

MODERNIZACIÓN, CRISIS, RECUPERACIÓN Y PROSPECTIVA DE LAS CAFICULTURAS CENTROAMERICANAS

MARIO SAMPER K.*

El propósito de esta ponencia es presentar, selectivamente y en forma sintética, algunas reflexiones acerca de las relaciones entre procesos históricos, problemática actual y perspectivas de las caficulturas centroamericanas.

Las ideas aquí resumidas se apoyan parcialmente en resultados directos e indirectos del proyecto "Modernización y crisis de las caficulturas centroamericanas", co-financiado por el Instituto Panamericano de Geografía e Historia y la Escuela de Historia de la Universidad Nacional.¹ Dicha iniciativa de generación y difusión de conocimiento, surgió en el contexto de una grave coyuntura adversa del mercado cafetero internacional, desencadenada por la suspensión indefinida, en 1989, del sistema de cuotas y bandas de precios concertadas entre países productores y consumidores, que ciertamente tuvo

* Docente e investigador en la Maestría en Historia Aplicada y la Escuela de Historia de la Universidad Nacional; Escuela de Geografía y Centro de Investigaciones Agronómicas, Universidad de Costa Rica. Correo electrónico: msamper@cariari.ucr.ac.cr
El autor desea agradecer el continuado respaldo de ambas entidades, como también de quienes participaron en los grupos de investigación vinculados a esta iniciativa, tanto en la actividad "Creación de Bases de Datos para la Historia Agraria Centroamericana" como en el proyecto "Historia Social de la Tecnología Cafetalera", ambos de la Escuela de Historia de la Universidad Nacional. Por su carácter sintético, este ensayo remite al lector a publicaciones anteriores derivadas directa e indirectamente de dichos proyectos institucionales, y también a productos generados por otros proyectos del programa de investigación "Formación histórica de la competitividad de la caficultura costarricense". Solamente se harán las referencias indispensables a publicaciones específicas de otra índole que se han consultado para este trabajo de síntesis comparada e interpretativa.

causas anteriores y más profundas.² Las actividades desarrolladas en el marco de ese proyecto investigaron históricamente las interrelaciones entre los cambios en la organización técnica y social de la producción en regiones cafetaleras del istmo, en el transcurso del siglo xx, y las respuestas de distintos tipos de unidades productivas ante una de las más severas crisis del sector en dicha centuria.³

Posteriormente, gracias a otros proyectos dentro y fuera del ámbito universitario, ha sido posible dar seguimiento a determinados aspectos durante la recuperación de las cotizaciones del grano —ciertamente inestable y volátil— desde 1993, e ir más allá de la fase agrícola para considerar los modos en que se ha reestructurado la cadena de producción, elaboración, transporte y comercialización del café.⁴ En distintos momentos, durante y después de la coyuntura de precios bajos, se han ensayado cautelosamente algunos análisis prospectivos, que sin pretensión predictiva, han procurado visualizar escenarios alternativos y posibles derroteros.⁵ Al cumplirse diez años desde el inicio de una crisis asociada a la reestructuración del mercado mundial y a transformaciones en la organización de distintos eslabones de la cadena del café, parece oportuno revisar las principales conclusiones y preguntarnos acerca de

² Para una visión económica e histórica del mercado mundial del café, véase Wim Pelupessy, *El mercado mundial del café. El caso de El Salvador*, San José, DEI, 1993, y también Benoit Daviron, “La crisis del mercado cafetalero internacional en una perspectiva de largo plazo”, en M. Samper (comp.), *Crisis y perspectivas del café latinoamericano*, San José, Convenio ICAFE-UNA, 1994.

³ En lo relativo a las crisis cafetaleras, pueden consultarse otros trabajos de varios autores, incluidos en la obra citada, *Crisis y perspectivas...*; asimismo, M. Samper, “Policultivo, modernización y crisis: paradojas del cambio técnico/social en la caficultura centroamericana”, en *Revista de Historia*, núm. 27, enero-junio de 1993.

⁴ Al respecto, cabe mencionar los trabajos de la Escuela de Economía de la Universidad Nacional incluidos bajo el título “La caficultura: Una mirada desde la perspectiva de la competitividad”, reunidos en la revista *Economía y Sociedad*, núm. 7, mayo-agosto de 1998. Sobre los encadenamientos internos y externos del café costarricense y centroamericano, podrá consultarse el trabajo en proceso de publicación: M. Samper y P. Sfez, *La cadena de producción y comercialización del café: perspectiva histórica y comparada*, San José, Universidad Nacional e IPGH, en prensa, 1999.

⁵ Entre los pronósticos acerca de tendencias y perspectivas del mercado mundial del café, inmediatamente antes y después de la suspensión del sistema de cuotas en 1989, fueron especialmente influyentes los del Banco Mundial y The Economist Intelligence Unit, junto con los de ciertas firmas comercializadoras internacionales y publicaciones especializadas en café. Algunos fueron excesivamente optimistas o pesimistas, y los más cautos reflejaron incertidumbre, mientras que otros pueden haber sido, en alguna medida, profecías autocumplidoras. Para una discusión sintética de escenarios prospectivos, cf. M. Samper, “Crisis e historia”, “Las fronteras del café latinoamericano. Respuestas a la crisis y nuevas opciones”, y “Post-facio”, en *Crisis y perspectivas...*, pp. 11-26, 223-237 y 283-285.

la imbricación de procesos pretéritos, situaciones actuales y perspectivas discernibles.

Más que reiterar aquí las conclusiones de otros trabajos generados en el marco de la iniciativa "Modernización y crisis de las caficulturas centroamericanas", con la certeza de sobresimplificarlas, se retomarán solamente algunas cuestiones medulares que, aunadas a los aportes de otros estudios,⁶ nos permitan sugerir posibles relaciones entre la historia del cambio tecnológico y la viabilidad actual de diversas maneras de producir café, bajo las heterogéneas condiciones agroecológicas, socioeconómicas e institucionales de la América Central.

Mercado mundial, respuestas diferenciadas

A lo largo del siglo XIX, la demanda mundial de café (principalmente europea pero también norteamericana) creció fuertemente, a medida que fue populari-

⁶ Como estudios comparados del café en Centroamérica, para el periodo entre mediados del siglo XIX y mediados del XX, cabe mencionar, en primer lugar, el pionero trabajo geográfico de Helen Louise Hearst, *The Coffee Industry of Central America*, Tesis de Maestría, Universidad de Chicago, 1929, y las comparaciones realizadas por misiones de otros países cafetaleros, como la colombiana de Juan Pablo Duque, "Costa Rica, Nicaragua, El Salvador y Guatemala. Informe del Jefe del Departamento Técnico sobre su viaje de estudio a algunos países cafeteros de la América Central", en *Revista Cafetera de Colombia*, vol. VII, núm. 102, 1952, pp. 2295-2460. Asimismo, el estudio clásico, riguroso y siempre vigente de Ciro Cardoso, "Historia económica del café en Centroamérica (siglo XIX). Estudio comparativo", en *Estudios Sociales Centroamericanos*, núm. 10, 1975, pp. 9-55, expandido posteriormente en una obra conjunta con Héctor Pérez, *Centroamérica y la economía occidental*, San José, Editorial Universidad de Costa Rica, 1977. Como perspectiva sociológica todavía interesante para una visión comparada desde los años setenta, véase Edelberto Torres Rivas, *Interpretación del desarrollo social centroamericano*, Chile, Editorial FLA, 1a. ed., 1969; varias ediciones centroamericanas publicadas por EDUCA entre 1971 y 1981. Como estudios comparados más recientes que relacionan procesos económicos y políticos, cf. Robert G. Williams, Chapel Hill y Londres, *The University of rise of national governments in Central America*, Chapel Hill y Londres, The University of North Carolina Press, 1994; Héctor Pérez, "Crecimiento agroexportador y regímenes políticos en Centroamérica: en ensayo de historia comparada", en H. Pérez y M. Samper (comps.), *Tierra, café y sociedad. Ensayos de historia agraria centroamericana*, San José, FLACSO, 1994; y M. Samper, *Producción cafetalera y poder político...* En la óptica de la antropología histórica, una sugerente reflexión comparada es la ofrecida por William Roseberry, "Introduction", en W. Roseberry, L. Gudmundson y M. Samper (comps.), *Coffee, Society, and Power in Latin America*, Baltimore y Londres, The Johns Hopkins University Press, 1995; edición castellana en proceso de publicación por Editorial de la Universidad Nacional, Costa Rica, 1999. Desde el ángulo de las ciencias políticas, pueden encontrarse aportes comparados en Samuel Stone, *The heritage of the Conquistadors*, Lincoln y Londres, University of Nebraska Press, 1990, James Dunkerley, *Power in the Isthmus*, Londres y Nueva York, Verso, 1988, y sobre todo en Jeffrey Paige, *Coffee and Power*, Cambridge, Mass., Harvard University Press, 1997.

zándose el consumo de la estimulante bebida, inhibidora de la sensación tanto de hambre como de cansancio.

La expansión de la producción cafetalera en el istmo formó parte de un proceso más amplio, en el cual el eje productivo mundial se desplazó desde Asia hacia América. Dicho traslado se inició en la segunda mitad del siglo XVIII, cuando las Antillas francesas alcanzaron preeminencia mundial, prosiguió con el fuerte incremento de la producción en tierra firme centro y sudamericana durante el siglo XIX, y se completó con la decadencia de la producción asiática a finales de esa centuria, por un conjunto de factores entre los cuales destacan la decreciente disponibilidad de tierras nuevas, los sistemas de cultivo semi-itinerantes, las dificultades en el plano de las relaciones sociales, y la roya.⁷ Si el modelo tecnológico basado en la “minería del suelo” prevalecía para entonces en Brasil, donde la expansión ferroviaria habilitaba vastas regiones cafetaleras, en los Andes colombo-venezolanos y en Centroamérica los sistemas de cultivo del café serían mucho más permanentes. Así, en contraste con la “frontera hueca” brasilera, en las cordilleras del istmo y en zonas andinas se enfatizaría claramente la perdurabilidad de los cafetales, ya fuese en zonas de poblamiento anterior o de colonización reciente.

Las formas en que fueron “interiorizados” los requerimientos del mercado internacional en cada país o región fueron muy distintas, según las condiciones locales permitiesen aprovechar las condiciones favorables del mercado o sobrellevar las adversas, reorientar fuerzas productivas con mayor facilidad o dificultad, adoptar sistemas de producción existentes e incorporar tierras recién desmontadas en fronteras de colonización agrícola. En Centroamérica, la caficultura dio sus primeros pasos en lugares que formaban parte del ecumene o espacio habitado colonial, pero muy pronto abarcó zonas de bosque primario o secundario, ya fuesen terrenos baldíos, ejidales o pertenecientes a comunidades indígenas.

