

***Circulación de conocimientos en el siglo XIX.
El Manual para el cultivo del café del francés
Pierre Joseph Laborie***

Yaumara López Segrera

En su *Diario de Campaña* (2001, pp. 215-243) redactado en la manigua de Cuba en abril y mayo de 1895, José Martí cuenta cómo comparte la vida rústica de los mambises y es muy interesante ver cómo está presente el café como bebida estimulante que ha venido a ser en Cuba un marcador identitario. Los ejemplos abundan: “La mujer india [...] de ojos ardientes [...] en traje negro roto, [...] pila café. Traen caña al trapiche para el guarapo del café”(16 de abril); “Se oye la voz de la mambisa: ‘Pasen sin pena...’ El café en seguida, con miel por dulce” (19 de abril); “De una casa nos mandan café, y luego gallina con arroz...” (20 de abril) (citado en Lamore, 2013, pp. 83-97).

Y si el café acompaña así la vida cotidiana de los campesinos y de los mambises de Martí, Gómez y Maceo, esto se debe a toda una historia agrícola y cultural, que ha marcado la conciencia criolla del cubano en el siglo XIX, el siglo de Martí. En esa historia han tomado un lugar predilecto los emigrados franceses, conocidos sobre todo como caficultores; pero menos conocidos a pesar de su importancia fueron algunos franceses que difundieron las técnicas de cultivo del café en Cuba y el Caribe. Recordamos en este breve trabajo a uno entre ellos, el francés Laborie.

El hacendado Pierre Joseph Laborie (1810) escribió en Jamaica hacia 1788 un tratado sobre el cultivo del cafeto y el modo de beneficiarlo, que contenía los conocimientos ya experimentados por los caficultores de Saint-Domingue durante más de cincuenta años. En sentido general, esta obra constituye un verdadero alegato en el que se puede percibir el ímpetu que permitió fomentar las haciendas y en ellas dar vida a un complejo sistema

de expresiones culturales que tanto darían de que hablar a los viajeros y naturales del país en el siglo XIX:

Desfrutar baxo la zona torrida de una temperatura sana y agradable, de las verdaderas comodidades de la vida, en una palabra, gozar el hombre el fruto de sus sudores y desvelos es quanto se puede apetecer, si decidido á abandonar los placeres ilusórios del mundo corrompido, y las intrigas de las ciudades populosas, busca el sosiego en las delicias del campo desviado de la ambicion y libre de remordimiento? (Laborie, 1810 p. 180).

El *Manual para el cultivo del cafeto o árbol que produce el café y modo de beneficiar este fruto*, escrito por Pierre Joseph Laborie, tuvo gran éxito en los países que iniciaron el fomento cafetalero a fines del siglo XVIII y primera mitad del siglo XIX. La alta demanda del texto motivó su reimpresión en Cuba en 1820. En el aviso colocado en sus primeras páginas se informa:

La general aceptacion que ha tenido esta obra en el pais y otros de América, y por haber ahora muchas personas que la solicitan habiéndose acabado los ejemplares de la primera impresion, ha obligado á reimprimirla, con lo que los mejores cultivadores del árbol que produce el café... (Laborie, 1810, p. 180).

La metodología que el autor describe en el texto permitió a los cultivadores de la época obtener el café de excelente calidad, que colocó a la colonia francesa a la cabeza de la producción mundial del grano. La aromática y estimulante bebida se había infiltrado, poco a poco, en los salones europeos y ganaba terreno en el mercado; se convertía así en un filón a explotar con beneficio seguro para la metrópoli francesa.

Años antes se había publicado en Londres la primera edición del manual de Laborie con el título *The coffee planter of Saint Domingo; with an appendix, containing a view of the constitution, government, laws, and state of that colony, previous to the year 1789. To which are added, some hints on the present state of Island, under the British Government* (Laborie, 1798), en el cual el antiguo hacendado ponía a disposición de los productores de café sus experiencias prácticas en cuanto al cultivo y beneficio del grano.

