

La jornada 06 de abril de 2010
Detrás de una taza de café
Luis Hernández Navarro

Si el escritor irlandés Jonathan Swift, autor de *Los viajes de Gulliver*, quien aseguraba que el café nos vuelve rigurosos, serios y filosóficos tiene razón, entonces los funcionarios que dirigen la Secretaría de Agricultura en México no deben haber probado siquiera una taza del aromático. Son tantas y tan profundas sus meteduras de pata a la hora de definir la política agrícola del país, que el campo mexicano es zona de desastre.

La última hazaña de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) consiste, según la Coordinadora Nacional de Organizaciones Cafetaleras, en utilizar recursos fiscales para respaldar a la transnacional Nestlé en su plan de incrementar la producción de café robusta en el país. La intención oficial a corto y mediano plazos es que México pase de cosechar 150 mil sacos de café robusta por ciclo a medio millón. Para lograrlo dispondrán de más de 500 millones de pesos del Programa para el Desarrollo Sustentable de la Región Sur-Sureste.

Para los productores de café, la industria cafetalera y el país, esa medida es absurda y contraproducente. Para la transnacional y sus aliados en el gobierno es un magnífico negocio.

¿Por qué es contraproducente? Porque deteriora la calidad del café nacional. El robusta es una variedad de mala calidad y bajo precio, un grano mediocre que puede ser utilizado en la fabricación de café soluble. Tres caracteres deben ser considerados para apreciar un buen café: cuerpo, acidez y aroma. Aunque los robusta tienen cuerpo, carecen de acidez y aroma afinado.

México es un país que cultiva café de buena calidad. Sería mucho más conveniente ejercer los 530 millones de pesos del Programa de Fomento Productivo y Mejoramiento del Café –recursos que ahora retiene la Federación, pues hay un subejercicio de 330 millones desde 2009– en apoyar a los productores de aromáticos de buena calidad y promover el consumo nacional de café molido y tostado que destinarlos a la producción de robustas.

Según la carta del director ejecutivo de la Organización Internacional del Café, los precios de los robusta descendieron 15.4 por ciento entre febrero de 2009 y febrero de 2010, mientras los precios de los otros tres grupos de café aumentaron. Hoy existe sobreproducción de este grano en el ámbito mundial, y sus precios se han desplomado hasta llegar a 70 dólares las 100 libras. La diferencia entre los robusta y los otros suaves aumentó y pasó de 49 centavos de dólar la libra a 89.98 centavos.

Para defender al gobierno federal y a Nestlé, el coordinador ejecutivo de la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café, Rodolfo Trampe, declaró que los mercados de cafés especiales no tienen futuro porque están saturados, lo cual es un absurdo insostenible. Los nichos de mercados de aromático orgánico, justo y de calidad, siguen ampliándose. En Estados Unidos –principal mercado de exportación de México– crecen las importaciones de variedades arábicas lavadas de alta calidad.

La producción de robusta, casi inexistente en el siglo XIX, creció enormemente, sobre todo en las antiguas colonias francesas, bajo la demanda de precios menores y la expansión del consumo de café instantáneo. Los tostadores se encargaron de incorporar robusta en las mezclas corrientes y en las marcas nuevas y baratas, para bajar los precios a costa de la calidad. Se demostró así que, tal como decía un asistente a la Convención Nacional de Café en 1959, no existe casi nada que el hombre no pueda hacer un poco peor y venderlo un poco más barato.

El cultivo de robusta tiene una ventaja: mientras sus árboles tardan dos años desde que son plantados hasta el momento de la recolección y producen más, los cafetos de arábica dan fruto después de cuatro años de sembrados.

México es uno de los países exportadores del aromático donde se consume menos café. En 2008, según cifras de la OIC, se tomaron sólo 1.22 kilos por persona al año, contra 5.48 kilos que se beben en Brasil. No obstante, el consumo nacional ha venido creciendo poco a poco: en 2004 era de tan sólo 860 gramos por habitante.

Alrededor de 65 por ciento del café que se toma en México es soluble. Literalmente, Nestlé hegemoniza el consumo del aromático en el mercado nacional. Si bien muchos jóvenes lo que beben en realidad son cocteles de café, se ha puesto de moda una renovada búsqueda de calidad. No obstante, hay en el consumidor nacional un gusto por el café pálido, de poso manchado, que hace o hacen aparecer como agua sucia hervida. De cualquier manera, lo más común en muchos hogares y restaurantes sigue siendo tomar Nescafé. Se prefiere sacrificar la calidad a cambio de la comodidad y la rapidez en la preparación de la bebida.

Aunque otros reclaman su invención, George Washington, un belga que vivía en Guatemala, fue el primero en concebir la idea de refinar cristales de café a partir del aromático elaborado. En 1910 comenzó a comercializar su Café Refinado G. Washington. La Primera Guerra Mundial proporcionó un impulso importante a los solubles. La industria del café instantáneo creció después de la segunda conflagración mundial. Sin embargo, fue en 1950, a raíz de que se disparó el precio del café tostado en el mundo, cuando se incrementó la demanda de café soluble. No obstante que su producción requiere una cuantiosa inversión original, su elaboración cuesta menos que un café normal.

El café –se leía en el *New York Times* en noviembre de 1949– es un aglutinante social, ayuda a soltar la lengua, a serenar la mente, a estimular el ingenio y, si así lo desea, a eliminar el sueño. Desde la jarra de viaje hasta la clásica y elegante taza, es el demócrata perfecto.

Desgraciadamente, la Sagarpa parece no darse cuenta de ello y se empeña en acorrientar la caficultura nacional. El subsidio al cultivo de la variedad más barata y corriente de café para beneficio de una empresa trasnacional es una canallada contra la industria y los caficultores nacionales, muchos de los cuales son pequeños cultivadores indígenas.