siglo pasado. El gobierno de Oaxaca fomenta su introducción con una serie de incentivos, sobre todo para los grandes productores. Las comunidades mazatecas pierden sus tierras en favor de 30 fincas que tenían alrededor de un millón de cafetos. Los mazatecos serranos tenían suficientes tierras y podían sobrevi-*

*vir aun cediendo partes de sus terrenos a las fincas cafetaleras. En efecto, la parte mazateca intermedia, la que es apta para la plantación del café, presenta una densidad de población inferior a la de la mazateca alta. Como alternativa productiva los mazatecos de esta región se robaban la semilla del café de las fincas y comenzaron a sembrar por su cuenta este producto. Es así como se inicia la integración de la zona mazateca al mercado mundial. Esto es posible gracias a la construcción del ferrocarril que pasa cerca de Teotitlán del Camino. Las fincas estuvieron, en parte, en manos de extranjeros (españoles y alemanes) y una, El Faro, pertenecía directamente a Porfirio Díaz. (Boege, 1988:48-49)*

Realizada la compra, se procedió al reparto que, según el cafetalero de la región José Guadalupe García, se hizo de la siguiente manera:

*Tan pronto se concertó la operación de compra de las 8 000 hectáreas, solventamos inmediatamente el reparto de ellas, convocando al pueblo e invitándolo a que fuera a ocupar indistinta y espontáneamente la tierra que pudiese cultivar conforme a sus posibilidades y familias... Un consejo de ancianos honorables encabezados siempre por los propios señores Gregorio Herrera y Juan F. García, actuaron como árbitros y amigables componedores en cualquier caso de dificultad. (García, 1956:24)*

Desde principios del siglo XX la producción regional de café comienza a extenderse. Pero no se trata de iniciativas campesinas; son los acaparadores del aromático quienes a través de contactos con casas compradoras promueven la pequeña producción y empiezan a introducir nuevas técnicas para mejorar el cultivo. Así lo cuenta García en *La sierra de Huautla en la gesta oaxaqueña*.



Patio de secado en Jalapa, Veracruz.



*Cuidamos de que los indígenas dedicados al cultivo del café, adoptaran prácticas agrícolas mejores en el cultivo y beneficio de sus plantaciones y en la preparación del grano para su venta... Aproveché las relaciones que al efecto consolidé eficazmente con Mr. McLean, gerente en México de la casa Norte Americana de Arbuckle Brothers de Nueva York, y de don Hugo Marquard, representante de Rossing Brothers de Londres, así como mis excelentes relaciones con el Sr. Juan Dupont de México y con don Arcadio Guerra de Córdoba. (loc. cit.:27)*



El café se lava  
y se seca...

se clasifica...

El cultivo del café reanima la vida de la región:

*Los domingos, días de mercado, Huautla sale de su quietud habitual. A lo largo de las galerías de la plaza cubiertas de hojas secas, se instalan variadas vendimias. Entre los frutos regionales descuella el café que allí se expende al menudeo, mientras que la venta al por mayor, favorecida principalmente por exportadores españoles, se practica en muchas casas y jacales del pueblo. (loc. cit.:157)*

Sin embargo, la mayoría de los pequeños productores estaba a merced de los comerciantes, quienes tenían capital, bodegas, vehículos y contactos con grandes compradores. Los nuevos caciques regionales nacieron y crecieron a la par que las pequeñas huertas:

*En materia de liquidaciones, [los productores] estaban habituados a que se hiciese esperar hasta el siguiente día... pagándoles parte en mercancías y muy poco en dinero en efectivo... explotación de que eran víctimas por los logreros que se aprovechaban de ellos con verdadera impudicia. (loc. cit.:27)*

Los compradores de café vendían bienes de consumo y funcionaban como pequeños bancos particulares:

*Les servía directamente abriéndoles crédito a muchos que carecían de capital, y procuré afanosamente que se creara confianza y el crédito comercial del que antes carecían... Mi casa comercial fungía en estas actividades hasta como establecimiento bancario, pues acudían a mí espontáneamente en demanda de giros, entregándome su dinero para el que yo tenía inmediato uso distribuyéndolo a mi vez en compras de café. (loc. cit.)*

## La bola interrumpe el auge comercial

A la sombra de los comerciantes emprendedores, de 1906 a 1916 Huautla vivió una época de prosperidad y crecimiento, especialmente en el ramo cafetalero. Sin embargo, todo se derrumbó al llegar los revolucionarios a la región.

*En Puebla nos encontrábamos mi hermano y yo —escribe José Guadalupe García— cuando recibimos las noticias penosas que confirmaban el saqueo e incendio de nuestra casa en Huautla, del Beneficio y Agencia Compradora de Café de “La Regadera”, todo lo cuál había sido destruido con saña desenfrenada, cometiéndose el robo de las existencias de café, mercancías, incluso la destrucción de las maquinarias y una fábrica de gaseosas que tenía yo establecida en Huautla. La descripción de los horrores cometidos en mi propiedad, me llenó naturalmente de desconsuelo y fue motivo de verdadera contrariedad para mis familiares y para mí mismo. Todos nuestros muebles habían sido destruidos en el incendio, incluyendo nuestros libros de contabilidad y un buen piano que a toda costa había yo llevado a Huautla, y que era el primero que había llegado por aquellas regiones.*

*Naturalmente que la destrucción abarcó las líneas y aparatos telefónicos y telegráficos instalados en nuestra casa mercantil tanto en Huautla como en “La Regadera” y en el Cafetal “María Luisa”. En estas fincas el saqueo comprendió todas las existencias de café recientemente cosechadas y beneficiadas. El señor Faustino Arellano, se vio obligado a abandonar la finca a merced de los malhechores.*

*Simultáneamente, fueron también saqueadas nuestras fincas cafetaleras “Esperanza”, “Guadalupe”, “San Agustín”, y “Santa Elena”, de donde se llevaron las cosechas de café almacenadas y listas para embarcarse por Tezonapa a Córdoba y a la Casa Arbuckle, robándonos además 240 cabezas de ganado vacuno, todos los animales de carga y de silla que teníamos, inclusive los animales domésticos que había en la casa y en las fincas. (loc. cit.:133)*

A fines de la segunda década del siglo, los poderes locales arremetieron contra los latifundios de los acaparadores y reconocieron sus derechos de posesión a los arrendatarios... siempre y cuando pagaran la renta al ayuntamiento:



se estiva...

y se embarca.

*...Aprovechando mi estancia en Huautla... quise visitar mis propiedades cefetaleras y mis lotes de terrenos de "Río Sapo" y los que tenía en sociedad con el padre Carlos Lorenzo, pero un telegrama urgente impidió mi llegada... Los arrendatarios de aquellos terrenos al saber que no había podido llegar hasta dicho lugar, acudieron a Huautla a informarme que las autoridades de Chilchotla les habían prohibido pagarnos a nosotros las rentas para que se las pagaran a ellas; a pesar de que los terrenos eran de mi propiedad y del padre Carlos Lorenzo; cuyas rentas habíamos destinado al pago de los impuestos, suspendiéndose desde entonces por ese motivo tales pagos, lo cual da idea del aprovechamiento indebido que se hacía de mi propio patrimonio y del que había dejado a mi cuidado el padre Carlos Lorenzo, ocasionándonos perjuicios irreparables... (loc. cit.:286)*

*Mis enemigos para apropiarse de los terrenos que teníamos, en vez de seguir el camino recto para adquirirlos con toda legalidad, ya fuera dirigiéndose a mí o al padre Carlos Lorenzo para su compra como era lo indicado entre gentes caballerosas y de elementales principios de moralidad, decidieron mejor soliviantar a aquellos buenos rancheros que como arrendatarios ocupaban los terrenos pagando únicamente CINCO PESOS ANUALES POR CONCEPTO DE RENTA mismos que se destinaban para cubrir el importe de los impuestos y a quienes el padre y yo habíamos determinado repartírselos, dándoles escrituras con promesas de venta, tal como lo había hecho yo con los demás terrenos míos ubicados en el margen suroeste del propio río Sapo. (loc. cit.:327)*

A partir de 1916, gran parte de los acaparadores y grandes comerciantes salen de la región. Durante esta época el mercado del café de la sierra mazateca virtualmente desaparece y los productores venden el grano en Cosolapa o San José Independencia.



Pero vino la "bola"  
y los "alevantó".

Pero en el segundo lustro de los veinte, regresa a la región José Guadalupe García, y animado por las favorables condiciones de la producción revive su antiguo negocio:

*Había numerosas plantaciones de cafetos en plena producción en los solares y pequeñas parcelas que poseían los rancheros tanto de la población de Huautla como de los demás pueblos circunvecinos, por lo que, animado por las circunstancias, procedí inmediatamente a instalar un beneficio provisional con dos despulpadoras que compré al efecto, mandando construir una galera de madera con techo de lámina acanalada de zinc, suficientes tanques de tablones de madera para almacenamiento, fermentación y lavado de café, instalado convenientemente en el lugar que se denomina "Indee sengui chicón" o sea "Lugar donde se para debajo el hombre blanco". (loc. cit.)*

Así pues, desde principios de siglo, en la sierra mazateca, el crecimiento de la cafecultura campesina subordinada a los acaparadores es alentada por el capital comercial, que se extiende al financiamiento, beneficio y venta de café. Se trata de un capital territorializado que pone sus propiedades a trabajar a través del arrendamiento; sin embargo, sus ganancias provienen sobre todo del acaparamiento de la producción.

En Huautla la Revolución y los cambios de la estructura agraria regional no modifican sustancialmente los mecanismos de control sobre la producción cafetalera: monopolio sobre las bodegas, los beneficios y el abasto de bienes de consumo; crédito a cuenta de cosecha; relación excluyente con las casas compradoras. De modo que la región es precursora de un modelo de cafecultura campesina subordinada a los acaparadores que se generalizará después del reparto cardenista y del *boom* de los años cincuenta.



Zapatistas en la  
cafetería Sanborn's.

## Justicia norteña en el sureste

Para los norteños en el poder, el trabajo servil de las haciendas del centro es un obstáculo para el desarrollo y las relaciones esclavistas del sureste un agravio a la civilización. Por esto, la política de los primeros gobiernos posrevolucionarios trata de hacer justicia a los forzados trabajadores agrícolas. Pero para Obregón y Calles la emancipación está en los sindicatos, no en la entrega de tierras y mucho menos cuando se trata de haciendas y fincas eficientes y comerciales.

### Los sonorenses invaden Chiapas

Las incursiones del ejército constitucionalista en los estados sureños son un claro ejemplo de lo anterior. Como Alvarado en Yucatán, en Chiapas el general Jesús Agustín Castro promulga en 1914 una Ley de Obreros para acabar con el enganchamiento y endeudamiento, oponiendo al trabajo forzado la libre circulación de los trabajadores y nuevas formas de organización gremial.

*Carranza... designó al general Jesús Agustín Castro como gobernador militar de Chiapas y le ordenó que tomara control del estado junto con la Brigada Veintiuno... Castro llegó a Chiapas el 14 de septiembre de 1914 y espetó a una multitud de tuxtlecos: Chiapanecos cobardes, mientras en el Norte se pelea, aquí se disfruta paz, pero yo les enseñaré a sentir los efectos de la revolución cueste lo que cueste. Cumplió su palabra: el nuevo gobierno revolucionario de Chiapas promulgó decretos anticlericales, autorizó la reforma agraria, ejecutó a conocidos huertistas y militarizó el gobierno del estado.*

*La Ley de Obreros fue el decreto más importante y perturbador del periodo carrancista. Este decreto abolió el sistema de la servidumbre por deudas, la práctica laboral más importante en el estado. Se perdonaron a los trabajadores todas sus deudas; se prohibieron la tienda de raya y el trabajo infantil; se regularon los días y las horas de trabajo; se buscó que los patronos proporcionaran a sus peones y a sus familias habitaciones decentes, escuelas y atención médica y, se fijó una escala regional móvil de salarios. Por todo el estado los comandantes militares liberaron peones, permitiéndoles abandonar las haciendas. (Benjamin, 1995:187)*

Pero los derechos legislados por Castro ya habían sido materia de luchas precursoras:

*La promulgación de esta Ley tiene un terreno fértil gracias al trabajo que habían desarrollado simpatizantes del Partido Liberal apoyados en las publicaciones del periódico Regeneración. (Spenser, 1988:108)*

Por otra parte, el propio cónsul norteamericano en Tapachula era conciente de la insostenible situación laboral cuando menos desde agosto de 1911:

*El gran peligro aquí es que la agitación o el movimiento revolucionario alcance a las clases trabajadoras en agricultura y ponga en peligro la recolección de la cosecha de café... Se teme que si las masas toman conciencia de la situación actual estaría en peligro el resultado de la cosecha de café y hasta la seguridad de las plantaciones y de los finqueros. (Benjamin, op. cit.: 108 apud Spenser, op. cit.)*

La reacción de los peones en las fincas chiapanecas al conocer la Ley de Obreros fue de alborozo.

*Cuadrillas enteras de cuarenta a ochenta hombres abandonaban las fincas y plantaciones en las que se habían hecho cuantiosas inversiones de capital a raíz de la introducción del ferrocarril en 1908 y, donde, según los propietarios, había que suspender el trabajo por falta de mano de obra. (loc. cit.)*

*¡No solamente perdí 30 mil pesos de deudas de mozos! —escribía el finquero Dahese en 1915— sino que también a todos mis trabajadores, ya que después de tener a más de 200 sólo me quedaron tres. (Spenser, op. cit.:115)*

La investigadora Friederike Baumann nos transmite el documento en el que los hermanos Kortüm de Yajalón, temiendo perder su trabajo de 30 años, se quejan directamente con el gobernador Corral:

*Quando se dio la libertad a los sirvientes, se separaron de esta finca casi todos los trabajadores. Con la ayuda y recomendación de los señores Villalpando y Orozco hemos podido conseguir en los pueblos vecinos algo de gente para lograr al menos la mitad de nuestra cosecha de café. Después de la cosecha hemos seguido trabajando con los pocos trabajadores que vienen voluntariamente, pero últimamente se nos está dificultando mucho conseguir el número necesario para atender nuestros más urgentes trabajos. Los trabajadores, que vienen de San Cristóbal y pueblos vecinos, se están acostumbrando a irse después de haber trabajado apenas dos días llevándose herramientas, machetes, piedras de moler y todo lo que se les procura para trabajo, naturalmente sin pagarlo. Y en los pueblos vecinos Tila,*

En 1930 los alcaldes (sentados) y los secretarios municipales (de pie) aún se encargan de facilitar el enganche de pizcadores.



*Petalcingo y Yajalón no se consigue ni un trabajador voluntario, más que ahora empieza la cosecha nueva de maíz, y teniendo maíz no trabaja nadie.*

*Una petición semejante fue hecha por los hermanos Uhlig de la misma región, y Karl Setzer escribió desde la finca "Hanover", cerca de Yajalón, que de 40 trabajadores permanentes sólo habían quedado seis y que era imposible encontrar nuevos mozos que quisieran laborar como trabajadores permanentes. (Baumann, 1983:46)*

Sin embargo, para muchos mozos la "liberación" significó simplemente quedarse sin trabajo:

*En la comunidad de Zinacantán los aldeanos recuerdan el año de 1914 como un período en el cual algunos de sus padres regresaron con sus familias de las tierras bajas y tuvieron que mendigar por tierra y alojamiento a sus compatriotas que no habían abandonado la comunidad para ir a trabajar a las haciendas, que tuvieron que trabajar durante muchos años como empleados de otros aldeanos. (Baumann, op. cit.:55)*

*De igual forma, la emisión de esta Ley abre la posibilidad legal de un nuevo tipo de lucha: para 1918 se registra una huelga en las fincas cafetaleras de Soconusco. (De la Peña, 1951:377)*

Ya para mediados de la segunda década del siglo, hay noticias de agitación política:

*Al menos en la región de Montecristo, la cancelación de las deudas no fue la única razón de la partida de la gente. Un factor que contribuyó a ello fue la agitación revolucionaria de personas vinculadas a las autoridades políticas locales, quienes, incitaban a la gente a partir, mediante una combinación de promesas y amenazas. (Baumann, op. cit.:55)*

*En la carta de 1915 el finquero Dahese de Rau culpa a los activistas políticos: Un agitador venido de fuera, quien se había apoderado de algunas funciones políticas en Montecristo, amenazó con castigar físicamente a los trabajadores que permanecieran, viéndose obligados a partir... El mismo individuo les dijo que ya no tenían que trabajar más en las fincas y que las tierras de los "ricos" serían distribuidas entre ellos. (loc. cit.)*

La situación del ejército carrancista de ocupación y el futuro de sus proclamas liberadoras se complican, cuando las fuerzas locales emprenden la resistencia contra los "invasores" del centro.

*El 2 de diciembre de 1914, en respuesta a las reformas del general Castro, a los abusos de sus soldados, y al contexto de inminente colapso del gobierno de Carranza, se reunieron unos 40 finqueros en una hacienda del departamento de Chiapas. Redactaron y firmaron el Acta de Canguí (antecedente del mapachismo) que proclamaba la soberanía de Chiapas, ofrecieron expulsar del estado a los carrancistas filibusteros y nombraron jefe de la revolución chiapaneca a un joven finquero, Tiburcio Fernández Ruíz. Insistían en que se levantaban en armas.*

*Los firmantes hemos decidido levantarnos en armas en defensa de la sociedad, con el respaldo que pueda brindarnos el pueblo chiapaneco justamente enojado; que se sepa que no cejaremos en nuestro propósito hasta expulsar del territorio del estado los filibusteros carrancistas.*

*El gobierno militar de Tuxtla atribuyó la rebelión a la oposición finquera la Ley de Obreros. Salvador Alvarado, jefe del Ejército del Sureste (acuartelado en Mérida, Yucatán) culpó del levantamiento al abuso de poder de Castro y sus subordinados. (Benjamin, 1995:188)*

Sin embargo, a la mayoría de los indígenas y campesinos estas luchas les fueron ajenas. De ello queda constancia en la memoria de los indígenas de Los Altos recogida por Jan Rus en *¿Guerra de Castas según quién?*

*La revolución de la década de 1910 en la región fue poco más o menos una guerra civil entre un ejército federal ocupante, es decir, los carrancistas, y bandas de terratenientes locales contrarrevolucionarios que, entre 1914 y 1920, les disputaban el control de la región. Los indígenas quedaron excluidos de dicha revolución. De hecho, más que excluidos, fueron vejados por ambas partes, que combatían en sus tierras, requisaban sus alimentos y fuerza de trabajo a más de “castigar” aldeas enteras sospechosas de haber colaborado con “el enemigo”. A pesar de esporádicas ventajas de que gozaron aquellas comunidades que lograron concertar alianzas provechosas con los combatientes, o que momentáneamente pudieron sustraerse a las exigencias de los terratenientes que huyeran del área de conflictos, esta revolución, denominada la “época de Carranza” en las lenguas mayas de Los Altos, suele evocarse con amargura. (Rus, 1995b:251)*

El Soconusco es caso aparte, pues los finqueros extranjeros saben acomodarse a la nueva situación, dado que lo que les interesa no es tanto el poder político en la entidad como mantener boyante el negocio del café. Así, se alían rápidamente al ejército constitucionalista. En 1915 Alemania reconoce al gobierno carrancista y en 1916 se normaliza el trabajo en las fincas del Soconusco pues las Leyes de Mozos no pueden modificar, por sí mismas, las acendradas relaciones laborales. El trabajo forzado en los cafetales no se suprime por decreto.

### Enganchados pero sindicalizados

El sindicalismo rural en Chiapas arranca desde los primeros años de la posrevolución. Sin embargo, en los primeros veinte la concepción modernizante del grupo Sonora se ve frenada por el arribo a la gubernatura de Tiburcio Fernández, caudillo contrarrevolucionario y miembro destacado de la oligarquía regional.

Oficinas corporativas de los importadores alemanes.



*Durante este periodo la formación de sindicatos es obra de opositores: militantes del Partido Comunista y del Partido Socialista Chiapaneco (psch).*

*La fundación del psch en 1920 tiene lugar, y no casualmente, en Motozintla (departamento vecino al Soconusco), importante centro de operaciones de los enganchadores. (Spenser, op. cit.:234)*

Los socialistas proclaman:

*A toda costa necesitamos la sindicalización de todas las organizaciones obreras de ese Estado para que, sobre la base socialista, podamos introducir en la región de la dictadura del proletariado y terminar de una vez por todas con los caciques y reyes que tratan de dominar esa desafortunada entidad. (Benjamin, op. cit. apud Spenser, op. cit.: 176-177)*

Desde 1921 los militantes del PSCH visitan fincas promoviendo la formación de sindicatos:

*Durante 1920 los socialistas entorpecieron el trabajo en El Soconusco sólo marginalmente, impidiendo que los enganchadores pudieran reclutar a trabajadores en Motozintla; a principios de 1921, sin embargo, los militantes del partido visitaron las fincas, a veces acompañados por una guardia armada y montada de cincuenta hombres para organizar sindicatos y negociar, con poco éxito por cierto, contratos colectivos con los finqueros. Los socialistas encontraban apoyo en el ingeniero agrario y futuro gobernador de Chiapas, Raymundo Enríquez, representante de la Comisión Nacional Agraria en la región en ese momento. Los finqueros a su vez se quejaban ante el gobernador del estado de que el Partido Socialista provocaba desmoralización, desorden y abandono de trabajo, dejando las empresas cafetaleras en una situación difícil. (loc. cit.:178)*

Daniela Grollová rescata en el texto *Los trabajadores y el Partido Socialista Chiapaneco* la carta que un enganchador de La Grandeza escribió a un compadre suyo describiendo el ánimo de los aldeanos al llegar (el socialista) Paniagua al municipio:

*Abí llegaban los indios a quejarse como si se tratara de un gran mandatario o porque se les ha apresado, o porque se les mandaba al trabajo, e infinidad de chismes que atendió como si estuviera en sus facultades, pues un socialista que estaba detenido para que garantizara su deuda con un documento o fianza, lo defendió como a un hombre dando razón y crédito de todo. Los acompañantes indios parecían llevar a un dios y es claro por lo visto que ya no sacamos gentes si no se toman algunas medidas que a los indios les quite el engaño pues no se ve que la labor sea simple propaganda sino indisponiendo a las masas para que de repente cometan algún atentado de que son capaces por su ignorancia. La elección de Tiburcio Fernández Ruíz como gobernador de Chiapas en 1920 significó el triunfo de los hacendados sobre la oposición al viejo régimen y un obstáculo a la implementación de la ley agraria y de la ley laboral en el estado... Las pocas haciendas que habían sido expropiadas, en 1919 les fueron devueltas a sus antiguos dueños. (Grollová, 1995:205-206)*

*Sin embargo, en 1922 se forma el Sindicato de Obreros y Campesinos de Soconusco afiliado a la CROM: realizan una huelga de 5 000 trabajadores que duró 2 días... (Spenser, op. cit.:235)*

El Partido Socialista Chiapaneco advierte:

*Nada se ha hecho hasta hoy para que se cumpla la ley en el sentido indicado, pero habiendo ya dado fin a nuestra labor de unificación interior, procederemos a exigirlo en el futuro, exigiendo también que se cumpla la Constitución Federal en lo que toca a la jornada máxima, pues es sabido que los jornaleros del Soconusco son obligados a trabajar más de ocho horas diarias que manda la ley.*

*El medio para que se cumpliera la ley fue una huelga declarada en las plantaciones de café al iniciarse la cosecha de septiembre... Dos días después de haberse iniciado, la huelga fue suspendida y los dirigentes socialistas se sentaron a negociar con los finqueros. Los cafetaleros aceptaron su demanda laboral de jornada de ocho horas, el establecimiento de escuelas en las plantaciones por cuenta de ellos y el solventar las deudas de los peones, pero se negaron a aumentar el jornal de los 80 centavos que se pagaban a 1 peso 50 centavos que los trabajadores exigían. Y para acabar pronto las negociaciones, a través del jefe de operaciones militares, los finqueros solicitaron al presidente Obregón la intervención del ejército para terminar con el conflicto laboral.*

*Caracterizado por su política conciliadora entre el capital y el trabajo, Obregón les respondió que las demandas para la construcción de las escuelas y de la jornada de ocho horas eran justas, pero que se veía incapacitado de juzgar la demanda salarial por desconocer las condiciones específicas de la región. Así, Obregón obligó a los finqueros a dar lo menos por lo más, sin comprometerlos a otorgar el aumento salarial.*

*La consecuencia inmediata de la huelga fue una escalada de represión en contra de los socialistas de Motozintla y en contra de Paniagua. Los enganchadores llegaron inclusive a amarrar a los campesinos para llevarlos a las fincas. Algunas empresas cafetaleras del Soconusco prefirieron dejar de contratar a los trabajadores de Mariscal pues temen que Paniagua repita los acontecimientos. (Grollová, op. cit.:207)*

*... aún cuando se lograron negociar prestaciones con los finqueros, la represión no se hizo esperar... un líder fue asesinado y 20 sindicalistas encarcelados... Para 1923, ochenta campesinos miembros del Partido (psch) estaban presos... (Spenser, op. cit.:236)*

Las denuncias de la represión al movimiento de trabajadores se acumulan. En 1923 el general Calles, entonces Secretario de Gobernación, envía un agente para que le informe de la situación; el reporte no deja dudas:

*Los cafetaleros, esos señores de la horca y cuchillo dueños por entero de esta rica región del Soconusco, no han cambiado de rutina para el campesino que les trabaja, lo espollean despiadadamente y le roban su vitalidad y su energía de la manera más descarada que se puede concebir... El cafetalero hace del indio, no un trabajador, sino una bestia de carga. (loc. cit.:236-237)*

De 1925 a 1927 hay un viraje en la política local. Con la llegada del general Carlos Vidal al gobierno, se alejan los años sangrientos y de represión.

*Tal vez la ley más importante que el gobernador Vidal expidió fue la ley de trabajo, mediante la cual se establecieron Oficinas Investigadoras de Contratos en San Cristóbal de Las Casas, Comitán y Motozintla, y se nombraron sus respectivos inspectores obreros. Los inspectores tenían la obligación de visitar los lugares de donde los trabajadores venían, así como las fincas a las que iban, para vigilar el cumplimiento de los contratos. Estas oficinas debían dar el visto bueno a todos y cada uno de los contratos acordados entre los finqueros y los trabajadores, pero sobre todo debían eliminar a los enganchadores en tanto intermediarios entre ambas partes.*

*Por otra ley se establecieron la Junta Central de Conciliación y Arbitraje y las Juntas Municipales de Conciliación, además de comisiones individuales debían ser remplazados por contratos colectivos entre patronos y sindicatos donde existieran, y prohibía la sustitución de los trabajadores en huelga por esquirols.*

*Paniagua, quien había sido la pieza clave en el partido socialista, fue nombrado presidente de la Comisión Local Agraria. Para unificar a todos los grupos, partidos, comités y sindicatos locales bajo un solo mando, Vidal creó la Confederación Socialista de Trabajadores de Chiapas y nombró a Paniagua su presidente, o como era de moda, su comisario general. El emblema de la confederación fue la hoz y el martillo en una corona de flores, y debajo de ella se podía leer: Trabajadores del mundo ¡Uníos!. (Grollová, op. cit.:210-211)*

Pero los finqueros se seguían resistiendo a reconocer a los sindicatos:

*En la finca Germania, Lotario Schlamme, despidió a más de 200 trabajadores por afiliarse a la Confederación Socialista de Trabajadores de Chiapas y declararse en huelga... el gobernador Vidal demandó su inmediata reincorporación y mediación del conflicto por la Junta de Conciliación y Arbitraje. (Spenser, op. cit.:239)*

Sin embargo, la tregua para los luchadores sindicales duró poco:

*En agosto de 1927 Carlos Vidal se separa del gobierno de Chiapas y se encargó de la campaña presidencial del General Serrano, quien se oponía a la reelección de Obregón y buscaba la presidencia para él mismo. Con ello Vidal ligó su suerte —pero también la de los socialistas chiapanecos— a la de Serrano. (Grollová, op. cit.:211)*

Sin el amparo de su protector, el trabajo sindical se subordina a las centrales oficiales:

*La mayoría de los sindicatos llegó a gozar de protección legal del gobierno a cambio de organizarse bajo su égida y subordinarse a las grandes centrales obreras y campesinas... En particular la política del Estado frente a los conflictos laborales en El Soconusco fue más conciliatoria que en cualquier otra parte de Chiapas; para el Estado era imperativo que la producción y exportación de café no fuera interrumpida: el café producía del 60%*

*al 80% de impuestos por productos agrícolas y del 30 al 50% del ingreso estatal. (Spenser, op. cit.:240)*

En 1930, durante el gobierno del ingeniero Raymundo Enríquez, se crea un Departamento de Defensa Proletaria que después se fusionará con el Departamento del Trabajo. En palabras del gobernador este departamento:

*...arbitraba en disputas legales sobre la posesión de tierras y conflictos laborales y supervisaba la contratación de peones: los inspectores de trabajo visitaban periódicamente las fincas y vigilaban el cumplimiento de los contratos y las condiciones de trabajo; en caso de violación el finquero era multado; así, Bruno García Mijares fue multado por despido injustificado de trabajadores de su finca, Ricardo Wincler de Huixtla por la retención de sueldos, Ricardo Tenschler, administrador de la finca El Retiro, de Griessemann, los administradores de la finca norteamericana Zacualpa y los hermanos Widmaier de Tuzantlán por despido de trabajadores. (Von Mentz, 1988:242)*

Sin embargo, el sindicalismo no modifica sustancialmente las condiciones de vida ni de trabajo de los jornaleros. Como en los tiempos de Porfirio Díaz, los campesinos de las tierras frías regresan a las fincas año con año.

*Los indígenas de los Altos de Chiapas no tenían otras alternativas fuera del trabajo asalariado en las plantaciones de café para resolver sus necesidades económicas y para desquitar las deudas que crónicamente tenían con las autoridades de sus comunidades. Su suerte podía ser aún peor: trabajar en las monterías de la selva. (Grollová, op. cit.:213)*

En 1936, con Cárdenas en la presidencia, se forma el Sindicato de Trabajadores Indígenas.



*A mediados de la década de 1920, unos 20,000 indígenas de la región aledaña a San Cristóbal, la ciudad más importante de Los Altos, se encaminaban, como cada año, hacia los cafetales de las montañas del sureste de Chiapas y de la costa —una expedición de ocho días por la cual no solamente no recibían retribución alguna, sino que por el contrario, les ocasionaba gastos importantes al tener que comprar sus alimentos, pagar cada noche por la autorización de pernoctar hacinados en algún patio trasero, además de liquidar cuotas que se les llegaban a cobrar por permitirles el paso por algunas poblaciones. Más aún, no obstante el salario mínimo de 1.30 pesos diarios vigente durante ese periodo, los trabajadores temporales de los cafetales de Los Altos de Chiapas no solían recibir más de 30 a 50 centavos al día —y esto, a condición de haber terminado sus tareas o cuotas diarias de trabajo. Como dijera un anciano de El Bosque, al describir la vida que llevaban los tzotziles y tzeltales en aquél tiempo: No éramos dueños, ni siquiera de nuestros cuerpos. (Rus, op. cit.:253)*

En 1932, ante una andanada de denuncias sobre las condiciones laborales, el gobierno mexicano decide enviar a Chiapas una Comisión de Investigación en la que participa como traductor Erasto Urbina —agente aduanal de origen indígena que habla tzotzil y tzeltal.

*Los comisionados se dieron cuenta que no había ninguna autoridad que les hiciera justicia a los trabajadores: altos funcionarios del gobierno del estado tenían compromisos con los finqueros: los inspectores del trabajo, los presidentes municipales, los comandantes de policía, y en fin, todo el engranaje oficial estaba al servicio de los que explotan a la raza indígena. (García de León, 1985:172)*

En su informe Urbina relata fraudes, venta forzada de objetos inútiles (como collares de papel, espejos, listones) que las tiendas de raya distribuyen a la manera de los repartimientos de venta forzada de la época colonial, alcoholismo, golpes y malos tratos, crímenes y torturas por parte de guardias blancas y policías, habitaciones insalubres, ausencia de cuidados médicos, mala alimentación, entre otros males. García de León, sintetiza el panorama de esa época:

*Los jornaleros recibían un peso diario, del cual se les descontaba un “impuesto de habilitación”: restaban así sólo unos cuantos centavos para la adquisición de mercancías de alto precio en las tiendas de raya que a pesar de la legislación avanzada que debiera normar la vida de estos infelices, aún existen sin una sola excepción y sin obstáculos de ninguna clase en todas las fincas visitadas por los comisionados... Según la comisión, había en ese entonces indígenas que tenían un desfaldo de hasta cuatro mil pesos (más de 10 años de vida a un peso diario por jornal) por consumir alcohol al triple de su precio en las tiendas de raya de las plantaciones. (loc. cit.)*

*El trato que se da a los peones, sin exageración, hace recordar a los encomenderos de la época de la Colonia, pues observamos, en 1932, huellas de azotes en las espaldas de los indios, y constatamos la existencia de cárceles subterráneas (construidas exprefeso para*

*aterrorizar a los indios conforme a sus creencias) en donde se les recluye cuando se embriagan con el vino que las mismas tiendas de raya les proporcionan; siendo de citarse como ejemplar, por inmundo, el calabozo de la finca Argovia... Todas estas cosas venían pasando en plena época revolucionaria. (García de León, op. cit.)*

Después de dos lustros de sindicalismo, las condiciones de vida y trabajo no se han modificado significativamente; al iniciarse los treinta los testimonios no difieren de los del siglo XIX:

*Morían muchas veces como perros o animales salvajes: no se avisaba a sus familiares y los enterraban únicamente con el objetivo de evitar la contaminación en la finca... En Motozintla, punto de paso forzoso de San Cristóbal a la zona cafetalera, se han establecido guardias blancas que no son sino un grupo de pistoleros déspotas encargados de revisar las tarjetas de los trabajadores que regresan a sus casas, teniendo éstos la necesidad de llevar forzosamente una contraseña de la administración de la finca para poder pasar; y si desgraciadamente no la llevan, son regresados a la finca donde han trabajado siendo atrocemente castigados por haberse fugado. (García de León, op. cit.:171-172)*

*Los indígenas, con sus mujeres e hijos, eran apiñados en "galleras" insalubres; comenzaban a las 4 de la mañana su jornada de trabajo y la alimentación proporcionada por la finca consistía diariamente de un plato de frijoles, tortillas, bolas de pozol y una taza de café. La jornada concluía a las seis de la tarde y las herramientas eran proporcionadas por los mismos trabajadores. Las mujeres y niños estaban además obligados a "prestar servicios" en la casa grande y múltiples fraudes se cometían en el momento de contabilizar la cantidad de café recogido al destajo. Además, a la menor falta eran encarcelados, torturados y asesinados. (loc. cit.)*

*En Chamula, Ricardo Pozas relata las iniciativas del gobierno de Cárdenas: Ante tal situación, el Gobierno Federal, a cuyo frente estaba el General Cárdenas, en 1936 empezó a tomar interés y envió inspectores del trabajo, agentes de migración e investigadores especiales para darse cuenta de las condiciones de trabajo en las fincas.*

*A principios de junio de 1936, llegó a la ciudad de San Cristóbal Las Casas una comisión intersecretarial, nombrada por el señor Presidente de la República, y el 19 de julio del mismo año se inició la asamblea de esta comisión, en la que tenía parte un representante del Gobierno del Estado de Chiapas, para tomar medidas que evitasen la explotación excesiva de los indios. Entre los temas más importantes a discusión se hallaban las deudas de los indios, respecto de las cuales se acordó fuesen abolidas las antiguas que los encadenaban a las fincas. Se discutieron, también, el sistema de enganche, la dimensión de las tareas, la formación de un sindicato de trabajadores indígenas, los salarios, la abolición de las tiendas de raya y otros puntos más. Como resultado casi inmediato de tales gestiones, el 24 de diciembre de 1936 se constituyó el Sindicato de Trabajadores Indígenas de las Fincas Cafeteras, en la finca de "Maravillas", con un total de 25 000 trabajadores indígenas.*

Volantes publicitarios de las corporaciones importadoras alemanas.