Los caficultores de la Isla de Cuba tendrían que esperar algunos años para tener en sus manos este compendio, seguir sus instrucciones y obtener productos de calidad superior, tal y como lo habían logrado los plantadores de

Saint-Domingue. Sin embargo, no se debe pasar por alto la importancia que tuvieron los movimientos migratorios desde la vecina isla durante la última década del siglo XVIII y los primeros años del XIX, y lo determinantes que fueron para el florecimiento económico de la jurisdicción de Cuba¹ vinculado, principalmente, a la producción cafetalera. Así lo afirma el gobernador del Departamento Oriental, Sebastián Kindelán y O'Reagan, cuando informó al capitán general Someruelos del estado general de las plantaciones de café en la jurisdicción en 1807:

Se debe admirar la progresión subita de los establecimientos de café en esta jurisdicción desde el año 1804, no existían antes sino 8 cafetales de poca consideración, y en aquel año se fomentaron 56, y se sembraron más de 500 mil matas, cantidad quintupla de las sembradas en los precedentes, y en los tres sucesivos hasta el corriente ha continuado á ser, a lo menos, doble que en el primero que empezó, sin duda por los efectos de la emigración de los habitantes de la Colonia á esta Plaza e inmediaciones (Archivo Nacional de Cuba, 1809).

Al igual que Laborie, estos inmigrantes eran conocedores de un proceso de producción exitoso y portaban valiosas experiencias en el ramo de la caficultura, que no tardaron en poner en práctica en las montañas del sur oriente cubano en cuanto tuvieron oportunidad. Las ruinas de los cafetales fundados por estos emprendedores inmigrantes en las montañas de Santiago de Cuba son el testimonio material del aporte que hicieron al progreso económico de la región y, por supuesto, de la semejanza de la tecnología empleada por ellos y la explicada por Laborie en su manual de caficultura.

En el mes de mayo de 1809, la oficina de la Capitanía General de la Isla de Cuba divulgaba la convocatoria para subscribirse a los gastos de impresión del “[...] tratado sobre el cultivo y beneficio del café según se practicaba los últimos tiempos de prosperidad en la colonia de Santo Domingo” (Archivo Nacional de Cuba, 1809). El documento informaba que “[...] hasta aquí los que se han dedicado a él, trabajan sin más ideas que las que han podido sugerirles algunos emigrados de la misma colonia de Santo Domingo” (Archivo Nacional de Cuba, 1809).

¹ Jurisdicción de Cuba: perteneciente al Departamento Oriental, incluía la ciudad de Santiago de Cuba y sus partidos rurales. En su capital, Santiago de Cuba, residía el gobernador del Departamento.

Por tanto, resultaba evidente “que una materia de tanta importancia debe llamar la atención de este vecindario agricultor” (Archivo Nacional de Cuba, 1809). Por su significación para el logro del progreso de la caficultura en junta de gobierno del Consulado de La Habana “[...] se acordó que este cuerpo se suscribiese por cincuenta ejemplares del Tratado sobre el cultivo y beneficio del Café traducido por D. Pablo Boloix”.² Aunque se guardaban algunas reservas, motivadas quizás por la alusión a la gran cantidad de agua imprescindible para implementar el método propuesto por Laborie: “Se objetará tal vez que el método que se observaba en la isla de Santo Domingo no producirá los mismos efectos en nuestro territorio...” (Archivo Nacional de Cuba, 1809). (imagen 1 y 2)

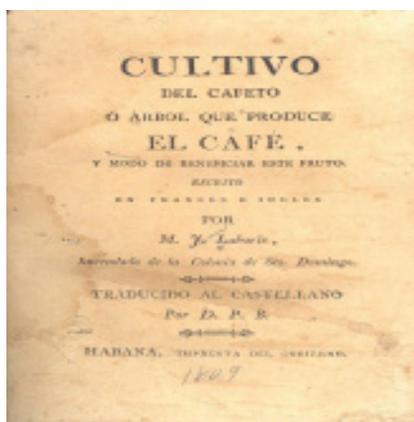


Imagen 1. Portada de la edición de 1809 de la obra de Laborie, el original se encuentra en la Biblioteca Nacional José Martí, La Habana

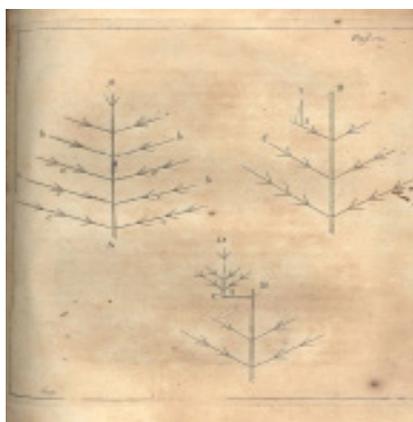


Imagen 2. Diagramas del *Manual* de Laborie para explicar el proceso de la poda del café

² “En el año de 1810, se imprimió la traducción al castellano del tratado sobre el cultivo del café que escribió M. J. Laborie, hacendado de la colonia de Santo Domingo, cuya obra no hay noticia que se haya impreso en francés, pues esta traducción se hizo con vista del manuscrito original y del impreso inglés que se publicó en Londres por el mismo autor en 1798”. Aviso que aparece en la reimpresión del texto de Laborie realizada en 1820 por la oficina de Arazoza y Soler, impresores del Gobierno y Real Sociedad Patriótica por S. M.

