

Algunos aspectos del cultivo de café

Autor: Cooperativa Tosepan Titataniske — [¿Cómo citar este artículo?](#)

Leyenda

La leyenda cuenta que alrededor del año 600 a.C., Kaldi, un pastor de cabras etíope, descubrió el café viendo que después de que sus cabras comían las cerezas y hojas de un cafetal se ponían alegres y saltarinas - obviamente el tenía que probarlo.

Los primeros cultivos se encontraban en Yemen en el siglo VII. Se considera que los árabes fueron los primeros en preparar esta bebida y que la palabra café se origina del árabe "gahwa". La primer bebida de café se obtiene al remojar los granos verdes en agua fría - alrededor del año 950 d.C.- esta bebida se administraba como medicina. Posteriormente al aprender a hervir agua se siguió usando el grano verde preparando así el café caliente. Los tostadores vienen en el siglo XIII, se usaban pesados sartenes sobre fuego de carbón. En el siglo XIV los árabes lo comenzaron a cultivar comercialmente en la península cercana al puerto de mocha. En este mismo siglo el café se hizo sustituto de bebidas alcohólicas ya que estaban prohibidas por el Corán. En el siglo XV, Turquía era el mayor distribuidor de café con mercados establecidos en Egipto, Siria, Persia y Venecia. A mediados del mismo siglo se abrieron las primeras dos casas de café en Constantinopla, se hicieron tan famosas que pronto se abrieron muchas otras. El café arriva a Europa en el año de 1615 ya que por toda Europa se abrían 'casas de café', considerándose las de Viena, Austria, las más famosas. En el año de 1660, cuando el café lleo a América se vendía a la gente afluente holandesa en nueva Amsterdam (hoy Nueva York). En 1680 un medico francés recomendaba el café con leche 'café au lait' como medicina. La primera planta de café llega a América en el año de 1723 a las islas de Martinique. En el 1727 se sembraron las primeras semillas de café en Brasil después de haberlas llevado desde París como contrabando. Hoy en día Brasil es el país productor y exportador mas grande del mundo ya que más del 30% del café que se consume en el mundo es proveniente del Brasil.

El café en México.

Al parecer el primer café mexicano no nace en Córdoba, Jalapa o algún otro lugar de Veracruz sino en el estado de Morelos, cerca de la ciudad de Cuernavaca. El iniciador del cultivo en México es el español Jaime Salvet, aunque hay quienes dicen que fue el mexicano Juan Antonio Gómez, quien cultivo el café en Córdoba, Veracruz. Donde sí coinciden las opiniones es en el comienzo de la historia del café en México que es a finales del siglo XVIII. A principios del siglo pasado México exportaba ya alrededor de 300 quintales, hoy México es considerado el cuarto productor y exportador del mundo con una producción promedio de alrededor de 6 millones de

quintales de los cuales unos 4 son exportados.

En México la preparación del café se consideraba como estimulante y al agregarle leche se tomaba como alimento, este matrimonio ocurre a fines del siglo XVIII (un siglo después que en Francia!). En este mismo tiempo se abre el primer café en la calle de Tacuba, los meseros se pararon en la puerta invitando a los paseantes a tomar café al estilo francés <café au lait>.

En 1880 el estado de Veracruz estaba considerado como el más avanzado en el cultivo de café, producía cerca de dos terceras partes de la cosecha en México, lo seguían los estados de Colima, Chiapas, Guerrero, Michoacán, Morelos, Oaxaca y Tabasco. Hoy en día Chiapas es el estado productor de mayor producción seguido por Veracruz y Oaxaca, los demás tienen producciones muy limitadas.

Consumo anual por habitante

Comparaciones

México consume un millón de sacos de 60 kg de café al año, lo que representa un máximo de 700 gramos por habitante. Esta cifra es muy baja en comparación con otros países, como los nórdicos de Europa, que consumen en promedio 11 kg de café por habitante al año.

Países Nórdicos de Europa	11 Kg
Estados Unidos, Canadá e Italia	4.4 Kg
México	0.7 Kg

Consumo interno de café en México

Preparaciones de café Ciclo 89 - 90

- Fabricación de café soluble 45.0 %
- Tostado y molido mezclado con azúcar 36.7 %
- Tostado y molido sin mezcla 18.3 %

Fuente: Martínez Morales Cristina "El proceso cafetalero mexicano", 1996