*El contrato colectivo de trabajo se formuló para los trabajadores de los Distritos de San Cristóbal Las Casas, Comitán y Mariscala. El comité ejecutivo del sindicato quedó en Ciudad Las Casas y se formaron secciones sindicales en los otros dos distritos. Pero el sindicato quedó bajo el control de una oficina federal, cuyos empleados bien pronto entraron en componendas con los enganchadores y administradores de las fincas, y valiéndose de tretas hicieron nugatoria la disposición referente a la cancelación de las deudas viejas. En cada finca había dos listas de deudores, una con deudas ficticias, para usos oficiales, y otra con deudas "reales" que era la que servía para reglamentar el trabajo de cada indio; la primera se mostraba a los inspectores del trabajo, la segunda mantenía en vigor, con todas sus consecuencias, las deudas atrasadas de los indios.*

*El sindicato no ha llegado aún a formar parte de la cultura del indio como institución de defensa de sus intereses en la finca. El Comité Ejecutivo estaba integrado por indios chamulas, que eran los mejor preparados para establecer relaciones con los ladinos, pero tales miembros del Comité Ejecutivo nunca fueron trabajadores de las fincas, sino autoridades o líderes de los indios. Aún así, empezaba a formarse un ambiente de justicia para el indio. (Pozas, 1977:129-130)*

### Huertas ejidales

*Para los campesinos mayas de los Altos de Chiapas, "la Revolución tiene dos significados... La segunda revolución, que para los campesinos mayas es la "verdadera", corresponde a la "época de Cárdenas", a finales de la década de 1930. Este fue el periodo en el cual por fin recibieron los beneficios del "México nuevo", entre los que figuran la reforma agraria, la aparición de sindicatos y el final de un régimen de peonaje y de contratación por deuda. Hay, pues, cierta justificación en identificar el periodo que abarcó desde 1936 hasta los primeros años de la década de 1940 como la revolución de los indios, tal como se hace algunas veces en Chiapas. (Rus, op. cit.:251)*

Al iniciarse los años treinta los finqueros retoman la iniciativa y la situación de los trabajadores empeora:

*Por un lado, la llegada de miles de indígenas que huían de la violencia desatada por los golpes del estado de Guatemala y El Salvador saturan el mercado de trabajo y las condiciones para los jornaleros sindicalizados se agravan, tanto por la caída de los precios del café ... (como) porque los plantadores contratan la mano de obra barata de los refugiados centroamericanos. (García de León, op. cit.:195)*

El movimiento sindical se extiende en un clima donde las guardias blancas de los finqueros, apoyadas abiertamente por el ejército, reprimen toda forma de manifestación. Para 1934 la ola de denuncias de la situación en Chiapas y contra el gobernador llevan a Lázaro Cárdenas, recién investido presidente, a realizar una gira por el estado. Durante esta visita y después de recibir a una delegación de trabajadores, en su mayoría militantes del Partido Comunista, promete:

*...hacer lo posible para que los “sindicatos rojos” sean legalizados y respetados; y después de ordenar algunas restituciones de tierras comunales en la región de Los Altos... lanza un manifiesto comprometiéndose a llevar a Chiapas los “beneficios de la Revolución Mexicana” y a mejorar la situación de extrema opresión en la que viven las comunidades. (loc. cit.:211)*

Así describe el propio Cárdenas a los indios:

*Aún van nuestros indios por los campos polvorientos semidesnudos, con la mente cubierta de sombras; aún son carne de explotación y dolor. (García de León, op. cit.:211)*

A partir de entonces los agentes del gobierno comienzan a prometer tierras, entre otras cosas, para arrebatarles el control gremial a los comunistas. Así, los sindicatos agrícolas enfrentados a durísimas condiciones de lucha, empiezan a transformarse en Comités Agrarios solicitantes de tierras.

Algunos plantadores de café tratan de anticiparse al inminente reparto, vendiendo las tierras o entregando a sus incondicionales lotes en las orillas de la plantación, con el fin de tender un cinturón protector ante posibles afectaciones.

El poeta y cafetalero Jorge Cuesta es uno de los que se dispone a vender la huerta familiar para evitar la expropiación.

*Querido papá:*

*Ya ultimé el trato con Herrera en la cuestión de la maquila a 3 pesos por quintal y a lo que rindan los 240 kilos de capulín. Por el momento se tendrá suficiente dinero para las rayas con lo que dé el Banco.*

*Conversando con Herrera me dijo que él cree posible que el Banco interviniera en un fraccionamiento de Tenejapa. Si Martínez de Alba es de la misma opinión, me parece oportuno saldarlo de una vez, pues sólo de este modo se podrá evitar la dotación de ejidos, y a mí me parece preferible aceptar en esta forma cualesquier condiciones a que la dotación se verifique.*

*Es sistemática la dotación de ejidos a las congregaciones que están en las condiciones de la de Tenejapa. Sería, pues, ocioso recurrir a la vía legal para combatirla, y peligroso además por la circunstancia de que ya recibieron las armas los agraristas. Como veo las cosas, mientras más se pueda vender, me parece mejor, y ésta es una ocasión de vender en condiciones que no sean ruinosas.*

*Jorge*

Para 1938 se extiende un paro patronal por todo El Soconusco para presionar al gobierno y exigir “garantías ante las amenazas del reparto agrario”, y los finqueros empiezan a promover una campaña separatista que, al parecer, cuenta con la simpatía de la ultra derecha mexicana y de la embajada norteamericana.

En un contexto de enfrentamientos entre finqueros, sindicatos y agraristas el gobierno de Cárdenas responde realizando la más espectacular serie de repartos de tierras jamás efectuada en la historia de Chiapas.

De un total de cerca de 8 000 hectáreas repartidas, 3 872 pertenecían al conocido cafetalero de El Soconusco Enrique Brawn, a quien —según datos del Archivo General de la Nación— el entonces gobernador Gutiérrez le solicitó 300 mil pesos para evitar la afectación; a lo que el finquero respondió: les doy trescientas mil chingadas y que las tierras sean de los indios. (García de León, *op. cit.*:213)

Sin embargo, a pesar del reparto agrario, la producción cafetalera y el trabajo de los flamantes ejidatarios quedaron controlados por los antiguos plantadores, dueños desde siempre de las plantas agroindustriales y de las casas de comercio.

*Cuando la legislación posrevolucionaria declaró afectables los terrenos incultos y proscribió la propiedad sobre plantaciones mayores de 300 hectáreas, comenzaron a venderse algunas tierras y otras se fraccionaron por mecanismos de herencia. Los empresarios se vieron en la necesidad de cultivar la totalidad de sus predios para evitar terrenos incultos candidatos a ser demandados para el reparto ejidal... y empezaron a formar un cinturón de defensa frente a demandantes... (Asencio, 1994:68)*

*Como resultado de los fraccionamientos disimulados se empezó a dar la integración de varias pequeñas fincas en torno a una mayor o a un beneficio de café. Pues para no rebasar el límite legal de tierra, algunos dividían en dos o tres el predio original, se organizaban como sociedad anónima y se integraban por el manejo centralizado del capital, la planificación de la producción, la planta de beneficiado y los canales de comercialización. En la “finca madre” están las instalaciones de transformación, y almacenamiento de café producido en el conjunto de los predios. (Pholenz, 1979:112)*

Las tierras de los finqueros eran las mejores y cerca de corrientes permanentes de agua:

*Las fincas con beneficio resultaron centro de hinterland compuesto por minifundios y fincas menores. Con el reparto agrario la ranchería que aglutina las casas de los trabajadores permanentes se hizo más pequeña en función de la fijación de mano de obra de los ejidos vecinos. (Asencio, *op. cit.*:69)*

Leyes de mozos, sindicatos rurales, repartos agrarios son algunas de las medidas encaminadas a emancipar del trabajo forzado a los indios de Chiapas. El proceso es largo y tortuoso pero para la década de los cuarenta no cabe duda de que algo ha cambiado en El Soconusco y otras regiones cafetaleras de la entidad. La mayor parte de las fincas sigue siendo privada y atendida por pizcadores indígenas de las tierras frías, cuya situación no es muy distinta a la de los “mozos de la sierra” del siglo XIX. Pero ahora una parte de los cafetales es ejidal y las pequeñas huertas campesinas son atendidas por sus usufructuarios. Lástima que el grano siga acabando en manos de los finqueros dueños del mercado y los beneficios. Tantos años, tantas luchas, para terminar en un inicuo sistema de coyotes que en las huertas oaxaqueñas de Huautla ya operaba desde los tiempos de don Porfirio.

## Cafeticultura campesina en Veracruz

En el estado de Veracruz la cafeticultura surge como una alternativa de producción para los rancheros, frente al dominio que, desde el siglo XVI y hasta finales del XIX, mantienen las grandes haciendas ganadero-azucareras. El contexto favorable del mercado mundial, y sobre todo la crisis de la cafeticultura cubana, provocada por las guerras de independencia, hizo el resto alentando las expectativas de los veracruzanos de medio pelo para incursionar en el cultivo del aromático.

Las rancherías veracruzanas, que con el tiempo llevaron a la integración de fincas cafetaleras, surgen durante el siglo XIX, de operaciones de préstamos hipotecarios y de compra-venta de terrenos:

*Fue precisamente esta fracción (ranchera) de los pequeños propietarios terratenientes la que, en la búsqueda de ganancias derivadas de otras fuentes que les permitieran un cierto nivel de acumulación y con ello su relativa independencia de la hacienda-ingenio, intentó en diversas ocasiones la adopción de cultivos comerciales alternativos: tabaco, naranja, café. El intento más afortunado resultó ser la introducción del cultivo del café que, para la segunda mitad del siglo pasado, logró ritmos de expansión tan acelerados que empezó a romper el predominio de la producción y procesamiento de la caña de azúcar que había imperado durante más de tres siglos. (López et al., 1986:9)*

A principios del siglo XX la propiedad agraria veracruzana, como la de todo el país, se encontraba altamente polarizada: mientras que dos y medio millones de hectáreas estaban concentradas en manos de poco más de medio millar de propietarios, los indígenas del estado habían sido obligados a vivir dentro de las haciendas o remontarse a tierras ariscas y montañosas; y entre los dos, los pequeños propietarios identificados como rancheros, empezaron a adquirir importancia.

*Pero no se crea que Veracruz era simplemente un enorme conglomerado latifundista. A principios de siglo, aunque medio millar de haciendas ocupaban las mejores tierras del*

El exotismo de una modesta vivienda campesina es materia de una tarjeta postal.

Residencias vertiginosas, como la Hacienda de la Orduña en Coatepec.



*Estado, la mayoría de la población tenía una pequeña parcela. Según un dato de 1923; existían más de cuarenta y dos mil pequeñas propiedades de menos de cinco hectáreas; una importante capa de rancheros ocupaba una franja de 5 500 propietarios con propiedades entre 51 y 500 hectáreas; había también más de 70 haciendas con más de 10 mil hectáreas; esto quiere decir que coexistía una gran concentración de la tierra con una extensa población de campesinos pobres. (Sandoval, s/f. mimeo)*

*En la zona del Golfo, por el rumbo de Huatusco, la propiedad estaba tan dividida que la superficie de muchos ranchos no pasaba de algunos centenares de metros cuadrados. (González, 1973: 210)*

Dentro de esta gran diversidad de dimensiones, algunos de los llamados “ranchos” logran, con el tiempo, consolidarse como verdaderas empresas agrícolas:

*Los cuales, sin haber alcanzado las dimensiones de las haciendas locales, se transformaron en sólidas unidades productivas... Como ejemplo de ellas puede mencionarse ‘La Bola de Oro’, propiedad del alemán Guillermo Boesch, con sólo 71 hectáreas, a diferencia de la hacienda de ‘Tuzamapa’ con una extensión de 17 998 hectáreas. (García, 1989:20)*

En cuanto a la producción de café, para fines del siglo XIX, Veracruz es el primer estado productor de café. En la zona centro se ha instalado maquinaria para procesar el grano y dejarlo listo para la exportación. Así lo relata el viajero francés Jules Joseph Leclercq, quien visitó la región en 1883:

Las mansiones veracruzanas que financiaron el cultivo del café.



*En Coatepec encontré la cordial hospitalidad del Sr. Robert, un suizo que ha instalado en el lugar, por cuenta de la casa Ritter de Veracruz, una planta de vapor cuyo ingenioso mecanismo clasifica el café. La maquinaria es americana, y uno se sorprende de encontrar instalaciones tan maravillosas en una comarca tan aislada. En Brasil se cuenta con muchas plantas de este género; en México no hay otra que la del Sr. Robert. (Leclercq, 1992:143)*

### Arrendatarios y solicitantes

A principios del siglo XX, las haciendas arrendaban tierras a los campesinos pobres para sembrar maíz. A muy pocos les permitían cultivar café. Así lo expone Luis Aboites en *Apuntes sobre los trabajadores agrícolas de Coatepec*:

*Sólo a algunos pequeños rancharos y trabajadores sin tierra arrendaban terrenos para cultivar café... Cerca de Xico, en San Marcos, se establecieron convenios de arrendamiento con la hacienda Mahuixtlán...*

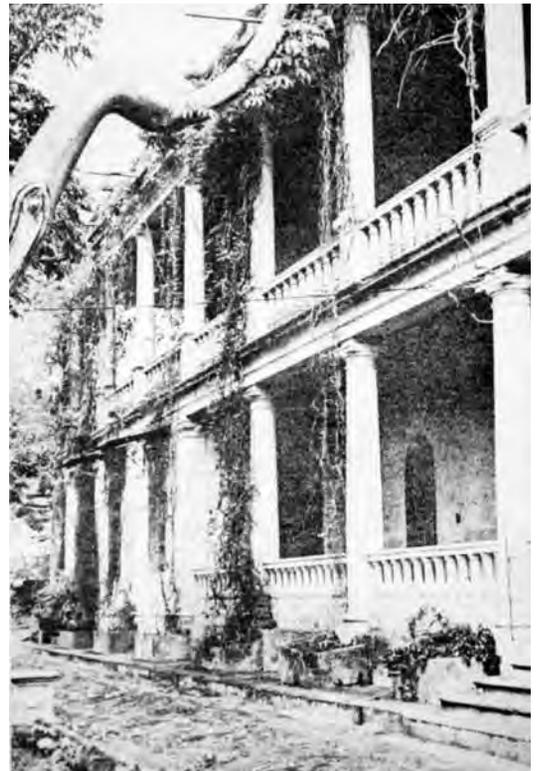
*Por su parte los vecinos de Pachó Viejo que trabajaban en la hacienda 'La Orduña'... les da sitio para vivir dentro de su propiedad por tres pesos y terrenos para que hagan huertos de naranjas, plátano y café, cobrándoles sólo por el café cada año: la renta usual consiste en 230 kilos de café cereza por cada mil matas en producción. A cambio de solar y huerto dan trabajo a la hacienda.*

*Así también, los vecinos que arrendaban tierras de la hacienda de Tuzamapan, cultivaban maíz, frijol y café. Únicamente pagaban renta por sus pequeñas huertas de café (como de 500 matas) y el monto era un quintal de café pergamino o 30 pesos, que era lo que valía el quintal en ese entonces. (Aboites, 1980:13-14)*

*Las haciendas no usaban directa e indirectamente la totalidad de sus terrenos. El único dato más o menos confiable es el que indica que la Orduña sembraba únicamente 300 hectáreas de caña, sin duda alguna su principal cultivo. Gran parte de la tierra se destinaba a la ganadería extensiva y al arrendamiento. Este último puede ilustrarse con el caso de la hacienda de Mahuixtlán. En una carta del 14 de octubre de 1922 un ingeniero de la Comisión Agraria visitó el pueblo de San Marcos con el fin de realizar un estudio sobre las condiciones de los solicitantes de tierra. En él, se incluye una lista de arrendatarios con cultivo de café, y un total de 95 619 matas, es decir, casi 100 hectáreas. (loc. cit.:19)*

Aún cuando en las regiones cafetaleras del estado no se registraron actividades político militares intensas durante la Revolución, a partir de 1915 hubo amplias movilizaciones agraristas. Un mes después de la expedición de la Ley del 6 de enero se registran las primeras solicitudes de tierra y para 1923 con la creación de la Liga de Comunidades

... en decadencia.



Agrarias y Sindicatos Campesinos de Veracruz, que agrupa la mayoría de los grupos de solicitantes de la entidad, la lucha por la tierra se radicaliza.

*El sindicato de agricultores de Veracruz, no perdió mucho tiempo en dar vueltas a las leyes agrarias para obtener en ellas los beneficios que a sus intereses concede. Los agricultores latifundistas hicieron algo muy práctico se constituyeron en junta revolucionaria y armaron a sus serviles (esos pobres compañeros que por ignorancia luchan contra sus propios intereses), con los que la jefatura de operaciones militares les proporcionaba espléndidamente... Las caballadas remontadas de los soldados de Sánchez y los ganados de los terratenientes, arrasaban nuestras siembras; nuestras chozas fueron incendiadas, y a balazos eran arrojados de los ejidos nuestros compañeros. ¡Tal era más o menos nuestra situación al estallar el cuartelazo reaccionario de diciembre de 1923!  
¡Había llegado la hora de elegir posición, cosa fácil esta! (Sandoval, s/f, mimeo)*

La respuesta de los terratenientes no se hizo esperar. Si antes de la Revolución y de la movilización agrarista de 1915 los hacendados en general no permitían que los arrendatarios cultivaran “siembras de raíz” —cultivos perennes— y los arrendamientos para estos cultivos eran más la excepción que la regla, con la ola revolucionaria se fue modificando esta costumbre y empezaron a conceder permisos para cultivar café y naranja:

Trabajo infantil  
en Coatepec.



*Previendo la llegada del agrarismo, los hacendados habían empezado a facilitar tierras a varios peones de su hacienda, incluso para sembrar café, cosa que antes prohibían. (Aboites, op. cit.:35)*

Los arrendatarios de las grandes haciendas del centro de Veracruz como Zimpizahua, Tuzamapan y Mahuixtlán se transforman en la base de apoyo de los hacendados y, junto con las guardias blancas son las fuerzas que enfrentan a los agraristas. Estos enfrentamientos se prolongan hasta principios de los años treinta.

*Una de las maniobras más socorridas por los hacendados de la región para obstaculizar el reparto agrario fue fraccionar sus propiedades y darlas en arriendo: así tanto los peones como los nacientes arrendatarios–propietarios fueron aliados de los hacendados y dieron la cara por la hacienda enfrentándose a los agraris-*

*tas... En Pacho Viejo, los que habían recibido tierras y permisos para sembrar café, se opusieron a la entrega del ejido... (loc. cit.:35)*

En 1921, cuando Justo Fernández apenas había comprado la hacienda de las Ánimas, se presentó la primera solicitud de tierra.

*Los campesinos, al ver la resistencia de los hacendados y finqueros a entregar los planos que solicitaba la Comisión Local Agraria ocuparon las tierras en abril de 1922 iniciando las labores para sembrar maíz, naranja y plátano. Justo Fernández —infringiendo la ley— mandó a sus empleados a plantar arbustos de café en las tierras recién roturadas por los campesinos, renta los potreros, se amparó legalmente, armó a sus propias guardias blancas y provocó choques sangrientos entre los campesinos, debilitando con el apoyo del general Guadalupe Sánchez el movimiento agrarista. (León, s/f, mimeo)*

### **Saldo del reparto agrario**

En Veracruz la profunda transformación de la tenencia de la tierra, aún antes del reparto agrario cardenista tiene su origen en la alianza entre el gobernador Adalberto Tejeda y los campesinos. Este acercamiento propició la creación de un amplio sector ejidal, pero también el fortalecimiento del incipiente sector de los pequeños propietarios, que no en pocas ocasiones resultaron de la subdivisión y ventas que algunos hacendados se apresuraron a realizar ante el riesgo de las expropiaciones.

*El máximo logro del bloque político tejedista campesino fue la inauguración de una era de amplias reformas agrarias... (con esta base, Tejeda) procedió a crear una importante fuerza guerrillera dentro del estado para enfrentar al ejército federal ya bien instalado y a las guardias blancas de los terratenientes. Entre 1920 y 1933 gradualmente se forjaron una milicia y una fuerza guerrillera estatales como instrumentos de control político, independientes del gobierno central., la creación de esta fuerza guerrillera campesina era una condición previa para la aplicación exitosa de cualquier reforma agraria. (Fowler, 1979:111)*

Así Tejeda logra un importante reparto agrario.

*Enfrentado a la legislación agraria conservadora del gobierno central... logró que su legislatura, dominada por los agraristas, aprobara en agosto de 1931 la Ley Número 269, en reemplazo de la Ley Aguilar de 1918, que imponía la expropiación de las propiedades privadas de más de 200 hectáreas, y la creación de pequeñas propiedades. Ignorando la legislación federal, esta ley incluía a los acasillados como beneficiarios posibles de la distribución de tierras. (Fowler, op. cit.:131-132)*

Pero si la expropiación y entrega de tierras alteró significativamente la estructura agraria, no modificó el dominio de los hacendados sobre los procesos de transformación de los dos cultivos más importantes del estado: la caña de azúcar y el café.

## Cafetos domésticos

Para 1930 el café veracruzano provenía básicamente de pequeñas plantaciones. De acuerdo al censo de 1930, las explotaciones de cuatro hectáreas y menos ocupaban 78% de la superficie sembrada con cafetos y, si se consideran las menores de 10 hectáreas, éstas representaban 92%. (Fernández, 1941:85-86)

Dentro de las pequeñas fincas, como las llama Fernández y Fernández, están consideradas tanto las de pequeña propiedad como las de origen ejidal. Para 1930 los ejidos de la entidad que dedicaban parte de su superficie a la producción de café sumaban 117, y sólo cinco años después se habían incrementado a 222.

*Lo anterior significa una abrumadora mayoría de pequeñas plantaciones: pero se ocurre de nuevo que el dato así expuesto puede ser engañoso. No importa tanto el número de plantaciones como de su producción...*

*De acuerdo al Censo de 1930, la producción de café de los ejidos representó el 14%, y para 1935 el Censo Ejidal registró la producción de este sector en 8 695 267 kilogramos, el 47% de la producción estatal. (loc. cit.:86-87)*

Y es que en el estado de Veracruz, al igual que el resto del país, el reparto de tierras fue solo eso: entrega de parcelas, carentes de resto de los recursos necesarios para la producción.

*El reparto agrario no alteró de manera significativa las tendencias en el patrón productivo de la región [de Coatepec]. El café siguió ganando terreno... y mientras en el resto de las zonas cafetaleras del estado —Mizantla, Huatusco, Córdoba y Zongolica que habían introducido el cultivo con anterioridad— la producción se mantuvo estacionaria durante este período, en la región de Coatepec la producción iba en aumento, alcanzando en 1945 un volumen de 5 061 toneladas, esto es el 28% de la producción estatal... Como se vio, el proceso del reparto fue más intenso en el municipio de Coatepec que en el resto de la región y, toda vez que con ello no se modificó la posición preeminente de los productores capitalistas que conservaron las tierras de mejor calidad, se pueden, entonces, explicar los altos rendimientos de las plantaciones de café, superiores al promedio estatal. (López et al., 1986:16)*

El reparto agrario es central para explicar la expansión de la pequeña y mediana cafecultura. Pero así como después del reparto proliferaron las plantaciones campesinas, también se multiplicaron los prestamistas que, al habilitar el cultivo comprometiendo la cosecha del productor, acaparaban volúmenes cada vez mayores de café, lo procesaban en sus propios beneficios y lo comercializaban. Sin duda ellos fueron los que mejor aprovecharon las precarias condiciones de los pequeños cafecultores. Un ejidatario de Monte Blanco cuenta esta historia:

*Muchos se endrogaron para poder empezar (el cultivo del café) y al paso del tiempo ya las tierras no las controlaban ellos sino el usurero. En los primeros años así sucedió con mu-*

*chos ejidatarios que no tenían más que tierra... Algunos ricos de Teocelo se aprovecharon de esta situación y a través de mecanismos de ayuda y préstamos logaron al cabo de varios años controlar muchas parcelas del ejido, (uno de ellos) controló como 40 hectáreas de café. Las grandes plantaciones comenzaron a formarlas extranjeros, que vieron una magnífica inversión en este ramo y exportaban directamente. Montaron beneficios costosos pero luego fueron derivando del negocio agrícola al comercial, incluso el beneficio, quedándose finalmente sólo ocupados en éste último. Las plantaciones pasaron a manos de ejidatarios y pequeños propietarios. Se rompió, así, la unidad agrícola industrial de las fincas. (Fernández, op. cit.:139)*

Los campesinos de Coatepec relatan como vivieron por los años cuarenta el divorcio entre la producción agrícola y la industrialización primaria:

*En un principio, en algunos lugares como Pacho Viejo, los ejidatarios producían y beneficiaban artesanalmente su café. Pero no tardarían en instalarse los compradores hasta en los pueblos más pequeños e incomunicados, con el fin de comprar café cereza. Pero también: Algunos ejidatarios llegarían a comprar tierras, a instalar pequeños beneficios para convertirse así en acaparadores locales. Ocuparon una y otra vez los puestos de autoridades en la localidad y manejaron las Sociedades de Crédito. (Aboites, op. cit.:36)*

Es así como surgen en la región nuevos cacicazgos:

*Estos ejidatarios dejaron de vender su fuerza de trabajo a otros, luego contrataron brazos para ayudarse, y por último se separaron completamente del proceso productivo, del trabajo directo. (loc. cit.)*

En Pacho Nuevo se dio un intenso tráfico de tierras y con pistoleros se obligó a muchos ejidatarios a abandonarlas:

*Con la resolución definitiva de 1953... paradójicamente el ejido quedó en manos de los antiagrarristas y acaparadores... A partir de entonces la historia del ejido es una historia de comisariados corruptos, reelecciones impuestas y acaparamiento de tierras ejidales, así como la nula participación de los miembros del ejido en las decisiones de éste. (loc. cit.)*

Durante la década de los veinte la evolución de los precios del café es errática; en los primeros años sufre una drástica caída de la que no se recupera sino hasta 1925, pero después mantiene una tendencia descendente, que se hace más abrupta en la década de los treinta, haciendo no redituable la producción.

*La incosteabilidad del cultivo se presentaba como una perspectiva desde hace mucho y llegó a ser una realidad durante las cosechas de 1936-1937 y 1937-1938... Algunos propietarios se vieron obligados a entrar en pláticas con los peones... y los hicieron consentir en recibir salarios menores que el mínimo general establecido. (Fernández, op. cit.:71)*

Por otra parte los pequeños cafeticultores usuarios del crédito se ven imposibilitados de pagar lo que debían:

*La sociedad de Chocamán hizo solicitud escrita, diciendo que, como únicamente han cultivado café, con rendimientos y precios de venta bajos, no han podido liquidar sus adeudos. Indican que, para capacitarse para pagar, necesitan que se les avíe para cultivar maíz, naranja, plátano, tabaco y frijol toda vez que el café no ha sido suficiente ni siquiera para dar un abono a nuestras cuentas. (loc. cit.)*

Los precios bajos llevaron al abandono de las huertas o, en el mejor de los casos, a sustituir el café por otros cultivos más rentables:

*Por la región de Córdoba, los ejidatarios de Monte Blanco, que tenían cafetales en sus terrenos, los han destruido para dedicarse a otros cultivos... En las zonas más alejadas, los plantíos están más descuidados. Es el caso de la zona de Huatusco, en la que pocos agricultores se preocupan de dar a sus plantaciones los cuidados que demandan... Por la zona de Córdoba es común la intercalación de otros cultivos con las plantaciones de café, como de plátano roatán y morado, naranjos, y mangos, así como cultivos intercalados entre los cafetos de tabaco y chile. De un terreno así levantan cosechas entre las cuales la del café es, a menudo, la menos importante, y las más productivas las de plátano y naranja. En Coatepec muchos cafetales se han convertido en naranjales. (loc. cit.:71-72)*

*En su informe anual del 17 de septiembre de 1939 Miguel Alemán Valdés, gobernador del estado, indica que se piensa dar por liquidado el reparto de tierras durante lo que resta de la administración del presidente Cárdenas, pues ya queda poco por hacer. Al mismo tiempo la delegación del Departamento Agrario en el estado reporta que para el 31 de diciembre de 1938 se han dotado 1 308 ejidos a 109 203 ejidatarios; pero aún restan 106 120 personas con derecho a salvo, lo que significa que no se va ni a la mitad de la resolución del problema... (loc. cit.:36)*

En los años cuarenta, Veracruz mantiene el primer lugar en la producción de café. En esa década gran parte de la producción estatal del aromático proviene de pequeñas plantaciones campesinas nacidas del reparto agrario. Sin embargo, esta democratización de la producción, semejante a la que se presentó mucho antes en algunas regiones de Oaxaca y en menor medida en las zonas cafetaleras de Chiapas, no va acompañada de mayor equidad en el ingreso pues la pequeña producción campesina, desprovista de apoyos, es presa fácil de los viejos finqueros y hacendados o de nuevos coyotes y caciques comerciales, zares del café que mantienen el control de los beneficios y las vías de comercialización.

Estos mecanismos de control, que se configuran claramente en la inmediata pos-revolución, en un contexto de malos precios internacionales, se van a extender y a profundizar en los años de bonanza.

## DEL TRABAJO FORZADO A LA VENTA COMPROMETIDA



*Había llegado a Copainalá con la camisa desgarrada y a nadie extrañó que sangrara de un brazo. Era campesino y lo común era encontrar campesinos hambrientos o caídos en cualquier desgracia. La mañana resplandecía. El sol estaba de acuerdo con la tierra y el poblado disfrutaba en esta armonía.*

*Don Eusebio —suplicó el indígena— facilítame cincuenta pesos; no tenemos que comer, ayer se acabó el maíz y también las yerbas que mi mujer recogió en el campo.*

*Don Eusebio le miró con indiferencia. Apretó los gruesos labios y luego preguntó agriamente:*

*¿Será buena tu cosecha de café?*

*Uno ya no sabe como será la cosecha don Eusebio, pero de sobra habrá para pagarle el favor.*

*El tal don Eusebio era agente comprador de café de una de las más fuertes empresas que controlaban la compra-venta de ese grano en todo Chiapas. Su larga experiencia aunada a su genio despótico, le había endurecido aún más; comprender el sufrimiento humano no estaba en la escala de sus sentimientos. (Pena-gros, 1995:173)*

### Impulsos del exterior

El reparto agrario cardenista creó las condiciones para el crecimiento de una cafeticultura en pequeña y mediana escala. Pero hasta mediados de la década de los cincuenta, con el vertiginoso repunte de los precios internacionales, las huertas campesinas empiezan a extenderse y a cubrir las agrestes serranías del país.

A principios de los años cuarenta la cafeticultura nacional atraviesa uno de sus peores momentos: los precios internacionales están a la baja desde los veinte. La sobreproducción del grano a nivel mundial satura los mercados.

Al estallar la Segunda Guerra Mundial la situación empeora: la invasión y ocupación alemana de la mayor parte de los países europeos y la inseguridad de los mares clausuran los mercados trasatlánticos para el aromático americano, la demanda mundial se contrae 40%.

Durante la posguerra los precios internacionales empiezan a recuperarse, se mantienen de 1945 a 1949 entre 27 y 33 centavos/libra, en 1950 repuntan a 50 centavos de dólar/libra con una tendencia al alza que alcanza los 54 centavos/libra en 1953. Un ciclo después, fuertes heladas en Brasil elevan el precio a 1 dólar/libra; a partir de este año, 1954, se registran en México —como en el resto de los países productores— incrementos de la superficie sembrada.



Niños pepenadores.

Caso de excepción en los últimos años del porfiriato, la cafecultura campesina mexicana se extiende luego del reparto agrario cardenista y cobra fuerza después de la Segunda Guerra Mundial. No es una agricultura emancipada y autónoma; las huertas pequeñas y medianas están encadenadas a los grandes finqueros, dueños de las plantas de beneficio y de los círculos comerciales. Si antes el capital cafetalero engordaba comprando trabajo, ahora lo hace también comprando el grano; si antes la riqueza de los zares del café provenía del milagro de la plusvalía, ahora se origina igualmente en la magia del intercambio desigual.

*En México [existe] una enorme masa de población campesina e indígena, depauperada y explotada, junto a un pequeño sector de la población que controla y se beneficia del total de la cafecultura nacional... Con frecuencia los dueños de los beneficios privados son asimismo los exportadores de café y, para asegurarse la entrega del grano a su beneficio, son también los que otorgan los créditos a los productores, quienes se comprometen a pagarlos en especie, esto es, en café.*

*Los compradores de café... los dueños de los grandes beneficios (que son a la vez también los grandes exportadores), operan a través de sus acaparadores locales y regionales... [Los compradores son también] finqueros que tienen su propio beneficio, en el que trabajan su café, pero asimismo tienen una gran clientela compuesta de otros productores, a los que les hacen préstamos, para que les vendan el café de manera obligada. (Nolasco, 1985: 83 ss.)*

Con el auge de los precios internacionales, aprovechando la carencia de crédito y de alternativas de mercado de los pequeños productores, se amasan enormes fortunas y se consolidan grandes consorcios cafetaleros.

*Las ganancias producidas en el mercado internacional no beneficiaban a todos por igual: La mayoría de los cafecultores mexicanos no sembraban en promedio más de dos hectáreas por familia, con niveles de productividad que oscilaban entre cuatro y seis quintales por unidad de superficie. Por lo demás, su debilidad económica y política siempre los colocó en la órbita del dominio de los coyotes, de los cacicazgos regionales y de la voluntad de los funcionarios corruptos o autoritarios. En el centro de esta telaraña comercial se encontraban los zares o barones del café, entre los que aparecían los apellidos Fernández, Guillaumin, Zardáin, Pineiro y Régules. (Moguel, 1991:108)*

## Induciendo cafetales

Con el repunte de los precios internacionales del grano los cafetales empiezan a escalar las sierras de Oaxaca, del norte de Chiapas, de Puebla y Guerrero.

Muchas de estas zonas permanecían casi incomunicadas, sólo las compañías madereras se habían preocupado por abrir algunas brechas. Pese a todo, las pequeñas plantaciones de café remontan la cordillera, se asientan en los márgenes de los caminos de herradura, veredas y “camino reales”.

En las zonas más aisladas aparecen comerciantes que son a la vez introductores de bienes de consumo y compradores de café, que operan como agentes promotores del cultivo del aromático. Por ejemplo, en el istmo de Tehuantepec son los comerciantes —conocidos regionalmente como “turcos” por su origen siriolibanes— quienes al tiempo que recorren los pueblos ofreciendo artículos en abonos invitan a los productores a sembrar café en las zonas montañosas. Viejos cafetaleros recuerdan estos tiempos:

*Desde hace más de setenta años los campesinos de los municipios y comunidades de la región cultivan el café con muy poca asistencia técnica y con baja productividad, aunque es café de altura y de buena calidad. Por falta de caminos en la montaña y recursos para comprar bestias de transporte, los cafeticultores vendieron su café, en su mayoría en forma de cerezo húmedo o seco, muy seco, por falta de despulpadoras, a compradores que con sus bestias vinieron desde el valle del Istmo, sobre todo de los poblados Asunción de Ixtaltepec, Barranca Colorada, Ixtepec; que trajeron como mercancía ropa, sal, cemento, azúcar y otros productos y las cambiaron por café, un trueque muy desigual. A su vez, tales compradores vendieron el café en Ixtepec a los acaparadores que tenían secaderos y beneficio. Algunos compradores vinieron desde el valle de Oaxaca. Más tarde este intercambio desigual de productos se efectuó por medio de un pago del café. Compradores e intermediarios chicos ganaron bastante dinero., y la riqueza de los Zapotecos del Valle, de los poblados mencionados, fue acumulada por esta explotación de los cafeticultores de la montaña. También caciques —de la montaña misma— que tenían relaciones en el Valle del Istmo y hasta después su propio beneficio y mercado, compraron café de sus paisanos y prestaron dinero a cafeticultores con intereses muy altos. Varias comunidades manipuladas y controladas por los caciques locales, hicieron contratos en los años 1967 y 1968 con compañías de madera (La “Italiana” y después la Cía. ETLA, Oaxaca y Tuxtepec) y lograron entrar en la montaña para explotar los bosques, haciendo brechas que abrieron la sierra para los comerciantes y acaparadores de afuera (de Ixtepec, Mitla y hasta de Chiapas). Esta nueva situación fue aprovechada sobre todo por los caciques locales que pronto compraron sus redilas de tres toneladas para sacar el café en cantidades mayores y para llevar y traer la gente al Istmo. (VanderHoff, 1986:44)*

La Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI) cuenta cómo se desarrolló el cafetal por estos parajes:



Para seleccionar el grano se prefiere contratar manos femeninas.

