

## **Café, el leñador y el oso**

Luis Hernández Navarro

La Jornada

19 de julio de 2022

Los pequeños caficultores están molestos y decepcionados con el gobierno federal. Le recriminan que a la trasnacional Nestlé le haya otorgado indebidamente privilegios. También, negarse a dialogar y acordar con ellos cuestiones fundamentales de la industria. Según la Comisión de Seguimiento de Precios del Café en Veracruz, integrada por las cinco asociaciones cafetaleras más importantes de la entidad, las alianzas del gobierno con la empresa abrieron el paso para que se colocaran funcionarios en la Sader y en la Secretaría de Economía que promueven y protegen los intereses de éste y otros consorcios.

La Nestlé es la compañía que más explota a los pequeños productores de café en el mundo y le da al consumidor café soluble inferior, con colores y saborizantes, escribió en una carta abierta al presidente Andrés Manuel López Obrador, el dirigente de pequeños caficultores y asesor de comisariados ejidales de Guerrero, Arturo García (<https://bit.ly/3Pgi8mK>).

El mandatario desestimó los señalamientos de los cultivadores del aromático. En la ceremonia de inauguración de la nueva planta de la trasnacional en Santa Rita, Veracruz, que comienza con un año y medio de retraso, dijo: siempre hay quejas tanto en lo de la leche, como en lo del café, pero no han abandonado México y México no va a dejar de apoyar a Nestlé.

Diez multinacionales dominan el consumo de alimentos en el mundo. Nestlé es la más grande de ellas. En 2021 empleó a 276 mil personas. (<https://bit.ly/3aHAcY4>). En sus orígenes, se instaló en México como compañía importadora en 1930. Cinco años después, construyó su primera planta en Ocotlán, Jalisco. Nescafé, la marca de café líder en el planeta, ocupó el tercer lugar entre las 100 megamarcas principales y encabezó la categoría de marcas de bebidas calientes. Se vende en 190 países (<https://bit.ly/3aP7Zyf>).

Aunque está muy por debajo de otras naciones, la ingesta del aromático en México creció significativamente durante los últimos años. En la actualidad ocupa el lugar número 56, con alrededor de 1.6 kilos por persona al año, contra 11.6 kilos en Finlandia. El 60 por ciento de las tazas que se beben son de café soluble. Nestlé es, con mucho, su principal fabricante. El confinamiento obligado por la pandemia provocó que la tendencia a degustar más café de grano se frenara. Se sacrificó calidad por comodidad y rapidez en la preparación de la bebida.

El café soluble se elabora con variedades de menor calidad, fundamentalmente robusta, y otros ingredientes, incluido azúcar y saborizantes artificiales. Sus fabricantes no tienen empacho en utilizar granos defectuosos, viejos, fermentados, verdes, pasados de maduros o de secado.

El robusta es una variedad de mala calidad y bajo precio (ahora 100 dólares las 100 libras), un grano mediocre. 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.

Su producción era casi inexistente en el siglo XIX. Se incrementó, 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 incorporarla en las mezclas corrientes y en marcas nuevas y baratas, para bajar precios a costa de su 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 su recolección y producen más. Además, se siembra en predios de menor altitud. En cambio, los cafetos de arábica tardan cuatro años en dar frutos.

Diversos personajes reclaman para sí el título de inventores del café instantáneo. Sin embargo, un belga vecindado en Guatemala, de nombre George Washington, 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 impulsó el consumo de los solubles. La industria creció después de la segunda conflagración mundial. Empero, fue en 1950, a raíz de que se disparó el precio del grano tostado, cuando se incrementó la demanda de café en polvo. No obstante que su producción requiere una cuantiosa inversión original, su elaboración cuesta menos que uno normal.

México es un país donde se cultivan cafés arábigos de gran calidad, muchos de ellos crecidos con sombra (conservando el medio ambiente y las aves silvestres), y orgánicos. Produce 4.5 millones de sacos. A pesar de las crisis y las adversidades, quienes los siembran, cuidan, cosechan y procesan, son, en su mayoría, campesinos pobres, muchos de ellos indígenas. Es un absurdo cambiar su producción por variedades robustas destinadas a abastecer la fabricación de solubles.

Jorge Castro, un viejo líder campesino del sur de Sonora, acostumbraba contarles a los gobernantes en turno la fábula del leñador y el oso.

Un leñador que trabajaba en el bosque –decía– es, de repente, atacado por un oso. Ve a los lados buscando ayuda. No tiene éxito. Está solo; no hay quién lo auxilie. Mira entonces al cielo y clama:

–Diosito, si no me vas a ayudar, por lo menos no te pongas del lado del oso.

Desde hace poco más de 40 años, los pequeños caficultores, organizados en cooperativas autogestionarias, se lanzaron a la aventura de construir un mercado justo, comercializando granos cultivados sin sangre y sin tóxicos, apreciados por consumidores en todo el mundo. Dicho sea con todo respeto, como el leñador del cuento, si Diosito no los va a apoyar, se esperarí que, por lo menos, no se colocara en el bando del oso.

Twitter: [@lhan55](https://twitter.com/lhan55)

<https://www.jornada.com.mx/2022/07/19/opinion/014a2pol>