El peso de la historia local fue decisivo para determinar los momentos y ritmos de la expansión cafetalera, como también sus modalidades tecnológicas y sociales, el impacto específico sobre las relaciones de poder y el que tuvo sobre la vida cultural de cada país o región. Entre la introducción del café a distintas zonas de Centroamérica y el desarrollo de una caficultura comercial, mediaron lapsos disímiles, desde unas pocas décadas hasta alrede-

⁷ Usualmente se atribuye a la roya (*H. vastatrix*) la condición de causa principal e incluso única de la crisis del café en Asia, pero estudios recientes sugieren que ésta se debió a un conjunto de factores, entre los cuales destaca la relación entre un sistema de cultivo que tendía a agotar o deteriorar los suelos y la creciente dificultad de incorporar tierras boscosas a esta producción. William Gervase Clarence-Smith, “The coffee crisis in Asia, Africa, and the Pacific, c. 1870 to c. 1914”, ponencia presentada al simposio “Coffee Production and Economic Development, c. 1700-c.1960”, St. Anthonys College, Oxford, septiembre de 1998.

dor de un siglo, y las razones de una mayor o menor postergación no son, por cierto, intrascendentes.

El café parece haber estado presente en el ecumene centroamericano desde mediados del siglo XVIII, pocas décadas después de su introducción a Surinam y Martinica, pero no se cultivó sistemáticamente con miras a la exportación sino hasta la tercera década del siglo XIX.⁸ Cuando se establecieron plantaciones comerciales, no fue precisamente en los sitios a los cuales habían llegado los primeros cafetos, hacia el norte del istmo, donde se había desarrollado durante más tiempo su aclimatación y el desarrollo de una familiaridad con sus características por parte de la gente del lugar. Más bien, los distintos momentos en que se inició el “despegue” de esta producción agroexportadora en cada zona dependieron de factores como la herencia socioproductiva colonial; la posibilidad de liberar más o menos pronta y fácilmente tierra y mano de obra para la caficultura; la tendencia de los precios para otros productos ya establecidos; las facilidades y costos de transporte; el interés tanto del campesinado como de los dueños de capital en el cultivo exótico; la posibilidad de incorporar tierras nuevas a la producción cafetalera en zonas de colonización agrícola, y la eficacia de acciones estatales tendientes a incrementar este rubro agroexportador.⁹ Así, el establecimiento de plantaciones comerciales para exportar café se dio en Costa Rica, la más atrasada de las provincias coloniales, con varias décadas de antelación respecto del norte ístmico.

El ritmo de crecimiento de la producción cafetalera también fue desigual: muy acelerado en el caso costarricense; postergado pero rápido también en El Salvador y Guatemala; relativamente lento en Nicaragua, aunque tuvo allí ciertos periodos de mayor aceleración; muy demorado pero cada vez más intenso en Honduras. Después de mediados del siglo XIX, el café fue adquiriendo una importancia creciente en las economías nacionales de los respectivos países, primero en Costa Rica donde se constituía ya en el principal cultivo de exportación a mediados del siglo XIX y en la base del crecimiento económico, llegando a representar más del 85 o 90% de su comercio exportador entre las décadas de 1850 y la de 1880. El auge cafetalero en El Salvador y Guatemala, cuyas exportaciones de tintes se remontaban a tiempos coloniales, debió esparcer al debilitamiento de los mercados del añil y la cochinilla, productos cuya importancia llegó a eclipsar en los últimos lustros del siglo XIX. Tras una

⁸ Sobre la temprana introducción del café al istmo, cf. M. Samper, “Trayectoria y viabilidad de las caficulturas centroamericanas”, en Benoit Bertrand y Bruno Rapidel, *Desafíos de la caficultura en Centroamérica*, San José, CIRAD e IICA, 1999, e “Itinerarios tecnológicos del café en Centroamérica”, *Ateliers de Caravelle*, núm. 13, marzo de 1999.

⁹ Para una ampliación de estas ideas y la referencia a obras específicas, cf. M. Samper, *Producción cafetalera y poder político en Centroamérica*, San José, EDUCA, 1998, especialmente pp. 19-26.

modesta expansión inicial en la década de 1850, asociada al tránsito de pasajeros por el San Juan con rumbo hacia el Pacífico estadounidense, el café se convirtió a partir del fin y principio de siglo, en un rubro esencial del comercio exterior nicaragüense; sin llegar a dominarlo tan ampliamente como en los primeros tres países, no obstante ha sido el principal generador de divisas durante varios periodos en el siglo xx. Finalmente en Honduras, donde inicialmente se exportaba por vía de El Salvador, la producción cafetalera fue secundaria hasta mediados del siglo xx, pero en la segunda mitad de dicha centuria cobró una importancia cada vez mayor y ha mostrado gran dinamismo, al punto de constituirse en el motor de crecimiento económico durante las últimas décadas.¹⁰

La mayor o menor y más rápida o lenta difusión del cultivo, en distintas partes de Centroamérica, se ha explicado haciendo referencia a los factores ya mencionados en lo atinente al lapso entre introducción y establecimiento de plantaciones comerciales, pero también a otras condiciones específicas de los respectivos países o regiones:

- En Costa Rica parece haber jugado un papel importante en la fase inicial de expansión cafetalera, la relativa debilidad de las comunidades indígenas en el ecumene colonial, donde no pudieron oponer resistencia eficaz a un rápido proceso de privatización impuesto por las autoridades republicanas entre 1830 y 1860. También se considera crucial la participación del campesinado mestizo en la producción cafetalera, tanto en el espacio habitado desde el periodo colonial como en una frontera agrícola efectivamente abierta a la colonización en zonas aptas para este cultivo. La temprana, rápida y sostenida difusión de la caficultura en Costa Rica también se apoyó en una re-funcionalización de redes crediticias y comerciales bien establecidas desde el siglo anterior, mismas que facilitaron el acopio de producción dispersa y su colocación con agentes exportadores. La construcción y mejoramiento de caminos agilizó el transporte interno y hacia el puerto del Pacífico, lo cual fue complementado posteriormente por la vía férrea hasta el litoral caribe. Sin duda, fue importante el establecimiento de beneficios húmedos desde antes de promediar el siglo, con la concomitante mejoría en calidad, aunque al contrario de la imagen preva-

¹⁰ Dado el número de estudios publicados y la existencia de trabajos de síntesis y estudios comparados que retoman muchas de sus conclusiones, sólo excepcionalmente se hará referencia a estudios sobre países específicos. En lo referente al cambio tecnológico y social en las caficulturas de países centroamericanos, pueden consultarse, además de otras obras citadas, las ponencias presentadas por varios autores al simposio "Modernización tecnológica, cambio social y crisis cafeteras", realizado en Barva, Costa Rica, en julio de 1993 y publicadas en *Revista de Historia*, núm. 30, julio-diciembre de 1994.

- leciente, también siguió procesándose café por vía seca, hasta bien entrado el siglo xx.
- En El Salvador y Guatemala, además de lo ya indicado a propósito de los tintes, las élites respectivas resolvieron a su manera la cuestión de acceso a la tierra y el reclutamiento de mano de obra en las últimas décadas del siglo xix. En el primer país, la superposición entre zonas potencialmente cafetaleras y tierras de comunidades indígenas condujo finalmente a la disolución de éstas y a un proceso de privatización que, no obstante, conoció resistencias y pese al fuerte acaparamiento también contribuyó a la constitución de un campesinado ladino. En el segundo, la ubicación de buena parte de las comunidades autóctonas en altitudes superiores a las idóneas para el café, contribuyó a que éstas perviviesen como espacios de identidad étnica, pero también como reservorios de fuerza laboral, coercitivamente reclutada para laborar en las haciendas de la Bocacosta, formadas tanto en tierras efectivamente baldías como en otras que habían pertenecido a comunidades.
 - En Nicaragua, la economía agroganadera era relativamente diversificada y se orientaba primordialmente hacia otros mercados de la región, más que hacia ultramar. Por otra parte, es posible que en este caso, la marcada inestabilidad política haya incidido negativamente en las condiciones para la expansión cafetalera. Para Honduras, se ha hecho énfasis en la gran dispersión geográfica de las múltiples zonas agroecológicamente aptas para la caficultura, y en el poblamiento tardío de éstas por campesinos expulsados de zonas bajas por la expansión ganadera ya en el siglo xix. También se alude a la notable persistencia de la propiedad ejidal, cuya reducción a dominio privado, recién se completa en nuestros días; a la escasez de fuerza de trabajo asalariada y su contratación en las minas y bananales; a los problemas de transporte que tardaron en resolverse, y a la debilidad misma del Estado hondureño.¹¹

Por lo antedicho, se comprende que las respuestas productivas al mercado internacional de café no fueron uniformes en el istmo, y la explicación en cada caso remite a un conjunto de factores entrelazados y de variada índole: agroecológicos, poblacionales, étnicos, socioeconómicos, técnicos, relativos al transporte o las formas de propiedad, sociopolíticos, etc.

¹¹ Caben aquí las mismas referencias de la nota anterior, pero es necesario mencionar el sugerente ensayo de Robert Williams, "Coffee, class, and State in Honduras: A comparative sketch", ponencia presentada al XV Congreso de LASA, 1989.

Ciertamente, hubo en la expansión de la caficultura dentro del istmo, procesos endógenos que siguieron su propia dinámica, sin responder directamente a demandas externas. Uno de ellos fue la relación entre caficultura y colonización agrícola, motivada por factores tanto de atracción hacia determinadas zonas como de expulsión desde otras ya densamente pobladas o en las cuales se acentuaba la concentración fundiaria. Quienes migraban en busca de tierras llevaban entre su bagaje las experiencias productivas anteriores en zonas cafetaleras, y también la expectativa de combinar cultivos de autoconsumo con la caficultura y otras producciones mercantiles. Así, en distintas partes de Centroamérica, y en sucesivos periodos, el café acompañó frecuentemente a colonizadores campesinos que poblaron tierras nuevas en zonas montañosas. Pero los ritmos y direcciones de esa colonización parcialmente cafetalera no fueron determinados directamente por las tendencias y coyunturas del mercado ultramarino, sino condicionados por presiones y oportunidades locales.