*Ya casi son cien años que nuestros antepasados empezaron con el cultivo del café, la mayoría de altura entre 800 y 1200 metros sobre el nivel del mar. También sembramos maíz, frijol, un poco de chile, verduras y árboles frutales que tenemos en nuestros ranchos como naranja, limón dulce, aguacate, chicozapote, zapote negro, mamey, mango y otros que utilizamos sólo en nuestra alimentación. Siempre habíamos tenido problemas para la venta de nuestro café. Antes no teníamos brechas y lo vendíamos a marchantes y acaparadores que vinieron con sus bestias a la montaña y lo pagaban barato y como no había ciudad de Ixtepec, teníamos que vender a ellos. Después vinieron unas compañías explotadoras de la madera que hicieron brechas para sacar mucha de nuestra madera fina y hasta 1976 estuvieron trabajando en la zona, cuando logramos sacarlos porque pagaban muy bajo el precio de la madera. Por las brechas abiertas vinieron los carros de compradores de café y muy pronto también el Inmecafé. (op. cit.:30)*

*Y es que sacar el café de las remontadas huertas no es cosa fácil. En el estado de Veracruz, a excepción de Zongolica, las zonas cafetaleras cuentan con las mejores vías de comunicación. Pero en otros estados, como Chiapas, Oaxaca y Puebla, la situación de aislamiento e incomunicación es dramática; por ejemplo: En las faldas de Zempoaltépetl, los mixes bajan el café en sus propias espaldas. (Attolini, 1949:86)*

Campeños  
de Puebla camino  
al cafetal.

En zonas aisladas, los malos caminos limitan la producción. Hay huertas casi inaccesibles que en tiempos de lluvia quedan incomunicadas y, para los pequeños cafetaleros



tores, las labores culturales se hacen imposibles. De igual manera, durante la cosecha, el traslado del grano es uno de los principales problemas que enfrenta el pequeño productor.

Durante el auge de los precios de 1954, los grandes compradores de café inician esfuerzos por comunicar las sierras y agilizar sus transacciones. En zonas serranas de Guerrero, Oaxaca y Chiapas aparecen incluso pistas de aterrizaje que propician la salida del café, aunque no remedian la falta de comunicación terrestre ni ayudan a aliviar las difíciles condiciones de producción y mercadeo de miles de campesinos indígenas.

Basándose en investigaciones de Salomón Nahmad y Luisa Paré, Margarita Rosales nos proporciona una buena descripción del sistema:

*Las redes de intermediarios se tejen principalmente en aquellas zonas en donde los cafetales pertenecen a pequeños propietarios y a ejidatarios, carentes en su mayoría de capital para realizar el proceso productivo; de medios de comunicación y de transporte para hacer llegar el café directamente a los centros de exportación; de poder político y social para formar fuertes asociaciones de cafeticultores. Este es el caso de la Sierra del Zempoaltépetl, Oaxaca, poblada por indígenas mixes y de la Sierra Norte de Puebla, donde habitan indígenas nahuas y totonacos.*

*En la región mixe la producción anual de café asciende a miles de toneladas —en 1965, 5 130 toneladas de café “oro”. Es transportada por la Sierra del Zempoaltépetl, primero sobre la espalda de indígenas mixes, enseguida en muladas de los zapotecos y posteriormente reunida en los centros rectores de la región. La producción se concentra más tarde en las ciudades de Oaxaca y Córdoba, de donde sale al puerto de Veracruz y de ahí al mercado internacional. Dicho proceso se realiza a través de la cadena de intermediarios. En la parte noroeste de la Sierra Norte de Puebla, una de las producciones principales es el monocultivo del café, realizado por pequeños minifundistas que producen 10 quintales al año y que carecen de la inversión que requiere el cafetal, especialmente en el corte. Este capital les es proporcionado por los “beneficios”, quienes lo obtienen de la banca privada, y que llega a los cafeticultores a través de intermediarios.*

*Los compradores de garita son agentes de los mismos acopiadores que salen a los caminos de acceso a los centros de compra para recibir el café de los indígenas antes de que lleguen al pueblo y evitar así que sea acaparado por otros compradores. Estos agentes no son empleados regulares sino que en tiempo de cosecha reciben comisiones por kilo de café comprado.*

*El cafeticultor indígena también suele vender su producción al dueño de la tienda de su pueblo a cambio de abarrotes o de dinero que ya le debe.*

*Finalmente, el café acopiado por los diferentes intermediarios se entrega a los beneficios húmedos y secos que se encuentran en Cuetzalan y Zacapoaxtla. La mayor parte de la producción va a los beneficios particulares y tan sólo el 25 por ciento lo procesa Bemex (Beneficios Mexicanos de Café, que tiene dos establecimientos en la zona: uno en Cuetzalan y otro en Zacapoaxtla).*

*... Éste debería recibir el café de todos los campesinos, ayudar al transporte del producto y hacer que se cumpla el precio de garantía. Sin embargo, a finales de los sesentas sólo compra una cuarta parte de la producción de la zona y rechaza el café defectuoso (que*



Manos cafetaleras.

*reciben los otros beneficios). El transporte que proporciona es esporádico y con costo para los campesinos, siendo que para ellos es de primordial importancia contar con éste inmediatamente después del corte del café, pues de lo contrario pierde calidad y por eso tienen que vender a los beneficios cercanos al precio que éstos fijan.*

*[Por si esto fuera poco] el precio de garantía no es respetado por bemex (que paga) hasta cincuenta centavos el kilogramo de café "cereza". Además, el pago se efectúa con cheques, lo que significa mayores trámites para los campesinos, ya que tienen que efectuar largas esperas, con el peligro de que el café se eche a perder, y luego gastar tiempo y dinero para cambiar el cheque en Zacapoaxtla. (Rosales, 1979:48)*

En el municipio de Atoyac de Álvarez, Guerrero, aun cuando la cafecultura se desarrolla más tardíamente que en otras regiones productoras, la historia es la misma:

*El café se empieza a cultivar en Guerrero en la última década del siglo XIX. En la Costa Grande las primeras plantas son*

*introducidas en 1882 por Claudio Blanco que la siembra en la finca "El Gambito", hoy Porvenir, pero no es sino hasta 1890 que la finca "El Estudio" inicia la explotación comercial del grano.*

*El cultivo se extiende rápidamente por la sierra de Atoyac y los grandes hacendados que dominan la estructura agraria regional, dedican parte de sus esfuerzos al desarrollo de la cafecultura. En la época porfirista las haciendas controlan directamente la explotación de las huertas impidiendo que los campesinos libres emprendan el cultivo en terrenos arrendados. La intención de los finqueros es evitar que sus aparceros o arrendatarios generen derechos sobre la tierra estableciendo cultivos perennes.*

*El paso de la Revolución no afecta sustancialmente la gran propiedad rural guerrerense, y aunque en los años veinte surgen en la Costa Grande grupos agraristas vinculados al Partido Obrero de Acapulco, como el de Valente de la Cruz en Tecpan y el de Manuel Téllez en Atoyac, el predominio de la propiedad terrateniente cultivada por aparceros o arrendatarios se mantiene hasta finales de los años treinta. La producción de café — como la del algodón o el ajonjolí— sigue bajo el control de los hacendados y los campesinos sólo participan como jornaleros en las labores de recolección y cuidado de los cafetos.*

*El 4 de enero de 1940, después de casi treinta años de que se iniciara la Revolución y tras dos décadas de sangrienta lucha por la tierra, el presidente Lázaro Cárdenas entrega a los campesinos la Unidad Agraria de la zona cafetalera de Atoyac, beneficiando a veintiún comunidades del municipio.*

*La dotación ejidal transforma el esquema de la producción: por una parte surge el pequeño agricultor campesino, supuestamente independiente, pero por otra se desarrollan nuevas formas de control sobre la cosecha. Antes del reparto los hacendados dominaban todo el proceso, desde el cultivo hasta el beneficio y la comercialización después, aunque se rompe el monopolio y parte de las huertas pasan a manos de los campesinos, los grandes cafetaleros siguen controlando el financiamiento y la comercialización del grano. Así, los terratenientes se acomodan a la nueva situación y, al transformarse en acaparadores, logran que el excedente económico de la producción cafetalera siga fluyendo a sus bolsillos...*

*Durante el auge cafetalero, los acaparadores regionales edifican los primeros beneficios húmedos de la región, construyen pistas de aterrizaje para sacar el café por medio de avionetas e impulsan la apertura de nuevas huertas cafetaleras otorgando créditos a los productores, quienes ilusionados por el financiamiento, dejan de sembrar maíz para dedicarse sólo al café. De esta manera, los acaparadores refuerzan su control sobre los productores: llevan registros personales de los créditos, emplean “pagadores” que también se encargan de comprar la producción “al tiempo” o por “quintal muerto”, etcétera. Los campesinos que no pueden pagar la deuda son despojados de sus parcelas y si alguien se resiste le invaden con ganado la milpa o la huerta.*

*Para la primera mitad de los años sesenta, los acaparadores no sólo manejan la cafeticultura; controlan también la producción de maíz, frijol, copra y ganado; dominan el comercio de insumos y de medios de vida, y deciden —a través del financiamiento y el condicionamiento de la venta de granos— el uso de la tierra y el destino de la producción campesina. Naturalmente, controlan también el poder político local. En distintas ocasiones los pequeños productores de café tratan de defenderse organizadamente pero sin resultados. Así el cacicazgo cafetalero mantiene un control absoluto sobre la sierra casi hasta el fin de la década.*

*Ejemplos de estas luchas fracasadas son las que da la Asociación Local de Cafeticultores, formada en 1952 para la compra, beneficio y venta directa del grano; la Unión Mercantil que nace en 1965 y, un poco más tarde el Bloque de Comisariados. La impotencia de estos intentos de resistencia a los “dueños de la sierra” lleva a los campesinos a una situación insoportable que estalla a fines de los sesenta cuando surgen y se extienden los movimientos armados de Genaro Vázquez y Lucio Cabañas. (Cobo y Paz Paredes, 1991:53-54)*

Situaciones similares se presentan también en regiones donde predominan los finqueros, como en el norte de Chiapas. Germán, cafeticultor de la comunidad de Chenaló, de Los Altos de Chiapas, le platica a Teresa Ejea cómo su abuelo iba a las fincas del Soconusco cuando tenía como 15 años, trabajó en Santo Domingo y en Hamburgo, por ahí de los años treinta. Los viejos del pueblo conocieron el trabajo del cafetal durante sus estancias en las grandes fincas de sus regiones, cuando iban al corte, luego lo llevaron a sus pueblos y lo hicieron propio. Al papá de Germán —don Francisco— todavía le tocó ir al Soconusco, [pero] por ahí del año cincuenta y siete le dieron su parcela ejidal. Fue entonces

cuando los campesinos empezaron a plantar café, salpicándolo entre el maíz y el frijol. Poco a poco aprendieron a tratar la planta y ésta se fue adaptando a su nuevo medio. (Ejea, 1995)

Lo mismo cuenta José Alejos García en *Los choles en el siglo del café. Estructura y etnicidad en la cuenca del río Tulijá*:

*La cafeticultura se expandió en la última década del siglo XIX con la colonización y la inversión extranjeras, promovidas por las políticas federales y estatales.*

*Los choles, al igual que los zoques, tzotziles y tzeltales del norte chiapaneco, vivieron la violencia de dicho viraje hacia “el progreso”, en su conversión de campesinos de autosubsistencia a peones de las fincas cafetaleras.*

*Los choles gestionaron... tierras ante las autoridades y en varias ocasiones se registraron hechos violentos en contra de los terratenientes y sus propiedades. Con gran lentitud, a pesar de sus esfuerzos, los campesinos empezaron a recibir algunos beneficios agrarios, hasta que durante la administración de Lázaro Cárdenas se dio marcha a un revolucionario proceso de reforma agraria... Entre las consecuencias más significativas del reparto agrario para la cuenca norte del Tulijá está la virtual decadencia de los latifundios cafetaleros.*

*En Tumbalá, uno de los municipios choles más tradicionales, el reparto agrario trajo consigo cambios radicales. Los enormes latifundios, como el de la German American Coffee Company, decayeron al ser fraccionadas sus fincas cafetaleras en favor de los campesinos.*

Lavando café.



[Pero] al ocurrir el reparto agrario, los ladinos, tanto los viejos como los migrantes, recibieron grandes beneficios, pues consiguieron tierras ejidales y estuvieron en posibilidad de comprar terrenos a los desesperados finqueros que los remataban ante las amenazas de expropiación. Asimismo, ante la quiebra de sus antiguos patrones, los ladinos retomaron las “riendas del negocio” (abandonado por las compañías alemanas), monopolizando la comercialización del café, ahora producido por los ejidatarios, al igual que los puestos administrativos y de servicios públicos. De esta manera, desde fines de la década de los treinta, los ladinos se convirtieron en los nuevos patrones de los choles, enriqueciéndose de su producción y de su precaria condición social. (Alejos, 1995:320ss)

Así, con el paso del tiempo, se esfuman las ilusiones de campesinos e indígenas. Ana Bella Pérez Castro, nos relata en *Bajo el símbolo de la Ceiba*:

*El furor del reparto agrario dura pocos años; sólo los que Lázaro Cárdenas permanece en el poder. Los siguientes regímenes, de Manuel Ávila Camacho, Miguel Alemán y Adolfo Ruíz Cortínez se pliegan a los intereses de la burguesía. La vida indígena de Chiapas se inicia en la producción cafetalera. Empieza un nuevo camino para llegar a tener la felicidad, nos dicen por aquellos lugares. Por primera vez, los indígenas seleccionan el terreno propicio, la tierra suave para preparar su propio almacigo. Quebrar la tierra, colocar la mariposita, la planta recién germinada adquiere un*

Paleando café en el patio de secado.



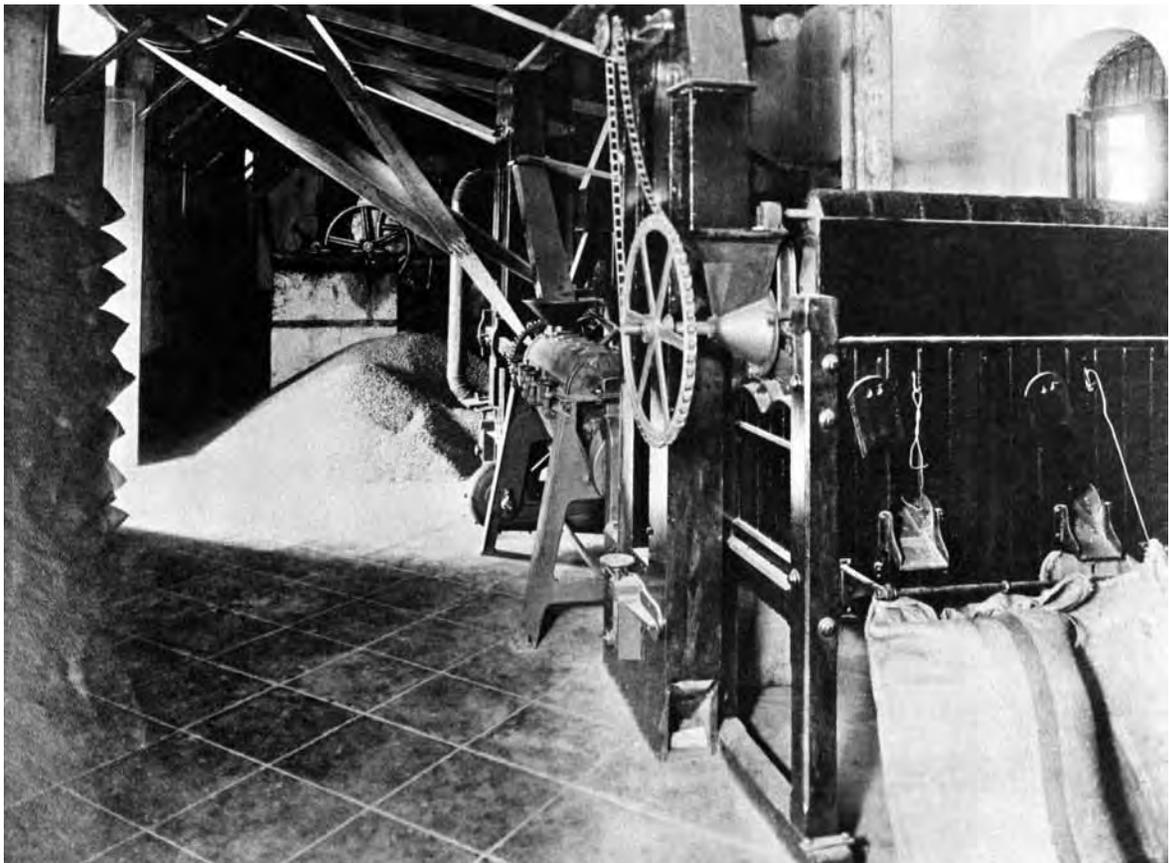
nuevo significado. Es el principio del proceso productivo de su propio cafetal. Al fin tienen su propio terreno para ir trazando líneas imaginarias donde depositar las matas del café; naranjo, chalunes o plátanos son sembrados para dar sombra a sus cafetos.

Desde esos años, la vida en los ejidos gira en torno al café. Tiempo para cuidar las plantas, podar y limpiar; horas de trabajo invertidas en deshijar y tiempo esperando, hasta ver la recompensa de los primeros brotes de los frutos. Así van transcurriendo periodos muy largos para poder obtener el beneficio que el producto deja a sus dueños.

Al fructificar los cafetos, el júbilo invade a tzotziles, tzeltales y choles. Familias completas se desplazan y penetran entre los cafetos para cortar las cerezas, yendo del cafetal al ejido, con las canastas llenas del fruto. Morteros y despulpadoras van separando la fruta del grano. Las piletas, ríos y arroyuelos se tiñen del rojo del fruto. Las mujeres lavan una y otra vez los granos hasta dejarlos completamente limpios. Finalmente son depositados en tapexos y petates para secarse. Más tarde, los productores inician un largo camino para llevar sus granos a vender en los centros receptores de Simojovel y Huitiupán. Empresas privadas y comerciantes en pequeño van revisando su calidad, para dar a cambio un dinero que, ante los ojos del ejidatario, es una fortuna.

Se inicia así la aventura del café. Año con año los ejidos ven crecer su población mientras los cafetos aumentan su producción. Pero no todo es propicio: en el mercado cafetalero, el precio fluctúa constantemente.

Encostalándolo...



*El clima, la falta de asesoría técnica y el vaivén del mercado van enfrentando a los productores a los riesgos que se corre cuando se depende de un solo cultivo. Pronto su café se convierte en generador de riqueza para el finquero que presta dinero a los campesinos para que se lo paguen con café; para los coyotes que acosan en los ejidos y caminos para comprar el producto hasta en menos de la mitad del valor ofrecido en el mercado. Pequeños comerciantes y grandes empresas monopolizan su grano para, una vez tostado y molido, venderlo en cuatro y hasta diez veces más del precio pagado.*

*Diez, veinte y hasta cuarenta quintales de café lleva cada productor a vender; reciben ingresos nunca antes vistos. Sin embargo, el dinero se esfuma ante la necesidad de comprar aperos de labranza, fertilizantes, productos comestibles y ropa, o pagar peones para acelerar el corte, y costales y animales de carga para llevar el grano. La bonanza cafetalera aumenta y en las tierras ejidales sembradas con maíz se van plantando otras matas de café. (Pérez, 1995a)*

Los pequeños cafecultores de Valle Nacional enfrentan métodos de acaparamiento particularmente violentos, pues la consolidación del cacicazgo no se basa sólo en su capacidad financiera y comercial, sino también en el terror. Eckart Boege ha recogido e hilado la misma historia en la región de Tuxtepec, Oaxaca:

Y cada costal pesa 70 kilos.



*M.P. empezó a acaparar café a base de la violencia. Estaba en los caminos o ponía a su gente para que estuviera en la bajada de la sierra y cuando los campesinos llegaban le tenían que vender el café a él o, si no, los golpeaban. Las autoridades no hacían nada [porque] él mismo era la autoridad, con nadie se podía quejar uno. Él compraba a los comisarios ejidales y ponía a sus familiares o amigos como autoridades; él mismo fue presidente municipal.*

*De esta manera, llegó a ser el hombre más poderoso de Valle Nacional. Sus pistoleros reprimieron cualquier brote de descontento, su dominio llegó a ser absoluto en esta región al grado que un obrero agrícola nos contó que: este señor se sentía en tal medida el dueño del lugar que se metía en todas las casas como si fueran suyas. Tenía como seis pistoleros que amagaban a la población...*

*A la vista de los campesinos este señor tenía un carácter contradictorio; mientras generaba la indignación por sus métodos despóticos de gobernar, por los despojos que había cometido y por el robo descarado a que los sometía, su presencia en el lugar se había vuelto en una necesidad ya que a través del crédito permitía que se desarrollara la producción; él era quien compraba sus productos y se encargaba de enviarlos al mercado. Esta situación le daba un reconocimiento entre los campesinos, quienes veían su figura más agradable por ser el prestamista “bueno”, el que en un momento de “apuro” podía facilitarles determinada cantidad de dinero. (Boege, 1979: 82-85)*

A pesar de los pesares, los pequeños cafeticultores hacen de la plantación parte esencial de su propia existencia. Ejemplo de ello nos lo dan los indígenas mazatecos. La investigación es de Eckart Boege, la redacción de Elisa Ramírez:

*Algunas comunidades han incorporado el café a un complejo sistema de rituales agrícolas; la adaptabilidad cultural de estos indios respecto a nuevos cultivos hace que las huertas de café compartan la ceremonia xixhua, antes exclusiva de las milpas de maíz. Con esta inclusión en una compleja estructura ritual e interpretativa, los cafetales se vuelven culturalmente mazatecos. El mes 13 del calendario comprende del 29 de agosto al 18 de septiembre; es el tiempo de los huajes. En Huautla se le llama chajnto y en Tenango, chinthia, a este lapso de tiempo. El 18 de septiembre se siembra frijol en Jalapa de Díaz y, en los tres sitios, el periodo corresponde con el mes en el que aparece —o deja de venir— Chamaje. La ceremonia xixhua, que por derecho pertenece al maíz y a otro mes, en este tiempo se repite en las huertas de café.*

*Al ritual acuden a la huerta el dueño, sus parientes y compadres y sacrifican un guajolote; alzándole un ala, se le saca el corazón que inmediatamente se coloca sobre un plato. Si el corazón salta al ser colocado, la milpa o huerta se dará sin perjudicarían. Tan luego da el augurio, el corazón se entierra y el guajolote se cocina para compartirlo con los presentes. La ceremonia cumple simultáneamente las funciones de bendición, ritual comunal compartido —al cual los invitados han de corresponder a su vez— y de vinculación con la tierra: necesariamente ha de pedírsele permiso para sembrar, quemar o tomar su producto. Tanto la milpa (o la huerta) como la tierra, el cielo, la lluvia y los montes tienen dueños. Chunaje, compleja combinación de potencias simbólicas —Padre, Madre, Rayo— nutre a la cosecha con sus pechos y su agua; las plantas son sus hijos.*

*La tierra se convierte en un espacio ritual mediante la ofrenda, el rezo y el impedimento. Dadora de vida, colaboradora, ha de atribuírsele lo que de ella se toma. La relación del hombre con la naturaleza, los ciclos agrícolas, la vida cotidiana, los sistemas de normatividad quedan incluidos dentro de esta cosmovisión. La economía en su totalidad —y en particular del café— son parte de estos ciclos y de este pensamiento. De esta manera, cultivos ajenos, se incorporan a las comunidades y se indianizan. (Ramírez, op. cit.:44)*

## Ilusiones rotas en la Sierra del Sur

Los buenos precios de los años cincuenta enriquecieron principalmente a los acaparadores, sin embargo algo de la derrama llegó hasta los pequeños y medianos productores.

La fiebre del aromático propicia la colonización de la Sierra del Sur en la Costa Grande de Guerrero; pero a la marea ascendente de los años cuarenta y cincuenta, sigue un movimiento descendente; en cuanto las huertas quedan establecidas y en producción, los propietarios se repliegan a los poblados mayores como Paraíso o Atoyac, donde hay mejores servicios y se pueden disfrutar las modestas rentas que comienza a dejar el café.

Para mediados de los años cincuenta las zonas de la sierra de Atoyac más propicias para la cafecultura ya han sido ocupadas y la presión de los más emprendedores sobre la tierra se expresa en compraventas de parcelas y huertas, en ilegales acaparamientos de cafetales que devienen en sórdidas disputas por la expansión del negocio. Rebatinga en la que los acaparadores apadrinan a la clientela de sus incondicionales y consolidan el cacicazgo.

Pero a fines de la década y durante los sesenta, bajan los precios, y a pesar de que los convenios internacionales de 1962 y 1968 evitan una caída mayor, las cotizaciones del aromático no recuperan el nivel de los primeros cincuenta.

Si los zares del café se quedaron con las vacas gordas de la posguerra, las vacas flacas de los sesenta se las endosan a los pequeños productores. Y si en época de buenos precios las relaciones entre los campesinos y acaparadores son conflictivas, en los años malos se tornan explosivas, pues el cacicazgo fortalece sus mecanismos de control extraeconómico y se generalizan las compras “al tiempo” o a “precio muerto”.

Así, los pequeños y medianos productores, que atraídos por el precio del aromático se habían afanado en la instalación de huertas, ven alejarse el paraíso prometido. La otra cara de la moneda es un cacicazgo embarneado gracias a los saldos del auge que descarga sobre el campesino los costos de la crisis. En la sierra de Atoyac, la explosividad social no proviene tanto del empobrecimiento absoluto de la población, como de la clausura de las expectativas de progreso y del reparto extremadamente inequitativo de la anterior bonanza.

Las denuncias presentadas en el Congreso Campesino de la Costa Grande, organizado por la Central Campesina Independiente en la Ciudad de Atoyac en 1965, son buen indicador de la problemática regional:

*El café y la copra están a merced de los acaparadores, quienes pagan a precios bajos. El Banco de Crédito Agrícola S.A. no refacciona a los campesinos cuando éstos lo solicitan y*

*las compañías madereras explotan y talan los montes despiadadamente sin dejar ningún beneficio.*

En un contexto de descontento generalizado la liebre brinca por donde menos se espera y, en 1967 una demanda relativamente menor —la reinstalación de los profesores de la escuela primaria Juan N. Álvarez y la destitución de la directora acusada de malos manejos del fondo destinado a la construcción del nuevo plantel— desata una lucha guerrillera de base campesina.

## Guerrilleros del Filo Mayor

La brutal y gratuita matanza del 18 de mayo de 1967 que radicaliza el movimiento contra la directora, obliga a su principal dirigente, el maestro Lucio Cabañas, a remontarse a la sierra en defensa de su vida. Después de tres años de trabajo organizativo durante los que se forman decenas de comités clandestinos, sale a la luz el Partido de los Pobres. Entre finales de 1969 y principios de 1972 se registran numerosos enfrentamientos armados con el ejército y más de diez secuestros que ponen en jaque a la burguesía agrocomercial de la región.

La historia del movimiento armado que encabeza Lucio Cabañas pone de manifiesto la contradicción fundamental que enfrenta a los pequeños y medianos productores que surgen del reparto agrario con los viejos “patrones lugareños”, encaramados ahora al *boom* cafetalero y vinculados a los grandes compradores nacionales.

Guerrilleros  
en el cafetal.

*Las primeras medidas de fuerza son cerca de diez secuestros, realizados entre marzo de 1971 y enero de 1972. Las acciones aterran al cacicazgo y le dan presencia al Partido de los Pobres, mientras que los rescates sustentan económicamente a la guerrilla. (Bartra, 1996b:111)*



Las acciones del Partido de los Pobres y su Brigada Campesina de Ajusticiamiento dismantelan por el terror el sistema de dominación regional creado por el terror. La guerrilla asesta duros golpes a la red de coyotaje y muchos de los grandes acaparadores, acosados por los secuestros, huyen de la zona abandonando los beneficios húmedos que tenían en la sierra. Se abre, desde entonces, una nueva etapa en la historia costeña donde la presencia e intervención del Estado será determinante.

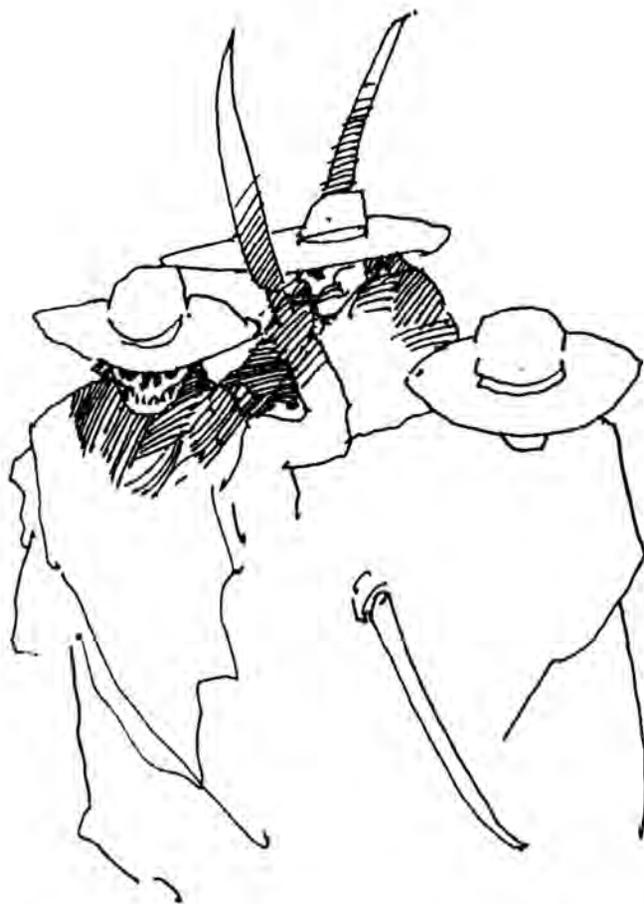
Fausto Cantú Peña, director de Inmecafé de 1973-1978 relata:

*En Atoyac ya se habían iniciado algunas obras de infraestructura económica y beneficio social, pero tenía que actuarse en otras de inmediato. Acordaba con Hugo Cervantes del Río, secretario de la Presidencia —quien en ese tiempo autorizaba la inversión pública— la forma de evitar que se siguiera generando más deterioro humano; cómo redimir a los campesinos antes de que los aniquilara el tiempo en forma prematura... No se necesitaba mucha ciencia para saber lo que ya me había confirmado la realidad; tampoco se requería de modelos complicados. Lo que los campesinos necesitaban era ganar más y aprovechar bien sus ingresos. Primero, tenía que eliminar a los acaparadores y ello se conseguiría si se fijaba un buen precio para el grano y lo compraba el Inmecafé oportunamente. Hasta 1973 la acción de la paraestatal quedaba relegada por la acción de los intermediarios... los productores no estaban organizados, por lo que además de ser presa fácil de los “coyotes” lo eran igualmente de caciques, acaparadores y agiotistas quienes en sus operaciones utilizaban una vasta y compleja red de intermediarios quienes, para apropiarse de las cosechas, se valían desde el trueque de café por bebidas alcohólicas, maíz, frijol, ropa, o jabón —por citar unos cuantos productos— hasta el adelanto de dinero sobre la cosecha futura que los campesinos utilizaban para la boda de la hija, el bautizo del pequeño o para pagar el funeral.*

*Hubo lamentables hechos. Por ejemplo, al indígena se le cerraban las cercas donde debía transitar cargando su fardo de miseria y hambre, a fin de obligarlo a rematar ahí mismo —al precio que el comprador quisiera— el saco de café cereza. Si el campesino se negaba a venderlo, tenía que dar marcha atrás y arriesgarse a transitar por pronunciadas pendientes, con el costal al hombro, sufriendo sobre la piel la irritante mezcla que forma el sudor humano al contacto con la miel que se desprende del fruto recién cortado.*

*[En] Atoyac las condiciones de extrema pobreza y la explotación de la que se hacía víctimas a miles de familias en la zona, apabullaban. A ello se añadía el hecho de que casi todo el café cultivado en la sierra guerrerense provenía de Atoyac y únicamente seis familias, obviamente acaparadores, compraban a muy bajos precios la totalidad de la producción para abastecer a las trasnacionales fabricantes de café soluble. De ahí el descontento y la rebeldía... De ahí la simpatía de esa gente por Lucio Cabañas... y de ahí el por qué Atoyac y toda esa región hervía de soldados. La represión contra la gente, fuera o no partidaria de*

Guerrero Bronco.



*Lucio, había provocado decenas de muertos y desaparecidos entre los campesinos, pero igualmente había sido la causa de muchas bajas entre los efectivos de las fuerzas militares. A la rebeldía por la marginación y la injusticia social encabezada por Lucio Cabañas, respondía el ejército y no una acción gubernamental definitiva que propiciara el desarrollo económico y social de los habitantes de la sierra... San Juan de las Flores, San Vicente de Benítez, El Carrizo, Santo Domingo, Pie de la Cuesta, Los Piloncillos, Tepetixtla, Corrales del Río Chiquito y otros poblados perdidos en la montaña tropical quedaban a merced de la voracidad de los acaparadores. A los campesinos de esta región se les negaba la oportunidad de desarrollo y bienestar por la vía del entendimiento y el apoyo gubernamental. (Carbot, 1989:99-101)*





V EL OGRO FILANTRÓPICO EN EL CAFETAL



Las tiendas de ultramarinos venden café para el consumo doméstico.

## LA INTERVENCION DEL ESTADO EN LA CAFETICULTURA DESDE EL SIGLO XIX



### Premiando a los pioneros

En la primera mitad del siglo XIX, cuando tiene lugar la implantación y difusión del cultivo del café en varias entidades del país, la intervención del Estado se limita a la exención de impuestos, diezmos, alcabalas y a la donación de primas a los cultivadores con el propósito de estimular la extensión de las huertas.

Dublán y Lozano dan cuenta de las exenciones de impuestos y alcabalas al cultivo de café (y otros), desde 1823 hasta 1861, en la publicación Legislación Mexicana aparecida en 1878:

*Decreto del 8 de octubre de 1823, acerca de la exención de todo derecho a ciertos frutos del país:*

*Io.- Los nuevos plantíos de café, cacao, viñas y olivos, y la seda cosechada en el país quedan libres por diez años de alcabala, diezmo, primicia y cualquier otro derecho, sea cual fuere su denominación.*

*El 27 de febrero de 1834 se corrobora la exención por diez años a partir de esa fecha.*

*El 13 de octubre de 1843 se prorroga diez años más la libertad concedida al café, en atención al estado naciente en que se encuentra este ramo de la industria, que por diversas circunstancias no ha adquirido el aumento de que es susceptible. Y en octubre de 1853 la gracia se dilata otros cinco años, para en 1861 declarar exento de alcabala al producto indefinidamente.*

Lo mismo sucede en varias entidades de la República:

*La Legislatura de Colima ofreció una prima de 500 pesos a quien levantara los primeros cien quintales de café en terrenos plantados después de junio de 1873. En 1894 eximió de impuestos por 10 años la producción de café en el estado, así como la introducción y exportación del mismo artículo; y por el término de 15 años a los terrenos y capitales afectos a nuevas plantaciones. (Cossío, 1974:100)*

*En el estado de Oaxaca, la acertada disposición del gobierno que fungía en 1875, preocupado por la pérdida que para Oaxaca había significado la ruina del cultivo de la grana, verdadero factor de prosperidad en otros tiempos, dispuso, por medio de un decreto expedido por el Congreso Local, conceder mil pesos de premio al cafetalero que pusiera en producción 20 000 matas de cafetos. (García, op. cit.:342)*

*De 1880 a 1883 (el gobierno de Oaxaca) distribuyó entre los agricultores de la vertiente oriental del estado 3 millones de plantas de café, además de ofrecer una prima a todo aquel que mantuviera en producción un millar de cafetos. No satisfecho, eximió de toda clase de contribuciones personales, servicio militar, impuesto sobre bienes raíces y gravámenes sobre el grano de café a quienes tuvieran un mínimo de 20 mil*

*plantas en producción. Los efectos de todas estas medidas se hicieron sentir a su tiempo; pero a pesar de ellas, la incomunicación en que vivía el estado resultó un obstáculo decisivo. Por eso no se advierte una mejoría hasta 1892, cuando se pone en servicio el ferrocarril del Sur, que comunica a las ciudades de Oaxaca y México, y más todavía al comenzar a operar con el siglo el de Veracruz al Istmo.*

*En los últimos años del siglo pasado sobrevino una baja de precios más pronunciada y, al parecer, de mayor duración. El gobierno de Veracruz reaccionó ante ella con no muy buen sentido, pues eximió de impuestos a las nuevas plantaciones del estado. El gobierno federal, por su parte, prescindió del impuesto a la exportación. (Cossío, op.cit.:100)*

En 1896, el Gobernador del estado de Veracruz presentó una iniciativa de Ley a la II. Legislatura eximiendo del pago de impuestos a las nuevas plantaciones de café, que publicó *El Progreso de México*:

*El cultivo del café es uno de los que tienen un porvenir más lisonjero en el estado, y conviene protegerlo a fin de que se adquiriera todo el desarrollo de que es susceptible; el Ejecutivo se propuso la expedición de una ley que sirva de estímulo a los que se dediquen a este importante ramo de la agricultura, que de modo eficaz puede contribuir al aumento de la riqueza pública. A este fin tiene la honra de dirigir a la H. Legislatura, por conducto de esa II. Diputación Permanente, la siguiente iniciativa.*

*Art 1°.- Las nuevas plantaciones de café que se hagan en el estado, estarán exentas, durante los tres primeros años, del pago del impuesto establecido por el decreto numero 4 del 10 de junio próximo pasado.*

*Art 2°.- De igual exención disfrutarán las plantaciones que ya estuvieren hechas, y que hayan cumplido los tres primeros años; pero sólo durante el tiempo que les falte para cumplirlos.*



Café del Progreso, en la Ciudad de México a mediados del siglo XIX.

