

Breve historia del café en la altiplanicie de Nicaragua

by Eddy Kühl Arauz - viernes, junio 29, 2007

https://vinculando.org/mercado/cafe/breve_historia_del_cafe_en_la_altiplanicie_de_nicaragua.html

- Se descubre el uso del grano en Abisinia (Etiopía) alrededor del año 575 D.C.
- Pasa a Yemen y Arabia, de donde algún peregrino musulmán lo llevó de La Meca a la India y luego a Ceylán a principios del siglo XVI.
- Los holandeses lo encuentran en Ceylan y lo siembran en su colonia la Isla de Java, luego llevan plantas de café a invernaderos en Amsterdam a principios del siglo XVIII.
- Los franceses lo traen a América por medio del capitán Gabriel Le Clieu a su colonia en la isla de Martinica en 1723, luego pasa al resto del Caribe, y Sur America (Guayana, Brasil, y Colombia).
- Llega a Costa Rica procedente de Cuba a finales del siglo XVIII y a Nicaragua procedente de Haití a finales del mismo siglo (1796), donde es usada como planta decorativa y bebida exótica por clérigos y peninsulares.
- Ya con fines comerciales se reporta que para el año 1825 el estudiante nicaragüense Manuel Matus Torrez recibió de un amigo de Costa Rica algunas libras de café en pergamino que luego sembró en la finca de su padre, La Ceiba, cerca de Jinotepe.
- En septiembre de 1848 se produce la primera exportación de café nicaraguense, fue al puerto de Mazatlan, en Mexico, en el velero *Chambon*, obteniendo un precio de 14 pesos fuertes el quintal de 100 libras.
- En 1849 el diplomático, escritor y explorador, George E. Squier encuentra que ya en Nicaragua se tomaba café regularmente en casi todas las casitas.

Llega a Matagalpa.

Por el año 1852 llegó al puerto de San Juan del Norte (Greytown), una pareja de alemanes compuesta por Luis Elster (1814-1916) de Hannover y su esposa Katharina Braun (1830-1887) de la Selva Negra alemana, y con un niño de dos años de nombre Wilhelm. Cruzaron el Istmo por el Río San Juan, el Lago de Nicaragua y el estrecho de Rivas. Estando en San Juan del Sur esperaban tomar el barco que los llevaría a California donde se dirigían atraídos por la fiebre del oro, allí se encontraron con norteamericanos que venían de regreso a Nueva York, quienes les dieron a conocer que las condiciones en California no eran favorables para los niños. Entonces decepcionados y no queriendo regresar a su país con las manos vacías, se informaron donde podría buscar oro en Nicaragua. Estos le dijeron que al norte, cerca de Matagalpa, se decía que habian yacimientos de oro.

Allá se dirigieron en carreta de bueyes, luego viajaron hasta el pueblo de San Ramón, donde compraron tierras a los indios y fundaron su hacienda "La Lima"?; Luis extrajo oro pero no en cantidades que ameritara. En cambio sembraron café de semillas que consiguió Luis en sus viajes a caballo a Managua. Tres años mas tarde fue agradable su sorpresa cuando los arbustos frutaron y notar que sus granos eran más grandes y aromáticos que los del Pacífico

Los Elsters secaban los granos maduros con los rayos del sol, ya secos los exportaban a Alemania donde era "trillado"? (remover la cáscara seca).

Sin embargo, había problemas, pues el transporte ocupaba mucho bulto, y el sabor se veía afectado; pensaron entonces en remover la cáscara roja, e ideó unos cilindros despulpadores.

A comienzos del año 1891 llegó de Alemania el joven mecánico Otto Kühl (1864-1959), este le desarrolló a Elster una máquina despulpadora consistente en dos cilindros de madera con grapas de alambre sobresaliendo en su superficie, las cuales removían la pulpa (cáscara roja), posteriormente descubrieron que la sustancia gelatinosa que cubría el grano despulpado podía ser removida más fácilmente si se dejaba fermentar los granos durante la noche, al día siguiente se podía remover el pegajoso mucilago con agua limpia, quedó lo que llamamos café pergamino lavado, así nació lo que fue conocido mundialmente como "Café Lavado Matagalpa"?