Producción, consumo y calidad

Los cafés centroamericanos conquistaron, desde la segunda mitad del siglo XIX, un lugar privilegiado en los exigentes mercados europeos, y las mejores marcas obtuvieron precios altamente remunerativos. La apariencia del grano era fundamental, pues la mayor parte del café tostado se vendía en grano molido a la vista del cliente, y el beneficiado húmedo con secado al sol facilitaba la obtención de un grano atractivo para los consumidores. Si en un principio el café fue puesto en consignación con navegantes y mercaderes foráneos, al consolidarse el negocio, los mayores caficultores y beneficiadores viajaban a Europa para colocar su café; luego surgieron empresas dedicadas a esta exportación, y vinieron representantes de casas importadoras, primero a hacer compras en tiempo de cosecha, luego a establecer oficinas más permanentes.

Desde el ángulo del mercado mundial, el control de la comercialización ultramarina del café fue desplazándose durante la segunda mitad del siglo XIX, de los exportadores locales a los importadores foráneos.¹² No obstante, los principales beneficiadores y exportadores centroamericanos e inmigrantes europeos radicados en el istmo seguían colocando su café en el exigente y segmentado mercado del Viejo Continente, con sus propias marcas, mediante relaciones con casas comerciales europeas, bajo condiciones mercantiles crediticias relativamente favorables por la creciente demanda del café y por la calidad del que lograban producir muchos de ellos.

¹² Steven C. Topik, "The integration of the world coffee market: A work in progress", ponencia presentada al simposio "Coffee Production and Economic Development, c. 1700-c.1960", St. Anthonys College, Oxford, septiembre de 1998.

A partir de finales del siglo XIX, la sobreoferta mundial recurrente perjudicó a caficultores, beneficiadores y exportadores locales, y en las más severas coyunturas se produjeron quiebras que acentuaron la concentración del negocio y favorecieron la participación de acreedores foráneos o sus representantes en el cultivo, procesamiento y exportación del “grano de oro”. Al mismo tiempo, comenzaron a surgir nuevas modalidades de torrefacción, distribución y consumo, principalmente en el creciente mercado estadounidense. Con la aplicación de nuevas tecnologías, el café empezó a ser torrefacto industrialmente, preempacado para consumo masivo como café molido e instantáneo, y comercializado en cadenas de supermercados.¹³

Coyunturalmente en la Primera Guerra Mundial, pero sobre todo a partir de la segunda, las exportaciones de café centroamericano se orientaron más hacia el mercado norteamericano, para entonces menos interesado en la calidad que en volumen y precio. Con los cambios en las modalidades de torrefacción y comercialización, el aspecto del grano fue menos importante que la altura a la cual se había cultivado y sus características intrínsecas. Así, el sistema de clasificación de calidades evolucionó hacia una combinación de características del lugar de origen (principalmente por altura sobre el nivel del mar, aunque también inciden otras condiciones climáticas y de suelos), propiedades medibles de la semilla (sobre todo su dureza), y atributos de la infusión que solamente un catador podía determinar (aroma y “taza”).

Actor secundario en la oferta mundial, Centroamérica nunca ha fijado los precios de éste, pero la calidad de muchos de sus cafés ha permitido asegurar la colocación del producto y, por lo general, obtener cotizaciones considerablemente mayores que los arábigos no lavados y robustas, aunque inferiores a los “suaves colombianos” (que incluyen también al café keniano). Los precios obtenidos declinaron considerablemente en coyunturas adversas, pero en términos generales los buenos cafés centroamericanos pudieron venderse durante el cierre de los mercados europeos en las dos guerras mundiales, y también en el transcurso de la doble crisis de los años treinta (depresión económica en los países industrializados y sobreoferta cafetera). Durante la segunda conflagración mundial hubo acceso asegurado al mercado estadounidense, aunque a precios relativamente bajos fijados de modo unilateral por el país importador, lo cual desestimuló la cuidadosa elaboración del grano. En la posguerra, hubo una fuerte alza de precios seguida por otra baja pronunciada, y finalmente, los países exportadores e importadores establecieron mecanis-

¹³ Para un buen análisis del mercado estadounidense entre fin y principio de siglo, cf. Michael F. Jiménez, “‘From plantation to cup’: Coffee and capitalism in the United States, 1830-1930”, en W. Roseberry *et al.*, *Coffee, Society, and Power...*, pp. 38-64. Quizás la mejor obra sintética que aborda tanto el consumo como la producción y los mecanismos comerciales sea la de Benoit Daviron y Francois Lerin, *Le café*, París, Ed. Económica, 1990.

mos concertados que, con interrupciones, regularon oferta, demanda y precios entre 1962 y 1989.¹⁴ Con el mercado extra-cuotas se introdujo una nueva diferenciación de precios, al punto de crear una brecha insostenible entre los precios concertados y los de un mercado no regulado, inicialmente marginal pero cada vez más importante. Tras la ruptura del convenio de cuotas, la liberalización del comercio cafetero generó violentos reajustes y fuertes fluctuaciones, a la vez que han cobrado renovada importancia determinados “nichos” de mercado que remuneran especialmente los cafés de la más alta calidad, como también los producidos “orgánica” o “ecológicamente”, y aquéllos cultivados y beneficiados del modo que tradicionalmente permitía obtener la mayor calidad: con sombra, recolección selectiva de cereza madura, despulpado con aguas limpias, secado al sol, selección manual, y otras prácticas que requerían de considerables insumos laborales y una constante atención a los aspectos cualitativos del proceso.

El café en las sociedades centroamericanas

Pese a su orientación fuertemente exportadora, no toda la producción centroamericana de café se destina a mercados externos. El hábito de beber café se ha difundido ampliamente, y el consumo local suele representar poco más de 10% de la producción, usualmente la de inferior calidad. Este porcentaje ha correspondido, en forma aproximada, a la cantidad de café resultante del procesamiento que, por las características de la semilla obtenida, sería difícil de colocar en el mercado internacional a un precio favorable.

El consumo per cápita en Centroamérica, como en otros países productores, suele ser muy inferior al de los nórdicos, holandeses y alemanes, que parece haber alcanzado un punto de saturación (entre 9 y 11 kg anuales per cápita), e incluso al promedio de la Comunidad Europea o Estados Unidos (5.5 y 4.5 kg respectivamente). No obstante, el consumo tiende a crecer más rápidamente en los países productores que en los importadores.¹⁵ Centroamérica no es la excepción a este respecto, y Costa Rica en particular ha alcanzado uno de los consumos por habitante más elevados, semejante al

¹⁴ Para lo relativo a las tendencias y coyunturas del mercado mundial existe una abundante bibliografía. En Centroamérica, los estudios históricos más recientes al respecto son los de Gertrud Peters, “Observatorio histórico de los mercados nacionales e internacionales, 1900-1960” y “Observatorio histórico de los mercados nacionales e internacionales, 1961-1996”, productos de investigación de la Escuela de Historia, Universidad Nacional. Para un abordaje económico de la evolución del mercado mundial del café, véase Benoit Daviron, *Conflit et coopération sur le marché international du café. Une analyse de longue période*, Tesis Doctoral, Escuela Nacional Superior de Agricultura de Montpellier, 1993.

¹⁵ Roberto Junguito y Diego Pizano (coords.), *El comercio exterior y la política internacional del café*, Bogotá, Fedesarrollo/Fondo Cultural Cafetero, 1993, pp. 45-50 y 146-152.

promedio europeo.¹⁶ En otros países del istmo, los niveles absolutos de consumo son más bajos, pero tienden a incrementarse y es previsible que lo hagan a un ritmo más acelerado a medida que se establezca el crecimiento económico y se logren incrementos sostenidos en el ingreso por habitante o mejoras distributivas.

Los sistemas de torrefacción, comercialización y preparación final del café dentro de los países centroamericanos se basaron por largo tiempo en el consumo local de las calidades inferiores, al punto de que se desarrolló un gusto popular por dicho café, mezclado frecuentemente con azúcar quemada y algunas veces con cáscaras de maní, maíz tostado u otros aditivos y sucedáneos, al menos en el caso costarricense. También hubo por mucho tiempo, elaboración doméstica de café chancado a mano, secado en el patio y tostado en hornitos o comales, aunque este autoconsumo tiende a ser desplazado por la comercialización de café empacado. Además del torrefacto con alto porcentaje de azúcar, un segmento del consumo local se ha abastecido con café puro de calidad intermedia, molido a la vista o preempacado, y más recientemente —a precio mucho más elevado— a ciertos cafés de calidad exportable, aunque los de mayor cotización internacional son casi imposibles de conocer dentro del respectivo país productor y exportador.

Los modos de preparar la infusión varían entre países, pero también a lo largo del tiempo: el café instantáneo llega a prevalecer en El Salvador al desahollarse allí la industria liofilizadora, y en otras partes del istmo va reemplazando al concentrado líquido al cual se añade agua caliente, mientras que la tradicional bolsa de chorrear café tiende a ser sustituida por el "Coffeemaker" en Costa Rica. En lugares de trabajo y en expendios de alimentos se difunde el uso de grandes aparatos que percolan insípido "café americano", y en sitios más refinados se introducen las máquinas de fabricación italiana para elaborar café expresso, capuchino u otras especialidades.

Como producto y como bebida, el café se ha convertido en un componente cultural significativo de identidades locales, regionales e incluso nacionales. En Centroamérica como en Colombia, el gran número de fincas cafecultoras y su importancia económica se han traducido, asimismo, en expresiones culturales directamente asociadas al café. En la canción popular y en la literatura, como en el lenguaje mismo y en los modos de relatar la historia, se refleja la importancia real e imaginaria del café para estos países. Incluso en el paisaje rural y urbano, en la arquitectura y la iconografía, se detecta una y otra vez la presencia del café.¹⁷

¹⁶ Oficina Internacional del Café, *Monografía cafetera*, Costa Rica, Londres, OIC, 1997, p. 21.

¹⁷ No es posible entrar aquí en detalles al respecto, pero algunos elementos de expresión cultural asociados al café pueden visualizarse mediante la lectura de trabajos reunidos en

En el caso de América Central, la caficultura adquirió distintas connotaciones sociales, más oligárquica en unos casos y más “democratizante” en otros, pero fue socialmente heterogénea en todos ellos.¹⁸ Si en El Salvador y en Guatemala fue notoria la conformación de grandes haciendas, en ambos países fue conformándose también un campesinado caficultor cuya importancia numérica es apreciable. En Nicaragua hubo marcadas diferencias entre zonas en que prevalecieron las haciendas y otras en que la expansión cafetalera estuvo asociada a procesos de colonización campesina. Otro tanto sucedió en Costa Rica, país en el cual pese a la imagen de una amplia preponderancia de pequeños y medianos productores, en varias regiones han predominado las haciendas, y por otra parte, ha habido una extrema fragmentación minifundista en ciertas zonas cafetaleras. Es en Honduras donde el campesinado parece haber jugado un papel especialmente importante en la expansión cafetalera de las últimas décadas, aunque hay también una creciente diferenciación entre los caficultores hondureños en términos de tenencia de la tierra y tecnología.