*Art.3º.- El ejecutivo reglamentará el presente decreto, determinando las condiciones que deban llenar los agricultores para comprobar que se encuentran en los casos previstos por esta ley.*

*Patria y Libertad. Xalapa-Enriquez, julio 14 de 1896.-Teodoro A. Dehesa.-Al Diputado Secretario de la H. Diputación Permanente. -Presente.*

*Además de las exenciones de cargas fiscales, el Gobierno de Díaz intervino en la construcción de caminos para dar salida al café de la región centro-sur, hacia el puerto de Veracruz, como reporta en marzo de 1896 El Progreso de México de una nota tomada del Mercurio de Veracruz:*

*El señor Presidente de la República acaba de dar órdenes muy especiales para que el Sr. Ingeniero militar Don Leopoldo Villareal se encargue de formar el trazo del nuevo camino que va a construirse para las fincas cafeteras de Chilchotla.*

*Se han concedido por el mismo Magistrado los explosivos y la herramienta necesaria; y según noticias muy recientes, tanto las autoridades del Distrito como los dueños y encargados de fincas están dispuestos a cooperar con sus elementos para que la obra se lleve a cabo. Esto no es de dudarse supuesto que para el objeto se reúne el interés del Sr. General Díaz, las autoridades del Distrito, la cooperación de los finqueros y la pericia y diligencia con que el Ingeniero Villareal ha comenzado ya sus trabajos. Es, pues, un porvenir halagador el de los cafeteros de Chilchotla, pues abierta la nueva vía sólo distarán diez horas de camino del Ferrocarril del Sur.*

## Cargas fiscales de fines del XIX

En pleno auge de la cafecultura, el gobierno porfirista intenta canalizar hacia la acumulación interna una parte de los abultadísimos ingresos cafetaleros manejados por transnacionales y, en 1893-94, impone un gravamen a la exportación de café que, hasta el ejercicio de 1897-98, produce al erario público, un ingreso de \$700 000 anuales. Pero la bonanza dura poco y en 1887 los productores exigen una reducción de la cuota, con lo que disminuye el rendimiento del impuesto a unos \$378 000 anuales. Finalmente, el primero de enero de 1900 se suprime, pues según declaraciones de Limantour:

*El Ejecutivo de la Unión ha visto con pena que ha ido decreciendo cada día más el valor de ese grano hasta llegar a la mitad del valor anterior, resultando así ya el referido impuesto oneroso para los productores. (Díaz, 1910:118)*

Sobre este impuesto a la exportación, Fernando Rosenzweig anota que en esa época:

Brebajes aromáticos  
y diversión.



*La acentuada baja de la plata se sumó en México al alto precio mundial del café para redoblar sus ingresos en moneda nacional. Esto inspiró un impuesto a la exportación que contribuyó a que el gobierno federal saliese de sus dificultades financieras a expensas de un sector excesivamente favorecido. La carga fiscal de \$3.50 por 100 kilogramos no justificó los temores que se expresaron entonces: Gravar al café nos parece un poco aventurado, en vista de la fuerte competencia que se hace en los mercados extranjeros. Es de temerse que su cultivo se resienta y no puede ayudar por medio del cambio a sustituir, siquiera en una parte, lo que la plata está perdiendo. (Rosenzweig, 1974:664)*

En enero de 1886 *El Progreso de México* publicó una enmienda de la Secretaría de Hacienda a este gravamen:

*En la iniciativa se propone una ligera modificación en los derechos que gravan la exportación del café. Hasta ahora no se había tomado en cuenta la diversa forma en que los exportadores suelen enviar al extranjero este grano, pues aunque la mayor parte lo remite libre de la envoltura, otros prefieren (o necesitan por falta de brazos) exportar el café con su película. El Ejecutivo ha estimado conveniente reducir la cuota de \$3.50 a \$3.25 por el café que se exporta con su película.*

*Esos ingresos al erario público fueron cuanto pudo obtener directamente de los cafetaleros el porfiriato; eximirlos del impuesto fue, también, todo lo que pudo hacer por ellos frente a la crisis de precios mundiales. (Bartra, 1996a:48)*

*La baja en el precio del café, iniciada en 1896, llevó al gobierno mexicano a derogar el impuesto sobre la exportación. El Economista Mexicano, después de señalar que habían pasado los años buenos, insistió en que sería desastroso para los agricultores: dedicar todos sus esfuerzos y terrenos sólo al cultivo del café, sin prepararse previamente para detener los efectos de una crisis que puede sobrevenir tarde o temprano a causa del exceso de producción. Recomendaba diversificar los cultivos, no sólo para evitar una catástrofe, sino*

*con el fin de aumentar la riqueza individual, que es la que da la verdadera independencia financiera y hace en el conjunto la prosperidad de las naciones. (Rosenzweig, op. cit.:665)*

*Por otra parte, la mayoría de los cafecultores no necesitaba respaldo gubernamental pues, de hecho, el cultivo estaba en manos de empresarios extranjeros que repatriaban las ganancias; con frecuencia las inversiones eran realizadas por las propias empresas comerciales que controlaban el mercado mundial. (Bartra, op. cit.:48)*

Café y aguardiente.



## La rebelión de los causantes

Tanto en el siglo XIX como en el XX, productores, comerciantes y exportadores del ramo, se quejaron con frecuencia por los impuestos fiscales.

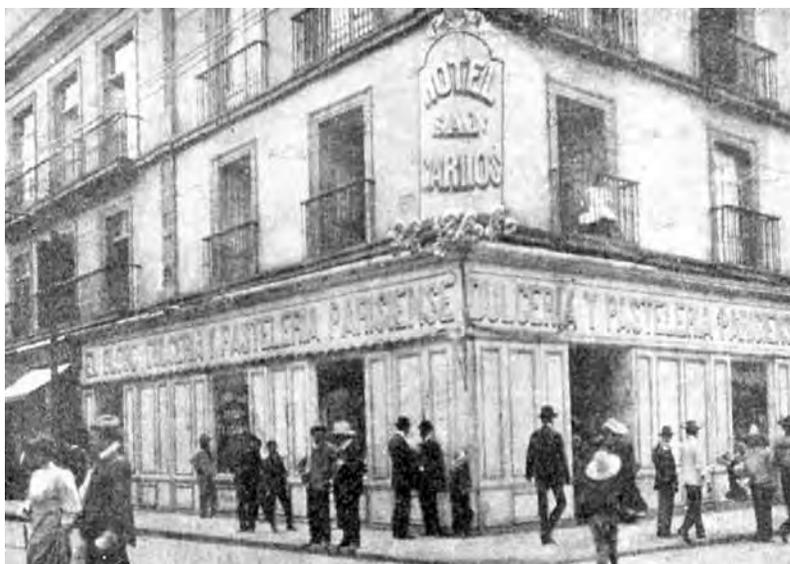
En septiembre de 1896, *El Progreso de México* recogió la inconformidad de comerciantes veracruzanos:

*El Congreso del estado de Veracruz ha votado, el 30 de junio del presente año, una ley según la cual, los cafetales tendrán que soportar un impuesto de 6 centavos por arancel. Contra la nueva contribución, han levantado los agricultores un gran número de objeciones, resumidas en un ocurso firmado por representantes de la Cámara de Comercio y Agricultura de Misantla y dirigido al Gobierno del estado de Veracruz. He aquí partes importantes del documento:*

*Aparentemente el impuesto parece moderado, pero analizándolo es una contribución extraordinaria capaz de hacer desistir de explotar esos productos (café y tabaco) a todo aquel que tenga un lápiz y papel a mano, para poder calcular que la cuarta o la tercera parte de sus utilidades en plena producción se la consume el impuesto, que en una cosecha media se lleva toda la utilidad, y que en una mala tendrá que pagarlo del capital restante, si lo tiene. Creemos firmemente que si el Ejecutivo se halla verdaderamente dispuesto, como lo manifiesta en su iniciativa, a proteger la agricultura, empezará por ajustar los impuestos que la gravan a lo que dictan la razón y la economía, pues de nada servirá establecer primas o menciones honoríficas para los sembradores en gran escala, si cuanta mayor sea la extensión de las siembras, tanto mayor será el riesgo que por el gravamen corran, de exponerse a grandes pérdidas.*

En los años treinta y cuarenta del siglo pasado, los impuestos locales, estatales y federales, llegaron a representar más de 25% de los costos de exportación. Las quejas —principalmente de grandes productores y exportadores de café— fueron constantes. En 1937, asociaciones cafetaleras de Chiapas, Veracruz y Oaxaca, formaron la Comisión Permanente de Cafeticultores de la República Mexicana para presionar al gobierno sobre asuntos fiscales ya que los impuestos a la exportación aumentaban, en tanto que se desplomaban los precios internacionales del grano. Este intento fracasó. Doce años después, en 1949, nace la Unión Nacional Agrícola de Cafetaleros (UNAC) —casi con los mismos integrantes de la Comisión Permanente— dedicada, entre otros asuntos, a gestionar ante gobiernos estatales y federales la rebaja o eliminación de impuestos a la cafeticultura:

Una esquina de moda.





No hay comida completa sin un buen café.

La Asociación Agrícola Local de Cafeticultores de Soconusco, lamentándose de un Decreto que ese Gobierno acaba de expedir bajo el número 87 publicado en el No. 30 del Periódico Oficial del Estado el día 23 de julio próximo pasado (de 1948) aumentándoles el impuesto al café a 1 centavo, más el federal; alza que les ha causado una penosísima impresión porque lejos de recibir alguna protección como esperaban de su Gobierno, con tanta mayor razón ahora que el Gobierno de la República está empeñado en la recuperación nacional y decidido a no aumentar ninguno de los impuestos existentes, les decreta un aumento que verdaderamente les origina un trastorno desquiciante.

Los cafeticultores han reducido hasta el mínimo sus gastos de cultivo y beneficio del café con tal de hacer costearable este negocio, pero ya nada pueden hacer con muchas partidas que afecten el costo de producción y que son consecuencias de leyes fiscales y de disposiciones del Gobierno del Estado. (García, op. cit.:404)

A finales de 1947, productores y exportadores de café de Chiapas Veracruz y Oaxaca, se quejaron de un nuevo impuesto a la exportación amenazando con ampararse.

México, D.F., 1° de diciembre de 1947.- Respetuosamente- El Representante de los Cafeteros de Chiapas, Veracruz y Oaxaca.- J. Guadalupe García.

Memorandum para el C. Secretario de Hacienda y Crédito Público que con el debido respeto someten a su consideración los Productores y Exportadores de Café de Chiapas, Veracruz y Oaxaca, en solicitud de un tratamiento justo y equitativo en materia de imposición fiscal.

El Delegado de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, en reiteradas ocasiones, afirmó que el criterio de esa dependencia era el de aligerar las cargas fiscales a la producción, preparación y exportación del grano, mirando por el aumento de la producción y consecución de nuevos mercados de exportación, para que al incrementarse ésta, coadyuvara al equilibrio de nuestra Balanza de Pago Internacional.

Por ello, que se recibiera con la consiguiente extrañeza y alarma, el Derecho promulgado en el Diario Oficial No. 22 correspondiente al 27 de noviembre del corriente año, en el que se publica la Tarifa del Impuesto General de Exportación, que regirá a partir del 1.º de enero de 1948 porque en ella se establece que el correspondiente al café será: café en grano, con o sin cáscara, \$1.00 kilo bruto más 10% ad-valorem.

De aplicarse la cuota indicada, daría por resultado un impuesto totalmente prohibitivo y por ende anti-económico. Porque traería como consecuencia la disminución del cultivo del café en México y su concordante exportación.

*Por lo exorbitante de los impuestos de exportación que se pretenden (casi la mitad del precio de venta del producto), son indudablemente anti-económicos para el fomento de esa riqueza de nuestro suelo; podrían quizá llegar hasta considerarse inconstitucionales, ya que la Constitución establece que los impuestos deberán ser justos y equitativos cuando al ciudadano se le imponga el cumplimiento del deber de contribuir a los gastos del Estado, y por ello seguramente cabría el amparo de la Justicia Federal en contra de dicha cuota. (loc. cit.:374-375)*

A fines de los años cuarenta las cargas fiscales significaban cerca del 50% del precio de venta del grano.

*El café ha sido considerado siempre como un renglón altamente codiciado para los expertos de los impuestos públicos en nuestro país y especialmente con motivo de los altos precios en PESOS que ha alcanzado en los últimos tiempos (1949). Las cargas fiscales al café son excesivas, casi prohibitivas por su monto, erráticas, inciertas y sin base científica fiscal auténtica. En los montos actuales el quintal de café que no alcanza un valor superior a \$280.00, por \$106.00 de impuesto, la simple comparación de estas cifras exhibe lo absurdo de esta situación. (loc. cit.:370)*

Al proyecto de federalización de los impuestos de 1950, también se opusieron con éxito productores y exportadores de café de los tres estados mencionados:

*El Gobierno Federal había venido considerando la conveniencia de federalizar todos los impuestos sobre el café, uniendo a sus propias contribuciones las que por su parte recaudan los estados y municipios.*

*Un proyecto concreto sobre este particular se formuló invocando el, hasta cierto punto, justificado motivo de evitar la multiplicación inmoderada de los impuestos y las modificaciones incessantes que decretaban los estados. Se llegó a proponer que se tomara como base de las cargas fiscales que reporta el café del estado de Veracruz. Con toda diligencia y con un éxito completo, me opuse a esta base de imposición fiscal, por ser notoriamente injusta, ya que los impuestos de aquel estado eran desde entonces sumamente elevados, pero por lo menos cuenta con la vecindad del principal puerto de embarque que es Veracruz, en cambio los cultivos de las restantes regiones del país, se llevan a cabo en condiciones mucho más onerosas y difíciles por encontrarse más alejadas de los puertos de embarque. Tuve la fortuna de conseguir que el proyecto se aplazara indefinidamente, reemplazándolo para estudio ulterior por una proposición que desde entonces dejó establecida, en el sentido de que aceptaríamos la federación de los impuestos al café, pero sobre la base de*





Eran tiempos de grandes cafeterías.

*una tasa diferencial según los costos y dificultades de transporte de cada región. (loc. cit.)*

Ese año, productores y exportadores de Veracruz, Chiapas y Oaxaca pidieron al Presidente de la República la aplicación justa de una tarifa de exportación. Su solicitud tuvo una respuesta positiva. He aquí los correspondientes telegramas de queja y agradecimiento:

*Señor Lic. Miguel Alemán.- Presidente de la República. Suplicámosle respetuosamente interponer su valiosa intervención a fin de que Tarifa Exportación café se aplique equitativamente. Forma en que "Hacienda" exige cobro es notoriamente excesiva pues aplicanos precio oficial inexistente a pesar de haber demostrado amplia y reiteradamente improcedencia cobro equivale no a quince por ciento ad-valorem sino al veintitrés por ciento del precio real que obtenemos. Creemos que ante realidad numérica incontrovertible y en vista injusticia patente usted tendrá a bien girar respetables órdenes objeto exigirnos cobro en términos exactos pues no objetamos la Ley sino pedimos al contrario su exacto cumplimiento. Esperamos ansiosamente su acuerdo. Atentamente. Representante de los Productores y Exportadores*

*de Café de los Estados de Veracruz, Chiapas y Oaxaca.*

*Señor Lic. Miguel Alemán, Presidente de la República. En nombre productores y exportadores de café República Mexicana, expreso a usted sus agradecimientos por la valiosa atención nos ha dispensado señor Lic. Ramón Beteta, Secretario de Hacienda y Crédito Público entrevista día de hoy ofreciéndonos reducir a \$7.00 kilo bruto, precio oficial café exportación actualmente excesivo a términos de exacta correspondencia con precio real perciben exportadores mexicanos. Esta actitud Gobierno de usted comprensiva y justa confirma prestigio su administración y fortalece vínculos entre contribuyentes y Fisco en forma favorable Economía y Hacienda Nacional. Atentamente.- El Representante de los Productores y Exportadores de Café de Veracruz, Chiapas y Oaxaca.- J. Guadalupe García. (loc. cit.:425-426)*

En los años siguientes, aumentan los precios internacionales del grano y por ende las exportaciones. En ese contexto, la disputa por las divisas cobra singular importancia para el gobierno federal. Así lo explica Julio Moguel:

*En los sesenta la producción cafetalera nacional tuvo un comportamiento zigzagante. De 1963 a 1965 los precios internacionales se incrementaron, para volver a caer en*

*1966 a causa de la acumulación de existencias. Pero ello no modificó lo que ya para entonces se había vuelto una constante: la semilla del café conservó su segundo lugar como producto agrícola de exportación (después del algodón), con ventas al exterior que oscilaron entre el 65 y 70% de la producción nacional. En tales condiciones la exportación del grano verde se convirtió en un importantísimo generador de divisas, y de ganancias extraordinarias o renta diferencial que benefició enormemente a los grandes finqueros y a los intermediarios. A la vez, tal remanente pudo ser disputado en gran medida por el Estado, a través de la aplicación del impuesto ad-valorem que, entre 1948 y 1964, se fijó sobre los productos agrícolas más cotizados en el extranjero. (Moguel, 1991:107)*

Una década más tarde, en 1975 y 1976, la Federación Veracruzana de Organizaciones Cafetaleras impugnó en repetidas ocasiones, la elevación del impuesto ad-valorem sobre exportaciones de café.

*El impuesto alcanzó los 3 061.30 pesos, superando en mucho el anterior, de 633 pesos. Además se retuvieron 236.65 pesos por impuestos federal y municipal, haciendo imposible continuar produciendo en la misma escala. Los productores se negaron a aceptar la retención de un saco de café por cada dos vendidos, que impuso la política de estabilización de la deficiencia del consumo interno. Tal acción acarreó el descontento de los productores, sobre todo de aquellos que se negaban a que se especulara con su producción en beneficio del país, y en detrimento de su propio provecho.*

*En el ciclo 1977-1978, la Federación Veracruzana volvió a denunciar el aumento progresivo al impuesto ad valorem, fijado en 38% más, más 2% correspondiente al impuesto estatal y municipal (para mejoras a puertos y caminos), lo que representaba 1 098.84 pesos por quintal, cuando éste se cotizaba a 185 dólares por saco. (Salazar, 1988:117)*

*El gravoso impuesto fijado en el mes de marzo pasado con el pretexto de evitar que los grandes productores y compradores particulares tuvieran mayores utilidades, en realidad nos perjudicó a todos, tanto a los cafecultores que tienen cosechas tardías como a los que convirtieron su café cereza en pergamino para defender su precio de venta... De los 2 555 pesos que paga el Inmecafé por el quintal que le entrega, se tiene que descontar 255 pesos por impuestos locales, 20 por el envase, que no se devuelve, 30 por maquila, pues lo exige el tipo exportación, y 17.50 pesos por flete, o sea, que el dueto del café sale vendiendo ese quintal de retención a 1 932.50 pesos. Si ese mismo quintal pudo haberse vendido a 2 500 pesos, el dueño del café tiene una pérdida de 567.50, la que dividida entre dos quintales que se vendieron a precio normal, corresponde a una pérdida por quintal de 283.75 pesos. (loc. cit.:118)*

## **Confiscación de fincas alemanas durante la Segunda Guerra Mundial**

Durante la Segunda Guerra Mundial, tiene lugar la primera intervención sustantiva y directa del Estado en la producción cafetalera, forzada por la participación de México en la guerra contra las potencias del Eje. Por decreto presidencial del 11 de junio de 1942, 77 fincas de Chiapas, tres de Oaxaca y uno de los más importantes benefi-



cios de Orizaba, Veracruz pertenecientes a súbditos alemanes, pasaron a manos del Estado. En Chiapas, hubo fincas que fueron intervenidas hasta julio de 1943, como El Refugio y El Portillo; Génova, Morelia y San Enrique en Tapachula; La Independencia y Las Maravillas en Huehuetán.

*En el decreto de 1942: se trazan las medidas legales necesarias para la “defensa económica del país contra las actividades de los enemigos”. La misma ley crea dos juntas, una de carácter político, la Junta Intersecretarial Relativa a Propiedades y Negocios del Enemigo, y otra de carácter administrativo, denominada Junta de Administración y Vigilancia de la Propiedad Extranjera... La primera determinaba, entre otras cosas, quiénes se considerarían como “enemigos” y cuáles negocios debían de controlarse por parte del gobierno mexicano. Estaba formada por los secretarios de las Secretarías de Relaciones Exteriores, de Hacienda y Crédito Público, de Gobernación, de Economía Nacional y por el Procurador General de la República... La junta que debía de encargarse de la vigilancia y la administración de los bienes intervenidos estaba formada por el ideólogo revolucionario y acérrimo opositor de Cárdenas, Luis Cabrera, presidente, y también por importantes empresarios como Federico T. de Lachica, vicepresidente, el vocal secretario Ing. Luis Topete Bordes y los vocales Andrés Ortíz, Adolfo Desentis y Eduardo Villaseñor, este último director del Banco de México. Sin duda que esta composición de enemigos del agrarismo y de personajes cercanos a los propietarios, debía de dar confianza a los involucrados y a la opinión pública del buen manejo que se daría a las empresas. (Von Mentz, op. cit.: 229)*

Al finalizar la guerra, la mayoría de las fincas fueron devueltas a sus anteriores dueños, a quienes incluso se indemnizó. Así lo relata Brígida Von Mentz en su artículo *Las empresas alemanas en México*:

*Conforme avanzó el tiempo y la situación bélica impuso condiciones económicas específicas a las empresas en custodia, el presidente de la República expidió una nueva Ley Relativa a Propietarios y Negocios del Enemigo que fue promulgada en febrero de 1944 y ésta quedó en vigor aún al terminar la guerra en 1945. Para esa época ya se levantó la suspensión de garantías y al ser liberados los extranjeros, considerados enemigos, de Perote, se les ministró por parte de la Junta de Administración la suma de \$1 000.00 a cada uno.*

*Pero tres años después, en una iniciativa de Ley de 1948 relativa a la creación del Instituto Mexicano del Café, se incluyeron dos artículos transitorios referentes a las propiedades alemanas administradas por la Junta, donde se establecía que:*

*Art 2°-El C. Presidente de la República, por conducto de la Junta Intersecretarial Relativa a Propiedades y Negocios del Enemigo, dictará las medidas que estime conveniente para que se entreguen en administración, al Instituto*

*Mexicano del Café, las fincas cafetaleras sujetas a intervención de acuerdo con la Ley Relativa a Propiedades y Negocios del Enemigo, así como los productos acumulados.*

*Art.3°. -Se establece en favor del Instituto Mexicano del Café, el derecho al tanto, para el caso de venta de las fincas cafetaleras sujetas a intervención en los términos de la Ley Relativa a Propiedades y Negocios del Enemigo, y de acuerdo con las disposiciones que sobre el particular hayan expedido o expidan por el Congreso de la Unión o por el Ejecutivo Federal.*

Estas disposiciones no se llevaron a cabo, el Instituto Mexicano del Café, nacido en 1948, no tuvo atribución administrativa alguna en relación a los negocios cafetaleros alemanes.

*En estos años de posguerra en los que paulatinamente se van regresando los bienes intervenidos a sus antiguos dueños, la situación del país y del grupo estudiado había cambiado: con la intervención de las empresas alemanas en 1942 y en el fondo desde los inicios del conflicto bélico a nivel mundial, se interrumpe por años el desarrollo de muchas empresas. Para otras termina un capítulo de su historia en México. (loc. cit.)*

En general, las empresas alemanas intervenidas por el Gobierno desde 1942, sufrieron retrocesos económicos y su anterior desarrollo fue truncado por la administración estatal. Según informes de la Junta, varias empresas germanas incluidas las cafetaleras, habían eludido por mucho tiempo el pago íntegro de impuestos, y en la nueva situación el solo pago del impuesto verdadero las desequilibró económicamente.

Por el estado lamentable en que se encontraban las fincas cuando fueron devueltas a sus anteriores dueños, parece que el Gobierno fue un pésimo administrador. Moisés T. de la Peña, quien visitó varias fincas chiapanecas intervenidas, da cuenta de la deplorable situación de los cafetales:

*Los rendimientos, que en 1926 se calculaban en las fincas alemanas a razón de 11 a 28 quintales por hectárea (18 fincas tuvieron promedio de 24 quintales y de 7 a 10 en las fincas de las laderas que dan al Grijalva), ahora se han reducido en promedio a 10 quintales, tanto en los ejidos como en las fincas intervenidas. (De la Peña, 1951:996)*

También refiere este autor, la excesiva burocracia y deficiente administración:

*En las visitas que hicimos a las fincas La Patria, San Carlos, San Antonio Chicharas, La Joya, Argovia, Covadonga y El Retiro, entre otras, nos dimos cuenta de la mala ad-*



El protagonista de una precursora fotonovela decimonónica visita el café.

Las cafeterías aparecen en la gráfica publicitaria y en la humorística.

*ministración...de la falta de experiencia agrícola y capacidad administrativa de los encargados, que ni siquiera tienen los hábitos de vida necesarios para mantener en buenas condiciones las casas habitación que con tan buen gusto construyeron sus propietarios alemanes... La Junta de Administración de los Bienes Intervenidos Durante la Guerra se opuso al propósito o sugestión hecha por los dirigentes del Banco Nacional de Comercio Exterior de utilizar agrónomos mexicanos para la administración de las fincas, con el argumento de que son profesionales mal preparados y, en vez de esto, se contrató a gente dizque experimentada, que en la práctica ha demostrado carecer de responsabilidad y experiencia...Es evidente la falta de interés, de espíritu de servicio y de asiduidad para conocer y visitar frecuentemente los cafetales y vigilar las labores de cultivo.*

*Otro de los factores de orden administrativo que han determinado la situación en que se encuentran las fincas cafetaleras consiste en la tendencia a disminuir cada vez más las inversiones que son indispensables para mantener en buen estado las plantaciones y aumentar sus rendimientos y, en cambio, tener un personal burocrático excesivo, que desde Tapachula lleva la administración general, y también desde allá dirige la explotación agrícola, a través de un departamento que mediante circulares trata de dirigir la explotación, con grave desconocimiento de la realidad de cada caso particular y sin tener en cuenta que no es posible ejecutar órdenes de modo uniforme... La política del Departamento Agrícola de Fideicomisos Cafeteros de sujetar a cuotas unitarias y a programas de trabajo uniformes las labores de cultivo y beneficio de los cafetales, resulta irracional. (loc. cit.: 999)*

Un motivo adicional de la decadencia de las fincas intervenidas fue la escasez de brazos para trabajarlas. El Estado, en un arranque humanitario, suprimió los anteriores sistemas de enganchamiento de peones, pero como las infrahumanas condiciones de habitación y alimentación en la finca siguieron siendo las mismas, nadie quiso contratarse.

*A pesar de que se trata de una de las zonas cafeteras más ricas del país y de que la venta o explotación del grano, determina pérdidas considerables a la administración, ni siquiera café toman los indígenas: se les da un brebaje hecho con los desperdicios, con la cascari-lla que se recoge en las plantas beneficiadoras cuando este estimulante podría sustituir con ventaja al alcohol. Sin duda alguna que no faltarían peones si se ofreciera a los indígenas una comida un poco mejor que la que ellos acostumbran, siquiera más abundante, aunque no fuera más variada o nutritiva. (loc. cit.)*



Aunque el gobierno trató de modificar parte de las injustas relaciones laborales, se quedó a medio camino y el resultado fue negativo tanto para la producción como para los trabajadores, a quienes no ofreció una vida mejor.

# LOS ABUELOS DEL INMECAFE



## El primer Instituto Mexicano del Café. 1948-1958

*Con la Segunda Guerra Mundial y las interrupciones de oferta del café, el mercado registró un incremento rápido en el precio del grano... Después de la guerra esta tendencia siguió hasta alcanzar un nivel altísimo a fines de 1947-48. (Downing, 1984:288)*

Aumentaron, entonces, las exportaciones y se demostró que el café podía ser una fuente importante de impuestos federales y de divisas para el país. Aprovechando los altos precios del grano en el mercado mundial, el presidente Miguel Alemán presentó una iniciativa de Ley para crear el Instituto Mexicano del Café, en diciembre de 1948:

*La Industria cafetera en México no ha alcanzado a la fecha el alto desarrollo que merece, a pesar de contar la nación con reservas de terrenos feraces y con clima adecuado a la producción de cafés suaves, que gozan de merecido prestigio en el exterior por su alta calidad... Frente a esta situación se impone incrementar la producción de café, ya que su exportación, en un volumen mayor, permitirá cubrir su demanda en el mercado mundial, con el fortalecimiento consiguiente de nuestra economía y el sensible ingreso de divisas.*  
*Artículo 1°. Se crea el Instituto Mexicano del Café —organismo público descentralizado del Estado— dotado de plena capacidad jurídica y que tendrá por fines todo lo relativo a la organización, fomento, desarrollo y defensa de la industria del café.*

Sin embargo, por casi una década —de 1948 a 1958— este Instituto se limitó a realizar trabajos estadísticos y censales y a recopilar información sobre la agroindustria, y no desarrolló ninguna acción directa en el campo.

## La Comisión Nacional del Café. 1949-1959

El 17 de octubre de 1949 se conforma la Comisión Nacional del Café, con representantes de las Secretarías de Hacienda y Crédito Público, de Agricultura y Ganadería, de Economía Nacional, de la Compañía Exportadora e Importadora Mexicana, S.A. y de la Asociación Nacional de Productores de Café, que poco después (en octubre de 1949) se constituyó en Unión Nacional Agrícola de Cafeteros o Cafetaleros (UNAC). Los considerandos fueron los mismos que los del decreto anterior, pero se agregaba que:

*El nuevo organismo deberá tener por finalidad inmediata el aumento de la producción de café, para lo cual establecerá servicios de defensa, restauración y conservación de suelos, de investigación sobre cultivo y beneficio, de profilaxia y represión de enfermedades y plagas de importancia económica y demostración y enseñanza práctica para los cultivadores de todas las zonas de la República que producen o pueden producir cafés suaves.*

*Decreto:*

*Artículo 1°. Se crea la Comisión Nacional del Café con personalidad jurídica propia y cuya finalidad principal será el mejoramiento de las plantaciones, aplicando los sistemas más modernos y adecuados al cultivo del cafeto y beneficio del grano que permitan aumentar rendimientos y reducir el costo de producción, atendiendo la buena calidad mediante una elaboración eficiente.*

*Artículo 2°. La Comisión Nacional del Café organizará servicios de investigación científica en laboratorios y estaciones experimentales de enseñanza y demostración práctica...*

*Artículo 7°. La Comisión gestionará que las instituciones bancarias consideren líneas de crédito en beneficio de los cafeticultores, cuya magnitud y modalidades les serán sugeridas por la propia Comisión.*

*Las intenciones eran buenas, pero cómo cumplir con esta misión, si en realidad había miles de productores, en apartados rincones, con reducidos predios, hablando casi cien idiomas distintos y con culturas diferentes a la de los funcionarios de la nueva Comisión. (loc. cit.:234)*

La Comisión empezó sus tareas estableciendo tres campos agrícolas demostrativos. Y, previa visita a las principales zonas de producción —Chiapas, Veracruz y Oaxaca— elaboró diagnósticos socioeconómicos y agronómicos, y propuso soluciones.



En el siglo xx proliferan las peñas de café.

Al mismo tiempo que se organizaba esta instancia; los grandes productores, beneficiadores y exportadores, representados en la propia Comisión bajo el nombre de Asociación, crearon la Unión Nacional Agrícola de Cafetaleros (UNAC) que además de colaborar estrechamente con la Comisión pugró por la reducción de impuestos y gravámenes a las exportaciones. La UNAC estaba formada por representantes de asociaciones locales de agricultores, inicialmente de los estados cafetaleros más importantes: Chiapas, Veracruz y Oaxaca, y agrupaba a finqueros, beneficiadores y exportadores de café. Así, por ejemplo, fueron directivos de la Unión: Manuel Gris, hijo de don Carlos Gris, primer patriarca del café mexicano, y Justo F. Fernández, poderoso cafeticultor de la zona centro de Veracruz.

La Comisión funcionó de 1949 a 1959 y en esos diez años sus principales beneficiarios fueron finqueros, industriales y exportadores, a quienes proporcionó información y asistencia técnica. A su vez, éstos aceptaron de buen grado aportar contribuciones para las tareas de la Comisión; así lo testifica José Guadalupe García, destacado miembro de la UNAC:

*Los productores y exportadores de café fueron invitados a contribuir con \$0.04 cts. por kilo bruto de café de exportación a fin de no gravar el de consumo interno y, con esa aportación, cubrir el presupuesto de esta interesante Comisión Nacional de Café, lo cual fue aceptado, ya que propiamente no se trataba de ningún impuesto sino de una inversión para incrementar los cultivos y mejorarlos tecnológicamente, así como atender todos los problemas de índole general de la industria cafetalera. (García, op. cit.:359)*

Por razones obvias, las acciones de la Comisión no tuvieron efecto en zonas de producción campesina donde la cafecultura estaba dominada por acaparadores, usu-



teros, dueños de beneficios y por los propios finqueros, quienes también habilitaban y acaparaban el café de los campesinos. Muchos de estos finqueros, por cierto, eran integrantes de la UNAC y parte del Consejo Ejecutivo de la Comisión Nacional del Café.

## El nuevo Inmecafé. 1958-1970

Después de una década de buenos precios internacionales del grano, en 1958 cambió el panorama de la cafecultura por una caída de las cotizaciones (100 dólares por saco en 1954 contra 63 dólares en 1958). Los exportadores abandonaron la UNAC y formaron su propia organización, la Asociación Mexicana de Exportadores de Café (AMEC), por conflictos con los productores en torno a los precios, ya que sus ganancias dependían de altos precios internacionales, de renta y bajos precios internos de compra.

En octubre de 1957 México firmó un convenio internacional con otras naciones productoras (Brasil, Colombia, El Salvador, Guatemala, Nicaragua y Costa Rica) también llamado “Pacto de México”, con el propósito de estabilizar el precio en el mercado mundial regulando las exportaciones, ya que entonces había sobreoferta y los precios estaban a la baja. El Convenio contenía los siguientes puntos básicos:

*El establecimiento de un plan de regularización de las exportaciones y ordenamiento del mercado en defensa de los precios. Cada país productor se obliga a retener un porcentaje de sus exportaciones en calidad de reserva. La convocatoria a una Conferencia Mundial de Café para el estudio y realización de la Organización Internacional del Café, OIC.*

Además de regular exportaciones, México acordó promover el consumo interno de café, reducir las superficies en producción y aumentar los rendimientos en zonas de buen potencial. El convenio comprometía al gobierno a intervenir más en el campo cafetalero. A esta necesidad responde el nacimiento del nuevo Inmecafé.



Café y cigarro.

En 1959 la Comisión se transformó en el Instituto Mexicano del Café: Organismo público descentralizado con personalidad jurídica y patrimonio propio.

Eran sus atribuciones la defensa y mejoramiento del cultivo, beneficio y comercio del café mexicano tanto en el país como en el extranjero.

Según una ley del 30 de diciembre de 1958, Inmecafé quedaría constituido con los siguientes patrimonios:

- a) Los bienes de la Comisión Nacional del Café.
- b) El fondo proveniente de la venta del café retenido en la cosecha 1957-58, o el saldo de ese café en poder del Banco Nacional de Comercio Exterior, S.A., cedido por productores y exportadores.
- c) Las aportaciones que acuerden el Gobierno Federal, los estados y los municipios.
- d) Aportaciones particulares.
- e) Productos del aprovechamiento de sus bienes.