A partir de 1888 habían empezado a llegar a Matagalpa, invitados por el gobierno para desarrollar el cultivo de café, varios jóvenes alemanes, ingleses y americanos.

Después de Luis Elster, el que sembró café en gran estilo, según Alberto Vogl es sus memorias, fue Wilhelm (Guillermo) Jericho, quien fundó la hacienda *Rosa de Jericho* cerca de San Ramón, que ahora pertenece a los Montealegre, luego Federico Uebersezig fundó en la misma región su finca *Las Lajas*.

Posteriormente otros pioneros formaron fincas de café que todavía existen, como: La Fundadora de Ignacio Chaves, Navarro e Ignacio Bermúdez, Hammonia (Hamburgo) de Hans Boesche, Mascota de Luis Boedeker, Bavaria de Alberto Vogl, Algovia (Algau) de Alfredo Mayr, Alsacia de Otto Kühl, El Porvenir de los hermanos Potter, Sajonia de Bruno Mierisch, Washington de Jack Sweeter, Verona de Alex Sullivan, Milwaukee de William Hawkins, Trentino (Trento) de Giuseppe Vita, La Cumplida de Francisco Salazar, Santa Emilia de Spencer y William Blaney Richardson, etc.

El café ya lavado adquirió precios favorables en Europa, se exportaba "en pergamino lavado"? a los puertos de Nueva York, Londres, Bremen y Trieste donde lo trillaban (remover la cáscara de pergamino) y seleccionaban los mejores granos mecánicamente. En ese tiempo, en puertos extranjeros, se veían máquinas limpiadoras, seleccionadoras y trilladoras de café que terminaban el proceso seco del café que les llegaba de todas partes del mundo.

Posteriormente para el año 1912 se empezó a trillar en Nicaragua en vez de hacerlo en el país comprador.

El secado se hacía al sol en zarandas de madera y después en bodegas bien ventiladas con pisos de madera, donde hombres con palas de madera lo estaban removiendo continuamente para terminar de secarlo y evitar que se calentara internamente. Luego se instalaron secadoras "tipo guardiola"? en los beneficios secos en haciendas como la Laguna, la Fundadora, y en la ciudad de Matagalpa, como el *Beneficio Potter y DeSavigny* (después llamado *Caley & Dagnall*), *Corriols*, *Alcibiades Vega* (después llamado *Esquivel*) y en el *Beneficio Palazzo*. Los cuales calentaban el aire del secado con calderas a vapor u hornos con fogón de leña.

Posteriormente se comenzaron a construir beneficios secos entre Matagalpa y Sébaco, a orillas de la carretera a Managua. Estos aprovechaban el sol que en esa región se da todo el año. Construyeron patios de concreto afinado donde secaban el café, además lo trillaban, clasificaban y exportaban. Así se hace hasta esta fecha.

El primero en usar telas de plástico negro para secar café, fue don Alfonso Eger, en su beneficio Kokomo, experimento que él comenzó a partir de 1960, ahora esa práctica se ha extendido por su economía, lo cual no es muy recomendable para café de calidad porque el café puede sobre-secarse o caerse a la tierra tomando malos olores, mejor que eso es secarlo en patios de concreto afinado o embaldosados con ladrillo fino de barro cocido, aunque lo mejor continúa siendo la vieja práctica de secar los granos en cajillas de madera con asiento de cedazo (zarandas), pues el secado es menos estresante para el café, producto que después de todo es un órgano vivo y necesita un buen tratamiento antes de ser exportado.

El número actual de beneficios húmedos en Nicaragua pueden andar por una cantidad de 1000, y 70 beneficios secos. Solamente entre Matagalpa y Sébaco existen cerca de 45 beneficios secos, algunos de estos tienen secadoras tipo "guardiola" con hornos de quemar cascarilla, otros con quemadores de diesel.

El café ha sido el producto agrícola de exportación nicaragüense mas antiguo, permanente y rentable por mas de 180 años, después de su Independencia de España

FIN

* Eddy Kühl Arauz (eddy@selvanegra.com.ni) es un ingeniero civil e historiador nicaragüense, autor del libro: *Nicaragua y su café*. Hispamer, 2004.