



## El café, inseparable parte de la cubanía



Por: Guadalupe Yaujar Díaz

Para los cubanos el día no comienza si falta saborear una tacita del aromático café para iniciar los avatares de la cotidianidad. Tampoco concebimos un buen anfitrión sino media en la acogida la frase “¿quieres un buchito de café?”. ¿Será una regla de oro instaurada en lo más tradicional de la cortesía cubana o simplemente marca con sello de distinción a quien lo brinda?

No importa si el que se ofrece a la visita es café de la bodega (libreta de abastecimiento), comprado en las tiendas de divisas o si llegó del extranjero: lo imprescindible es la atención símbolo de nuestra cubanía.

Aunque se desconoce la fecha exacta en que empezó a cultivarse el Café, algunos estudiosos sitúan este hecho en Arabia, cerca del Mar Rojo, hacia el año 675 d.C. No obstante, este cultivo fue raro hasta los siglos XV y XVI, cuando se establecieron extensas plantaciones en la región árabe del Yemen.

A Cuba llegó la planta del cafeto introducida por Don José Gelabert, quien fundó en el Wajay, en las afueras de La Habana, el primer cafetal de la Isla hacia 1748, con semillas provenientes de Santo Domingo, actual República Dominicana.

La avalancha de haciendas cafetaleras se produjo en Cuba con la llegada de colonos franceses que emigraron desde Haití debido a la revolución de 1791.



---

Conocedores de las propicias condiciones para el cultivo del cafeto, éstos encontraron terrenos excelentes en las zonas montañosas del país ubicadas en las regiones occidental, central y oriental del país. De esa manera surgieron las grandes haciendas cafetaleras cubanas, que en breve tiempo devinieron poderosos centros productores del grano.

De ese auge Cuba llegó a ser el primer exportador mundial a inicios del siglo XIX, originando un boom cafetalero que duró los primeros treinta años.

Luego hacia 1830 perdió fuerza dada la mediación de España en el comercio de la isla, las tasas de gravámenes impuestas por la Metrópoli y los altos precios a países importadores como Estados Unidos, quienes desestimulados por esta situación, voltearon la mirada hacia otros incipientes productores como Brasil, Colombia y otros países del área centroamericana.

Cuba dejó de ser líder exportador de café, pero mantiene la cultura en la obtención del café y la sabiduría en el cultivo y cuidado del grano, tradición transmitida, hasta la actualidad, de padres a hijos y así de generación en generación convirtiéndose en una tradición familiar.

En nuestros días las producciones de cafés gourmets de refinada calidad se dirigen exclusivamente a mercados muy selectos, no en balde los más exquisitos connoisseurs saben de la existencia de esta rara joya que es el café cubano.

La especie que se cultiva principalmente en Cuba es la Coffea arabica y dentro de ella las variedades que más se desarrollan se encuentra Typica, Bourbon, Caturra: amarillo y rojo, San Ramón y Villalobos.

En el proceso, de la semilla a la taza, cada planta es atendida individualmente hasta que emerge el grano maduro, cuya recolección se hace uno a uno por la mano del hombre, tras el saber centenario de campesinos que hicieron suyo el previo cuidado de posturas y frutos.

Posee la isla antillana la mayor cantidad de ruinas de haciendas cafetaleras de todo el mundo con valor arqueológico, muchas de ellas excelentemente bien conservadas y enclavadas en zonas que han sido declaradas por la UNESCO Patrimonio de la Humanidad.

Cuba produce alrededor de 100.000 sacos de 60 kilogramos de arábica al año, según la Organización Internacional del Café, mientras este importante rubro exportable de la economía nacional se mueve en la Cartera de Negocios de la Isla abierta a los inversionistas foráneos.

No puede pasar por alto que se trata de la segunda mercancía comercializada en el mundo, después del petróleo, y cada año se beben 400 000 millones de tazas de café en todo el planeta, cifra entre la que se encuentran todos los que gustan de saborearlo y disfrutar su aroma.

FIN