Su ubicación institucional y estructura orgánica serían las siguientes:

*El Instituto Mexicano del Café dependerá de Agricultura y Ganadería, y la representación legal del mismo la tendrá un Consejo Directivo, presidido por el titular de la misma Secretaría, e integrado, además, por dos representantes oficiales, uno de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público y otro de la Industria y Comercio, un representante del Banco Nacional de Comercio Exterior, un representante de los productores o su asociación; un representante de los exportadores o su asociación; y un representante de los torrefactores o su asociación. El Director del Instituto será nombrado por el Consejo Directivo. (Inmecafé, 1959)*

Entre los objetivos del Instituto destacan:

También ellas  
departen en el café.



*Actuar marginalmente en el mercado, comprando y vendiendo café para regular la oferta y la demanda, buscando precios equitativos para productores, comerciantes y consumidores. Adquirir, controlar y vender en su caso, las retenciones que se deriven de convenios internacionales, y en general, adoptar medidas tendientes al equilibrio entre la producción y el consumo. Para ello podrá adquirir, arrendar, operar o fomentar la creación de beneficios de café. Gestionar y obtener con autorización de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, los créditos que se hagan necesarios, otorgando las garantías que se requieran. Otorgar créditos a los cafeticultores cuando la situación financiera del Instituto lo permita y el Consejo lo estime conveniente. (loc. cit.)*

Según Cantú Peña —director de esta paraestatal en 1973— aunque el Instituto tenía la finalidad de “mejorar y defender el cultivo, beneficio y comercio del café mexicano, tanto en el país como en el extranjero”, su actuación real en la cafeticultura se concretaba a favorecer la producción agrícola y era marginal en cuanto a la comercialización del grano. En algún tiempo, representó a México con particular diligencia y dignidad en las oficinas Panamericanas del Café y en la Organización Internacional del Café, mérito que correspondió a Juan Rebolledo Clement y a Miguel Ángel Cordera. (Cantú, 1975:141)

## Los precios oficiales del café

El mecanismo regulador del mercado de grano empleado por el Instituto fue la fijación de precios de garantía para los distintos tipos de café, sistema semejante al que operaba con los granos básicos.



Dejando pasar las horas.

Con el fin de que los precios oficiales efectivamente regularan el mercado, el Instituto compró y benefició café a través de las plantas procesadoras antes manejadas por Beneficios Mexicanos (BEMEX). Pero su acción era tan restringida que en este período, no logró controlar más de 11% de la cosecha nacional y en 1965 apenas contaba con 11 centros de acopio, la mayoría en la región del Golfo-centro del país. Por esta razón el precio oficial tuvo muy poco impacto en zonas productoras.

*A principios de los setenta, el precio "oficial" de compra no era suficientemente remunerativo, ni oportunamente establecido ni mucho menos adecuadamente vigilado, pues en todo el país sólo existían trece centros de compra, y éstos se localizaban únicamente en lugares accesibles. Por lo mismo, ocurría que en muchas ocasiones los pequeños productores sólo recibían el treinta por ciento del precio oficial establecido... Además, éste se fijaba en razón de las variaciones de los precios en el mercado internacional, cuyas bajas siempre recaían sobre los productores que vendían su cosecha anticipadamente, "al tiempo", y cuyas alzas no les favorecían... Las plantas de beneficio eran utilizadas como herramientas de presión para que el pequeño cafeticultor vendiera su producto a precios "castigados", so pena de que no se les recibiera la producción... Las dotaciones de plantas de cafeto y la asistencia técnica tampoco les llegaban. Organización social para la producción y la comercialización, de hecho no existía... La planta, la enseñanza y la organización eran patrimonio de los productores eficientes. (loc. cit.:142)*

En las regiones campesinas el acaparador, el intermediario o el finquero-industrializador, seguían imponiendo bajos precios, sin que el Instituto pudiera o quisiera impedirlo.



Arreglando el mundo.

*Los “precios oficiales” eran fijados a destiempo por el propio gobierno, cuando ya los “coyotes” habían hecho presa de los campesinos. El Inmecafé escasamente concurría al mercado cafetalero en el campo, cuando lo hacía, tenía que adquirir el café con los “coyotes”, que ya habían “comprado” la cosecha de los campesinos a precios ínfimos. Aunque demagógicamente existía un precio oficial, éste no se respetaba. (loc. cit.:99-100)*

Cantú Peña afirma que, antes de que él ocupara el cargo de director, el Instituto estaba relegado por la acción de los “coyotes” quienes, con dinero en la mano podían pagar a como se les viniera en gana la cosecha futura. El Inmecafé no tenía presencia en el centro productor, en las serranías. (loc. cit.:100)

Es hasta 1970 que esta situación se modifica. Como una medida para dar realidad a los precios de garantía, Inmecafé amplió sus centros de recepción aumentando su poder de compra. En algunas zonas (las más comunicadas) esto significó una competencia real con los acaparadores locales y regionales y hasta presionó a la alza de precios. Hubo caciques y acaparadores que se sintieron amenazados por el Instituto:

*El Instituto nació para darle impulso a la cafecultura; pero a últimas fechas interfiere cada vez más en la compra del producto. Es una duplicidad de funciones innecesaria y una competencia desleal. (Ortíz, 1975)*

*En cambio, en la sierra guerrerense de Atoyac, la labor del instituto era ínfima, pues no*

*podía comprar el café producido dado que no tenía suficiente dinero para hacerlo ni voluntad política, y si lo hubiese tenido, no habría podido subir hasta donde se hallaban los pequeños productores, debido a que las condiciones de seguridad en la zona eran inexistentes. Además de los continuos asaltos, robos y vejaciones se culpaba tanto a la gente de Lucio Cabañas como a los forajidos que protegían los intereses de los “coyotes” o grandes acaparadores, a los cuales irritaba cualquier actitud del gobierno en favor de los campesinos productores de grano, ya que esto les impedía seguir ejerciendo su ancestral y evidentemente nocivo dominio. (Carbot, op. cit.:102)*

El Instituto se topó con una barrera evidente: los comerciantes, caciques, acaparadores, y en muchas regiones los propios finqueros tenían el control del café campesino porque controlaban el crédito para el cultivo y el corte del grano. Las compras “al tiempo” o el crédito a cuenta de cosecha, obligaban al productor a entregar su café a precios muy inferiores a los del mercado.

Ciclo tras ciclo, el “coyote” prestamista aseguraba las cosechas con pequeños anticipos, y los campesinos —que entregaban su grano a bajos precios— volvían a endeudarse sin remedio. Cierto que ahora eran dueños

Las damas fuman  
y toman café.



de la plantación, el reparto agrario les había “hecho justicia” y estaban en libertad de trabajar su cafetal como quisieran, pero en la práctica no eran dueños de su producción.

*Por otra parte, el grueso del negocio de la compra y exportación del grano —escribe Cantú Peña— quedaba en manos de una docena de grandes comerciantes, los cuales tenían al Instituto como su club privado... Incluso la planta del cafeto que se distribuía, no estaba destinada a los campesinos, sino a productores eficientes, privilegiados. Así, también el Inmecafé proporcionaba servicio técnico a pocos “grandes” productores, muchos de ellos con latifundios simulados. (Carbot, op. cit.:100)*

Había zonas, donde solamente los acaparadores estaban interesados en los precios oficiales, pues muchos vendían las cosechas acaparadas al propio Instituto en cambio los pequeños cafetaleros ni siquiera estaban enterados de su existencia.

En regiones donde los finqueros eran a la vez productores, prestamistas, acaparadores y beneficiadores del café de los campesinos, los precios oficiales tampoco pudieron hacerse efectivos y el Inmecafé no tuvo peso como opción de venta.

Además la banca —privada y pública— tenía muy poca penetración entre pequeños cafeticultores según consta en un documento del propio Instituto:

*Como la banca privada en México sólo daba crédito a los productores con plantaciones eficientes y grandes que ofrecían suficientes garantías, y no operaba con los ejidatarios y minifundistas, que constituyen el 99.5%, éstos sólo han recibido crédito de los comerciantes y de la banca oficial... Este tipo de créditos que es en realidad un adelanto del precio de venta de la cosecha, no puede utilizarse para labores de cultivo, sino sólo de recolección, y por lo raquítrico de la remuneración no permitía al campesino constituir reservas para realizar en el siguiente ciclo las labores de cultivo que recomiendan los técnicos del Inmecafé, y que le permitirían aumentar su productividad... El crédito oficial apenas llega al 5% de los pequeños productores. (Inmecafé, 1970)*

*Todo esfuerzo institucional sería vano, y mientras los caciques regionales tuvieran atrapados a los campesinos a través del crédito amarrado, sería difícil que éstos vendieran su producto al Inmecafé. (Downing, op. cit.:298)*

*Por eso, aunque el Estado mexicano, en su intento de regularizar la producción y el mercado del café en el país, estableció primero centros de asesoría técnica para los productores y marcó un precio de garantía para el grano, pero ambos hechos no tuvieron ningún impacto entre los cafeticultores. Posteriormente estableció centros de compra y beneficios que daban servicio de maquila, pero dada la ubicación de centros y beneficios, por un lado, y*





El brebaje sabe mejor servido por manos femeninas.

de los mecanismos del crédito amarrado, por el otro, tampoco tuvieron impacto en el agro cafetalero del país. (Nolasco, 1992b:99)

## México y los acuerdos cafetaleros internacionales

Los primeros intentos por ordenar el mercado mundial de café, provinieron de países exportadores, particularmente de Brasil, que desde el siglo XIX ha sido el mayor productor y principal causante de los ciclos de sobreoferta y desplome de precios.

En la Segunda Guerra Mundial, se cierra el mercado europeo y Estados Unidos queda prácticamente como único comprador de café. En 1940 este país y catorce naciones productoras de América Latina firman un “Acuerdo Interamericano de Café” para mantener una cierta estabilidad de precios, convenio que se rompe en 1946.

*La guerra sumió al mercado del café en una crisis. La invasión y la ocupación alemana de la mayor parte de los países europeos cerró virtualmente el mercado de este continente y, con él, el 40% de la demanda mundial de café. Estados Unidos quedó como único comprador para todos los productores de Centro y Suramérica. Si estos países hubieran exportado libremente todo su café a este mercado único, hubieran tenido que bajar los precios a niveles que no permitían la sobrevivencia de sus productores.*

*Para evitar ese riesgo se firmó en 1940 el acuerdo Interamericano del café entre los Estados Unidos y catorce países latinoamericanos, [que] entró en vigor en abril de 1941.*

*Este acuerdo preveía una cuota de 15 mil sacos para EUA y cuotas máximas de exportación para cada país productor. Fue el primer acuerdo internacional para el café, y el primer acuerdo entre países productores que incluía a un gran país mercado. (Renard, 1991:11-12)*

De esta fecha a 1961 se firman diez acuerdos unilaterales entre países productores, sobre retención de cosechas exportables. Pero los convenios tienen pobres resultados.

A través de la Comisión Nacional de Café el Estado mexicano empieza a participar, en 1955, en un proyecto de retención de inventarios, junto con países de Centroamérica. En 1957 siete naciones latinoamericanas firman el Pacto de México sobre políticas de retención de exportaciones para un repunte de precios.

En 1962 se conforma la Organización Internacional de Café (OIC) con 26 naciones exportadoras —entre las que figura México— y 13 consumidoras. Este año se firma el primer convenio bilateral; le siguen el de 1968, el de 1976, el de 1983 con vigencia hasta 1988 y el último de 1989.

Además de fomentar el consumo de café y propiciar la colaboración internacional, los objetivos principales de estos acuerdos fueron:

- Establecer un razonable equilibrio entre la oferta y la demanda mundiales de café, que asegure a los consumidores un adecuado abastecimiento a precios equitativos; y a los productores, mercados para su café a precios remuneradores, que propicien un equilibrio a largo plazo entre la producción y el consumo.
- Evitar fluctuaciones excesivas de los niveles mundiales de los suministros, existencias y precios, por ser perjudiciales tanto para los productores como para los consumidores.
- Contribuir al desarrollo de los recursos productivos y al aumento y mantenimiento de los niveles de empleo e ingreso en los países miembro, para ayudar así a lograr salarios justos, un nivel de vida más elevado y mejores condiciones de trabajo. (loc. cit.:15-16)

Pero en la revisión de los convenios había fuertes conflictos por los precios —entre importadores y exportadores— y por cuotas de exportación entre países productores. Con todo, estos pactos sí lograron estabilizar las cotizaciones o cuando menos impidieron caídas severas y abruptas de los precios.

A pesar de que ni la Comisión Nacional de Café ni el Instituto Mexicano influyeron significativamente en el sector cafetalero del país antes de los años setenta, sí contrajeron compromisos internacionales que hicieron ineludible un mayor control e intervención del Estado en el ramo.

*Después del segundo convenio internacional, vigente de 1968 a 1972, en 1973 ya no se firmó otro, y desde entonces hasta 1975 no hubo regulación de precios ni de exportaciones. El mercado se regía por los "special deals", acuerdos particulares y confidenciales entre compradores y productores que garantizaban a éstos la compra de ciertas cantidades de café, pero a precios rebajados... los productores competían entre sí para ofrecer mejores descuentos. Además, los precios de mercado se fijaban en las Bolsas de Azúcar, Café y Cacao, de Nueva York y Londres... los fijaban grandes empresas trasnacionales que conocían y maniobraban los mecanismos bursátiles y la información económica... Mientras los productores, atomizados, competían entre sí para vender más barato; los grandes compradores, organizados, hacían su agosto. (loc. cit.:19-20)*



Las meseras de buen ver protagonizan historietas arrabaleras.



Esta situación, desfavorable a los productores motivó que algunos integrantes del "Grupo de Ginebra" (conformado por 44 naciones productoras) intentaran el 25% de sus exportaciones. México participó en este intento junto con Brasil, Colombia, El Salvador y países africanos. Y en 1977 fue parte de un organismo latinoamericano, PANCAFE, que planeó una política de bloque para estabilizar el mercado. La propuesta incluía la formación de un fondo financiero y una reserva física de café para controlar precios mínimos y máximos de grano... Llegaron a tener reservas suficientes para revertir la diferencia de precios tradicional entre Robustas y Arábigas. (loc. cit.:20)

En esta etapa, el Estado mexicano se mostró muy beligerante en la formación de bloques y en la planeación de estrategias unitarias entre países productores. Y sin duda hubo un mayor control de la producción nacional y de la exportación de grano, pues Inmecafé asignaba internamente las cuotas de exportación.

Aunque ya desde la Segunda Guerra Mundial comienzan a constituirse instituciones estatales que intervienen en la cafeticultura, su presencia no deviene decisiva sino hasta que se constituye la OIC y se firman convenios bilaterales. Es entonces cuando empieza realmente a regularse el mercado y, mientras se mantienen los acuerdos, hay una cierta estabilidad de precios pues operan mecanismos encaminados a contrarrestar las cíclicas crisis de sobreoferta mundial.

El gobierno mexicano participa en estos acuerdos desde los cuarenta y sus obligaciones internacionales van forzando una intervención más decisiva en la rama. En los setenta, la reconversión estatista de la cafeticultura, se refleja también en la beligerancia del gobierno mexicano en la OIC.

Esta Casa se recomienda por si sola, por sus productos de primera calidad, su exquisito CAFE y su esmerado servicio.

**ATENDIDO POR SU PROPIO DUEÑO.**

Abierto de las 6 de la mañana a las 3 de la madrugada.

**CH. LEVY**

Aquiles Serdán, 7  
Tel. Ericsson 2-44-23.  
México, D. F.

Falsas promesas del café soluble.

## LA RECONVERSIÓN BUROCRÁTICA DE LA AGRICULTURA CAMPESINA



Al principiar los años setenta y bajo el mandato del presidente Luis Echeverría, el Estado impulsa una política hacia el sector agropecuario —particularmente el ejidal y comunal— de fuerte intervención en sus procesos agrícolas y agroindustriales, fortaleciendo su papel regulador en los mercados rurales. Esta intervención intenta remontar la profunda crisis que vive el agro a consecuencia del agotamiento del “milagro mexicano”.

Con el propósito expreso de recuperar el dinamismo de la producción campesina y transformar al sector social en eje del desarrollo agropecuario, el echeverriísmo emprende una desmedida expansión de las instituciones gubernamentales en el campo, burocratización a ultranza que acaba por transformar a los campesinos en una suerte de sector paraestatal.

En un discurso del 19 de diciembre de 1975 ante el Senado de la República, el entonces director del Inmecafé, Fausto Cantú Peña, acota los propósitos centrales del organismo a su cargo:

*La orientación fundamental de los trabajos del Instituto Mexicano del Café es hacia dos objetivos: uno es lograr el mayor volumen de ingresos de divisas al país, por concepto de exportación de café, y el otro es que estos ingresos de divisas efectivamente lleguen a manos de los campesinos productores, la gran mayoría habitantes de sierras muy abruptas que se encuentran incomunicadas y en condiciones de marginación... Lo fundamental es que el producto de estas exportaciones llegue a los cultivadores y a los cosecheros, especialmente a los más modestos.*

Pero en algunas regiones, como en la convulsionada sierra guerrerense de Atoyac, el Inmecafé cumple, además, el papel de apagafuegos y neutralizador de la insurgencia campesina, en este caso protagonizada por la guerrilla de Lucio Cabañas. En el artículo “Gremios, ciudadanos y guerrilleros en la Costa Grande de Guerrero” Armando Bartra da cuenta del doble juego de represión desmedida y concesiones económicas:

*En 1973 las acciones guerrilleras del Partido de los Pobres alcanzan su punto culminante y el mismo año Inmecafé comienza a repartir dinero a diestra y siniestra a través de un programa de créditos refaccionarios indiscriminados de nítida función antiguerrillera apenas oculta tras la máscara del fomento. En 1973 el Instituto distribuye 16 millones de pesos y al año siguiente la derrama de sobornos encubiertos se eleva a 21 millones. En diciembre de 1974 muere en combate Lucio Cabañas y para 1975 el monto del crédito se*

*desploma a sólo 9 millones, cantidad que ya no aumenta significativamente en el resto de la década... Así ironiza el propio Lucio Cabañas en alguna reunión de la sierra:*

*Echeverría ya se volvió bueno,..., pues ya nos dieron carreteritas, tiendas Conasupo e Instituto del Café y crédito y otras cosas... Bueno, pues ya que deje de luchar Lucio, ya hay que abandonarlo, que se lo frieguen los guachos...*

*Al mismo tiempo que ha aplicado un castigo, una represión al pueblo de Guerrero, —argumenta Lucio— principalmente en la región de la Sierra de Atoyac y Costa Grande; al mismo tiempo trata de aplicar una política reformista; manda Luis Echeverría a hacer curaciones, regalar frijolitos, hacer carreteritas, a dar dinerito, a ofrecer vaquitas, conejos, para contentar a la gente. Y promete muchas cosas: libertad de voto, libertad de expresión y muchas cosas de éstas... y va a poner uno de los suyos, a Rubén Figueroa... [que] ya viene repartiendo tierritas... peleándose con ciertos ricos..., viene hablando bien de Genaro y viene pidiendo entrevista conmigo en lo personal... y mucha gente se va a engañar, vamos a sufrir debilitamiento con Rubén Figueroa. (Bartra, 1996b:153)*

*En la Costa Grande, los setenta son años de ruptura: termina a sangre y fuego cerca de un lustro de guerra de “baja intensidad”, con su cauda de muerte y su herencia de terror socialmente interiorizado y se inicia un proceso de cambio rural definido por la creciente presencia del gobierno.*

*Pero más allá de los coyunturales subsidios políticos, la presencia del Instituto responde a una estrategia de intervención estatal en la industrialización primaria y en la comercialización de ciertos productos agrícolas, que modifica drásticamente la tradicional hegemonía de la burguesía comercial y sus patrones lugareños. Para 1975, el Inmecafé ya se ha transformado en el principal comprador del grano aromático en Atoyac y durante toda la década su presencia económica es creciente. (loc. cit.:153-154)*



Familias de  
caficultores  
de Puebla y Chiapas  
fotografiadas por  
Joseph Sorrentino.

## La cafecultura paraestatal o de cómo el ogro filantrópico se apoderó de las indefensas huertas

Hasta que el “ogro filantrópico”, disfrazado de Inmecafé, se llevó a lo oscurito a la cafecultura campesina, la situación de los pequeños productores había cambiado poco desde su proliferación a mediados del siglo XX. Luis Hernández, la sintetiza así:

*Durante décadas la mayoría de los productores, enclavados en regiones de difícil acceso, vendían su producción en forma de cereza a acaparadores locales que les otorgaban a cambio, además de dinero en efectivo, sal, maíz, azúcar, ropa. Éstos vendían el producto a su vez, a otros que poseían instalaciones para beneficiarlo y secarlo. En el centro de esta telaraña comercial se encontraban los “zares” del café, personajes que, como Justo Fernández, habían labrado una inmensa fortuna bajo la protección del presidente Ávila Camacho (1940-1946) y que tenían su teatro de operaciones enclavado en la región cafetalera de Veracruz, la apertura de carreteras y caminos —muy frecuentemente resultado de la explotación forestal— acortó por lo regular las cadenas de intermediación comercial. Pero a partir de 1973 —señala el mismo autor— la intervención de Inmecafé en el sector modificó radicalmente este esquema. Fortalecido durante la administración de Luis Echeverría (1970-1976), absorbió las funciones que se asignaban a la paraestatal Beneficios Mexicanos de Café (bemex), y concentró su actividad en la comercialización e industrialización del café. Como responsabilidades específicas se le fijó la definición de la política cafetalera nacional, el incremento de la producción y comercialización del grano y la regulación del mercado mediante su participación directa. El Instituto dividió su acción hacia las zonas productoras en seis programas básicos: organización de los productores, anticipos sobre cosecha, compras, asistencia técnica, industrialización, y programas sociales. (Hernández, 1992:20)*

Pizcadora.

En Guerrero Bronco Armando Bartra también da cuenta de este proceso:

*Cuando el Estado emprende una drástica intervención financiera, industrial y comercial en la cafecultura, necesita crear un extenso aparato; un sistema complejo, cuyas funciones centrales pueden ser desempeñadas por burócratas, pero requiere colaboradores movidos y flexibles para las labores de campo. Si los grandes comerciantes privados disponen de extensas redes de coyotes lugareños que manejan la relación directa con el productor, así el Inmecafé necesita trabajadores de primer piso para operar el crédito y acopiar el producto. Y qué mejor que asignarle la función a los propios campesinos, quienes de por sí están en el medio, se conocen las mañas, y por si fuera poco, trabajan de balde. (Bartra, 2006b:160-161)*





Pablo.

María.

Luis Hernández señala cómo se las arregló el Inmecafé para lograrlo:

*Para realizar sus nuevas funciones [Inmecafé] promovió la asociación de los productores en lo que se denominó Unidades Económicas de Producción y Comercialización (UEPC), al margen de la estructura ejidal o minifundista existente. Aunque estos grupos no tenían personalidad jurídica, pudieron desempeñar funciones crediticias. Asimismo, comenzó un sistema de entrega de anticipos para la producción —en fertilizante y en efectivo— en el que el productor otorgaba como garantía parte de su cosecha. (Hernández, op. cit.:20)*

*Sobre las UEPC, Bartra dice: formadas por los cafetaleros de base, son un necesario complemento operativo del instituto; pero también la contra parte social de la empresa, el indispensable interlocutor campesino que le otorga legitimidad a la labor de los funcionarios públicos. (Bartra: op. cit.,161)*

Y el entonces director del Instituto, Fausto Cantú, se refiere a estas Unidades como verdaderas empresas agrícolas, que hacen factible que los campesinos en forma unida, luchen por hacer producir más sus plantaciones y comercialicen mejor el pro-

ducto de su esfuerzo, evitando la obligación al productor para realizar ventas al “tiempo” bajo cualquier condición.

En el primer año, 1973-74, el Instituto organizó 1030 UEPC con 24903 socios, para 1982 eran cerca de 2500 con 95 mil socios, en 1990 —cuando el gobierno anunció la desincorporación de esta paraestatal— sumaban 3396 con más de 160 mil campesinos asociados.

El Inmecafé también amplió su capacidad de compra que en años anteriores era insuficiente y hacía difícil la vigencia de los precios de garantía.

Para incrementar el ingreso real del pequeño productor, el Instituto luchaba contra los intermediarios apoyado por los 298 centros de compra oficiales que se abrieron en las diferentes regiones cafetaleras y los 1005 centros de recepción de las UEPC, que en conjunto hacía que se respetaran los precios oficiales del producto.

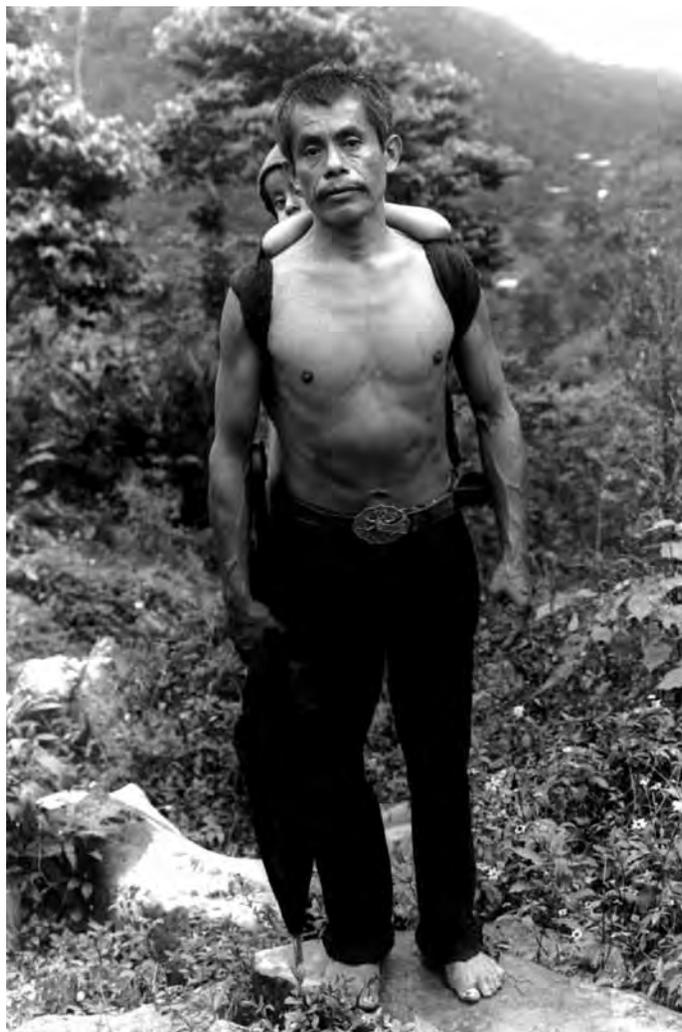
En 1972 existían sólo 16 centros de compra oficiales en el país y el café que adquiría el Instituto Mexicano del Café no era más de 250 mil quintales. En tres años aumentó ocho veces sus compras.

Sin duda esta intervención, además de debilitar redes de usura y acaparamiento, desplazó del mercado a parte de los compradores y exportadores privados. Mientras que en 1970 el porcentaje de compras del Inmecafé sobre la cosecha nacional era tan sólo de 6.4%; diez años después, en 1980, llegó a ser de 42.3% de la producción total y el Instituto realizó cerca de 40% de las exportaciones nacionales de grano.

Bajo el impulso del Inmecafé y de los buenos precios, la caficultura tuvo un crecimiento espectacular: en 1970 se cosecharon 320 589 hectáreas con café, en 1980 había 418 637 hectáreas con plantación, es decir, en diez años la superficie con cafetos creció 36%. En la década siguiente el área cosechada aumentó 34% al pasar de 418 397 hectáreas en 1980-81 a 560 415 en 1989-90; el volumen de producción se incrementó 26% y el de exportación se elevó 100%.

En su primer congreso realizado en 1994, la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOOC) explica así el crecimiento de la actividad:

*En esta época la caficultura mexicana fue beneficiada en gran medida por los altos precios internacionales del café, por la subvaluación del peso mexicano (nos daban más pesos por dólar que el aumento interno de los precios) y en parte por los altos ingresos que recibió el país por el “boom” petrolero, lo que permitió canalizar recursos importantes al Inmecafé. Dos aspectos nos parecen centrales... por una parte, la expansión de las áreas cafetaleras que llegaron casi a 750 mil hectáreas de unos 280 mil productores, la gran mayoría muy pequeños de dos y tres hectáreas, en un buen número indígenas de las zonas serranas del sur del país; por la otra, la fuerte intervención estatal a través del Inmecafé [cuyas acciones] fueron claves en la expansión de las áreas cafetaleras al otorgar semillas mejoradas, plantas de café, dar asistencia técnica, pequeños préstamos y fertilizante a cuenta de cosecha, etc. La cobertura de esta empresa estatal era “integral”: organizó a los productores, industrializó y comercializó el café en el mercado nacional e internacional, reguló el mercado interno de café y representó al país en los organismos internacionales vinculados con el sector. No cabe duda que en este período los productores de café se beneficiaron con los subsidios que se otorgaban y con el precio de garantía. (Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras, 1994)*



Gorgonio.



Un día de trabajo de Serafina.

Algunos campesinos de la Coordinadora, hasta le hicieron coplas al modesto progreso productivo inducido por el Instituto y los esfuerzos de la organización:

*Al son de la despulpadora  
Por ahí tengo un cafecito  
aunque sean humildes criollos  
plantados poco a poquito  
haciendo tremendos hoyos  
plantados poco a poquito  
haciendo tremendos hoyos,  
Ya no quiero ser cerecero  
y menos capulinero*

*Hoy quiero entregar oro puro  
o seré pergamintero.  
Suenan la despulpadora  
suenan ran tan tan tan tan  
dale con la manivela  
dale ran tan tan tan tan.  
L. y M. A. OLIVERA*

Los cafeticultores indígenas, zapotecos, mixes y chontales de la parte baja de la Sierra Juárez de Oaxaca así califican la llegada del Instituto:

*Significó un cambio fuerte en la montaña, la forma de producción campesina evolucionó desde una forma caciquil (los caciques ya habían hecho su riqueza económica y controlaban en gran medida políticamente los pueblos y varios municipios) hacia lo que se puede llamar la forma de producción campesina “a contrato”... Con la entrada de Inmecafé y Banrural los campesinos empezaron a modernizar algo el cultivo de café: introducción de otras variedades, mejoras en las plantaciones, despulpadoras, secadoras en casa, etc. Los préstamos del Banco provocaron una modificación de las relaciones sociales. En vez de pedir dinero prestado al cacique local o al compadre o al vecino, el Banco sustituyó esas relaciones. Estos procesos se dieron en muchos lugares en las sierras de México, donde viven los pequeños productores de café. (VanderHoff, 1986 :46)*

Sobre las bondades del Inmecafé en Huehuetla, Puebla, Alan Riding escribió en el *New York Times*, por el año de 1978:

*Los altos precios pagados por el café en los supermercados norteamericanos, están empezando a beneficiar a los empobrecidos granjeros de este pueblo indígena situado en lo más*

alto de la Sierra Madre mexicana, a cinco horas en burro del camino más cercano... No obstante que los campesinos de Huehuetla y pueblos cercanos aún viven en chozas de madera y caminan descalzos o en huaraches burdos y subsisten principalmente de arroz y frijoles, hoy en día están comiendo y vistiendo mejor... El aumento en los precios mundiales del café el año pasado, aunado a la devaluación del peso mexicano en agosto, significa que en términos de poder adquisitivo, los pequeños cafecultores están ganando seis o siete veces más que hace tres años... Pero quizá lo más significativo es que el Instituto Mexicano del Café, organismo gubernamental, ha luchado y logrado reducir los márgenes de utilidad de los intermediarios, quienes en el pasado evitaban que los beneficios de los aumentos de precios llegaran a los pequeños cafecultores... En la actualidad, el Instituto compra aproximadamente el treinta y cinco por ciento de la producción anual del país, que es de cuatro millones de sacos de cien libras cada uno, lo cual ha sido suficiente para ayudar aproximadamente a setenta mil campesinos y obligar a los intermediarios a elevar sus precios... El Instituto se ha hecho impopular con los grandes exportadores de café, por la imposición de un impuesto de exportación elevado, para evitar las consecuencias derivadas de la inflación y la devaluación.

Las exportaciones de café mexicano, la mayoría de las cuales van a Estados Unidos, traerán a México seiscientos millones de dólares este año y casi la mitad de esta suma llegará a las arcas de la nación, urgida de dólares. Mientras que cinco mil grandes productores están ensanchando sus ya amplias fortunas; este año, noventa y cinco mil pequeños cafecultores y trescientos mil pepenadores sin tierra, esperan que los nuevos precios del café los saquen de la pobreza abyecta en la cual viven... Siglos de pobreza y aislamiento, sin embargo, son un lastre a cualquier esfuerzo encaminado a mejorar las condiciones en ésta y semejantes regiones aisladas de México. Por ejemplo, el noventa por ciento de los indígenas alrededor de Huehuetla, solamente hablan totonaca y desconocen elementos de los avances tecnológicos habituales, como el radio de transistores. A otros les va peor... Los pequeños cafecultores, quienes rara vez poseen más de diez acres, no pueden subsistir de sus utilidades y la mayoría de los años se ven obligados a emigrar a otros estados durante el verano, para



*pizcar naranja o cortar caña, a fin de poder subsistir... Sin embargo, estos productores no son a quienes les va peor. Los peones sin tierra cuando se dedican a pizcar el café, ganan el equivalente de un dólar diariamente —igual a la tercera parte del sueldo oficial mínimo— y a menudo se ven obligados a comer un día sí y otro no, o bien a consumir raíces y plantas silvestres para mantenerse vivos. (Riding, 1978)*

Cantú Peña cuenta que:

*Para desarrollar la cafecultura campesina poco a poco fuimos estableciendo las medidas convenientes para la organización de productores y el otorgamiento de créditos como anticipo a cuenta de cosecha, el abastecimiento seguro y a bajo precio del café para el consumidor nacional; gestionamos una captación mayor de recursos fiscales provenientes de los grandes márgenes de utilidad de los exportadores, para financiar el desarrollo de la cafecultura, distribuyendo millones de plantas a semilleros y viveros por cooperación. (Cantú, op. cit.:140)*

*Ésta era la cara amable del Inmecafé pero, según Julio Moguel, la contra parte fue la “sustitución de actores” en el medio, con sobreposición de funciones y una creciente carga burocrática y administrativa que no pocas veces se mostró onerosa y poco práctica. Por lo demás, algunos funcionarios del Inmecafé, ligados a las tareas más inmediatas de operación, se inscribieron ventajosamente en las redes preexistentes de explotación y poder político de las regiones. (Moguel, op. cit.:108)*

No sólo lo dicen los investigadores, también los campesinos se percatan de las dos caras del Inmecafé:



Pizcadores guatemaltecos en fincas chiapanecas fotografiados por Marco Antonio Cruz.

Transporte de trabajadores en camiones de carga.

*Cuando Germán tenía 10 años empezó a trabajar en la milpa y el cafetal, ayudándole a su papá y a sus hermanos mayores a cortar y a lavar café. Estaba llegando a la región el Inmecafé con su programa de apoyo a la producción y a la comercialización. El Inmecafé les enseñó a los productores a plantar sus cafetales en un espacio aparte del maíz y del frijol, a ponerle al lado un sólo tipo de árbol para darle la sombra necesaria y a echar productos químicos en las labores.*

*Todo eso haría que el cultivo fuera más productivo. Además se suponía que el Instituto compraría el café pagando buen precio y con eso se acabaría el acaparador... Germán dice que el Instituto sí les ayudaba llevándoles plantas, dándoles fertilizantes y pagando mejor el café... Lo malo, que los empleados y funcionarios no cumplían con los compromisos y tenían favoritismos... Por eso dejaron de creerle al gobierno, por eso algunos campesinos pensaron en unirse para vender su café ellos mismos. (Ejea, 1995)*

En el norte de Chiapas, según estudios de Ana María Salazar, los programas oficiales de fomento no llegaron a los campesinos:

*El programa de renovación de cafetales a través del regalo y más tarde la venta de plantas de café benefició fundamentalmente a las fincas y ranchos, los que renovaron sus cafetales a un costo nulo o muy bajo, mientras que en los ejidos significaba una mayor inversión en trabajo y capital para cubrir salarios y compra de agroquímicos.*

Los préstamos oficiales tampoco eliminaron a los agiotistas:

*El crédito distribuido en tres ministraciones durante el ciclo productivo ayudaría a exterminar el problema del "coyotaje", el acaparamiento y la usura. Sin embargo, la carencia*



Dormitorio o "gallera", para trabajadores solteros.