Los significados del café también se diferenciaron en términos étnicos. Históricamente, la caficultura fue especialmente importante para criollos blancos y mestizos y para inmigrantes europeos que establecieron fincas, beneficios o negocios de exportación. Para la población indígena, especialmente en Guatemala y Nicaragua, la caficultura conllevó entre fines del siglo XIX y principios del XX, al reclutamiento coercitivo y encarnó relaciones de poder brutalmente dispares. Tanto en Costa Rica entre 1830 y 1860, como en El Salvador entre 1870 y 1930, la expansión cafetalera en el eje montañoso del Pacífico estuvo directamente asociada a la privatización y expropiación parcial o completa de tierras idóneas para este cultivo, pertenecientes a las comunidades indígenas. En cambio, en el litoral caribe la caficultura fue un fenómeno lejano para los grupos indígenas, zambos y afroantillanos que allí vivían.

En lo que atañe a las mujeres centroamericanas, si bien se ha estudiado poco el impacto de la caficultura, probablemente tuvo un significado un tanto ambiguo: por una parte, ha representado un empleo estacional remunerado, sobre todo para la cosecha y esporádicamente en otras labores; por otra parte, la especialización cafetalera en fincas campesinas anteriormente policultivistas puede haber acentuado la “masculinización” de ciertas labores productivas que antes eran realizadas también por mujeres, y relegado a éstas en mayor grado a la llamada “esfera doméstica” de la reproducción familiar, durante la mayor parte del año.

“Les cultures du café”, número especial de Caravelle. *Cahiers du monde hispanique et luso-brésilien*, núm. 61, 1993.

¹⁸ Al respecto, resumimos aquí algunas ideas presentadas en M. Samper, “Los paisajes sociales del café”, en H. Pérez y M. Samper (eds.), *Tierra, café y sociedad...*

De modo más general, las sociedades que orientaron buena parte de su esfuerzo productivo hacia la caficultura, como sucedió en el Pacífico centroamericano, sufrieron cambios importantes pero disímiles no sólo en el plano de la producción misma, sino también de las relaciones de poder: interétnicas e intergenéricas, como también entre trabajadores libres o coaccionados y terratenientes; entre productores formalmente independientes e intermediarios o beneficiadores; entre grupos empresariales locales y foráneos. Se le ha asociado a procesos sociales y regímenes políticos excluyentes (principalmente en Guatemala y El Salvador) e “incluyentes” (sobre todo en Costa Rica, pero también en una Honduras gobernada por militares, pero con organizaciones campesinas y sindicales influyentes después de mediados de siglo).¹⁹

En las “Repúblicas cafetaleras” del istmo, la caficultura ha tenido representaciones bien contrastantes en la explicación de sus respectivas historias políticas: En El Salvador fue símbolo de la hegemonía de las “catorce familias”, y en Guatemala se le consideró cimiento de regímenes autoritarios de larga data. En Costa Rica, por el contrario, se le asocia al establecimiento y consolidación de su sistema político-electoral y se habla de una “democracia con cultura cafetalera”. Quizás el distinto papel asignado, como villana o heroína de la evolución política en estos países, refleje en alguna medida la manera en que se desarrollaron las alianzas entre sectores medios del campesinado caficultor y procesos represivos o reformistas, según el caso.²⁰ En cambio, para Nicaragua y Honduras las asociaciones son menos claras: Aunque se vinculó alguna vez expansión cafetalera y régimen autoritario en el régimen de Zelaya, entre fin y principio de siglo, desde entonces la vida política nicaragüense tuvo una dinámica signada por la intervención norteamericana y la primera rebelión sandinista, luego por la dinastía somocista, la revolución victoriosa y la derrota electoral del sandinismo. En Honduras, la política débilmente nacional de la primera mitad del siglo se desarrolló bajo el signo del banano, y aunque en años recientes se podría imaginar un vínculo entre la constitución de un fuerte campesinado caficultor y cambios en la arena política, también debe reconocerse que éstos responden a múltiples factores tanto internos a la sociedad hondureña como de su entorno regional y de las orientaciones provenientes del norte. Evidentemente, en cada país centroamericano la economía y la política están imbricadas, y la dinámica social del café no es ajena a otras facetas de cada historia nacional, pero tendría poco

¹⁹ La contraposición entre procesos sociopolíticos “excluyentes” e “incluyentes” en el istmo es desarrollada por H. Pérez en “Crecimiento agroexportador y regímenes. .”.

²⁰ Para el contraste entre El Salvador y Costa Rica, cf. M. Samper, “El significado social de la caficultura costarricense y salvadoreña”, en H. Pérez y M. Samper (eds.), *Tierra, café y sociedad...*

sentido asociar unívocamente a la caficultura con determinada trayectoria sociopolítica, que resulta de complejas interacciones entre fuerzas dentro y fuera de las respectivas fronteras. Del mismo modo, resultaría aventurado predecir el impacto futuro de, por ejemplo, un reforzamiento de la importancia del café en las economías de Honduras o Nicaragua o la tendencia a su disminución en los otros tres países.

Eslabones de una cadena

El cultivo, procesamiento y comercialización del café insertó a los productores, beneficiadores y exportadores centroamericanos en una vasta red internacional de abastecimiento, transporte ultramarino, financiación y aseguramiento, tostado y venta al consumidor, mediante la cual se concretizaba la unión entre producción y consumo de una mercancía agrícola que llegó a ser la más valiosa del comercio mundial.

Quienes sembraron y cosecharon café en las montañas del Pacífico centroamericano entraron en contacto, a través de múltiples intermediarios y quizás sin darse plena cuenta de ello, con numerosos consumidores, de los cuales solamente una parte menor se encontraba dentro del propio país, pues la mayor parte del café se embarcaba hacia Londres o Hamburgo, Marsella o Nueva York.

Centroamérica ha venido aportando una proporción significativa de los cafés suaves, vendidos con su identificación de origen o incorporados a mezclas, usualmente con arábigos no lavados en el caso del café tostado y molido, o con robustas en los cafés liofilizados. La participación de cada país centroamericano ha variado de acuerdo con la expansión del área cafetalera pero también, cada vez más, con la intensificación del cultivo.

A mediados del siglo XIX, Costa Rica producía y exportaba la mayor parte del café centroamericano, pero representaba una parte ínfima de la producción mundial. Toda Centroamérica exportaba hacia 1852-53, alrededor de un milésimo del volumen exportado por Brasil, que ya para entonces dominaba ampliamente la oferta mundial.

Durante la segunda mitad del siglo XIX, Guatemala y El Salvador incrementaron rápidamente sus exportaciones, alcanzando los volúmenes costarricenses antes de concluir la década de 1870. Para entonces, Centroamérica exportaba alrededor de 300 mil sacos de café anualmente, mientras que Brasil exportaba usualmente entre 3.5 y 4 millones de sacos, y el total aproximado de café exportado en todo el mundo alcanzaba entre 5 y 6.5 millones de sacos.²¹

²¹ Las estimaciones de volúmenes antes de 1880 son bastante aproximadas, y varían de una fuente a otra, pues no había estadística cafetera internacional y la de los distintos países era

Hacia la década de 1890, el crecimiento extensivo de la caficultura guatemalteca le había permitido superar claramente los volúmenes exportados por El Salvador y Costa Rica, que todavía eran semejantes (al principio de esa década, el volumen salvadoreño era netamente superior, pero en el segundo lustro del decenio la producción salvadoreña bajó al tiempo que se incrementó la costarricense). La producción guatemalteca representaba ya en el quinquenio 1889-90 a 1893-94 3.7% de la producción mundial estimada; la salvadoreña 2.2%, la costarricense 2.0%, la nicaragüense 0.9%, y la hondureña 0.3%. En conjunto, la producción cafetalera del istmo representaba entonces poco más del 9% de estimado mundial. A modo de referencia comparativa, la producción mexicana equivalía a 1.2% del total mundial, la colombiana a 2.6%, la venezolana a 7%, y la brasileña al 58%.²² La centroamericana era pues, una parte apreciable de la oferta mundial antes de terminar el siglo.

Durante la primera mitad del siglo xx, el incremento más acelerado de la producción y exportación de café ocurrió en El Salvador, gracias a la incorporación de nuevas áreas, pero también a una producción más intensiva. Así, con un área cafetalera considerablemente inferior a la guatemalteca, ya en la década de 1920, El Salvador obtenía cosechas similares en volumen a las guatemaltecas, aunque más fluctuantes, y en los dos decenios siguientes fueron netamente superiores. En Costa Rica la producción quedó rezagada, incrementándose más lentamente. Otro tanto sucedió en Nicaragua, mientras que en Honduras se mantuvo relativamente estancada. La participación relativa de la región en el comercio mundial del café se redujo ligeramente, situándose alrededor de 7% en los años treinta, mientras que la producción colombiana era un décimo del total mundial.²³

En la posguerra, al tiempo que aumentaba la producción africana, el peso relativo de Brasil en el comercio internacional del café comenzó a declinar, mientras que Colombia ocupó claramente la posición de segundo productor mundial de café de toda clase, y primer oferente de café suave. La producción mundial de café de toda clase, y primer oferente de café suave. La producción centroamericana también creció significativamente, duplicándose en los tres lustros que mediaron entre el fin de la guerra y las negociaciones conducentes al acuerdo de cuotas.

Durante la vigencia del convenio internacional, la producción centroamericana creció fuertemente durante los años sesenta, y a principios del decenio siguiente alcanzó en algunos años a la colombiana. Sin embargo, durante los años setenta y ochenta disminuyó considerablemente su ritmo, en parte por el

rudimentaria. Por consiguiente, los datos ofrecidos tienen solamente la intención de ofrecer una idea general de las proporciones y pesos relativos.

²² Antonio di Fulvio, *The World's Coffee*, Roma, Bureau of General Statistics, 1947, pp. 96 a 99, cuadro elaborado con cifras de la Oficina Panamericana del Café.

²³ Misma fuente del párrafo anterior.

impacto negativo de las guerras civiles sobre la producción salvadoreña y nicaragüense.

