

EL CAFÉ EN EL SALVADOR



Es el café la riqueza principal en esta República y la base fundamental de su economía. No se sabe a punto fijo cuándo fué introducido su cultivo, pero

existe una Cédula Real de S. M. el rey Carlos IV, en la que, "compadecido de la triste situación en que se halla este Reino por la plaga de langosta que le aflige, declara la exención por diez años de diezmos, alcabalas y cualquiera otros derechos para el cacao, café, azúcar y algodón", a más del añil, al que de manera especial menciona en primer término.

La planta del café o cafeto es una dicotiledónea originaria de Etiopía, de donde pasó a Arabia, para después extenderse a todos los países productores en la actualidad. Es un árbol o arbusto pequeño de muy bonito aspecto, de dos a cuatro metros de altura, tronco recto y liso, madera dura y de color amarillento, ramas largas, delgadas y flexibles, con hojas verde oscuro en su parte superior y verde pálido en la inferior. Las flores son pequeñas, blancas, recordando las del naranjo, con perfume suave, pero sumamente agradable.

El aspecto del fruto —al principio verde, después de un rojo claro, y en plena madurez rojo oscuro— se asemeja a la cereza y está formado por una parte de pulpa gelatinosa y dulce que envuelve dos granos semiovaes superpuestos por su parte plana. Como curiosidad, la clase de café que se conoce como caracol o caracolillo no es una variedad distinta, sino más bien un defecto del fruto, que en lugar de tener los dos granos normales no tiene más que uno enrollado sobre sí mismo en forma de caracol. El cultivo del café es minucioso y delicado, y el cuidado especial que requieren sus labores se asemeja en mucho a los trabajos de jardinería, siendo muy corriente esta comparación entre los visitantes del exterior al referirse a nuestras bellas plantaciones cafetaleras.

Las tierras más apropiadas para el café, en la mayoría de los casos, son las laderas, aun de acentuada pendiente, con alturas sobre el nivel del mar que varían entre 600 y 1.500 metros.

Con semillas elegidas se prepara un semillero en lugar húmedo o regable, ya que esta operación se hace antes del período de las lluvias, y cuando las plantitas tienen una altura de unos diez centímetros, se trasladan a



Podando un cafeto

lo que llamamos "almacigueras" en tierra bien suelta y cubiertas por una enramada para proteger las plantas contra el sol y las fuertes lluvias; esta siembra se hace con sumo cuidado, a fin de no dañar ni torcer las raíces, que vienen del semillero en líneas perfectas y a una distancia unas de otras de 25 a 30 centímetros.

En estas almacigueras permanecen alrededor de un año, al cabo del cual se sacan con un bloque de tierra que protege las raíces y se trasplantan al lugar definitivo; estos lugares son elegidos de antemano, pues para las nuevas plantaciones hay que prepararlos con tiempo, ya que los cafetales requieren una siembra previa de árboles de sombra, cuya misión es preservar los cafetos de los fuertes rayos del sol y a sus frutos de los copiosos aguaceros durante la estación lluviosa. Las siembras se hacen en hoyos de aproximadamente una vara (0,835 m.) de lado y de la misma profundidad.

Los nuevos cafetos empiezan a producir frutos a los tres o cuatro años, y están en plena producción a los cinco o siete años, según la altura de las plantaciones.

Cuando el fruto adquiere un color rojo claro empieza la recolección, que coincide generalmente con la salida de las aguas, hacia el mes de noviembre; el corte de las cerezas se hace a mano y con gran cuidado de no tronchar las ramas que, muy flexibles, facilitan la operación, y en este momento, y después del corte, empieza la parte mecánica o industrial de la semilla.

Desde los cafetales son enviadas las cerezas en uva, que así se llaman, a las factorías o "beneficios", y la primera operación en éstos es la de despulparlas, lo que se hace en máquinas especiales —que dejan los granos ya separados y envueltos por una cubierta mucilaginosa que se elimina, después de pasar por unas pilas de fermentación— por medio de un lavado concienzudo que se verifica en pilas o canales.

Después de bien lavadas las semillas, se extienden sobre grandes patios con piso de ladrillo de barro cocido y en donde permanecen al sol hasta dar punto, y entonces el café aparece recubierto por una película con toda la apariencia del pergamino. A continuación, este café en pergamino pasa a otras máquinas, en las que se elimina esta película, y de ahí a su limpieza y selección, que se hace a mano, para apartar todo grano