*de recursos propios [del Inmecafé] generaba demoras, por lo que para la contratación de trabajo asalariado los pequeños productores continuaban recurriendo a la usura... Además, el monto de cada ministración no alcanzaba a satisfacer las necesidades en capital que el proceso productivo requería, lo que consiguió el programa de crédito para la producción fue consolidar la usura dentro de la estructura de comercialización regional del café. (Salazar, 1992:20)*

Para los cafeticultores oaxaqueños de la parte baja de la Sierra de Juárez, la producción “a contrato” con las agencias del Estado: significó algunas mejoras económicas, pero de muy poca duración. Casi todos los campesinos se endeudaron con el banco, y el Inmecafé pagaba muy poco por el producto, descontando en el pago, café manchado o húmedo, pesado con básculas de poca confianza.

*En el norte chiapaneco, aún cuando la intención esencial del Inmecafé era acabar con las ligaduras que ataban a los campesinos al capital comercial-usurario, sólo el 62 por ciento contó con el apoyo real de la institución, y el resto seguía desarrollándose bajo el patrón tradicional de la comercialización del café. Las empresas privadas de producción cafetalera fueron las únicas beneficiadas con la presencia de esta paraestatal: se les renovaron los cafetales con financiamiento oficial, se les vendieron fertilizantes a precios subsidiados y se les otorgó toda la asistencia técnica requerida, y en algunos casos se les concedieron préstamos. (Salazar, op.cit.:29)*

*En los años buenos casi todos se beneficiaban pero los cacicazgos tradicionales eran los que más fortalecidos salían, como sucedía en la Costa Grande de Guerrero:*



Cargando al  
hermanito durante  
la jornada de trabajo.

*Con la intervención reciente del Inmecafé en el acopio del grano, pero sobre todo con la intensa marea organizativa regional y nacional de los pequeños y medianos productores, mengua sensiblemente el control político de los añejos finqueros y acaparadores. Corren, sin embargo, buenos años para el café de modo que su poder económico se mantiene en lo fundamental incólume y pronto encuentran el modo de restaurar la fuerza de sus cacicazgos. En Atoyac el viejo grupo de acaparadores está muy golpeado por la combinación de guerrilla, políticas públicas intervencionistas y organización campesina, pero algunos de sus antiguos miembros y otros nuevos, se las ingenian para reestablecer el cacicazgo con métodos innovadores y bases ejidales. En esto cuentan con la complicidad de las instituciones gubernamentales, pues una cosa es el discurso incendiario y come-coyotes de Fausto Cantú Peña, director de Inmecafé de 1973 a 1978, y otra muy distinta la práctica cotidiana de la paraestatal. De hecho, tanto el instituto como el Banrural, favorecen a los grupos caciquiles, particularmente a aquellos que se disfrazan de auténticos campesinos. Así, desde mediados de los años setenta, Epifanio Hernández, Ignacio Sotelo y Guadalupe Andrés, entre otros, forman la Sociedad de Crédito Ejidal de Paraíso, que no sólo goza de privilegios financieros sino también de sobrados permisos de exportación que les permiten ser los primeros cafetaleros guerrerenses en acceder al mercado mundial. Siguiendo sus pasos, los coyotes de San Vicente de Benítez se disfrazan de corderos ejidales y crean otra sociedad de crédito, encabezada por Pascual Cabañas, connotado líder de la cnc. (Bartra, 2006b:168)*

En su segundo congreso, realizado en 1996, la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOCA) hace el siguiente balance de estos años de reconversión estatista:



Niño ayudando a cosechar.

*De 1976 a 1988, el Inmecafé, institución del gobierno federal, jugó un papel fundamental en la expansión y conformación de la caficultura mexicana. La parte inicial de este período se caracteriza no sólo por los altos precios internacionales del café, el país recibe cuantiosos recursos financieros por la exportación del petróleo y el endeudamiento externo. Las empresas estatales como Inmecafé reciben un fuerte apoyo ya que la actividad genera un monto importante de divisas.*

*Sin embargo, el Inmecafé fue muy deficiente en el manejo de sus recursos y varias de sus políticas propiciaron los vicios que todavía adolece la caficultura mexicana, por ejemplo:*

- 1. No se lograron desarrollar mecanismos que garantizaran el control de la calidad del café que se vendía a los consumidores propiciándose el bajo consumo de café que se da en México.*
- 2. No se diversificaron los mercados externos, concentrándose las exportaciones a Estados Unidos.*
- 3. Se limitó la organización de los productores a la formación de pequeños grupos locales, las UEPC, bloqueando el que aprendieran el manejo de los beneficios, el financiamiento y la comercialización del café.*

Pizcador en la finca La Patria.



*4. En cuanto al acopio y beneficiado húmedo no se cuidó el control de la calidad propiciándose vicios que todavía persisten en los productores: recolectar y entregar el café sin separar los granos maduros, verdes y secos, y sin clasificarlos por su altura.*

*5. En relación al paquete tecnológico productivo, [al Inmecafé] le importó más la expansión de las plantaciones de manera indiscriminada, incluso en zonas muy bajas, que adecuar estos paquetes a las características agro-ecológicas de cada región.*

*6. Un esquema de asignación de cuotas de exportación, previo recuento de existencia, que propiciaba la corrupción y el trato desigual, incluso al sector campesino oficial (CNC) se le asignaban 60 mil quintales sin pasar por recuento.*

*7. Un deficiente control estadístico sobre el número de productores y condiciones de producción (hectáreas y alturas, tipos de café, infraestructura, etcétera). Así por ejemplo, en 1988 se censaban 193 mil productores con 588 mil hectáreas y en 1991 alrededor de 278 mil productores con 750 mil hectáreas.*

*8. Un enorme aparato burocrático que concentraba el manejo de los diferentes procesos de la caficultura de manera ineficiente y distanciado de los productores.*

*A pesar de la beligerancia de México en las políticas internacionales, en un documento de la cnoc se consigna que a diferencia de otros países como Colom-*

*bia, no se impulsaron estrategias en cuanto a la calidad del café y a la comercialización internacional, por lo que los precios del café mexicano se fueron rezagando. Así también la cuota de exportación no aumentó al mismo nivel que las exportaciones, por lo que para el ciclo 1988-89 se tenía un desajuste muy grave. (Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras, 1996)*

## Adiós al Inmecafé

*También al Inmecafé lo azotaron vientos neoliberales y a fines de los ochenta entró en crisis (como la mayoría de las paraestatales). Si a principios de la década llegó a captar el 44% de la producción nacional de café, para 1988-89 su capacidad de compra se había reducido a un triste 9.6%.*

*Parte de ese mercado perdido por el Instituto volvió a manos de acaparadores tradicionales, pero también entraron a escena trasnacionales como Nestlé, Atlantic Coffee y Volcafé, y en muchas regiones, organizaciones de pequeños y medianos cafeticultores que habían emprendido por cuenta propia la exportación de su café y algunos que más tarde serían parte de la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC). (Paz Paredes, 1995:83)*

En un documento de 1989 sobre reestructuración del sector cafetalero mexicano, el gobierno anunció que el Inmecafé se retiraba de las funciones de financiamiento, acopio, beneficio y comercialización del café. Planteando que después de 1991:

*La participación del Instituto se concretará sólo a las funciones de organización, representación internacional y de asistencia técnica selectiva.*



Fila para cobrar el café recolectado.

En el documento se explican los motivos:

*El sector cafetalero mexicano está evolucionando como resultado del incremento secular de la producción en el país, del aumento del número de productores, de la tendencia de la economía mexicana a desregular sus mercados y de la evolución del entorno internacional hacia un mercado libre.*

Y pese a tanto progreso:

*El Instituto Mexicano del Café ha operado con dificultades y déficits financieros en los últimos años, lo que ha limitado su efectividad como órgano regulador de la actividad cafetalera afectando negativamente las finanzas del país.*

*El sistema actual del Inmecafé, con alta ineficiencia, sobredimensionado, con poco control interno... hace imposible que pueda resolver sus problemas financieros... (Los más graves son) el desarrollo de un organismo muy grande y costoso; un esquema de financiamiento y acopio poco transparente, que incurre en déficit pues el riesgo de una caída de precios lo absorbe Inmecafé, en tanto que los beneficios a la alza de precios se revierten al cafeticultor; administración de cuotas poco transparente... La continuación del esquema actual le produciría pérdidas aún mayores. La propuesta de un cambio estructural del Inmecafé tiene el doble objetivo de desincorporar en forma acelerada la participación del Estado en las funciones de acopio y comercialización del café y a la vez lograr la autogestión campesina.*

Aunque el gobierno anunció que el retiro sería paulatino, y que el Inmecafé seguiría apoyando a productores marginados por dos ciclos agrícolas más, el hecho es que se fue abruptamente: en 1989 suprimió los permisos previos de exportación y liberó el



Mujeres  
seleccionando  
los granos.

mercado interno eliminando el precio de garantía, el recuento de existencias, la obligación de abasto industrial. Finalmente puso en venta sus beneficios, bodegas y empresas filiales de torrefacción (Cafemex) y de producción de maquinaria (Dicamex).

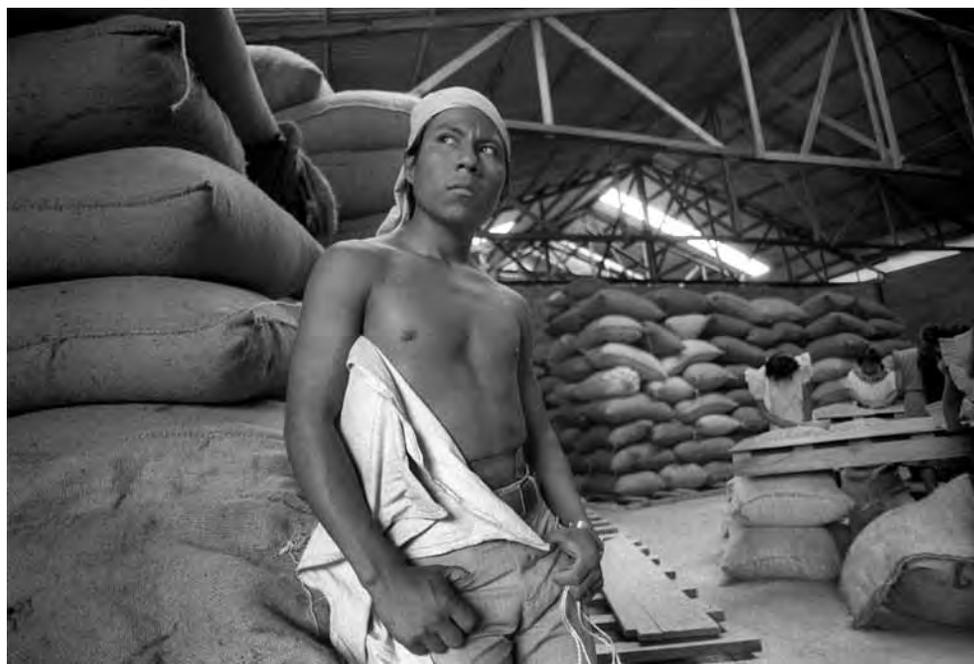
Y lo hizo en mal momento, pues ese año estalló una de las peores crisis de la cafeticultura mundial que deprimió los precios al nivel más bajo de los últimos treinta años.

Los pequeños y medianos caficultores vivieron el tránsito violento de un esquema de producción y comercialización fuertemente protegido por el Estado a otro de total liberalización del mercado, precisamente cuando los precios del grano iban en caída libre.

*Esta despedida del Inmecafé planteó a las organizaciones autónomas: sobrevivir, agrupar a los desorganizados —los uepeceros— y crecer en la guerra abierta por los mercados, sin contar prácticamente con instrumentos de política estatal que pudieran servir como colchón o protección. (Hernández, 1992:96)*

## Del mercado regulado al mercado libre

El mercado del café ha sido siempre inicu pero a lo largo del tiempo adoptó diversas configuraciones. A fines del siglo XIX los intercambios del aromático estaban sometidos al oligopsonio de las casas de comercio europeas y norteamericanas que mediaban entre una multitud de productores e intermediarios locales, por una parte, y una industria de la torrefacción en pequeña y mediana escala, por otra. Estas casas comerciales fijaban los precios y se apropiaban de la renta cafetalera. El modelo se modifica cuando Brasil, que en el arranque del siglo XX producía las dos terceras partes de todo el café mundial, emprende la defensa del aromático controlando los volúmenes expor-



Estibador.

tados. Política de “sacrificio”, que sin embargo le es redituable pues mantiene altas las cotizaciones. El sistema se agota después de la crisis de sobreproducción de 1929. La segunda guerra mundial cierra el mercado europeo dejando a Estados Unidos en condición de monopsomio frente a los productores de América Latina. Poder de negociación que emplea para inducir un sistema de cuotas formalizado en 1940. Modelo que repiten los países consumidores europeos, preocupados por consolidar las importaciones “dentro del imperio”. Por un tiempo el sistema de bloques coloniales con mercados administrados opera con eficiencia.

La sobreproducción que se presenta a mediados de los cincuenta del siglo pasado, producto de la expansión del cultivo en Brasil, Centroamérica, México y África, despierta nuevas inquietudes regulatorias entre los países de América Latina, quienes en 1957 firman el Acuerdo de México, después el Acuerdo Latinoamericano, por el cual limitan sus exportaciones. Pero el creciente peso de los cafés africanos de tipo robusta, que son indispensables para la elaboración de los aromáticos solubles, hace que los convenios resulten insuficientes si se limitan al continente americano. La situación cambia cuando Francia y los productores africanos francófonos se incorporan al acuerdo, y en 1959 se firma un convenio internacional por el que los productores constituyen una suerte de cartel del café negociado con los países consumidores. En este oligopolio cooperativo la pieza clave es Brasil, el mayor productor del mundo, quien acepta seguir siendo “oferente residual” y estabilizador del mercado, de modo que durante la década de los sesenta ve disminuir su cuota de exportación muy por debajo de su capacidad productiva.

Complemento indispensable de los acuerdos internacionales es la existencia de una Organización Internacional del Café (OIC) y la operación en cada uno de los países productores de instituciones nacionales públicas o privadas capaces de ordenar y concentrar las cosechas. Así, en México se fortalece el Inmecafé, en Colombia se constituyen la Fedecafé, el Fondo Nacional del Café y el Banco Cafetalero; en Guatemala la Asociación Nacional del Café; en Nicaragua el Instituto Nicaragüense del Café; en Honduras el Instituto Hondureño del Café, y en otros continentes la Organización Africana Malgache del Café.

Resultado de la administración concertada del mercado mundial y de la administración centralizada de las producciones cafetaleras nacionales, es la retracción de las casas de comercio transnacionales que habían sido hegemónicas hasta principios del siglo pasado, así como la paulatina centralización de los procesos industriales terminales, que culmina con el establecimiento de unas cuantas megaempresas que controlan la torrefacción, solubilización y descafeinización del aromático. Preocupadas por la estabilidad y expansión de sus actividades, estas firmas encuentran en los acuerdos y regulaciones internacionales un marco adecuado para su estrategia.

El modelo entra en crisis durante los setenta del pasado siglo, cuando los excedentes acumulados comienzan a salir al mercado no regulado, que de ser residual llega a absorber alrededor del 15% de los intercambios y donde rigen precios de competencia 50% menores a los del mercado administrado. A esto se suma la fuerte pugna de los países productores por las cuotas de exportación, pues las asignaciones nacionales no evolucionaron de acuerdo con las capacidades productivas de cada país. En 1989

la OIC fracasa en sus intentos de establecer un nuevo acuerdo y el sistema mundial del café pasa del cartel cooperativo a la competencia desregulada.

Cuando se cancelan los acuerdos internacionales (ver México y los acuerdos cafetaleros internacionales) se termina el sistema de cuotas y se desmantelan los institutos nacionales reguladores, el mercado hasta entonces intervenido se impone abruptamente, se desploman como nunca los precios, se esfuma la renta que llegaba a los productores o sus entidades mediadoras y las agriculturas cafetaleras sobredimensionadas y de rendimientos dispares entran en crisis. Quienes llenan el vacío dejado por la remisión de las regulaciones públicas son las grandes industrializadoras, que han venido creciendo y centralizándose. Así, en 1985 Phillips Morris compra General Foods y en 1990 adquiere Jacobs-Suchard que anteriormente había recomprado a Hag. Por su parte Nestlé recompra Hill Bros en 1984. También de ligas mayores es la transnacional alimentaria Sara Lee (Douwe Egberts).

Durante los últimos quince años el sistema café sufre una profunda reestructuración. Los países productores se dividen, confrontan y debilitan, mientras que los países consumidores fortalecen su posición “representados” por grandes torrefactoras y solubilizadoras; empresas transnacionales que en una suerte de territorialización tropical de las megacorporaciones primermundistas, se extienden sobre las regiones cafetaleras abandonadas por los institutos de Estado y con un sector intermediario local diezmado por la crisis.

Encabezadas por Phillip Morris (en solubles Maxwell House), Nestlé (en solubles Nescafé) y Sara Lee, estas empresas compiten pero al mismo tiempo colaboran entre sí para estabilizar el mercado. Su tendencia es a diversificar las fuentes de abastecimiento, pero manteniendo estándares de calidad con el fin de minimizar el impacto de las fluctuaciones de la oferta. Al respecto cabe mencionar que el nivel de sustituibilidad ha pasado de 5 a 18%, lo que les permite a los grandes compradores depender cada vez menos de uno u otro de sus abastecedores. Se presenta también la tendencia a reducir sus reservas mediante compras *just in time* y al manejo de precios a través del mercado de futuros, cuyos operadores cotizan en bolsa. Esto último es de gran importancia, pues a los movimientos habituales de los precios del café originados en las fluctuaciones naturales de la producción se suman las fluctuaciones especulativas en bolsa. Así, la volatilidad de los precios del aromático ya no responde sólo a la incertidumbre agrícola estructural sino también a la errática especulación financiera.

Estas transnacionales torrefactoras y solubilizadoras se disputan el mercado con los grandes distribuidores y las cadenas de descuento, que con frecuencia crean sus propias marcas, en una lucha por ganar consumidores, que en gran parte se decide en espectaculares batallas publicitarias. Así, al trasladarse el centro de gravedad de la producción al consumo y de los acopiadores locales a los torrefactores, solubilizadores y distribuidores finales, el sistema café se terceriza.

*Actualmente Cuatro empresas y sus marcas controlan alrededor de la mitad del mercado mundial de consumo de café: Kraft General Foods (Maxwell House, Jacobs); Nestlé; Sara Lee (Douwe Egberts, Continental), y Procter & Gamble (Folgers). El mercado de exportación y distribución del café verde, la materia prima del aromático que se toma en el*

*mundo, está igualmente dominado por unos cuantos exportadores, entre los cuales están ecom, Neuman y Volcafé. El café nos llega a los consumidores a través de las grandes cadenas de supermercados. Entre los consorcios de autoservicios más grandes del mundo están Walmart, Ahold, Carrefour y Tesco. (Pruijn, 2008)*

## Repliegue del Estado

La desregulación se traduce en la desarticulación de las instituciones públicas que en los países productores administraban la política de cuotas. En Brasil, en 1990, el Presidente Collor decreta la supresión del Instituto Brasileño del Café, lo que implicó un retiro total del Estado: desaparición de precios mínimos, de impuestos y de control de exportaciones. En Colombia el gobierno obliga a Fedecafe a privatizar parte de sus funciones. En Uganda el monopolio exportador Coffee Marketing Board, es reemplazado por el Uganda Coffee, limitado a dar seguimiento al sector y al control de calidad de las exportaciones; en Camerún, la Oficina Nacional de Comercialización de Productos Básicos —una caja de estabilización— es disuelta en 1991, etc.

En un documento del Segundo Congreso de la CNOC, se enjuicia la participación del gobierno mexicano en la decisión de liberar el mercado y sus posteriores efectos:

*Grandes reservas de café y altos costos financieros llevaron a que nuestro país se pronunciará decididamente por la ruptura del esquema regulatorio de la oic en julio de 1989. Los funcionarios responsables del sector calculaban que los precios bajarían durante varios meses hasta 90 dólares las 100 libras y después se estabilizarían en alrededor de 115 dólares. Esta predicción falló totalmente, ya que el traslado masivo de existencias de los países productores a los consumidores derrumbó los precios, los cuales en los siguientes años descendieron hasta niveles de 70 y 60 dólares las 100 libras.*

*Los precios internacionales permanecieron bajos hasta fines de la cosecha mexicana 1993-94 pese a la disminución de la producción mundial, la caída de reservas en los países consumidores y la retención de parte de las exportaciones en los países productores.*

*Esta crisis demostró que las tendencias del “libre mercado” en el comercio internacional del café colocan los precios muy por debajo de los que se tenían en el período de la OIC... Sólo hasta que ocurrieron siniestros naturales en varios países y la helada en Brasil en julio de 1994 fue como los precios se elevaron; sin embargo, para la cosecha 95/96 ya habían descendido a un promedio de 115 dólares las 100 libras y las perspectivas para los siguientes años no son muy alentadoras.*

*A los pequeños y medianos cafeticultores se les acumularon los problemas pues además de que cayeron los precios, Inmecafé se retiró, desaparecieron los anticipos y el Banrural prácticamente dejó de habilitar. Fueron años de abandono de cafetales, de migración y empobrecimiento de las familias campesinas. La Coordinadora calcula que en este período los ingresos reales de los productores se redujeron a una cuarta parte de los que se obtuvieron en los 12 años anteriores, si consideramos además que la producción se redujo en un 30%. (Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras, 1996)*

Para enfrentar la crisis, el recurso más importante con que contaron los caficultores, en particular los más pequeños y desprotegidos, fueron sus asociaciones.

## Caficultores organizados

Quizá por que reúnen la condición de ser pobres y mayoritariamente indios, con la de cultivar un producto global y muy preciado, los pequeños caficultores son el sector campesino más y mejor organizado del país.

Contra quienes piensan que la fuerza de las comunidades indígenas radica en enconcharse dándole la espalda al mercado y al Estado, lo cierto es que la combinación de riqueza y miseria, autoabasto y producción comercial, trueque y agroexportación, raíces locales y roce mundial, autonomía y globalización, indianidad y cosmopolitismo son los oximorones donde se origina la calentura asociativa de los pequeños huerteros mexicanos. Aunque también el que, remontando su aislamiento y dispersión originarias, tengan que enfrentar un complejísimo y bursatilizado sistema mundial de mercadeo dominado por grandes tiburones corporativos. Y en los años recientes mucho ayudó a la cohesión de los caficultores el puente tendido por Comercio Justo entre quienes cultivan el aromático y quienes lo degustan, pues no hay experiencia más estimulante que el fraterno encuentro de huertas brumosas y tazas humeantes en el ámbito propiciatorio del mercadeo moral.

La organización cafetalera mexicana arranca con los finqueros, que en 1948 se aglutinan en Asociación Nacional de Productores de Café (ANPC), que ese mismo año se transforma en Unión Nacional Agrícola de Cafetaleros (UNAC) y tiempo después es rebautizada como Confederación Mexicana de Productores de Café (CMPC). Más tarde se integra la Confederación Nacional de Productores de Café (CNPC), parte de la Confederación Nacional de Productores Rurales (CNPR). El sector campesino de los cafetaleros comienza a organizarse nacionalmente mucho más tarde. En 1977 la Confederación Nacional Campesina (CNC) impulsa la constitución de la Federación Nacional de Productores de Café (FNPC), que agrupa uniones estatales de todas las entidades federativas donde se cultiva el aromático. Posteriormente la Federación se renombra Unión Nacional de Productores de Café (UNPC), que es como hoy se le identifica.

Los agrupamientos “autónomos” surgen durante los setenta en el nivel regional, pero en 1988 se realiza en Oaxaca una reunión de organizaciones de diversos estados y al año siguiente se realiza en la misma entidad el Primer Encuentro Nacional de Organizaciones Cafetaleras, donde 25 agrupaciones de seis entidades federativas fir-



Primer congreso de la Coordinadora Nacional de Organizaciones cafetaleras.

Plantón de caficultores en Jalapa, Veracruz.



Marcha de caficultores en Jalapa, Veracruz, en 1983.

man un Convenio de Unidad de Acción, y meses después en el Segundo Encuentro Nacional de Organizaciones Cafetaleras se constituye formalmente la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), que en un primer momento aglutina tanto a los “gobiernistas” como a los “autónomos”, pues participan organizaciones regionales, pero también caficultores vinculados a la Central Independiente de Obreros Agrícolas y Campesinos (CIOAC) y a la Unión General Obrero Campesino Popular (UGOCP), por el lado “independiente” y caficultores de la CNC y de la Confederación Nacional de Propietarios Rurales (CNPR), por el lado “oficialista”. Sin embargo, al poco tiempo, los caficultores vinculados a otras organizaciones nacionales como CNC, CNPR y CIOAC se distancian y CNOC queda como una coordinadora entre otras; pero sin duda es una de las más representativas, pues a mediados de los noventa aglutinaba a 110 organizaciones de seis estados de la República. Finalmente en 1997 se reestablece la fugaz convergencia de diez años antes, al conformarse el Foro Nacional de Organizaciones Cafetaleras (FNOC) en el que participan los caficultores privados de la Confederación Nacional de Productores Rurales (CNPR) y de la

Confederación Mexicana de Productores de Café (CMPC), la Unión Nacional de Productores de Café (UNPC) de la CNC, la CNOC y los huerteros de la CIOAC y de la UGOC-CP-CN. El Foro, que en 2005 es sustituido por el Consejo Nacional de Organizaciones de Productores de Café (CNOPC), representa los intereses del sector de los productores primarios dentro y fuera del Consejo Mexicano del Café.

Luis Hernández, cuenta la historia:

*A finales de los setenta y principios de los ochenta nacen formalmente las organizaciones autónomas de productores de café que, cerca de diez años después, formarían la CNOC. Desde muchos ángulos, la organización pionera fue la Unión de Uniones de Chiapas. Nacida en parte de los grupos campesinos que habían colonizado la tierra y que buscaban su regularización, muy pronto pasaron a organizar la lucha por la comercialización del café. La problemática era múltiple: carencia de crédito oportuno y suficiente, irregularidades por parte del Inmecafé en el pago del producto, insuficiencia de bodegas de almacenamiento, falta de transporte y altos costos de fletes, robo a los campesinos en el pesado de su producto. Intensas movilizaciones realizadas en octubre 1979 permitieron a los productores firmar un convenio con el Instituto, obteniendo créditos suficientes, liquidación de la venta y pago del producto mediante convenio firmado, construcción de bodegas de*

almacenamiento en los lugares más alejados, pago de los gastos de flete en avión donde no hubiera camiones, nombramiento de representantes campesinos para vigilar el control de las cuentas, cursos de capacitación y compra directa del café a los productores.

En otras regiones del país, los procesos tuvieron también como punto de referencia y negociación al Inmecafé. Ello permitió que el movimiento asumiera mecanismos de coordinación inicial que superaran el mero intercambio de experiencias para negociar conjuntamente sus demandas... Hacia 1982, la organización que pasó a nuclear este proceso de convergencia fue la que se formó en Veracruz ante la negativa del Inmecafé de incrementar los precios del café cereza. El 14 de mayo, la Unión de Productores de Café de Veracruz organizó una movilización de 10 mil productores. Rápidamente el movimiento se extendió a Guerrero, Oaxaca y Chiapas... Sin embargo, las acciones implementadas, que incluyeron la toma de las instalaciones del Instituto en Jalapa, arrancaron un incremento muy limitado. Esto propició que un conjunto de organizaciones se planteara la necesidad de que el movimiento cambiara su terreno de lucha. El razonamiento era sencillo: los productores no podían limitarse a ser grupos de presión ante el Inmecafé para obtener mejores precios, pues eso los llevaba inevitablemente al desgaste. Para superar esta situación debían plantearse la apropiación completa de los procesos de producción, industrialización y comercialización. (Hernández, 1992:83-84)

Varias de estas agrupaciones alentaron proyectos integrales de desarrollo regional:

Usualmente lograron sostener amplios proyectos de abasto autogestionados —a través de Diconsa o de manera independiente— impulsar la producción y comercialización de miel o de frutales y diversificar cultivos para no depender exclusivamente de un grano comercial. Muchas instalaron oficinas, beneficios y bodegas. Algunas se preocuparon por organizar la participación de las mujeres. Otros crearon verdaderas instituciones de atención médica alternativa. Como parte de esta estrategia lograron negociar con el Estado, ampliación de créditos, distribución de agua potable o electrificación. En suma, estas organizaciones se convirtieron simultáneamente en organizaciones de defensa gre-



Contingentes de caficultores en marcha nacional campesina de 2003.

El profesor Sedas y otros impulsores de la organización de los pequeños caficultores.



Movilización de caficultores en Jalapa, Veracruz, en 1983.

*mial de sus afiliados, en empresas productivas o comercializadoras y en pequeñas agencias de desarrollo. En el camino, se transformaron en factores clave en la democratización de las comunidades donde inciden y en un poder real. (loc. cit.)*

Estos esfuerzos fueron la semilla de la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras que nació en 1989, el año de la crisis. Así lo narra Víctor Perezgrovas:

*Al inicio de la década de los 90, las políticas públicas para el café se construyeron en dos programas: INI-Solidaridad y Fidecafé. En busca de alternativas productivas y comerciales, dos procesos de acercamiento se dieron en paralelo: uno, entre las organizaciones de los principales estados cafetaleros, y dos, entre las incipientes agrupaciones nacionales. Durante cuatro años hubo múltiples encuentros regionales y nacionales encaminados a definir líneas de acción conjuntas y exigir transferencia de instalaciones, recursos y capital que operaba el Inmecafé.*

*Surgió así la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNOC), en la cual participan algunas de las principales organizaciones de Chiapas, Veracruz, Oaxaca, Guerrero, Puebla, Hidalgo y San Luis Potosí. Destacan la Unión de Ejidos de la Selva, la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo (UCIRI), la Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca (CEPCO), la Cooperativa Tosepan Titataniske, la Unión de Ejidos Alfredo V. Bonfil y la Unión de Productores de Café de Veracruz.*

*Desde su nacimiento, la CNOC se caracteriza por ser una red gremial basada en la toma de decisiones democrática y por consenso, lo que logra eliminar las prácticas de manipulación y búsqueda de mayorías ficticias que imperan en el movimiento campesino. Otros principios son la pluralidad y el respeto a las posiciones distintas, la independencia del gobierno y de los partidos políticos y la lucha por la autonomía. Se construyeron mecanismos mixtos de campesinos y asesores que le dieron a la cnoc una gran fortaleza y capacidad de gestión y propuesta, y la hicieron distinguirse del resto de agrupaciones. (Perezgrovas, 2008)*

A raíz de que las organizaciones de caficultores debatían sobre su representatividad, a mediados de los noventa se levanta un padrón de afiliados según el cual alrededor de 70 por ciento de los productores son socios de alguna organización nacional. En cuanto a los pequeños, a la UNPC se le reconocen 86 mil afiliados, a la CNOC 71 mil, a la CIOAC 14 mil y cerca de 10 mil a un conjunto de grupos menores. En cuanto a los medianos y grandes, a la CMPC se le reconocen cuatro mil 800 afiliados y a la UNPC 2 400.

Sin embargo, pese a la existencia de múltiples agrupaciones, los productores del grano aromático han sido capaces de negociar unificadamente. Así lo cuenta Fernando Célis, principal asesor de la CNOC:

*Desde mediados de los noventa las organizaciones nacionales gremiales de productores de café se coordinan para presentar y negociar sus propuestas al gobierno federal en turno. Primero por medio del llamado Grupo Operativo Nacional (1992), luego un Foro de las Organizaciones Nacionales de Productores de Café (1997) y después un Consejo Nacional de Organizaciones de Productores de Café (2004).*

*En el sector se da una representación nacional plural, sustentada exclusivamente en organizaciones gremiales cafetaleras, que tiene cierto éxito, al negociar conjuntamente en la Cámara de Diputados un presupuesto etiquetado para la rama café y un monto máximo de importaciones de café verde. Además, a partir de la crisis de bajos precios que inicia en 2000, se negocia un Fondo de Estabilización de Precios (2001) y un Programa de Fomento Productivo (2003). (Célis, 2010)*

*Según Fidel Morales, dirigente cafetalero en la región oaxaqueña de Tuxtepec, la CNOC se caracteriza por ser una organización eminentemente indígena. De los 70 mil productores empadronados, 56 mil aproximadamente son indios que vienen de las regiones sur y sureste con una cultura que les ha permitido sobrevivir durante muchos años, a partir de su autonomía, de su independencia respecto de los programas y de las políticas del Estado. (Entrevista de los autores, 1996)*



## **Hacia la segmentación del mercado: cafés de origen y cafés gourmet**

Mientras que en los años de los acuerdos económicos de la OIC predominaba la tendencia a homogenizar la calidad del café, en tiempos recientes esta propensión coexiste con la de apropiarse de ciertas franjas del consumo mediante la segmentación de los mercados, la diferenciación de los productos y el acento en la calidad. Así, las cíclicas crisis de precios han llevado a muchos pequeños productores a potenciar las cualidades de su aromático para obtener mejores cotizaciones y condiciones de venta. Es el caso de cafés especiales como los orgánicos, los de origen y lo que se comercializan en el sistema del Comercio Justo, donde además de cierta calidad, se promueven valores solidarios entre productores y consumidores.

Así lo plantea Cristina Renard:

*El café comparte un rasgo con el vino: sus características y sus cualidades gustativas, es decir su aroma y su sabor en taza, se pueden atribuir, por mucho, a las condiciones propias de su territorio de origen, es decir a su “terruño”, entendido éste como la combinación de condiciones ambientales y del saber-hacer de sus productores. No es lo mismo un café de Oaxtepec a uno de Atoyac ni uno de Jaltenango a un Pluma Hidalgo. La industria de la torrefacción lo sabe y ofrece a los consumidores informados o curiosos, cafés de estos orígenes. Las peculiaridades de un café de origen lo convierten en un producto especial y único, buscado por ciertos consumidores y mejor remunerado que las mezclas convencionales que no garantizan el contenido. De allí el interés de los tostadores y exportadores. (Renard, 2010)*



Café verde.

Cafés reconocidos por su origen se cotizan muy por encima de los convencionales indistintos. Sobre estos diferenciales nos habla el asesor de la CNOC, Fernando Célis:

*En mayo del 2009 los cafés de Colombia superaban los 240 dólares las cien libras, cerca de cien dólares arriba del promedio de precios de los cafés arábigos lavados que se denominan “otros suaves” (de Guatemala, Perú, México, Costa Rica, Honduras entre otros). El “colombiano” es un origen que se refiere a todo un país; su reputación, basada en imagen y prestigio, se construyó durante varias décadas. Podría decirse que los orígenes más reconocidos actualmente son aquellos que se asocian a una mejor calidad, a un sabor específico, único, ligado a un determinado territorio; así, en México se ha hablado de los cafés de Jaltenango en Chiapas, de Pluma Hidalgo en Oaxaca, de Coatepec en Veracruz, y recientemente de Ixhuatlán del Café también en Veracruz. Lo mismo ocurre en otros países, por ejemplo con Tarrazú en Costa Rica y Antigua en Guatemala. (Célis, 2010)*

*Las dificultades empiezan cuando se busca identificar los sabores especiales de estos cafés y la ubicación precisa de los lugares en que se producen, para después contar con una norma y una certificación de origen. Y es que, como afirma Cristina Renard:*

*A diferencia del vino, donde esta relación entre el “terruño” y el producto está cuidadosamente estudiada, codificada y, en varios países, certificada y protegida bajo Denominaciones de Origen (DO), en el café, estas calidades no están oficialmente reconocidas ni se utilizan como base de una estrategia de valorización para los productores. (Renard, 2010)*

En Veracruz se estableció la norma del Café Coatepec, relativa a un café “con sabor a especies”, pero no tuvo mucho éxito, pues en esta región hay alrededor de 110 poblados con diferentes suelos y microclimas, y era muy difícil identificar el café tal y como lo señalaba la norma.