En los años inmediatamente subsiguientes a la suspensión del sistema de cuotas en 1989, la producción cafetalera declinó muy ligeramente a nivel mundial, pero especialmente en productores países africanos y asiáticos de robusta (con la notable excepción de Vietnam, que tuvo un crecimiento impresionante), y entre los productores de cafés suaves destacó la caída de la producción mexicana. Brasil se mantuvo relativamente estable, mientras que la producción centroamericana se incrementó moderadamente (0.9% anual entre 1988 y 1992) y la colombiana creció muy considerablemente (10.4%).²⁴ Al interior del istmo, el incremento de la producción en esos años fue más acentuado en El Salvador y Guatemala, moderado en Costa Rica y Honduras, en tanto que las cosechas nicaragüenses oscilaron fuertemente.²⁵

Crecimiento extensivo, modernización e intensificación

Entre mediados del siglo XIX y principios del XX, la expansión cafetalera en todo el istmo fue básicamente extensiva, esto es, los volúmenes producidos aumentaron en proporción semejante al incremento del área cafetalera. Durante la primera mitad del siglo XX se realizó un primer esfuerzo de modernización, especialmente exitoso en El Salvador, que llegó a obtener rendimientos por área sumamente elevados en términos internacionales. En Costa Rica, pese a fuertes campañas por mejorar la caficultura, los resultados obtenidos durante esas primeras décadas del siglo XX fueron modestos, y en los restantes países siguió prevaleciendo un modelo caracterizado por los reducidos insumos laborales y de otra índole por unidad de superficie, con costos y rendimientos relativamente bajos. Después de mediados de siglo, comenzó a intensificarse tecnológicamente la caficultura en algunas regiones y tipos de unidades productivas, mientras prosiguió el crecimiento extensivo en otras zonas cafetaleras. Sin entrar a una descripción pormenorizada de la organización técnica y social de la producción, tarea imposible en unas pocas páginas, a continuación se puntualizan brevemente algunos cambios en los sistemas de cultivo, para mencionar después otros en el acopio y procesamiento.²⁶

²⁴ B. Daviron, *Conflit et coopération...*, p. 256.

²⁵ Para una discusión más amplia del comportamiento de la producción en los países centroamericanos durante la crisis, cf. M. Samper, "Trayectoria y viabilidad...", pp. 56-64.

²⁶ Como referencias generales para esta sección, que a su vez remiten a otra serie de estudios precedentes, cabe mencionar: "Primeros pasos de la modernización cafetalera en Centroamérica", en *Ciencia, Tecnología y Arte. Encuentro Elliot Coen París*, San José, Colección IPGH, en prensa; B. Bertrand y B. Rapidel, *Desafíos de la caficultura en*

El referente tecnológico inicial para el establecimiento de la caficultura en Centroamérica había sido antillano, y más específicamente el modelo transferido por los emigrados franceses de Saint Domingue, a raíz de la revolución haitiana, a Cuba y otras posesiones españolas e inglesas en el Caribe. A plena o casi plena exposición solar, con barreras rompevientos pero sin árboles intercalados en el cafetal, dicho sistema se implantó inicialmente en Costa Rica, pero debió adaptarse a las condiciones climáticas del Pacífico centroamericano. Apoyándose parcialmente en experiencias de caficultura con sombra en otros lugares, la difusión de la caficultura en el resto de Centroamérica (y luego también en Costa Rica) estuvo acompañada por la introducción de diversos tipos de umbría. Como sombra temporal de doble propósito, se utilizaron las musáceas (plátano y banano), y también se conservaron algunos árboles remanentes del bosque primario en cafetales para los cuales se desmontaron tierras nuevas. Entre fines del siglo XIX y principios del XX, la opción preferencial en fincas cafetaleras de mediana o gran extensión fue la siembra de árboles leguminosos (ingas y erithrinas, principalmente), cuya poda periódica permitía regular la cantidad de luz solar según la estación y los requerimientos del café, a la vez que los sistemas radiculares de esos árboles favorecían la fijación de nitrógeno en el suelo. No obstante, muchas fincas campesinas siguieron siendo policultivistas, pues respondían a una lógica productiva distinta a la del hacendado.

Si al principio los cafetos crecían libremente, y siguieron haciéndolo en algunas fincas durante mucho tiempo, la poda de los cafetos no sólo facilitaba la recolección, sino que aumentaba la producción al forzar la generación de maderas nuevas fructificadoras. En la segunda mitad del siglo pasado, se ensayaron para ello distintos sistemas. El “agobio” (doblar ramas hacia abajo, amarrándolas para provocar la generación de ramas secundarias) fue utilizado sobre todo en Guatemala y El Salvador. Para frenar el crecimiento vertical del café, se “capaba” el tronco a una altura variable, lo cual obligaba a un mayor crecimiento lateral. La “poda de candelabro” era en realidad una suce-

Centroamérica; M. Samper, C. Naranjo y P. Sfez, *Entre la tradición y el cambio: Evolución tecnológica de la caficultura costarricense*, San José, UNA e IPGH, en prensa, 1999; M. Samper y P. Sfez, *La cadena de producción y comercialización...*

²⁷ Aquí se retoman muy selectivamente algunas ideas desarrolladas con amplitud en dos trabajos publicados anteriormente por el autor: “Producción cafetalera y poder político...”, pp. 103-111, y “Trayectoria y viabilidad...”, pp. 15-17, 22-28 y 30-42. A su vez, las conclusiones expuestas en dichas publicaciones se apoyan en publicaciones anteriores derivadas del proyecto “Historia Social de la Tecnología Cafetalera”, como también de diversos autores y fuentes primarias que se citan en ellas.

sión de podas para dar esa forma al cafeto, multiplicando ramas secundarias y terciarias.

Al disminuir la fertilidad natural de los suelos dedicados al cultivo de café, fue tornándose necesaria la aplicación de abonos, inicialmente orgánicos (como la gallinaza local o el guano peruano, y más adelante la broza y ramas del café) y también nitratos, luego fertilizantes químicos importados. Su aplicación fue dispar, según la antigüedad de la zona cafetalera así como los medios y costos de transporte, pero también de acuerdo con las posibilidades económicas de los propietarios de distintos tipos de fincas.

Con la fertilización, también fue difundiéndose la práctica de conservar limpio de malezas el cafetal, para evitar la competencia por nutrientes. Las limpiezas se hacían varias veces al año, según fuese el crecimiento de hierbas por la cantidad de luz solar y la pluviosidad, y también en preparación de la cosecha. Usualmente eran manuales (con pala, machete o azadón), pero en algunas fincas grandes del norte del istmo hubo ensayos de labranza con tracción animal y luego mecanizada. En zonas muy húmedas, también se “deslanaba”, para dejar limpios los troncos de los cafetos, labor que era realizada usualmente por mujeres.

El sistema de cultivo y las pendientes provocaron serios problemas de erosión, que se procuró contrarrestar mediante prácticas como la siembra en curvas de nivel, el “gaveteo” (excavación de hoyos para capturar humus arrastrado por la escorrentía) y las barreras de izote (itabo o *yucca elephantipes*).

Antes de terminar el siglo XIX se estaban realizando pruebas con otros tipos de café, distintos del arábigo *typica* o criollo: San Ramón, maragogipe y libérica, entre otros. Sin embargo, fue en la primera mitad del siglo XIX cuando se difundieron ampliamente el café borbón y los cultivares híbridos, también de porte alto, resultantes de cruces espontáneos entre *typica* y borbón (“híbrido salvadoreño” e “híbrido tico”).

Hacia mediados del siglo XX, comenzaron a diseminarse los cultivares de porte bajo, primero algunos surgidos localmente como Pacas en El Salvador y La Luisa o Villa Sarchí en Costa Rica, y luego el caturra brasileño, con el mismo gen de enanismo y una amplia aceptación en diversas partes del istmo.

Las nuevas variedades de porte bajo permitieron multiplicar la densidad de siembra, que pasó de alrededor de un millar de cafetos en promedio por manzana (aunque la densidad había sido un tanto mayor en El Salvador y bastante inferior en Guatemala y Honduras) a tres, cuatro y cinco mil. Emulando experiencias observadas en Hawaii a mediados de siglo al eliminar la sombra e incrementar considerablemente la aplicación de agroquímicos (fertilizantes, yerbicidas y plaguicidas), al tiempo que se adoptaban nuevos sistemas de poda (en lotes o por hileras alternas), se incrementó la productividad tanto de la tierra como del trabajo. Primero experimentalmente y luego en un creciente

número de fincas, la aplicación del nuevo “paquete tecnológico cafetero” permitió duplicar o triplicar los rendimientos y aumentar considerablemente la eficiencia del trabajo en la atención de los cafetales (sobre todo en su limpieza) y en la recolección del fruto. Como contrapartida, los costos por manzana también subieron fuertemente, se redujo la biodiversidad y estabilidad agroecológica de los cafetales, y se tornó necesario renovar más frecuentemente los cafetos, sometidos a fuertes exigencias productivas.

La adopción del nuevo paquete tecnológico fue temprana y rápida en el caso costarricense, probablemente por el encarecimiento de la mano de obra, aunque las modalidades y vías de tecnificación fueron diversas entre regiones y tipos de unidades productivas, y ha sido necesario recurrir cada vez más a recolectores migrantes, tanto nacionales como nicaragüenses. La intensificación tecnológica también fue significativa en El Salvador, donde podría pensarse que respondió en parte a la escasez de tierras nuevas para café, pero el avance técnico de la caficultura salvadoreña fue obstaculizado luego por la guerra civil y otras circunstancias sociopolíticas. En cambio, la caficultura guatemalteca siguió siendo más extensiva, dada la disponibilidad de mano de obra relativamente barata. En Nicaragua, algunos ensayos de tecnificación dieron resultados poco satisfactorios durante los años ochenta, en parte por inadecuación para microclimas específicos y en parte por cuestiones relacionadas con la mano de obra en el difícil contexto económico y político-militar de esa década. En Honduras, la caficultura siguió expandiéndose en forma extensiva, aunque también se introdujeron focalizadamente algunas innovaciones técnicas.