DIEZ MILLARES DE SACOS DE 60 KILOS

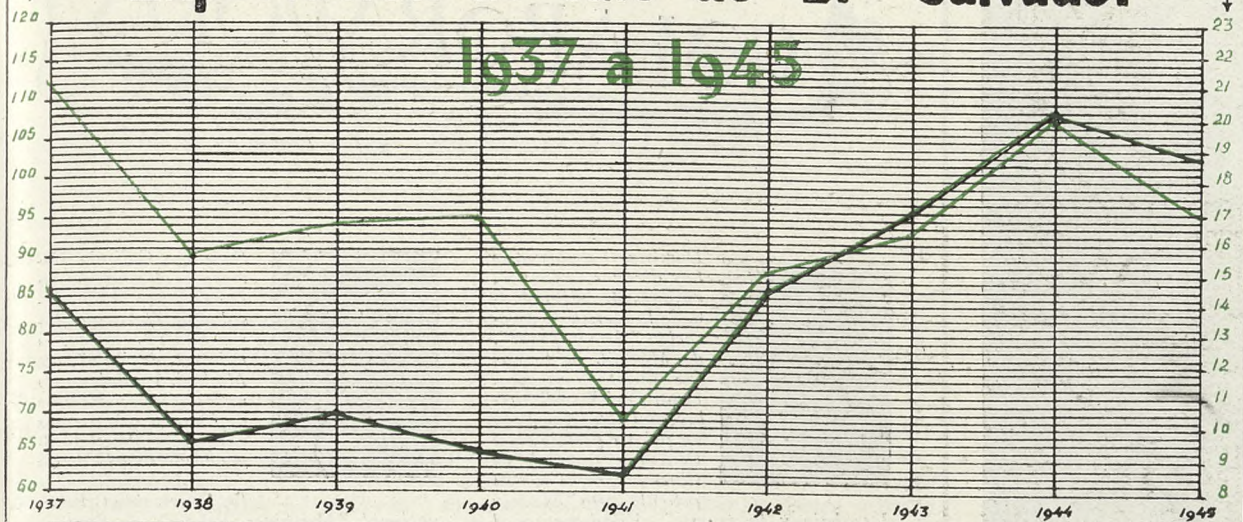
MILLONES DE DOLARES

CANTIDADES

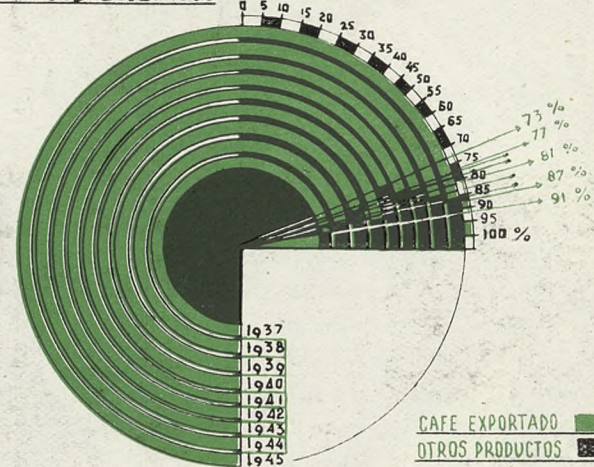
VALORES

Exportación de café de El Salvador

1937 a 1945



PORCENTAJES QUE DE 1937 a 1945 OCUPÓ EL CAFÉ EN LAS EXPORTACIONES SALVADOREÑAS



manchado o defectuoso. Las semillas así obtenidas se denominan café lavado en oro.

También, aunque en menor escala, y en sitios donde estas operaciones de lavado se dificultan, se secan las cerezas después del corte en patios, donde permanecen al sol de veinte a veinticinco días, para después tratarlas con otras máquinas que privan a estas semillas de la pulpa y el pergamino, y a esta clase de café se le conoce con el nombre de café corriente.

En la producción del café prepondera de manera acentuadísima la mano del hombre. No existe cultivo alguno donde intervenga tan decisivamente el factor humano, y ha sido necesaria la alta densidad de población de El Salvador para haber hecho posible el milagro del café; la máquina tiene muy poco que hacer en un cafetal.

Ocupa El Salvador el tercer lugar entre los países productores de café en el mundo en cuanto a su cantidad absoluta, y el primero en cuanto a la proporción entre su extensión territorial y la producción, aproximadamente 1.648 kilogramos por kilómetro cuadrado; Haití le sigue con 1.031 kilogramos. El área cultivada es la novena parte del territorio nacional.

La importancia de este cultivo en la economía nacional es decisiva: es su principal riqueza y base fundamental de sus en-



tradas fiscales, representando un promedio del 80 por 100 de sus exportaciones totales, que permiten al país mantener un cambio fijo con relación al dólar y disponer con amplitud de los giros necesarios para sus importaciones.

La laboriosidad característica del salvadoreño ha tenido que vencer innumerables obstáculos —principalmente la escasez de agua—, para equiparar la calidad de su café con la de otros países que la tienen en abundancia; pero, con todo, los resultados son sorprendentes: en 1870 el café significaba el 1 por 100 del total de la exportación; en 1879 ésta era ya mayor que la del añil —cultivo principal en aquel entonces—; en 1894 llega al 76 por 100; en 1900 se exportan 300.000 quintales de 46 kilogramos; en 1920, 450.000 quintales, y actualmente llegamos a 1.300.000, y esta tesonera labor del trabajador salvadoreño en el aspecto técnico ha culminado con la creación —con base en el café— de instituciones como la Asociación Cafetalera, el Banco Hipotecario y la Compañía del Café, pilares de una sólida estructura económica.

Si los precios del café se mantuvieran proporcionales a los altos costos de producción, se podría asegurar una era de prosperidad para la industria cafetalera, que es tanto como decir de bienestar para el país entero.