Así describe la estrategia para identificar cafés de origen el catador de Coatepec Avelino Hernández:

*Debe revalorizarse la personalidad y los méritos propios de cada café: definir los matices en una incesante búsqueda por descubrir a qué sabe y huele. Deben encontrarse los sabores propios de cada café, resultado de características específicas agro-ecológicas y de los microclimas...*

*No prejuzgar el café, sino dejarlo que se exprese a sí mismo. Asignar un estilo de tueste, acorde con el origen, con el fin de encontrar sus máximas cualidades de aroma y sabor. (Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras, 2006)*

El mismo catador maneja la siguiente clasificación de origen, para cafés veracruzanos:

- *CAFÉ DE COATEPEC: mezcla de tueste vienés, expres y americano: “Sensación aromática creada por un grupo de compuestos hidrocarbonados ligeramente volátiles del regusto o dejo del café que recuerdan ya sea el olor de madera, especia (canela), o madera semilla (clavo) nuez moscada, pimienta dulce”.*
- *CAFÉ DE XICO: pungente, picoso. Tueste vienés el menos oscuro de los oscuros. “Café de cuerpo entero y ligeramente agresivo; clavo, tomillo”.*
- *CAFÉ DE TEOCELO: afrutado, tueste exprés. “Sensación aromática creada por un grupo de aldehídos y ésteres sumamente volátiles, encontrados en el aroma del café, dulce que recuerda a frutas cítricas o una sensación seca que recuerda a las frutas de bayas. Acitrado, lima, mandarina, a bayas, frambuesa, zarzamora”.*
- *CAFÉ DE COSAUTLÁN: achocolatado, tueste americano. “Sensación aromática creada por un grupo de compuestos pirasínicos moderadamente volátiles que se encuentran en el regusto o dejo del café y que recuerdan al chocolate o vainilla no endulcorados”.*
- *CAFÉ DE TEPEAPULCO, CHAVARRILLO: “Sensación que varía de floral endulzado a sazonado endulzado, cardamomo, alcaravea, albahaca, anís”. (loc. cit.)*



La torrefacción.

Pero el que un grano sea distinguido como café especial no siempre beneficia a quienes lo producen sino a quienes lo comercializan, como lo relata la investigadora Rosa María Larroa Torres:

*Ixhuatlán del Café es un municipio veracruzano localizado en la región de las grandes montañas en el centro del estado. Recientemente se ha dado un reconocimiento a su principal producto después de que resultó ganador en un concurso europeo organizado por consumidores de café en 2007. Desde entonces Nespresso, filial de Nestlé, lo incluye en sus cafés especiales, de los mejores del mundo. Nespresso dispone de una tecnología de encapsulamiento del café que se prepara en una cafetera específica, y alcanza precios elevados. Sin embargo, la excelente calidad del café no beneficia a sus productores sino a las transnacionales.*

**CAFÉ ORGÁNICO  
DE ALTURA**



*Antes del premio, la producción de Ixhuatlán del Café no era considerada de alta calidad, a pesar de que los compradores sabían que la localización geográfica (entre mil 300 y mil 350 metros sobre el nivel del mar), sus condiciones climáticas y la manera de producirlo lo ubicaban entre los cafés de altura y estrictamente altura (clasificaciones muy bien cotizadas en el mercado mundial). Los precios locales eran de los más bajos (hasta 2.50 pesos el kilo). Después de la noticia del premio los precios del café han crecido (arriba de seis pesos el kilo) y superan a los de la región de Coatepec y Xalapa.*

*Pero este cambio no se ha traducido en mejoras sensibles para los pequeños cafeticultores. Cuando llegó la noticia del premio, los productores ya habían vendido la cosecha del ciclo 2007-2008. El siguiente ciclo 2008-2009 la cosecha no fue muy abundante, ya que los cafetales no habían sido podados ni fertilizados y muchos quedaron en el abandono por la emigración de los jefes de familia descapitalizados. No obstante, un problema mayor ha sido la relación con su principal comprador. (Larroa, 2010)*

## **Comercio Justo: una relación diferente entre productores y consumidores**

La revalorización del café producido y comercializado por cooperativas de pequeños productores es parte de la lucha para que se reconozcan, ponderen y retribuyan las múltiples aportaciones al mundo urbano provenientes del mundo rural y específicamente de las comunidades agrarias y las economías campesinas. Parte del combate se libra en el mercado, tiene que ver con los precios y llama la atención sobre los reales costos de la producción primaria y en particular sobre el ingreso mínimo necesario para que la familia del caficultor tenga una vida digna. Sin embargo no se trata sólo de introducir "correcciones" en la operación "intrínsecamente virtuosa" del mercado, sino de enmendarle la plana a un intercambio mercantil que, dejado a sus propias inercias, es unilateral en lo tocante a los valores económicos que están directamente en juego y por completo insensible a los valores sociales, culturales y ambientales subyacentes.

Así lo plantea Armando Bartra:

*Cuando los campesinos hablan de que el Comercio Justo debe propiciar relaciones económicas equitativas, en verdad se refieren a la necesidad de desarrollar alianzas sociales solidarias entre diferentes sectores y, adicionalmente, buscar que éstas se reflejen en los términos monetarios del intercambio. Así entendido, el Comercio Justo es el aspecto mercantil de una más extensa, compleja y profunda relación social alternativa. (Bartra, 2008)*

Jerónimo Pruijn, uno de los promotores de Comercio Justo México, destaca el salto que representó el nuevo sistema:

*Antes del Comercio Justo el café del entonces llamado "comercio alternativo" o "comercio equitativo" había estado confinado a establecimientos*



especializados, conocidos como Tiendas del Mundo. Con este nuevo esquema comercial, se logró llevar el café de las organizaciones de pequeños productores de países como México a un número mucho mayor de consumidores, principalmente por la vía de los supermercados, con un impacto significativo en la vida de decenas de miles de familias campesinas. (Pruijn, *op. cit.*)

El Comercio Justo internacional es resultado de la audacia de pequeños productores mexicanos empeñados en construir un mercado donde consumidores solidarios y conscientes reconocieran el valor de los productos campesinos. Tenacidad que encabezó la Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo oaxaqueño (UCIRI) y que pronto se propagó por el mundo.

Así describe el proceso la asociación civil Comercio Justo México:

*A fines de los ochenta, pequeños productores organizados del sur promovieron en el norte la idea de un mercado alternativo más amplio, poniendo los productos de las organizaciones en las tiendas y supermercados. Así nació en 1989 en Holanda la primera iniciativa de un organismo de certificación de Comercio Justo, con el sello Max Havelaar. La iniciativa surgió de manera conjunta entre la cooperativa indígena de café orgánico UCIRI de México y la Fundación Solidaridad de Holanda. Francisco VanderHoff Boersma en México y Nico Roozen en Holanda coordinaron el surgimiento del primer mercado del Comercio Justo con productos reconocidos por un sello promotor de productos de los pequeños productores organizados en el mercado, garantizando acceso y precios justos a los productores. Inicialmente se lanzó el sello de garantía en Holanda y ahora existe en 21 países de tres continentes, entre ellos, México. (Comercio Justo México. [www.comerciojusto.com.mx](http://www.comerciojusto.com.mx))*

Así lo vivió Isaías Martínez, fundador de UCIRI:

*Para muchos cafetaleros el fin de los acuerdos internacionales, la caída de los precios y la desaparición del Inmecafé fueron grandes desgracias. En cambio a nosotros, que desde 1984 veníamos trabajado por un mercado propio, nos benefició que se terminara el viejo sistema de permisos.*

*Crear lo que llamamos un mercado alternativo, no fue fácil. En Holanda conocimos a una organización de varias iglesias, que se llama Solidaridad y trabaja con los pobres de América Latina. Pero a la UCIRI no le interesa la caridad, de modo que les dijimos: “Nosotros no necesitamos limosnas, sólo queremos que nos paguen por el café lo que realmente vale. Lo que nos hace falta es un mercado justo”.*

*Entonces, nosotros, indígenas zapotecos, mixes, mixtecos y chontales que 10 años antes apenas si bajábamos a Ixtepec, nos empezamos a apalabrar con los europeos; con gente que vive muy lejos, del otro lado del mar. Y a todos les explicábamos que lo que necesitábamos no era caridad sino una alianza entre productores y consumidores. Los primeros pasos fueron difíciles: tuvimos que aprender a pesar café, hacer recibos y conseguir costales y camiones para el transporte. Algunos perdimos el miedo de ir a la ciudad y otros apren-*



Logos de organizaciones de pequeños cafetaleros de Comercio Justo México.



dieron a usar un teléfono. Antes, las únicas máquinas que habíamos usado eran pequeños molinos manuales y la mayoría nunca había estado en una ciudad grande.

De este esfuerzo salió la marca Max Havelaar para vender nuestro grano en Europa. El primer paquete de 'café limpio', de calidad Max Havelaar, llegó a los supermercados a finales de 1988, y para 1990 se hizo en Holanda la primera asamblea de productores que vendemos en el comercio justo, a la que asistió un representante de la UCIRI.

Hoy el comercio justo existe en 19 países. Y es ejemplo de que el mercado no tiene por qué ser campo de batalla donde todos luchan contra todos y el más grande se come a los chicos.

El comercio justo es importante para el futuro de todos, porque demuestra que los intercambios entre productores y consumidores pueden ser fraternales y solidarios, en vez de crueles y desalmados. (Bartra y Cobo, 2007:83-84)



Franz VanderHoff, acompañante de UCIRI desde su nacimiento y cofundador de Max Havelaar, explica que:

Según el mercado, el precio resulta del juego libre de oferta y demanda. Sin embargo, Max Havelaar se dirige al mercado formulando las reglas. Los partícipes pierden su anonimato: la oferta proviene de los campesinos cafetaleros que integran las cooperativas, los consumidores son compradores que se han organizado. Mediante el mercado, el productor y el consumidor han establecido una relación de intereses compartidos. Max Havelaar fija las reglas. Reglas que los participantes del mercado han acordado en libertad. El principio del mercado 'libre' ha sido redefinido por los campesinos de la UCIRI de acuerdo con su verdadero objetivo. (Cobo, 2008)



Comercio Justo México asume esa misma definición:

El comercio justo no existe, se construye —declaran sus protagonistas— y reconocen que este proyecto estratégico depende de la confluencia de voluntades y conciencias, y no de las leyes frías e impunes de la oferta y la demanda. Depende de la exigencia de los consumidores y de la generación de una conciencia creciente sobre el valor social y ambiental de los productos que se consumen. Pero también depende del esfuerzo del pequeño productor por aportar con su trabajo familiar, un producto superior con calidad social, ambiental y de un gran esfuerzo organizativo. (Comercio Justo México, 2004)

Víctor Perezgrovas enumera otras ventajas del sistema:

Tomando en cuenta los costos de producción del café, el precio mínimo se ha fijado por Comercio Justo en 126 dólares las 100 libras, independientemente del precio del café en la bolsa de Nueva York. Otra ventaja de este sistema —conocido como flo (en inglés, federación de organizaciones usuarias del sello de Comercio Justo)— es que permite a las organizaciones obtener un prefinanciamiento de hasta 60 por ciento del valor del contrato, al momento de firmarse, para que se facilite el proceso de acopio del producto, su transformación y comercialización. Además se obtienen 10 dólares por cada quintal de café



*exportado que deben ser usados en proyectos de desarrollo comunitario, de manera que la venta del aromático apoye a otras actividades y servicios dentro de la localidad o región. Si además el café es producido de manera orgánica, el campesino obtiene un sobreprecio de 20 dólares por cada quintal. De esta manera, estar dentro del Comercio Justo permite a los productores una mayor autonomía con respecto a los vaivenes y la volatilidad del precio internacional. Esto significa una relación distinta, donde no es el gran capital el que fija los precios, no es el mundo de la especulación comercial el que decide el futuro de los productores, sino la relación entre una organización democrática, independiente y con visión de desarrollo local por un lado y por el otro un grupo de consumidores que opta por un producto sano y que tras su etiqueta puede verse un mundo más justo y sustentable. Así que cuando tomamos del anaquel de la tienda un café con sello de Comercio Justo, o vamos a una cafetería que ofrece este tipo de café, de manera sencilla hemos comenzado a optar por la construcción de un mundo mejor. (Pérezgrovas, 2008)*

Así percibe un consumidor holandés las ventajas del Comercio Justo:

*Un paquete de café corriente vale en Holanda 1.60 euros. De dicho precio, menos de 10 centavos (6 por ciento) va al productor. Un paquete de café Max Havelaar vale 1.95 euros. De este precio, 65 centavos (33 por ciento) benefician a los campesinos y sus organizaciones. El consumidor paga sólo 45 centavos más, mientras que 58 centavos extras van a los productores.” (Cobo, 2008)*

## El café orgánico

La estrategia de nichos tiene su mejor expresión en el café orgánico. La construcción de este segmento del mercado se monta en la creciente preocupación de los consumidores tanto por la preservación de la ecología como por la calidad de los alimentos, y en el aspecto productivo se funda en los postulados de la agricultura ecológica, que suple los agroquímicos mediante compostas, abonos verdes y control natural de plagas y enfermedades. La mayor demanda de café orgánico se ubica en Alemania y Holanda que consumen alrededor de 60% del total. La demanda estadounidense representa algo más de 25% y en los últimos años ha venido creciendo. Dado que la condición orgánica del café es imperceptible para el consumidor, la posibilidad de potenciar esta calidad requiere de una certificación, misma que otorgan orga-





Estampando los sacos del café de la UCIRI.

nizaciones internacionales como OCIA y Naturland.

El café ecológico tiene un sobreprecio que puede ser de hasta 100% en el caso de los orgánicos de mayor calidad, como el Blue Mountain Jamaicano y los Colombianos. Pero estas cotizaciones extraordinarias se presentan en los años en que los precios de mercado del café se desploman. En cambio cuando la cotización del aromático rebasa los 165 centavos la libra, la prima es de apenas 15 centavos de dólar, es decir un sobreprecio de menos de 10%.

México es el mayor productor de café orgánico, con alrededor de 90 mil sacos de 60 kilogramos que representan cerca de 20% del total, seguido por Guatemala, Kenya, Nicaragua, Tanzania, etc. En nuestro país la producción precursora se generó en la finca chiapaneca Irlanda, que en 1967 obtiene por vez primera la certificación. De ahí se extiende a otras fincas, pero a partir de los ochenta la estrategia productiva promovida por ONG vinculadas a la iglesia cristiana, es adoptada por organizaciones sociales como UCIRI, de Oaxaca, e Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla (ISMAM), de Chiapas. Hoy los mayores productores mexicanos de orgánico son del sector social, mientras que en países como Guatemala son finqueros.

El sobreprecio de los cafés orgánicos resul-

ta atractivo, sobre todo en periodos de crisis que en el caso del aromático son recurrentes. Pero para la adopción de esta tecnología se requiere inversiones adicionales, sobre todo de mano de obra, lo que la hace particularmente atractiva para huerteros modestos que emplean fuerza de trabajo familiar.

Por lo general el café orgánico cosechado por campesinos se vende en mercados solidarios, de modo que también obtiene la prima correspondiente, que en años de buenas cotizaciones puede ser de 3% adicional. Pero la mayor virtud de los segmentos alternativos radica en los notables sobreprecios que alcanzan en las caídas de las cotizaciones, cuando el café orgánico vendido en el mercado justo recibe un pago hasta tres veces mayor que en la comercialización convencional. Otra ventaja inapreciable es la estabilidad y la seguridad de estos mercados, condiciones que son, precisamente, el talón de Aquiles de la cafecultura.

Elena Poniatowska alaba las virtudes del café cultivado sin agroquímicos:

*Hoy se busca el café de la mejor calidad, el orgánico, y en los Altos de Chiapas donde se produce el café más fino de México, café de altura, de gran cuerpo y sabor. Le capel quiere decir buen café en idioma tzeltal. Los indígenas le hacen una cama muy acogedora, bien tendida con humus, le fabrican una composta con estiércol, pulpa y el mulch con paja y estos cobertores húmedos a la sombra de grandes árboles son los que permiten que los granos tengan una pulpa envidiable y carnosos y que México sea uno de los primeros en cafés gourmet. Además de que los cafetales son grandes productores de oxígeno y curan las enfermedades pulmonares, el cultivo del café orgánico enriquece el ambiente y lo conserva. En nuestro país existen 12 mil cafeticultores del sistema orgánico que rinden 300 mil sacos anuales, México está considerado entre los principales productores del mundo. Viaja en buques transoceánicos y es almacenado durante un tiempo muy breve en las bodegas de los puertos de destino hasta que lo recogen las empresas tostadoras. “Allí va un barco cargado, cargado, cargado de...? café orgánico mexicano. (Poniatowska, 2000: 24, 26)*

En los últimos 20 años el mercado de café se ha caracterizado por su inestabilidad y volatilidad, con largos periodos de precios bajos y lapsos muy cortos de cotizaciones altas. En este tiempo se han presentado dos etapas críticas con una duración de 11 años (de 1988 a 1994 y de 2000 a 2005), con precios por debajo de los costos de producción, que han puesto en riesgo la sobrevivencia de las familias campesinas dedicadas a este cultivo.

*Ante este escenario desolador la agricultura orgánica y el Comercio Justo han sido las principales estrategias que las organizaciones de pequeños productores han desarrollado para dar viabilidad económica a la cafecultura mexicana, pues bajo estos dos enfoques complementarios, las características de los sistemas de producción campesinos son ampliamente valoradas. (Durán, 2008)*

Perezgrovas coincide en que:

*La tendencia negativa de los precios alentó la construcción y el fortalecimiento de mercados solidarios, y se impulsó la producción orgánica. La inserción en el mercado que paga sobrepagos por la producción sin agroquímicos y con prácticas ambientalmente sanas se convirtió en un eje principal de la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras (CNO). La caída de los precios internacionales, persistente entre 1989 y 2003-04 (con un ligero repunte en 1998) hizo que los sobrepagos pagados a la producción orgánica y de Comercio Justo fueran muy atractivos. Las organizaciones que habían avanzado en los procesos de producción, certificación y venta directa tenían ventajas frente a aquellas que apenas comenzaban a incorporarse a la experiencia; sin embargo se crearon lazos de solidaridad, y se compartieron conocimientos y contactos. (Perezgrovas, 2008)*

Al igual que en el Comercio Justo, la UCIRI fue pionera en la producción orgánica de café. Y sus buenos resultados alentaron a otras organizaciones del país a seguir el ejemplo. Desde 1985 la Unión empezó a cultivar un aromático “limpio” sin agroquímicos. Así lo relata un campesino de la organización:

*La mayor transformación que trajo la UCIRI fue abrirnos los ojos sobre el valor que tiene el cuidado de la naturaleza, enseñarnos a hacer juntos una agricultura sustentable que significa respetar a la madre tierra en vez de ofenderla. Y es que por los fertilizantes y pesticidas químicos, la tierra pierde fertilidad. Por eso desde hace dos décadas los campesinos de la UCIRI preparan compostas, usan abonos verdes para enriquecer el suelo, hacen terrazas para evitar que se deslave la tierra, cuidan que en la huerta haya variedad de árboles, de sombra y frutales, buenos para el café, para la fauna silvestre, pero también para la alimentación y economía de la familia. El café sin agroquímicos, que lleva más trabajo y cuidados que el convencional, es muy apreciado por los consumidores y tiene mejor precio. Hoy los caficultores de la Unión tienen más de 11 mil hectáreas con manejo orgánico. Gracias a que abrimos brecha y a que muchos nos siguieron, hoy México es el mayor productor de café orgánico en el mundo. De cada 100 sacos de esta calidad vendidos en Holanda, Bélgica, Alemania, Suecia, Dinamarca, Estados Unidos, Canadá, Japón entre otros países, 60 fueron cosechados aquí. (Cobo, 2008)*

*El reconocimiento del café orgánico mexicano en los mercados internacionales se ha logrado gracias al cumplimiento de estándares y normas. Para vigilar esto, las organizaciones cafetaleras han desarrollado sistemas de control interno que les permiten supervisar miles de unidades productivas. Además, gestionan la certificación de sus productos, primero lo hacían con agencias internacionales y más recientemente por medio de Certimex, que en 2007 certificó a más de 25 mil productores, de los cuales 90 por ciento se dedican al cultivo del aromático. (Durán, 2008)*

Cuantiosas son las aportaciones socioeconómicas, culturales y ambientales del cultivo del café y en particular del sistema orgánico de producción. Para ponderarlas debe tomarse en cuenta que de la cafeticultura dependen directa o indirectamente alrededor de tres millones de personas, que las huertas se extienden por las regiones más pobres del país donde escasean las opciones productivas, que el mapa del café coincide en gran medida con el de los pueblos indios más numerosos, que todas las guerrillas en activo operan en zonas cafetaleras y que en muchas de estas regiones remontadas y mal comunicadas las opciones a la cafeticultura son la mariguana y la amapola.

La mayoría de los caficultores son pequeños y muy pequeños productores: 7 de cada 10 tiene huertas de menos de una hectárea, y solamente uno de cada 10 tiene plantaciones por encima de las 10 hectáreas. Además 75% son indígenas de 25 grupos étnicos, ubicados en las regiones de mayor pobreza y marginación, de manera que el aromático es el principal cultivo comercial de las etnias.

Josefina Aranda, subraya características del cultivo del café relacionadas con el género:

*Aunque las mujeres siempre han contribuido a cafeticultura en ciertas labores, a partir de las severas crisis de precios en 1989-1994 y 1998-2004, se feminizó la actividad. Es muy evidente la intensa participación de la mujer en todo el proceso productivo, y su desempeño directo como jefas de las unidades de producción por la ausencia de varones en las comunidades cafetaleras. Algunas actividades que eran desarrolladas por los hombres*

*casi exclusivamente por ser “muy pesadas”, como limpias, podas y recepas, las están realizando hoy también las mujeres... Durante los períodos de crisis —y ante la escasez de hombres para contratarse, ya sea porque han salido de las regiones cafetaleras a buscar trabajo, o porque los presentes no están dispuestos a recibir pagos considerados muy bajos— se incrementó la responsabilidad de las mujeres como productoras directas. Según el último censo cafetalero, hay 25 mujeres por cada 100 productores. Y en la membresía de varias organizaciones de café... 35% son mujeres. (Aranda, 2008)*



Mural “El caminar de la UCIRI”.

En términos ambientales es importante señalar que 9 de cada 10 huertas se cultivan bajo sombra, y 8 de cada 10 bajo sombra diversificada, lo que hace del café el cultivo de plantación menos agresivo con el medio ambiente. El 97% de las plantaciones de café cuenta con sombra y provee casi todos los servicios ambientales reconocidos: captura de carbono, producción de oxígeno, protección de la biodiversidad, regulación de microclimas, protección de suelos, de cuencas hidrológicas y del paisaje rural.

El 40% de la superficie cafetalera corresponde a selvas bajas y medianas en zonas tropicales húmedas, 23% a bosques de pino y encino, 21% a selvas bajas caducifolias y 15% a bosque mesófilo de montaña. Lo que significa que las zonas cafetaleras son de las más ricas en flora y fauna. La diversidad agroecológica de las huertas cafetaleras mexicanas es una de las mayores del planeta.

Desde una perspectiva ecológica las plantaciones cafetaleras y en particular las que se manejan con criterios de sustentabilidad, tienen una enorme importancia en la retención del suelo y la infiltración del agua, de lo que depende, entre otras cosas, el equilibrio de las redes fluviales, que sin esta capa protectora devienen torrenciales e inundan sus márgenes, y la eficiencia de las presas que de otra manera se azolvan rápidamente. También son importantes las huertas como resumideros de carbono, y más aun cuando se manejan con múltiples especies, pues la vegetación en desarrollo es más eficaz que la selva establecida en la retención de dicho elemento. Las aves que llegan a las huertas con sombra son igualmente relevantes, entre otras cosas porque al alimentarse de insectos propician el control de ciertas plagas agrícolas. Por último, las huertas diversificadas, que a veces contienen hasta 200 especies distintas, son valiosos reservorios de biodiversidad.

Según el Centro de Aves Migratorias del Instituto Smithsonian, las plantaciones de café y de cacao alojan unas 150 especies de aves, cantidad sólo superada por los bosques tropicales no perturbados. Y en lo tocante a este valor agregado México tiene

fuerte ventaja competitiva, pues sus plantaciones sin sombra no llegan a 17%, mientras que países con los que competimos en la producción de *suares*, tienen una proporción mucho mayor: Colombia 69%, Costa Rica 40%. Pero, además, nuestras plantaciones tradicionales de café son un hábitat forestal modificado, con funciones ambientales muy semejantes a los naturales. Y su importancia es enorme, pues en el sur de México los cafetales agrosilvícolas ocupan un área de más de la mitad de la extensión de todas las reservas de selva húmeda tropical. Con la ventaja adicional de encontrarse en elevaciones medias donde no hay reservaciones forestales grandes.

Las múltiples funciones que presta la cafecultura son mayores en la medida en que ésta avanza por el camino de la sustentabilidad, pues en los tres componentes de dicho paradigma: salud ambiental, equidad social y viabilidad económica, pueden identificarse numerosos servicios socioculturales y ecológicos. Entonces, no basta con que la sociedad retribuya los servicios que ya presta la cafecultura como hoy existe, es necesario también que propicie su conversión a condiciones de mayor sustentabilidad.



# BIBLIOGRAFÍA



- Aboites, Luis, *Apuntes sobre los trabajadores agrícolas de Coatepec*, México, Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, 1980.
- Alamán, Lucas, *Memoria de agricultura e industria*, México, 1842.
- *Memoria de la dirección de la industria nacional del año de 1846*, México, 1846.
- *Documentos diversos*, volumen 2, México, Editorial Jus, 1942.
- Alejos García, José, “Los choles en el siglo del café: estructura y etnicidad en la cuenca del río Tulijá”, en Juan Pedro Viqueira y Mario Humberto Ruz (editores), *Chiapas. Los rumbos de otra historia*, México, UNAM/CIESAS/CEMCA/UAG, 1995.
- Almanza, Manuel, *El agrarismo Ms: III*, citado por Roberto Sandoval, *La Liga de Comunidades Agrarias. Origen y formación*. mimeo, s/f.
- Altamirano, Ignacio Manuel, *Rimas*, México, Bouret, 1903.
- Asencio Franco, Gabriel, “Integración finca-ejido en la cafeticultura del Soconusco”, en Daniel Villafuerte Solís, *El café en la frontera sur*, México, Gobierno del Estado de Chiapas, 1994.
- Attolini, José, *Economía de la cuenca del Papaloapan. Agricultura*, México, Instituto de Investigaciones Económicas, Universidad Nacional Autónoma de México, 1949.
- Aranda, Josefina Bezaury, “Mujeres con aroma de café”, *La Jornada del Campo*, núm. 8, 12 de junio de 2008.
- Ballesteros, Juan, Matthew Edel and Michael Nelson, *La colonización del Papaloapan*, México, Centro de Investigaciones Agrarias, 1970.
- Bartra, Armando, “Gremios, ciudadanos y guerrilleros en la Costa Grande de Guerrero”, *Cuadernos Agrarios*, núm. 10, julio-diciembre de 1994.
- *El México Bárbaro. Plantaciones y monterías del sureste durante el Porfiriato*, México, Editorial Atajo, 1996a.
- *Guerrero Bronco, campesinos, ciudadanos y guerrilleros en la Costa Grande*, México, Ediciones Sinfiltro, 1996b.
- “Domesticando al café”, *La Jornada del Campo*, núm. 9, 12 de junio de 2008.
- Cobo, Rosario y Armando Bartra, *Puerta del Viento. Cerro de las Flores, Área Comunitaria Protegida*, México, UCIRI, Conanp, Instituto Maya A. C., IIS-UABJO, 2007.
- Bartra, Armando, Rosario Cobo y Lorena Paz Paredes, “Dos siglos de cafeticultura en México a muchas voces”, *Ojarasca*, núm. 46, diciembre-junio de 1995-1996.
- Baumann, Friederike, “Terratenientes, campesinos y la expansión capitalista en Chiapas, 1896-1916”, *Mesoamérica*, núm. 5, Centro de Investigaciones Regionales de Mesoamérica, Guatemala, junio de 1983.
- Benjamin, Thomas, “Primero viva Chiapas. La Revolución Mexicana y las rebeliones locales”, en Juan Pedro Viqueira y Mario Humberto Ruz (eds.), *Chiapas. Los rumbos de otra historia*, México, UNAM/CIESAS/CEMCA/UAG, 1995.
- Boege, Eckart, *Los mazatecos ante la nación. Contradicciones de la identidad étnica en el México actual*, México, Siglo XXI, 1988.
- coord., *Desarrollo del capitalismo y transformación de la estructura de poder en la región de Tuxtepec, Oaxaca*, (Cuadernos de Investigación, 1), México, Secretaría de Educación Pública, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1979.
- Boletín Sociedad Agrícola Mexicana*, 1883, 1886 y 1887.
- Braudel, Fernand, *Bebidas y excitantes*. México, Alianza Cien, Conaculta, 1994.
- Becher, Carl Christian, *Cartas sobre México: la República Mexicana durante los años decisivos de 1832-1833*, México, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México, 1959.
- Brickwood, Albert, “Lands in Chiapas (México)”, 10 de agosto de 1910, National Archives/ Record Group 84 (Records of the Foreign Service Posts of the Department of State), Tapachula: *Miscellaneous Reports*, Archivo de la Secretaría de Relaciones Exteriores, Colonización en Chiapas”, Legajo 11-2-141, en Thomas Benjamin, *A rich land a poor people. Politics and society in modern Chiapas*, Santa Fe, University of New Mexico Press, 1989.
- Calderón de la Barca, Frances, *Life in Mexico (1843)*, Nueva York, Everyman's Library, 1973.
- Cantú Peña, Fausto, *Discurso del 19 de diciembre de 1975 en el Senado de la República*.
- “La actividad cafetalera: realidades y perspectivas”, en *Revista del México Agrario*, año VIII, num. 1, México, Editorial Campesina, 1975.
- Carbot, Alberto, *Fausto Cantú Peña: Café para todos*, México, Grijalbo, 1989.
- Castañón Gamboa, *Panorama histórico de la comunicación en Chiapas*, Tuxtla Gutiérrez, s.e., 1951.
- Castellanos Cambranes, Julio, *Café y campesinos en Guatemala, 1853-1897*, Guatemala, Universidad de San Carlos de Guatemala, 1995.
- Castellanos, Rosario, *Ciudad Real*, México, Universidad Veracruzana, 1960.
- *Poesía no eres tú*, (Letras Mexicanas), México, Fondo de Cultura Económica, 2004.
- Célis, Fernando, “Las organizaciones de los cafetaleros”, *La Jornada del Campo*, núm. 26, 14 de noviembre de 2009.

- “Los aromáticos y su certificación”, *La Jornada del Campo*, núm. 29, 13 de febrero, 2010.
- Coalición de Ejidos Cafetaleros de la Costa Grande de Guerrero, “La Coalición de Ejidos Cafetaleros de la Costa Grande de Guerrero frente a los nuevos retos del siglo XXI”, *La Jornada*, México, 13 de agosto, 1991.
- Cobo, Rosario y Lorena Paz Paredes, “El curso de la organización cafetalera en La Costa Grande de Guerrero”, *Cuadernos Agrarios*, núm. 3, septiembre-diciembre, 1991.
- Abriendo Brecha. Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo, Oaxaca, precursora del café orgánico y del mercado justo”, *La Jornada del Campo*, núm. 4, 15 de enero de 2008.
- Comercio Justo México A.C., *Comercio Justo. El poder de un mercado diferente. Informe de Actividades 1999-2004*. México, 2004.
- <comerciojusto.com.mx>
- Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras. *Documentos del Primer Congreso de la CNOC*, mecanografiado, Oaxaca, 1994.
- *Documentos del Segundo Congreso*, 1996.
- *Construcción de Cafés de Origen en la región de Coatepec-Xalapa, Veracruz*, México, INCA-Rural, 2006.
- Cosío Villegas, Daniel (coord.), *Historia Moderna de México. El Porfiriato, vida económica*, tomo I, Hermes, México-Buenos Aires, 1974.
- Cossío Silva, Luis, “La Agricultura” en Daniel Cosío Villegas (coord.), *Historia Moderna de México. El Porfiriato, vida económica*, tomo I, México-Buenos Aires, Hermes, 1974.
- Croonenberghs, Charles, “Tres años en la América Septentrional, 1885, 1886, 1887” en *Cien viajeros en Veracruz. Crónicas y relatos*, tomo VI, 1856-1874, México, Gobierno del Estado de Veracruz, 1992.
- Cruz, Martín de la, *Libellus de Medicinallibus indorum herbis* (1552), Edición facsimilar, México, IMSS, 1964.
- Cuesta, Jorge, *Poemas, ensayos y testimonios*, volumen 28 de Textos y Humanidades, editor Luis Mario Schneider, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1981.
- Datos del Congreso Agrícola, reunido en Tuxtla Gutiérrez (Chiapas) el año de 1896*, Tuxtla Gutiérrez, Imprenta del Gobierno, 1896.
- Daviron, Benoit, *La crisis del mercado cafetalero internacional en una perspectiva de largo plazo*, CIRAD, 1990.
- Deschamps R., Eduardo, “Desde México y en busca de la biografía del cafeto”, en *Artes de México*, México, núm.192, año 22, 1978a.
- “El insomnio de un revolucionario francés”, en *Artes de México*, México, núm.192, año 22, 1978b.
- Díaz Duffó, Carlos, *Limantour*, México, Eusebio Gómez de la Puente, impresor, 1910.

- Downing, Teodoro, “La penetración de los sectores privado y público en las zonas cafetaleras de México” en Margarita Nolasco, *Estrategias de ecodesarrollo para las zonas cafetaleras de México*, México, 1984.
- Dublán y Lozano, *Legislación Mexicana*, México, 1878.
- Eco, Umberto, *La isla del día de antes*, México, Lumen, 1995.
- Ejea Teresa. *Historias de cafetaleros. La vida entre los cafetales*. Testimonio, mecanografiado, 1995.
- El Financiero Mexicano*, México, 1896.
- El Mundo*, México, 1894.
- El Mundo Ilustrado*, “El Operario. Una gran instalación torrificadora de café”, México, 1908.
- El Progreso de México*, año III, núm. 138, 15 de agosto de 1896.
- año III, núm. 120, 30 de marzo de 1896.
- año III, núm. 111, 22 de enero de 1896.
- año III, núm. 141, 8 de septiembre de 1896.
- El Universal*, México, 1896.
- Escohotado, Antonio, *Las drogas. De los orígenes a la prohibición*, México, Alianza, 1994.
- Evans, Albert S., “Orizaba. La gran conducta”, en *Cien viajeros en Veracruz. Crónicas y relatos*, tomo VI, 1856-1874, México, Gobierno del Estado de Veracruz, 1992.
- Favre, Henri, *Cambio y continuidad entre los mayas de México*, México, Siglo XXI, 1973.
- Fernández y Fernández, Ramón, *El café de Veracruz*, México, Instituto Mexicano de Estudios Agrícolas, 1941.
- Fierro, Wilfrido, *Monografía de Atoyac*, s.p.i., México, 1973
- Finerty, John F., “Reportajes del México porfiriano”, en *Cien viajeros en Veracruz. Crónicas y relatos*, tomo VII, 1856- 1874, México, Gobierno del Estado de Veracruz, 1992.
- Flores Magón, Ricardo, *Regeneración 1900-1918. La corriente más radical de la Revolución mexicana de 1910 a través de su periódico de combate*, México, Era, 1977.
- Fossey, Mathieu de, *Viaje a México*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1994.
- Fowler Salamini, Heather, *Movilización campesina en Veracruz (1920-1938)*, México, Siglo XXI, 1979.
- García, José Guadalupe, *La sierra de Huautla en la gesta oaxaqueña*, México, s.e., 1956.
- García Cantú, Gastón, *El Socialismo en México*, México, Siglo XXI, Era, 1969.
- García de León, Antonio, *Resistencia y Utopía. Memorial de agravios y crónica de revueltas y profecías acaecidas en la provincia de Chiapas durante los últimos quinientos años de su historia*, 2 vols., México, Era, 1985.
- García Morales, Soledad (texto e investigación), *Coatepec, Veracruz: Imágenes de su historia*, Veracruz, Gobierno del Estado de Veracruz, 1989.
- García S., Mario, *Soconusco en la historia*, México, [s.e.], 1964.
- Geiger, John Lewis, “Una mirada a México”, en *Cien viajeros en Veracruz. Crónicas y relatos*, tomo VI, 1856-1874, México, Gobierno del Estado de Veracruz, 1992.
- Gobierno del estado de Chiapas, *Anuario Estadístico*, 1908.
- Gómez, Gabriel, *Cultivo y beneficio del café*, México, Biblioteca Agrícola de la Secretaría de Fomento, 1921.
- González Navarro, Moisés, *El porfiriato, la vida social (Historia Moderna de México)*, México, Hermes, 1973.
- Grollová, Daniela, “Los trabajadores cafetaleros y el Partido Socialista Chiapaneco, 1920-1927”, en *Chiapas. Los rumbos de otra historia*, Juan Pedro Viqueira y Mario Humberto Ruz (editores), México, UNAM/CIESAS/CEMCA/UAG, 1995.
- Haven, Gilbert, “Nuestro vecino de al lado. Un invierno en México”, en *Cien viajeros en Veracruz. Crónicas y relatos*, tomo VI, 1856-1874, México, Gobierno del Estado de Veracruz, 1992.