*Acopio*²⁸

Las condiciones del transporte interno limitaron por mucho tiempo el alcance geográfico de las redes de acopio de los beneficios húmedos, por cuanto la ceiza madura debía llevarse hasta ellos en un lapso perentorio. En Guatemala, el café era llevado muchas veces en la espalda por cargadores indígenas por trochas tortuosas y empinadas; en diversas zonas cafetaleras del istmo se recurría a mulas y caballos en caminos de herradura; en Costa Rica prevaleció en

²⁸ Esta fase de la cadena del café ha sido poco estudiada en los distintos países. Para el caso costarricense, se han logrado algunos avances recientes en el contexto del proyecto “Historia Contemporánea de las Unidades Productivas Familiares y Empresariales del Sector Cafetalero” (HCUP), y actualmente se explora su relación con procesos de acopio en otras partes del istmo en el proyecto “La caficultura costarricense en perspectiva comparada” (CCPC), ambos de la Escuela de Historia de la Universidad Nacional. Para los demás países, tenemos que inferir a partir de estudios que usualmente se refieren al tema sólo en forma tangencial.

la segunda mitad del siglo xix el uso de carretas de bueyes. En algunas haciendas centroamericanas también se utilizaron vagones en rieles, tirados por equinos, así como cables transportadores y, a partir de la década de 1920, vehículos automotores.

Al mejorar los caminos y medios de transporte, los beneficios húmedos pudieron recibir café de zonas más alejadas, con lo cual se incrementó la competencia por “clientes”, pero también se favoreció la reducción del número de beneficios. Si antes había solamente un puesto de recibo por planta agroindustrial, hacia mediados del siglo xx en algunas zonas cafetaleras se establecieron “recibidores”, y más adelante centros de acopio locales o regionales. Este proceso resulta claro en el caso costarricense, donde si bien inicialmente los beneficios se encontraban en grandes fincas, fue desarrollándose una creciente separación entre la fase agrícola y agroindustrial, mientras que en Guatemala muchas fincas, de tamaño promedio bastante mayor que las costarricenses, tenían su propio beneficio, ya fuese éste rudimentario o tecnificado. En Honduras, una parte del café es chancado artesanalmente y secado al sol en las propias fincas campesinas, por lo que el acopio en las zonas donde prevalece esa práctica atañe más bien al café pergamino, de modo análogo al esquema colombiano de la primera parte del siglo xx.

En lo que se refiere al café para procesamiento por vía seca, como en el oriente salvadoreño, en el suroeste de Nicaragua y en zonas mal comunicadas o con escasez de agua en Costa Rica, el acopio consistía más bien en transportar café secado en la mata u “ordeñado” para luego completar el secado al sol, a beneficios de variada escala y grado de tecnificación donde se realizaba mecánicamente el descascarado. También se procesaba artesanalmente café por vía seca, descascarándolo en pilones y canoas de madera, o para consumo doméstico en metates indígenas, o haciendo caminar al ganado sobre él.

Beneficiado²⁹

Aunque los primeros cafés centroamericanos fueron procesados artesanalmente en seco, pronto se introdujo el beneficiado húmedo o “método antillano”. Ya al terminar la década de 1830 se había iniciado esta vía en Costa Rica, donde cobraría mayor fuerza a partir de mediados del siglo xx, sin desplazar por

²⁹ Este breve inventario de cambios tecnológicos en el beneficiado, se apoya en resultados de investigación de los proyectos HCUP y CCPC, como también en avances del proyecto “Dinámica de la organización de los sectores productivos”, de la Universidad Nacional, en Costa Rica. Para detalles técnicos recurrimos al libro de Rodrigo Cleves, *Tecnología en beneficiado de café*, San José, R. Cleves, 1995. Para diversos aspectos consultamos también la obra de Alfonso Rochac, *Diccionario del café*, San Salvador, Editorial Ahora, 5a. ed., 1977; 1a. ed. 1938.

completo al beneficiado seco. En el resto del istmo, la adopción de la vía húmeda o seca dependió en gran medida de la disponibilidad de agua durante la época de recolección del fruto, pero ambos tipos de procesamiento fueron tecnificándose. En El Salvador se construyeron tanques para almacenar agua a fin de posibilitar el beneficiado húmedo en zonas donde escaseaba en la estación seca, que coincidía con la recolecta, pero la inversión era considerable y buena parte del café siguió procesándose por la otra vía, en establecimientos agroindustriales de considerable escala.

En las zonas donde había disponibilidad de agua, ésta se utilizaba no sólo para el lavado del café y su movilización dentro del beneficio, sino también para generar fuerza hidráulica con la cual se operaba maquinaria, v.g. para el despulpado. Luego se introdujeron motores diesel, y finalmente, un número creciente de beneficios tuvo acceso a sistemas locales o nacionales de generación y distribución de energía eléctrica. Más recientemente, han comenzado a utilizar para generación eléctrica dentro del beneficio, los gases generados por la descomposición de materia orgánica de desecho.

Para el despulpado se han utilizado diversos tipos de máquinas, tanto de disco como de cilindro, algunas fabricadas localmente y otras importadas de Colombia, Estados Unidos o Europa. La fuerza humana y animal para operarlas fue reemplazada por fuerza hidráulica o generadores de combustión interna. Además de las mejoras en las despulpadoras que utilizaban agua abundante para el proceso, durante los últimos años han comenzado a introducirse en algunos beneficios los despulpadores de cilindro vertical, que utilizan muy poca agua, y sistemas de "chancado en seco" como la despulpadora cónica vertical, que actúa por fricción. El propósito es reducir al mínimo el consumo de agua en los beneficios y disminuir la contaminación de los ríos.

La fermentación del café despulpado para eliminar el mucílago, se realizó de modo natural por mucho tiempo, pero durante las últimas décadas se difundió el uso de enzimas y aditivos químicos a fin de acelerar el proceso. También se han desarrollado e introducido diversos procedimientos para la remoción mecánica del mucílago, como el aguapulpa de fabricación alemana o la desmucilagadora ELMU, inventada y construida inicialmente en El Salvador.

La movilización y lavado del café dentro del beneficio húmedo requería de una considerable cantidad de agua y también de un arduo y costoso trabajo manual. El "caño de correteo" se utilizaba de manera generalizada para lavar y clasificar el café, y era necesario moverlo con paletas de madera, aunque este procedimiento luego fue motorizado. Durante los últimos lustros se introdujo la canoa metálica o "caño colombiano", tanto para separar la pulpa del café despulpado, como para la clasificación de este último, con menor consumo de agua y sin electricidad.

Al interior de los beneficios húmedos, el café se transportó por mucho tiempo mediante una combinación de ingeniosos sistemas de movimiento por gravedad, con abundante agua y pesadas labores humanas para llevar la pulpa a los sitios en que se depositaba y la semilla desmucilaginada a los patios. La tendencia de los últimos años, especialmente allí donde la mano de obra se ha tornado escasa y los salarios elevados, ha sido a mecanizar este traslado mediante tornillos sin fin y bandas transportadoras.

En las primeras décadas de expansión de la caficultura en el istmo, el café se secaba completamente al sol, amontonándolo por las tardes y protegiéndolo de las lluvias en caso necesario. Este procedimiento que permitía obtener una muy buena calidad, siguió utilizándose hasta bien entrado el siglo xx en diversas zonas donde el clima lo permitía. Incluso ahora, algunos beneficiadores/exportadores han reabierto patios de secado a fin de producir café de la más alta calidad para clientes dispuestos a pagar por él un precio diferencial.

Por razones climáticas, y con el afán de acelerar esta fase del beneficiado y acceder más oportunamente a los mercados internacionales, se introdujeron antes de terminar el siglo xix las máquinas secadoras. La más famosa de ellas es la secadora horizontal conocida como Guardiola, que fue inventada en Guatemala y se difundió en el Pacífico centroamericano y fuera del istmo entre fines del siglo xix y principios del xx. Muchos beneficios todavía tienen en operación guardiolas centenarias, aunque les han adaptado fuerza eléctrica y medidores de temperatura. Su uso complementaba el secado inicial en patios, hasta dar el punto de secado que se requería. Después de mediados del siglo xx, muchos patios se han eliminado por completo, y en su lugar se utilizan preseadoras mecánicas para eliminar parte del agua, y secadoras verticales en las cuales el café desciende por gravedad mientras circula aire caliente para completar el presecado.

El almacenamiento del café seco se realizaba en pergamino (sin eliminar el endocarpio), para que conservara sus características de aspecto y aroma. Las bodegas eran de madera, y aunque en las últimas décadas se construyeron silos metálicos en algunos de los mayores beneficios, también han vuelto a habilitarse bodegas de madera para los cafés de alta calidad, procesados al modo tradicional.

Hasta la Primera Guerra Mundial, el café pergamino resultante del beneficiado húmedo en Centroamérica solía ser trillado en Europa, pero la reorientación hacia el mercado estadounidense, acentuada a partir de la Segunda Guerra Mundial, favoreció la eliminación del pergamino en las propias plantas beneficiadoras. La clasificación del café seco en los beneficios se realiza, y en algunos sigue realizándose, mediante una combinación de selección mecánica (por tamaño y peso) y manual, labor esta última que suele ser feme-

nina. En los últimos años se han establecido los llamados “beneficios secos” centralizados, donde se realiza en forma muy tecnificada la selección final, se preparan las mezclas y se alista el café para ser exportado, ya en sacos o a granel (en contenedores). Con medios electrónicos, en equipo fabricado principalmente en Costa Rica, se ha llegado a automatizar la clasificación por colores, eliminando una de las más perdurables labores manuales del beneficiado.

La historia tecnológica del beneficiado, aun inconclusa para el istmo, sugiere algunos lineamientos comunes y múltiples variantes. El número de beneficios aumentó durante la primera expansión cafetalera, tendiendo luego a estabilizarse y en algunos casos a disminuir al aumentar considerablemente su capacidad de procesamiento y radio de acción. La tendencia tecnológica general ha sido hacia la mecanización de procesos y el aprovechamiento de economías agroindustriales de escala. Han coexistido el beneficiado húmedo y seco, diferenciados espacialmente en función de la disponibilidad de agua y las facilidades de transporte. En el largo plazo, la vía húmeda fue desplazando gradualmente a la seca, principalmente para obtener mejores calidades y precios. No obstante, en años recientes ha comenzado a reducirse el consumo de agua en los beneficios, principalmente por regulaciones o consideraciones ambientales. Por otra parte, han seguido existiendo beneficios de muy variados tamaños y grados de tecnificación, algunos de los cuales funcionan esporádicamente mientras que otros son permanentes. Asimismo, sigue existiendo el procesamiento artesanal campesino, sobre todo en zonas de colonización más reciente o donde poblaciones indígenas mantienen sistemas de producción tradicionales.

Comercialización, financiamiento e integración vertical³⁰

Inicialmente, como ya se indicó, el incremento decimonónico de las exportaciones centroamericanas de café se apoyó en redes mercantil-crediticias cuyo origen se remontaba a tiempos coloniales. Posteriormente, algunos dueños de hacienda establecieron beneficios e incursionaron directamente en la comercialización externa y obtuvieron financiamiento por parte de casas importadoras europeas. Aquellos que contaban con capacidad instalada superior a su propia producción compraban café en fruta a “clientes”, usualmente pequeños y medianos caficultores. Con el tiempo, el mejoramiento del transporte y la creciente centralización del beneficiado, algunos grandes productores

³⁰ Por razones de espacio, este punto solamente podrá tocarse muy someramente. Para ampliar al respecto, *cf.* además de las obras citadas anteriormente en lo relativo a mercados cafeteros, Paul Sfez, “La cadena de exportación del café en Costa Rica”, y M. Samper, “Construcción histórica de la calidad y la competitividad”, ambos en Samper y Sfez, *La cadena...*

res también pasaron a entregar café en fruta a firmas agroindustriales especializadas en el procesamiento del café.

En Costa Rica, quienes controlaban tanto el beneficiado como el crédito y la comercialización, dominaron por largo tiempo el negocio del café, pero ya en el siglo xx fueron separándose el procesamiento de la exportación, y aunque los beneficios siguieron haciendo préstamos a sus clientes, aparecieron otros agentes crediticios privados y públicos. En Guatemala hubo una mayor y más perdurable correspondencia entre fincas e instalaciones de procesamiento, pero en cambio muchos finqueros/beneficiadores operaban a una escala menor de la que justificaría una incursión directa en el comercio mundial. El caso salvadoreño probablemente fue intermedio entre los dos antedichos, en la medida en que por una parte hubo una persistencia de grandes fincas con beneficios propios, y por otra parte se desarrolló un campesinado caficultor que no procesaba por vía húmeda su propio café. En Nicaragua se dieron situaciones diferenciadas regionalmente: entre zonas dominadas por haciendas que beneficiaban el café de sus plantaciones y zonas donde la caficultura campesina llegó a ser importante y se desarrollaron mecanismos de comercialización del café en cereza. En Honduras, el procesamiento campesino y la dispersión de los productores han dado especial relevancia a procesos de intermediación mercantil y financiera, con múltiples actores y redes complejas.

La torrefacción del café centroamericano ha sido básicamente para consumo interno, pero Guatemala y El Salvador entraron tempranamente a la producción de café “instantáneo”, tanto para mercados locales como foráneos. Con el fin de aprovechar lucrativos nichos de mercado, algunas firmas beneficiadoras y torrefactoras han comenzado a producir cafés “gourmet”, “orgánicos” y “ecológicos” con empaques al vacío u otras presentaciones para la comercialización local y ultramarina.

Durante los últimos años, el negocio del café en Centroamérica ha comenzado a sufrir cambios significativos. El comercio exportador ha tendido a liberalizarse, y se han diversificado las opciones de comercialización. Al mismo tiempo se han producido mayores inversiones foráneas en el procesamiento y exportación de cafés centroamericanos. Así, por una parte se han abierto nuevas posibilidades de colocación directa del producto por los beneficiadores, tanto privados como cooperativos o asociados, que establecieron para ello firmas comercializadoras o alianzas con exportadores locales e importadores de ultramar. Por otra parte, firmas transnacionales han incursionado fuertemente en el negocio del café dentro de los países, adquiriendo beneficios húmedos, desarrollando vastas redes de acopio, y realizando en lugares centrales la preparación del grano para su exportación.

Ruptura y crisis³¹

En 1989 se inauguró una nueva época en cuanto a las reglas del juego en el mercado internacional del café. En aquel momento se conjugaban varias condiciones que harían de ésta algo más que una suspensión temporal o una mera crisis coyuntural:

- Aunque dispares en sus características, difusión e impacto, los cambios tecnológicos de los decenios precedentes habían incrementado los rendimientos promedio y la productividad del trabajo en muchas regiones cafetaleras del mundo.
- La marcada diferencia entre los precios del mercado extracuotas y el de cuotas, reflejaba el hecho de que importantes países consumidores, y un volumen considerable de la producción, operaban y circulaban fuera del sistema de cuotas, y los precios fijados de acuerdo con las cláusulas económicas del convenio internacional eran artificialmente elevados.
- Durante la década de 1980, el control de las existencias acumuladas había pasado de manos de los países productores a las de “traders” internacionales, los importadores mayoristas y las grandes firmas tostadoras.
- El diferencial entre las cotizaciones de café arábigo y robusta se había incrementado al punto de ser difícilmente manejable dentro del marco del convenio internacional.
- Por otra parte, la ruptura del convenio se enmarca en una tendencia hacia la liberalización del comercio mundial y al debilitamiento de los entes oficiales, tanto nacionales como internacionales, que regulaban la producción y comercialización del café.

Durante la crisis, los gobiernos centroamericanos —al igual que los de muchos otros países productores— adoptaron inicialmente políticas tendientes a mantener la producción con miras a un posible restablecimiento del sistema de cuotas. Esto se hizo mediante reducciones o exoneraciones fiscales, facilidades crediticias y subsidios o “bonos cafetaleros”, ostensiblemente orientados a financiar la asistencia de los cafetales, aunque en realidad frecuente-

³¹ De nuevo los límites de extensión obligan a extremar la brevedad. Para este apartado, además de los productos de G. Peters, “Observatorio histórico...” y otros trabajos mencionadas en lo relativo a mercados, seguimos en parte los análisis de Benoit Daviron y Mario Fernández Urpí, “Mercado internacional del café y la situación de Centroamérica”, en *Memoria del Seminario Taller Desafíos de la Competitividad en la Agricultura Centroamericana*, San José, IICA, 1994; Jan P. de Groot y R. Ruben, “Sistemas de producción y transferencia de tecnología en la economía cafetalera de Centroamérica”, San José, Universidad Libre de Amsterdam, Oficina Regional en Centroamérica, 1990, mimeo.

mente sirvieron para que los caficultores más pequeños pudiesen solventar necesidades de consumo, y los mayores aliviar presiones financieras.

Pese al común denominador de políticas orientadas a mantener o incrementar la producción durante la coyuntura adversa de 1989-1993, las respuestas de las caficulturas centroamericanas fueron diversas, en parte por la situación inmediatamente precedente en cada país. En El Salvador y Nicaragua sabemos que la caficultura había entrado en crisis por causas endógenas durante el decenio anterior. En El Salvador, los rendimientos por área habían disminuido durante los años ochenta y los costos de producción unitarios se habían incrementado. En Nicaragua, la caficultura tecnificada y semitecnificada tenía costos de producción unitarios que eran 50% superiores a los de la caficultura tradicional. En Costa Rica, donde la mano de obra era especialmente cara, la tecnificación de la caficultura había llegado a un nivel muy alto, de modo que resultaría difícil incrementar considerablemente los rendimientos, mientras que en Guatemala y sobre todo en Honduras, el carácter más extensivo de la producción se aunaba a los costos laborales relativamente bajos y la relativa abundancia de tierras para reforzar el continuismo tecnológico a pesar del amplio margen de oportunidades para la intensificación.

El área cafetalera cosechada en Centroamérica se mantuvo relativamente estable durante la crisis, pero la diferencia de rendimientos entre Costa Rica y los demás países se redujo notablemente. La baja en los rendimientos costarricenses hacia el final del periodo crítico, ocurrió sobre todo en fincas relativamente pequeñas (por debajo de cinco hectáreas) y se debió a la combinación de una menor aplicación de insumos, el ataque de enfermedades y plagas, así como ciertas dificultades en la obtención de mano de obra para la cosecha, pese al aporte nicaragüense sin el cual solamente se recogería una fracción del total producido. En Honduras, el aumento gradual del área cafetalera prosiguió sin que fuera afectado visiblemente por una crisis honda y prolongada, lo que sugiere la primacía de factores endógenos en esa expansión. Durante esos años hubo esfuerzos por intensificar la caficultura hondureña, especialmente en su amplia base de producción campesina, pero el precio relativamente alto de los insumos en comparación con el obtenido por su café los condenó al fracaso. En Nicaragua, el área permaneció estable y las cotizaciones deprimidas frenaron, también allí, los intentos por tecnificar la caficultura. En Guatemala tampoco varió significativamente el área, y tanto las "fincas" mayores con su estructura de bajos costos como las unidades productivas campesinas con sus sistemas diversificados parecen haber sobrellevado la crisis sin grandes dificultades, pese a la merma en sus ingresos. En el caso de los productores campesinos guatemaltecos, algunos disminuyeron la atención a los cafetales o beneficiaron artesanalmente el café que cosechaban en la parcela para darle mayor valor agregado y mejorar sus condiciones de acceso al

mercado. Finalmente, también en El Salvador el área permaneció estable y los finqueros pudieron superar los años difíciles; aunque los rendimientos fluctuaron, hubo incluso algunas señales de una intensificación tendiente a revertir los retrocesos anteriores en la productividad de la tierra y del trabajo.

Recuperación inestable y perspectivas inciertas³²

A partir de 1993-94, las cotizaciones internacionales del café comenzaron a recuperarse gradualmente, mostrando una tendencia ascendente, pero con violentas fluctuaciones. Aunque algunos pronósticos del año anterior vaticinaban que los precios altos se mantendrían durante 1999, desde principios de este año han venido bajando en forma sostenida, desde \$135 el quintal hasta \$91.10 a fines de julio en la Bolsa de Nueva York, su valor más bajo en los últimos cuatro años y medio. Sin embargo, el menor nivel de existencias acumuladas, en comparación con los años que precedieron a la crisis de 1989-93, sugiere que la actual depresión de las cotizaciones no será tan honda ni tan prolongada como aquélla. Sin embargo, como lo demuestran los pronósticos erróneos de entidades internacionales en el pasado, cualquier vaticinio acerca del comportamiento futuro del mercado cafetalero está sujeto a la interacción de numerosas variables, algunas de ellas muy difíciles de predecir a partir de tendencias precedentes o experiencias anteriores. Más que de hacer futurología, lo que parece tener sentido es ubicar la situación actual en perspectiva histórica y evaluar desde una óptica centroamericana, posibles derroteros tanto de las caficulturas del istmo como de otras regiones, al igual que las perspectivas del consumo y del comercio mundial. La tarea claro está, trasciende las dimensiones de este ensayo y las capacidades de este autor. Sin pretensión de emprenderla aquí, antes de concluir tal vez sea útil ofrecer algunos breves comentarios retrospectivos y prospectivos como aporte a la discusión sobre una problemática siempre actual.