- Helbig, Carlos, *El Soconusco y su zona cafetalera en Chiapas*, México, Instituto de Ciencias y Artes de Chiapas, 1964.
- Hernández Navarro, Luis, "Cafetaleros: del adelgazamiento estatal a la guerra del mercado", en Julio Moguel *et al.* (comps.), *Autonomía y nuevos sujetos sociales en el desarrollo rural*, México, Siglo XXI/CEHAM, 1992.
- Humboldt, Alejandro, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, México, Editorial Porrúa, 1966.
- Inmecafé. *Reglamento 1959*, México, 1959.
- . *Documento*, México, 1970.
- . *Documento de Reestructuración del sector cafetalero mexicano*, México, 1989.
- . *México y el Tercer Convenio Internacional del Café*, México, 1976.
- . *Discursos pronunciados por el C. Director del Instituto Mexicano del café*, Lic. Mario Alberto Zubieta López, México, 1987-1988.
- . *Iniciativa de Ley*, México, 1948.
- . *El Cultivo del Cafeto en México*, México, La Fuente, 1990.
- Durán, Olguín Leonardo, "Cultivo orgánico y comercio justo. Esperanza y realidad", *La Jornada del Campo*, núm. 9, 12 de junio de 2008.
- Kaerger, Karl, *Agricultura y colonización en México en 1900*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1986.
- Kraemer Bayer y Solórzano Toscano, *Los productores de café en Zihuatetla, Pue., origen, entorno y perspectivas*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1990.
- La voz del consumidor: órgano de difusión para Latinoamérica de la Organización Internacional de Uniones de Consumidores*, [s.n.], 1990.
- Lamicq, Pedro, *Madero*, México, Talleres Gráficos de la Cámara de Diputados, 1958.
- Larroa, Torres, Rosa María, "El poder de las transnacionales", *La Jornada del Campo*, núm. 29, 13 de febrero de 2010.
- Leclercq, Jules Joseph, "Viaje a México. De Nueva York a Veracruz por vía terrestre, 1883", *Cien Viajeros en Veracruz. Crónicas y relatos*. México, Gobierno del estado de Veracruz, tomo VII, 1874-1896, 1992.
- León Fuentes, Nelly, *La conformación de un "imperio" cafetalero en la zona Xalapa*, mimeo CIH/Universidad Veracruzana, s/f.
- Lerdo de Tejada, Miguel, *Comercio exterior de México*, México, Banco Nacional de Comercio Exterior S.A., 1967.
- Lescano, Salvador, *El cultivador de México*, diario informativo, segunda época, 1876
- López Decuir, Vitalia *et al.*, *El proceso histórico de desarrollo capitalista en la región de Coatepec*, Cuadernos IIESES, México, Universidad Veracruzana, 1986.
- Losada Tomé, José, "Algo sobre el café en el mundo", *Artes de México*, núm. 192, año 22, 1978.
- Macomb Flandrau, Charles, *¡Viva México!*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1994.
- Mallén, Bernardo, *En dónde está la riqueza de México*, México, s.e., 1908.
- Martínez, Maximino, *Catalogo de nombres vulgares y científicos de plantas mexicanas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1979.
- Moguel, Julio, "La Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca" en Gabriela Ejea *et al.* (comps.), *Cafetaleros, la construcción de la autonomía*, Cuadernos de desarrollo de base, México, 1991.
- Morales, Fidel. "Propuesta para todos", *Ojarasca*, núm. 46, diciembre-junio de 1995-1996.
- Nolasco, Margarita, *Café y sociedad en México*, México, Centro de Ecodesarrollo, 1985.
- . "Características socioeconómicas de las zonas cafetaleras", en Ana María Salazar Peralta, *et al.*, *La producción cafetalera en México, 1977-1988*, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, 1992a.
- . "Relaciones sociales de producción en la cafecultura mexicana", en Ana María Salazar Peralta, *et al.*, *La producción cafetalera en México, 1977-1988*, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, 1992b.
- Novo, Salvador, *Cocina mexicana o historia de la gastronomía de la ciudad de México*, México, Editorial Porrúa, 1967.
- Ortiz, Javier, *Testimonio de cafeticultor de Oaxaca*, mimeo, 1975.
- Paz Paredes, Lorena, "Una mirada al periodo de crisis de la cafecultura mexicana", *Cuadernos Agrarios*, núm. 11-12, nueva época, México, enero-diciembre de 1995.
- Penagos Tovar, Mariano, "Los círculos verdes", en César Pineda del Valle, (comp.), *Antología del cuento chiapaneco*, Universidad Autónoma de Chapingo, 1995.
- Peña, Moisés T. de la, *Chiapas Económico*, 3 tomos, México, Gobierno del Estado de Chiapas, 1951.
- Peña, Moisés T. de la, *et al.*, *El café*, México, Departamento de estudios económicos de la Secretaría de Economía, 1933.
- Pérez Castro, Ana Bella, *Entre montañas y cafetales: la lucha de los tzotziles, tzeltales y choles del norte de Chiapas*, mimeografiado, 1995a.
- . "Bajo el símbolo de la ceiba: La lucha de los indígenas cafeticultores de las tierras de Simojovel, en Chiapas" en Juan Pedro Viqueira y Mario Humberto Ruz (eds.), *Chiapas: los rumbos de otra historia*, México, UNAM/CIESAS/CEMCA/UAG, 1995.
- Perezgrovas, Víctor, "Larga experiencia organizativa", *La Jornada del Campo*, núm. 11, 14 de agosto de 2008.
- . "Comercio Justo: una relación diferente entre productores y consumidores", *La Jornada del Campo*, núm. 9, 12 de junio de 2008.
- Petrich, Perla, *La alimentación moché: acto y palabra*, San Cristóbal de las Casas, Universidad de Chiapas, 1985.
- Pholenz Córdova, Juan, *Dependencia y desarrollo capitalista en una región agrícola en las plantaciones cafetaleras en la Sierra Madre de Chiapas*, tesis profesional, México, Escuela Nacional de Antropología e Historia, 1979.
- Pola, Ángel, *El Socialista*, núm. 53, 1885.
- Ponce de León, Miguel M., "Cultivo del café en Soconusco" en Matías Romero (comp.) *Cultivo del café en la costa meridional de Chiapas*, México, 1875.
- Poniatowska, Elena, *Café orgánico. México*, México, Fonaes, Cepco, UCIRI y Majomut, 2000.
- Pozas Arciniegas, Ricardo, *Juan Pérez Jolote, biografía de un tzotzil*, México, Fondo de Cultura Económica, 1959.
- . *Chamula*, 2 vols., México, Instituto Nacional Indigenista, 1977.
- Prieto, Guillermo, "Una excursión a Xalapa en 1875", en *Cien viajeros en Veracruz. Crónicas y relatos*, tomo X, 1839-1875, México, Gobierno del Estado de Veracruz, 1992.
- Pruijn, Jerónimo, "Transnacionales ante el mercadeo alternativo", *La Jornada del Campo* núm. 9, 12 de junio de 2008.
- Ramírez Castañeda, Elisa (comp.), *Historias del café, textos e imágenes*, Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, México, Instituto Mexicano del Café, 1988.
- Réborá, Hipólito, *Memorias de un chiapaneco (1895-1982)*, México, Katún, 1982.
- Renard, María Cristina, "El comercio internacional del café", *Cuadernos Agrarios*, núm. 2, Nueva época, México, Editorial Mexicana, 1991.
- . "El café en el TLC", *Cuadernos Agrarios*, núm. 4, Nueva época, 1992.
- . *El Soconusco. Una economía cafetalera*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1993.

- “Las denominaciones de origen que se necesitan para el café”, *La Jornada del Campo*, núm. 29, 13 de febrero de 2010.
- Riding, Alan, “El Inmecafé en Huehuetla, Puebla” en *New York Times*, febrero de 1978.
- Ríos, Eduardo, “El primer café mexicano”, *Novedades*, 16 de febrero de 1944.
- Rivera Cambas, Manuel, *México pintoresco, artístico y monumental*, México, [s.e.], 1883.
- Rojas, Basilio, *Epístolas del gringo Blas al cubano José, recuerdos de la vida del “gringo Blas”*, México, s.e., 1978.
- *En ancas de Rocinante. Segunda parte de las epístolas del gringo Blas al cubano José*, México, s.e., 1980.
- Romero, Matías, *Cultivo del café en la costa meridional de Chiapas*, México, Secretaría de Fomento, 1893.
- Rosales González, Margarita, *Los intermediarios agrícolas y la economía campesina*, (Colección científica, 80), México, Centro Regional del Sureste, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Secretaría de Educación Pública, 1979.
- Roozen Nico, VanderHoff, Frans, *La Aventura del Comercio Justo. Una alternativa de globalización, por los fundadores de Max Havelaar*, México, Ediciones El Atajo, 2002.
- Rosenzweig, Fernando, “El comercio exterior”, en Daniel Cosío Villegas (coord.), *Historia Moderna de México. El Porfiriato, vida económica*, tomo I, México-Buenos Aires, Hermes, 1974.
- Rubín, Ramón, *El llamado dolor de los tzotziles, (novela india)*, México, s.e., 1949.
- Rus, Jan, “La Comunidad Revolucionaria Institucional: la subversión del gobierno indígena en Los Altos de Chiapas, 1936-1968”, en *Chiapas. Los rumbos de otra historia*, Juan Pedro Viqueira y Mario Humberto Ruz (eds.), UNAM/CIESAS/CEMCA/UAG, México, 1995a.
- “¿Guerra de castas según quién? Indios ladinos en los sucesos de 1869”, en *Chiapas. Los rumbos de otra historia*, Juan Pedro Viqueira y Mario Humberto Ruz (eds.), UNAM/CIESAS/CEMCA/UAG, México, 1995b.
- Salazar Peralta, Ana María, *La participación estatal en la producción y comercialización del café en la región norte del estado de Chiapas*, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, 1988.
- “La comercialización del café en el norte de Chiapas” en *La producción cafetalera en México, 1977-1988*, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Universidad Nacional Autónoma de México, 1992.
- Sandoval S, Roberto, *La Liga de Comunidades Agrarias. Origen y formación*. mimeo, s/f.
- Santoyo Cortés, Horacio, Salvador Díaz Cárdenas y Benigno Rodríguez Padrón, *Sistema agroindustrial café en México. Diagnóstico, problemática y alternativas*, México, Universidad Autónoma de Chapingo, 1994.
- Savarin, Brillat, *Fisiología del gusto. Meditaciones de gastronomía trascendente*, México, Imprenta de Juan M. Navarro, 1952.
- Seargeant, Hellen Humphrey, *San Antonio Nexapa*, Chiapas, s.e., 1971.
- Secretaría de la Presidencia, *Ley de creación del Inmecafé del 30 de diciembre de 1958*, México, 1958.
- Shelton, Horace H. (comp.), *Agricultural Mexico*, San Antonio Texas, s. e., 1909.
- Sierra Partida, Alfonso, *El café y los cafés*, México, Ediciones Cafés Literarios, 1966.
- Socios de la Unión Tierra Tzotzil, Kipaltik. *La historia de cómo compramos nuestra finca*, compilación, transcripción y traducción, Salvador Guzmán y Jan Rus, San Cristóbal de las Casas, INAREMAC, 1990.
- Spenser, Daniela, “Los inicios del cultivo de café en Soconusco y la inmigración extranjera”, en Brígida Von Mentz et al. (comps.), *Los empresarios alemanes, el Tercer Reich y la oposición de derecha a Cárdenas*, tomo I, México, Ediciones Cada Chata, CIESAS/SEP, 1988.
- Taibo I, Paco Ignacio, “Breviarios de Reyes”, en Luis Cepeda et al., *Comiendo con Reyes. Homenaje a Alfonso Reyes*, México, Posada, 1986.
- Taller tzotzil INAREMAC, *Abtel ta pinca. Trabajo en las fincas*, recopilación, redacción y traducción Jan Rus, Diana Rus y José Hernández, San Cristóbal de las Casas, INAREMAC, México, 1990a.
- *Ta Jlok'ta Chobtik ta K' u' il. Bordando milpas*. Testimonio de María Gómez Pérez, recopilado, redactado y traducido por Diana Rus y Xalik Guzmán, San Cristóbal de las Casas, INAREMAC, 1990b.
- Tolsa, M.C., “La repatración. Algunas consideraciones. El café. Sus variaciones de precio desde hace cincuenta años”, *El Progreso de México*, año III, núms. 110-111, enero de 1896.
- Traven, Bruno, *El gobierno, Obras Escogidas*, tomo II, México, Aguilar, 1989a.
- *La carreta, Obras Escogidas*, tomo II, México, Aguilar, 1989b.
- Turner, John Kenneth, *México Bárbaro*, México, Costa Amic-Cordemex, 1965.
- Ukers, William H., *All About Coffee*, Nueva York, s.e., 1935.
- Urbina, Erasto, “El despertar de un pueblo: memorias relativas a la evolución indígena en el estado de Chiapas”, Archivo Familia Urbina, citado en Antonio García de León, *Resistencia y utopía. Memorial de agravios y crónicas de revueltas y profecías acaecidas en la provincia de Chiapas durante los últimos quinientos años de su historia*, 2 vol., México, Era, 1985.
- VanderHoff Boersma, Francisco, *Organizar la esperanza. Teología campesina*, México, Centro de Estudios Ecueménicos, 1986.
- Vanidades de México*, [s.n.], 1988.
- Villaseñor Luque, Andrés, *Caféicultura Moderna en México*, México, Editorial Futura, 1987.
- Von Mentz, Brígida, “Las empresas alemanas en México (1920-1942)” en Brígida Von Mentz et al. (comps.), *Los empresarios alemanes, el Tercer Reich y la oposición de derecha a Cárdenas*, tomo I, México, Ediciones Cada Chata, CIESAS/SEP, 1988.
- Ward, Henry George, *México en 1927*, México, Secretaría de Educación Pública, Fondo de Cultura Económica, 1985.



# ÍNDICE DE IMÁGENES



- Portada: *Familia de guatemaltecos durante la cosecha de café en la finca "La Patria" en El Soconusco, Chiapas*, Marco Antonio Cruz en *Cafetaleros*, México, Imagenlatina, 1996.
- Solapa: *Conejo y Sapo*, Francisco Toledo, viñeta, 2003.
- P. 6 *Histoire pittoresque du café*, Develly, litografía, c. 1800 en Felipe Ferré, *La Aventura del Café*, París, Altamir Ediciones, 1991.
- P. 7 *Rana tomando café*, grabado en Armando Bartra *et al.*, *Sombra y algo más*, México, Circo Maya, 2003.
- P. 8 ARRIBA *Martin Picking Coffee*. ABAJO *Coffee Break*, Joseph Sorrentino, fotografías del portafolio *El Campo: Puebla*, 2008.
- P. 13 *Martin Picking Coffee*, Joseph Sorrentino, *op. cit.*
- P. 14 *Un visir bebiendo café*, Ogier, grabado sobre cobre, 1685 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 15 *Vendeur de café par les rues*, G. Scott, grabado, siglo XVII en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 16 *Arbusto de café dibujado en Arabia*, Jean De La Roque, publicado en 1716 en *Voyage de L'Arabie heureuse* en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 17 *Café y tabaco*, Essaia Nilson, grabado, c. 1750 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 18 *Los chivos mochós sobre los pasos de las cabras árabes* en Elisa Ramírez Castañeda, *Historias del Café*, Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, Instituto Mexicano del Café, México, 1988.
- P. 19 *Tallo de la planta de café*, Johann Heinzlmann, grabado publicado en 1687 en *Le bon usage du caffé, du thé et du chocolat* en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 20 *Ramo de caféto*, Deur, grabado publicado en 1716 en *Voyage de L'Arabie heureuse* en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 23 *Histoire pittoresque du café*, Develly, grabado, c.1800 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- Pp. 24-25 Marcas de fábrica, 1909, 1910.
- P. 26 Grabado anónimo, 1779, Archivo General de la Nación.
- P. 27 *Histoire pittoresque du café*, Develly, grabado, c.1800 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 29 *El Capitán de Clieu*, anónimo en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 31 *La Princesa Palatina*, Elizabeth Bouchet, grabado, 1689 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 32 Portadas publicadas en 1674 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 33 *Habit de caffetier*, Nicolás de Larmessin, grabado, c. 1700 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 34 *Les amateurs de café*, L. Bolly, litografía, 1827 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 35 *A Young Arab Woman*, anónimo, fotografía en Francesco y Riccardo Illy, *The Book of Coffee*, Milán, Arnoldo Mondadori Editore, 1992.
- P. 36 *Café a la turca*, anónimo, ilustración publicada en *Histoire pittoresque du café*, c. 1800 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 38 *El café entra al camarín de las damas*, anónimo, grabado, siglo XVIII en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 39 *Madame de Pompadour vestida de sultana*, Carle Van Loo, siglo XVII en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 41 *Jovencita tomando café*, James Mcardell, aguatinta, c. 1760 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 42 Composición publicada en *Le Monde Illustré*, Edmond Morin, 1880 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 43 *El café, I. Chalon*, grabado, 1820 en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 44 *Cafetería en Londres en tiempos de la Reina Ana*, anónimo en Francesco y Riccardo Illy, *op. cit.*
- P. 45 *Café alemán en el siglo xviii*, anónimo, grabado en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 46 *Mariage à la mode* (detalle), S. Ravenet, grabado en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 48 *Un café al aire libre en España*, Ortega, grabado, Siglo XIX en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 49 Litografía, Jean Pierre Moynet, siglo XIX en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 51 Publicidad, *El Universal Ilustrado*, 1932.
- P. 52 *El desayuno*, W. French, grabado en Felipe Ferré, *op. cit.*
- P. 53 *La región de la encina entre Jalapa y Coatepec*, Johann Moritz Rugendas y Carl Sartorius, grabado, 1852 en *México y los Mexicanos*.
- P. 54 *Totolocotzin en Libellus de medicinalibus indorum herbis* (Código de la Cruz-Badiano), comentado por varios autores, México, Fondo de Cultura Económica-Instituto Mexicano del Seguro Social, 2 vol., 1991.
- P. 55 *Gabriel de Clieu*, anónimo en Francesco y Riccardo Illy, *op. cit.*
- P. 56 Etiqueta, litografía, 1926, Archivo General de la Nación.
- P. 57 Maquinaria en Gabriel Gómez, *Cultivo y beneficio del café*, 1921.
- P. 58 Maquinaria en Gabriel Gómez, *op. cit.*
- P. 59 Marca de fábrica.
- P. 60 *Vista cerca de Caneles*, John Phillippe, grabado en *La litografía en México en el siglo XIX*, México, Manuel Quezada Brandi Editor, 1965.
- P. 61 *La caravana en camino*, grabado en *Artes de México*, núm. 166, año XX, 1960.
- P. 62 Maquinaria en Gabriel Gómez, *op. cit.*
- P. 63 Aspectos del interior de la máquina Mosquera, 1877.
- P. 65 Marca de Fábrica, 1912.
- P. 66 Etiqueta, c. 1890, Fondo Teixidor.
- P. 67 Marcas de fábrica, 1910 y 1908.

- P. 68 Marca de fábrica.
- P. 69 Vista panorámica de una finca cafetalera, C.B. Waite, © (374125) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 70 Historieta francesa del siglo XIX con publicidad del Café des gourmets en *La Jornada del Campo*, núm. 9, junio de 2008.
- P. 71 *El proceso del café* en Martha Durán de Huerta Patiño, *El desarrollo de la cafecultura chiapaneca a partir de las plantaciones alemanas. 1980-1994. Integración al mercado internacional, dependencia y conflictos sociales*, México 2002. (Tesis doctoral de la FCPS-UNAM)
- P. 72 Hombres e instalaciones de una finca cafetalera, C.B. Waite, © (374119) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 73 Asnos cargados con costales de café en el patio de una hacienda, autor no identificado, © (457858) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 74 Peones en la pizca de café, autor no identificado, © (374142) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 75 Peones reunidos en uno de los patios de la finca, C.B. Waite, © (374141) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 76 Hombre secando café, C.B. Waite, © (120414) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 77 Peones ponen a secar el grano de café, C.B. Waite, © (374144) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 78 Molino de café, C.B. Waite, © (466617) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 81 Trabajadores en una finca cafetalera, C.B. Waite, © (120517) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- Pp. 82-85 Secuencia fotográfica en Enrique Santibañez, *La República Mexicana, Chiapas Reseña Geográfica y Estadística*, París-México, Librerías de la Vda. de C. Bouret, 1911.
- P. 86 Cartel publicitario de DDG Kosmos, hacia 1904, cortesía de Marta Durán de Huerta Patiño.
- P. 87 La costa occidental con sus puertos desde México hasta la Tierra del Fuego, donde hacían escala los barcos alemanes en el siglo XIX, cortesía de Marta Durán de Huerta Patiño.
- P. 88 El edificio de las oficinas de la Hapag en la calle Dovenfleth núm. 18-21 (1890-1903), cortesía de Marta Durán de Huerta Patiño.
- P. 89 Cartel publicitario de Hamburg-Amerika Linie en Martha Durán de Huerta Patiño, *op.cit.*
- P. 90 Cartel publicitario de la Hapag hacia 1884, cortesía de Marta Durán de Huerta Patiño.
- P. 91 Carteles de la Hapag hacia 1885, cortesía de Marta Durán de Huerta Patiño.
- P. 92 Mapa de la zona cafetalera del Soconusco, Carlos Helbig en *El Soconusco y su zona cafetalera en Chiapas*, México, Instituto de Ciencias y Artes de Chiapas, 1964.
- Pp. 93-95 Fotografías tomadas en Chiapas, anónimo en Winifred Mahnken, *Mi vida en los cafetales, Tapachula (1882-1992)*, Gobierno del Estado de Chiapas, 1993.
- Pp. 96-98 Indios de San Andrés; indígenas de Zinacantán; alcalde indígena de Zinacantán; indios de San Pedro Chenalhó; indios de San Felipe Ecatepec en Enrique Santibañez, *op.cit.*
- P. 99 Mujer con cesto y garrocha en la pizca de café, C.B. Waite, © (374124) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 100 Hombre y mujer recolectando café, autor no identificado, © (458171) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 103 Trabajadores rurales afuera de tlanerías a pie de los cafetales, C.B. Waite, © (374121) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 104 Mujeres recolectando café, autor no identificado: © (459631) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 105 Cosechadores de café, autor no identificado, fotografía, Jalapa, c. 1920 en *Veracruz: Imágenes de su historia*, Xalapa, Archivo General del Estado de Veracruz, 1992.
- P. 107 ARRIBA Primer día de la temporada de recolección de café en la finca Las Nubes, Guatemala, 1875, Eadward Muybridge. ABAJO Finca cafetalera, C.B. Waite, © (374117) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 108 Transportando café, autor no identificado, © (458176) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 109 *Algo de lo que pasa en las haciendas*, José Guadalupe Posada, grabado, 1904.
- P. 110 Indio porteador de la expedición de Désiré Charnay hacia San Cristóbal, grabado publicado en *Les anciennes villes du Nouveau Monde*, 1885 en Keith F. Davis, *Désiré Charnay. Expeditionary Photographer*, Albuquerque, The University of New Mexico Press, 1981.
- P. 111 Chamulas cargando sillas de camino, Juan Guzmán, San Juan Chamula, Chiapas, c. 1955. Cortesía Teresa Miranda.
- P. 112 La Frailesca, Chiapas, Omar Meneses en *Mundo sin tiempo. Imágenes de Chiapas, México 1997*. Ediciones Escaramujo, 1994. Cortesía del archivo del Centro de la Imagen.
- P. 115 India de San Andrés Solaga con su carga de café, Bustamante y Cía., Archivo General de la Nación, 1909.
- P. 116 Casa rural, Latapí y Bert, Veracruz, 1905.
- P. 117 Familia trabajando, anónimo, Oaxaca, c.1900 en Horace H. Shelton, *Agricultural México*, 1909.
- P. 118 Joven, Charles B. Waite, Oaxaca, c. 1910 en Francisco Montellano, *C.B. Waite Fotógrafo*, México, Conaculta-Grijalbo, 1994.
- P. 119 Selección de grano, Charles B. Waite, Fototeca del INAH.
- P. 120 Marcas de fábrica.
- P. 123 Niña con cesto en la espalda en un cafetal, retrato, W. Scott, © (120439) CONACULTA.INAH.SINAFO.FN.MÉXICO.
- P. 124 Arriero, anónimo, Soconusco, Chiapas, c. 1960 en Carlos Helbig, *op. cit.*
- P. 125 Patio de secado, C.B. Waite, Jalapa, Veracruz, c.1905, Fototeca del INAH.
- Pp. 126-127 Procesos del café, anónimo, Soconusco, Chiapas, c. 1960 en Carlos Helbig, *op. cit.*
- P. 128 Revolucionarios, José María Tapia, Coatepec en *Veracruz Imágenes de su Historia*, Coatepec, 1992.
- P. 129 Zapatistas en Sanborns, 1914, Fototeca INAH en Elisa Ramírez Castañeda, *Historias del Café*, México, Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, Instituto Mexicano del Café, 1988.
- P. 131 Alcaldes y secretarios, anónimo, Chiapas, 1930 en *Trabajo en las fincas*, INAREMAC, 1990.
- P. 133 Folleto publicitario de Rothfos en los años cincuenta en Martha Durán de Huerta Patiño, *op. cit.*
- P. 137 Sindicalistas, anónimo, Chiapas, 1930 en *Trabajo en las fincas*, *op. cit.*
- P. 139 Publicidad de casas alemanas, en Martha Durán de Huerta Patiño, *op. cit.*
- P. 143 ARRIBA Tarjeta postal, Latapí y Bert, Córdoba, Veracruz, 1905, Colección particular. ABAJO Hacienda de Orduña, anónimo, Coatepec, Veracruz en Artes de México, *op. cit.*
- Pp. 144-145 Hacienda de Orduña, anónimo, Coatepec, Veracruz en Artes de México, *op. cit.*
- P. 146 Trabajadores, anónimo, Coatepec, Veracruz, c.1940 en *Veracruz Imágenes de su Historia*.
- Pp. 151-152 Niñas, niños, Manuel Mesa, Coatepec, Veracruz en Ramón Fernández, *El café en Veracruz*, 1941.
- P. 153 Lectoras de café en Guatemala en Martha Durán de Huerta Patiño, *op. cit.*
- P. 154 *Walking in the Rain*, Joseph Sorrentino, *op. cit.*
- P. 156a *Coffee beans and Selecting coffee beans* Joseph Sorrentino, *op. cit.*
- P. 158 *Washing coffee* Joseph Sorrentino, *op. cit.*
- P. 159 *Drying coffee* Joseph Sorrentino, *op. cit.*

- P. 160 Cuarto de máquinas, Denson Cook, 1906. Haciendas y Plantaciones, Archivo General de la Nación.
- P. 161 *Unloading coffee*, Joseph Sorrentino, fotografía del portafolio *Chiapas*, 2010
- P. 164 Lucio Cabañas en <<http://mexico.cnn.com/nacional/2011/07/05/>>
- P. 165 Dibujo de Felipe de la Torre en Armando Bartra, *Guerrero Bronco. Campesinos, ciudadanos y guerrilleros en la Costa Grande*, México, Ediciones Sinfiltro, 1996.
- P. 166 Dibujo de Felipe de la Torre en Armando Bartra, *op. cit.*
- P. 167 Stand del Inmecafé, anónimo.
- P. 168 Expendio El Modelo, s/f.
- P. 169 Dulcería Parisiense en *Artes y Letras*, 1907.
- P. 170 Vista del interior del “Café del Progreso” en *La Ilustración Mexicana*. Tomo I.
- P. 171 Grabado del acervo de la Dirección de Publicaciones de la SEP.
- P. 172 La Flor de México en el *Mundo Ilustrado*, 1905.
- P. 173 Dulcería y pastelería Parisiense en el *Universal Ilustrado*, 1905.
- Pp. 174-175 Ilustraciones en Salvador Novo, *Cocina mexicana*, Editorial Porrúa, México, 1967.
- P. 176 ARRIBA El Globo en *Artes y Letras*, 1907. ABAJO El Fénix en el *Universal Ilustrado*, 1921.
- P. 178 Secuencia publicada en *Cómico*, 1900.
- P. 179 Café del Infiernito en *México Gráfico*, 1989.
- P. 180 *Pepita la cafetera*, José Guadalupe Posada, grabado, c. 1900.
- P. 181 Publicidad de Inmecafé, anónimo.
- Pp. 182-186 Los cafés de México en *Todo*, 1936.
- P. 187 Tertulia en *Historia de la Ciudad*.
- Pp. 188-189 Publicidad de cigarros Monte Carlo y Fragantes.
- P. 190 Ilustración y fotografía de meseras, *El mundo Ilustrado*, 1905.
- P. 191 Cuadros de la historieta *Tango* de José Guadalupe Cruz c. 1955.
- P. 192 ARRIBA Anuncio de Nescafé en *Don Timorato*, 1944. ABAJO Anuncio de Café Colonial.
- P. 194 *Macaela*, Joseph Sorrentino, *op. cit.*, 2003.
- P. 195 *Coffee Picker*, Joseph Sorrentino, *op. cit.*, 2003.
- P. 196 *Pablo; María Picking Coffee*, Joseph Sorrentino, *op. cit.*, 2008.
- P. 197 *Gorgonio*, Joseph Sorrentino, *op. cit.*, 2003.
- P. 198 *Serafina Land; Coffee Beans*, Joseph Sorrentino, fotografías del portafolio: *Santiago Yacuictlalpan*, 1. 2010.
- P. 199 *Adjusting Carmelita's Hair; Day's End*, Joseph Sorrentino, *op. cit.*, 2010.
- P. 200 Transporte de trabajadores en camiones de carga, Marco Antonio Cruz, Unión Juárez, Chiapas, en *Cafetaleros*, Imagenlatina, México, 1996.
- P. 201 Gallera para los hombres solteros. Marco Antonio Cruz, Finca La Patria. El Soconusco, Chiapas en *Cafetaleros*, *op. cit.*
- P. 202 Niños guatemaltecos durante la jornada de trabajo en la finca Guanajuato, Marco Antonio Cruz, El Soconusco, Chiapas, en *Cafetaleros*, *op. cit.*
- P. 203 Niños ayudando en la cosecha de café, Marco Antonio Cruz, Finca Guanajuato, El Soconusco, Chiapas en *Cafetaleros*, *op. cit.*
- P. 204 Cafetal de la finca La Patria, Marco Antonio Cruz, El Soconusco, Chiapas, México en *Cafetaleros*, *op. cit.*
- P. 205 Fila para el cobro del café recolectado, Marco Antonio Cruz, Finca Guanajuato, El Soconusco, Chiapas, en *Cafetaleros*, *op. cit.*
- P. 206 Mujeres indígenas mexicanas trabajando en la selección, grano por grano, del café para exportación en las bodegas de Yajalón, Chiapas, Marco Antonio Cruz en *Cafetaleros*, *op. cit.*
- P. 207 Trabajador tzeltal en la bodega de café de un monopolista de origen alemán, Marco Antonio Cruz, Yajalón, Chiapas en *Cafetaleros*, *op. cit.*
- P. 211 ARRIBA Primer Congreso de la CNOC en Vigueras, Oaxaca, 1994. ABAJO Movilización de cafetaleros en Jalapa, 1996, Colección CNOC.
- P. 212 Manifestación de cafetaleros en Jalapa, 1983, Colección CNOC.
- P. 213 ARRIBA Marcha del movimiento “El Campo no aguanta más” por avenida Reforma de la ciudad de México, 2003. ABAJO El profesor Sedas preside el Cuarto Encuentro Nacional de la CNOC en Atoyac de Álvarez, Gro. 1990, Colección CNOC.
- P. 214 Concentración de cafetaleros frente a Inmecafé en Jalapa, 1983, Colección CNOC.
- P. 215 Logo de la CNOC.
- P. 216 Chiquihuite con café verde, Puebla, 2004, Colección Cooperativa Tosepan Titataniske.
- P. 217 Tostando café, Puebla, 2004, Colección Cooperativa Tosepan Titataniske.
- Pp. 218-220 Logos de organizaciones de pequeños cafetaleros de Comercio Justo México.
- P. 221 Logo de la exposición “La vida en un sorbo” en el Museo de Culturas Populares, 1996.
- P. 222a Estampando los sacos de café orgánico de la UCIRI, Oaxaca, 2005, Colección UCIRI.
- P. 222b Estibas de café orgánico, Puebla, 2004, Colección Cooperativa Tosepan Titataniske.
- P. 225 *El caminar de la UCIRI* (fragmento), Raúl Guzmán Enriquez, mural, 2005, Colección Instituto Maya
- P. 226 Secando café, Christian Dreckman, Chiapas, 2008.
- P. 227 Grabado (fragmento), Manuel Manilla, s/f.
- Pp. 228-230 Viñetas en Simón Otaola, *La Librería de Arana: Historia y fantasía*. Ilustraciones de Juan Renau, José de la Colina, López Cortés, Ras, Esplandiú y del autor, México, S. Colección Aquelarre, 1952.
- P. 231 Invitación al Foro académico del 8º Festival Internacional Afrocaribeño, Veracruz, México, 2001.
- P. 233 Ilustración de Alberto Beltrán en Elena Poniatowska, *Todo empezó en domingo*, México, Fondo de Cultura Económica, 1963.



*La hora del café. Dos siglos a muchas voces*  
se imprimió en los talleres de Seprim/HEUA730908AM1,  
Cerrada de Técnicos y Manuales 19-52,  
Col. Lomas Estrella, 09880 México, D.F.  
El tiro fue de 1000 ejemplares.

Impreso sobre papel Antique Vellum Birch,  
certificado por Forest Stewardship Council (FSC),  
que denota prácticas responsables con el medio ambiente.



Hay plantas buenas y plantas malas, unas amistosas, otras hostiles. El maíz es luminoso y fraterno, como lo son el frijol y la calabaza que conviven en la milpa. El café en cambio ha sido funesto. Tras el amable arbolito de fresco follaje y rojos frutos se oculta una historia de ignominia y explotación.

Su arribo a las laderas del Soconusco propició la esclavitud moderna pues para pizar el café destinado a Europa o Estados Unidos, los finqueros alemanes esclavizaban por temporadas a los pobladores de las zonas altas. En Oaxaca los cafetales agobiaron a legiones de mixtecos. Los “jardines de café” veracruzanos dejaron exhaustos a miles de pizcadores indígenas y mestizos. Desde fines del siglo XIX y hasta bien entrado el XX, las plantaciones fueron lugares de penuria y explotación. Y los campesinos odiaban el café.

Con la Revolución de 1910 no cambiaron mucho las cosas pues al principio las plantaciones se libraron del reparto agrario. Y los campesinos seguían odiando el café.

Fue durante el cardenismo cuando se expropiaron y repartieron plantaciones, algunas con huertas de café. Pero el desencuentro entre los campesinos y el grano aromático no desapareció. Al principio los ejidatarios cultivaron las huertas a disgusto, con desgaño. No es fácil reconciliarse con el enemigo, aquerenciarse con el cultivo que expolió a padres y abuelos.

Pero con el tiempo los pequeños huerteros confraternizaron con el cafetal. Si al principio lo atendían como de soslayo hoy han desarrollado una sutil cultura agrícola propia y están domesticando al enemigo ancestral, están haciendo un cultivo finquero que por décadas les fue hostil. Es más, algunos campesinos están empezando a tomar café auténtico.

Entre las últimas expresiones de este proceso de domesticación, en una de las regiones del mundo con mayor diversidad biológica, el sureste mexicano, organizaciones de cafecultores han aprendido a combinar la producción del preciado grano con la conservación. Desde su terreno, la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad está empeñada en reivindicar y proyectar este esfuerzo.