Históricamente, la oferta de café ha respondido positivamente, pero con una demora de varios años a las alzas sostenidas en las cotizaciones. Durante el siglo xx, ello ha conducido con cierta frecuencia a que el incremento de la oferta sobrepase el crecimiento de la demanda, con lo cual se acumulan excedentes y se desencadena una nueva baja de precios. Ésta a su vez, tiende a acentuarse por la entrada en producción de cafetos sembrados en los últimos años del auge anterior, y por la renuencia de los productores a destruir cafe-

³² Cf., adicionalmente a los diversos estudios ya mencionados, J.B. van Dijk *et al.*, *The World Coffee Market* (Raobank International, Market Study, abril de 1998); Luis Moricochi, "Café" (www.ica.sp.gov.br/caf98.htm); Mike Fergusson, "Coffee Market Summary" (www.coffeeassoc.com/) y Nathan Herskowitz, "Perspectivas do consumo brasileiro" (www.portodesantos.com/acs/seminar/int_nathan.html/)

tales que representan una considerable inversión, máxime que su experiencia les indica que más adelante mejorarán los precios. De hecho, un buen número de caficultores centroamericanos realizó podas profundas o renovó sus cafetales y algunos hicieron nuevas plantaciones en el peor momento de la crisis anterior, con la expectativa de lograr los precios en alza cuando entraran en producción. En palabras de uno de ellos, a quien preguntamos por qué sembraba almácigo cuando otros se quejaban de que no podían cubrir sus costos de producción: "Mi padre me decía que cuando hay que sembrar café es cuando los precios están más bajos".

En el corto plazo, los precios del café fluctúan por variaciones en las existencias, y por avatares climáticos en los principales países productores, que generan variaciones efectivas o esperadas en la oferta para la próxima cosecha, pero además se han tornado especialmente volátiles por movimientos especulativos en los mercados en los cuales se vende y compra no sólo el café ya existente, sino los llamados "futuros".

Durante el periodo de vigencia del sistema de cuotas, las bandas de precios concertadas moderaban las fluctuaciones de precios, que desde 1989 se han tornado más pronunciadas. El establecimiento de la Asociación de Países Productores de Café significó un esfuerzo de coordinación de los oferentes, a fin de realizar una defensa de precios favorables y restringir la oferta en momentos de baja pronunciada en las cotizaciones. No obstante, la liberalización del mercado internacional, las frecuentes quejas de violación de los acuerdos de retención y el debilitamiento o desaparición de los entes oficiales del sector en países productores, sugieren que los esfuerzos de regulación de la oferta por parte de algunos de ellos tendrán un alcance limitado. En el hemisferio occidental, así como México se abstiene de participar por sus compromisos en el TLC, las demás naciones productoras latinoamericanas podrían ver limitado su margen de maniobra a ese respecto en el transcurso de las negociaciones para el establecimiento de un área de libre comercio continental en los próximos años. También cabría preguntarse sobre la viabilidad de un cartel de productores en el marco de la próxima ronda de negociaciones de la OMC, así como de posibles esquemas de liberalización comercial entre Centroamérica y otros bloques regionales.

El creciente control de un reducido número de firmas transnacionales sobre los eslabones intermedios de la cadena mundial del café, desde el beneficiado hasta la distribución mayorista, plantea la cuestión de cuál será su papel en la evolución del mercado internacional y en las variaciones de precios. Dado que la OIC ya no opera como ente concertador de precios, y que los organismos cafeteros nacionales han tendido a privatizarse, es factible concebir un escenario en el cual grupos transnacionales sean protagonistas en algún tipo de coordinación o regulación *de facto* de la dinámica interactiva de la oferta y

demanda mundiales. Al respecto, cabe recordar asimismo que durante la última crisis resultó evidente que la pronunciada baja de precios pagados a los productores no fue trasladada plenamente a los consumidores finales.

Al analizar la comercialización mundial del café, conviene tomar en cuenta que su creciente elaboración y otros costos distintos al de cultivo y beneficiado, han hecho que la semilla, en cuanto a materia prima, constituye hoy un porcentaje menor que en el pasado del valor del producto terminado. Por otra parte, la necesidad de contar con grandes inventarios en los países importadores ha disminuido por la adopción de sistemas de producción "justo a tiempo" por parte de los torrefactores. Esto a su vez, incide en el comportamiento de las tendencias y fluctuaciones de los precios.³³

Mirando hacia el largo plazo, un análisis reciente hecho desde la óptica de una empresa que opera en el mercado internacional del café plantea que "puede esperarse que los precios fluctúen cerca del precio de costo de los principales productores de bajo costo en el mundo, especialmente ahora que se están reduciendo gradualmente subsidios e impuestos. La tendencia de los precios parece ser hacia la baja, reflejando aumentos de eficiencia".³⁴ Para los países y productores centroamericanos, esto tiene significados distintos según sus niveles y potenciales de tecnificación, los actuales costos de producción unitarios y las oportunidades para reducirlos en años venideros, y el papel desempeñado por la caficultura tanto en los distintos tipos de unidades productivas como en las respectivas economías nacionales.

Por otra parte, bajo las nuevas condiciones del mercado cafetero mundial tiende a ser especialmente importante para los productores de cafés suaves la diferenciación en términos de calidad. Si desde la Segunda Guerra Mundial hasta hace poco tiempo hubo un gradual deterioro de la calidad promedio del café, al privar criterios de costo y volumen, experiencias recientes de diversas empresas y grupos de caficultores centroamericanos ponen en evidencia que es posible acceder provechosamente a nichos de mercado en los cuales se aprecia sobreranera, y obtienen sobrepuestos considerables, las características especiales de cafés cultivados, cosechados, beneficiados, almacenados y transportados bajo condiciones idóneas.

Otro factor que incidirá en la oferta mundial durante las próximas décadas será el creciente consumo interno por parte de los propios países productores. Brasil, en particular, ha incrementado fuertemente el consumo de su propio café gracias a un mayor consumo per cápita, aumentando casi 40% el volu-

³³ Sobre este punto, al igual que algunos de los siguientes, agradezco las pertinentes aclaraciones de don Carlos Alfaro; soy, sin embargo, único responsable de cualquier omisión u error de apreciación al respecto.

³⁴ Van Dijk, *The World Coffee Market*, p. 38.

men consumido dentro del país entre 1990 y 1997, para situarse en 11.4 millones de sacos. Algunos analistas prevén incluso la posibilidad de que Brasil tienda a reducir al mínimo su participación como oferente en el mercado internacional, aunque siga siendo el mayor productor de café del mundo; sin embargo, no puede predecirse con certeza el ritmo al cual crecería la absorción interna de la producción brasileña.

En Centroamérica, cuya producción total es semejante al consumo interno brasileño, la proporción de su café que es exportada también podría disminuir tendencialmente, sobre todo si se consolida la recuperación de las economías del istmo y mejoran sustancialmente los ingresos de la población. Sin embargo, dado el comportamiento de la producción y el consumo en el istmo, es muy improbable que Centroamérica llegue a consumir la mayor parte de su producción cafetalera en el futuro previsible. Por consiguiente, sus mercados externos seguirán teniendo una importancia crucial para el porvenir de las caficulturas centroamericanas.

Del lado de la demanda en países importadores, no puede visualizarse exactamente cómo se comportará, pero el consumo por habitante tiende a disminuir en Estados Unidos y se estanca en países que, como los escandinavos, han llegado al umbral de los 10 kilogramos anuales. Puede crecer en países europeos con consumos relativamente bajos en la actualidad, sobre todo en Europa oriental, pero ello depende en gran medida del crecimiento de sus economías. En Asia podría incrementarse, pero hay factores histórico-culturales que favorecen el consumo del té. Los cafés centroamericanos, al igual que los de Colombia y África oriental, tendrán acceso al segmento superior del mercado internacional de café arábigo, en términos de precio. No obstante, en lo relativo a los dos grandes sectores del mercado, los cafés arábigos y robustas, el diferencial de precios podría ser menor que en el pasado. Globalmente, es incierto si continuará decreciendo el consumo per cápita mundial, o si por el contrario se estabilizará o incluso llegará a crecer nuevamente.

Si se proyectan a futuro las tendencias actuales, la participación de Brasil en las exportaciones seguiría disminuyendo, en la medida en que su consumo interno crezca más rápidamente que la producción total. Sin embargo, la "densificación" de importantes áreas cafetaleras de ese país podría conducir a nuevos incrementos en esta última, al tiempo que Brasil mejora la calidad de una proporción significativa de su café, con lo cual incide directamente en el mercado de cafés lavados.

Si continúan las tendencias de años recientes, tendería a crecer la participación del sudeste asiático en el mercado mundial de cafés de calidad menor que la centroamericana.

Entre los cafés suaves podría esperarse un incremento en la participación de México, Centroamérica y quizás Colombia. En conjunto, los países centro-

americanos conforman una de las principales regiones cafetaleras del mundo, pues producen más del 13% del café, aunque individualmente considerados siguen representando papeles secundarios en la escena cafetalera internacional.³⁵

En cuanto a la importancia del café para el crecimiento económico futuro de los países centroamericanos, es claro que seguirá siendo un rubro medular para Honduras y probablemente para Nicaragua, quizás durante varios lustros. Para Guatemala seguirá siendo importante durante algún tiempo, pero podría disminuir en comparación con otros sectores agropecuarios e industriales. En El Salvador, el café será un componente significativo de las exportaciones agrícolas, pero la economía de ese país tiende a diversificarse en forma cada vez más acelerada. Para Costa Rica, el café ya dejó de ser el motor de su crecimiento económico, como lo fue durante un largo siglo. Su importancia para el comercio exterior costarricense probablemente seguirá decreciendo, aunque continúe siendo un componente apreciable del ingreso para muchas familias campesinas.

Evidentemente, el café centroamericano tiene un futuro, más promisorio, en la medida que logre mejorar y conservar una calidad que logró reconocimiento internacional, pero que ha venido erosionándose. Por otra parte, en cada país y en la región como un todo, tendrá que reforzarse la competitividad del producto en un mercado en el cual los precios pueden tender a la baja en el largo plazo por la disminución en los costos de producción de importantes regiones caficultoras, ya por incorporación extensiva de nuevas tierras o por procesos de tecnificación apropiados a las condiciones locales. La respuesta de cada país centroamericano tendrá necesariamente sus propias particularidades, dadas las diferentes trayectorias y situaciones de la caficultura en cada uno, pero no se trata de procesos aislados sino interactivos, como lo evidencia la movilidad intrarregional de mano de obra y cuadros empresariales, recursos tecnológicos, conocimientos y capitales.

³⁵ En 1996-1997, Guatemala produjo 5.18%, El Salvador 3.5%, Costa Rica 2.55% y Honduras 2.2%.