Es evidente el papel preponderante del agua dentro del proceso productivo del café en los territorios montañosos destinados a ese cultivo en Santiago de Cuba y la importancia de los elementos constitutivos de los sistemas de abasto de agua a las haciendas en la transformación progresiva del paisaje natural en cultural. Las obras de ingeniería vinculadas a su uso en las haciendas constituyen un alarde de inventiva y práctica constructivas puestas a disposición del beneficio del grano. Este procedimiento, que se ha definido como beneficio o método húmedo, es aún en nuestros días el más utilizado por los grandes productores.

En el “Capítulo primero”, Laborie explica el proceso mediante el cual se obtenían las tierras en la colonia francesa. Se dejaba clara la obligación que contraía el colono una vez establecido, de explotar los terrenos dentro de un término fijo “[...] baxo la pena de que si no se verificaba se reasumiría el terreno” (Laborie, 1810, p. 2). Esta condición determinaba que el propietario tratara de hacerse de terrenos fértiles porque “[...] no es menester abandonarse a la casualidad quando por medio de la diligencia puede procederse con acierto en la eleccion” (p. 4).

Pondera las condiciones especiales que poseen las montañas elevadas para el cultivo del cafeto porque el clima es fresco, el suelo casi siempre de más fondo y consistencia, el agua abunda y son más suaves los declives “[...] pues la vigorosa vegetacion de los árboles y de las plantas naturales, por puro efecto de la temperatura del clima, ha juntado debaxo de ellos con superabundancia al cabo de siglos, todos los fragmentos de que se forma la capa vegetal” (p. 6).

Agregaba otros aspectos indispensables a tener en cuenta; entre ellos, refirió la presencia de agua corriente, “[...] las ventajas que resultan de tener el agua cercana [...] en particular pudiendose conducir el agua por medio de un canal al centro si la situacion no ofreciese dificultad” (Laborie, 1810, p. 13). Las necesidades delpreciado líquido de una hacienda que beneficiaba por método húmedo iban más allá de lo que usualmente requería un cafetal que funcionaba de manera tradicional. El autor indicaba la importancia de asegurar la cantidad de agua suficiente para el uso productivo, “[...] ya que aun en los parages donde las aguas son mas frecuentes, suele haber algunos intervalos de seca en los meses de febrero, marzo y octubre, y son precisamente estos meses los más a propósito para comenzar los trabajos de siembra” (p. 14).

En el “Capítulo Segundo”, comenzaba su discurso acerca del modo de beneficiar el café dando pruebas de estar enterado de los procedimientos más usados, y luego aclaraba que “[...] el poner aquí los dos modos dichos de preparar el café, ha sido con el premeditado objeto de que no se practique”. Desde las primeras líneas salta a la vista el esmero con que el autor aconsejaba emprender el beneficio del grano y puntualizaba:

La primera operación es quitar la pulpa que está pegada al grano, dexandolo con su pergamino, pero esta maniobra ha de executarse con toda prontitud, porque una vez de amontonada la cereza, inmediatamente pasa á la fermentacion (Laborie, 1810, p. 14).

Es evidente que Laborie no dejaba nada al azar, precisaba y formulaba cada paso como una guía para sus lectores menos conocedores del tema tratado. De hecho, comenta en la página 1: “Los ignorantes [es decir los que no han estudiado la cultura del cafeto] se alegrarán de encontrar aquí lecciones en que aprender...” Asimismo, explicaba que cualquier manipulación desafortunada al inicio, daría al traste con una cosecha completa y traería grandes pérdidas al propietario.

A continuación, se extendía en la descripción del molino de descerezar y su funcionamiento. Es indudable que el artefacto que definía era algo así como tecnología de avanzada para la caficultura de la época. Con él se había simplificado la acción de eliminar la pulpa del grano y aumentado el volumen de café descerezado: “[...] se compone de un bastidor grande y reforzado de quatro pies de alto y largo; y dos de ancho; un rollo; dos piezas movibles; y una zaranda ó criba” (Laborie, 1810, p. 51).

No obstante, el autor notificaba la existencia de otras maquinarias: “Un buen molino de brazos descereza hasta 33 barriles de café por hora: pero mas adelante hablaré de las máquinas de agua, y de bestias que se han inventado para los molinos destinados á esta manufactura” (Laborie, 1810, p. 55). Los molinos activados con fuerza hidráulica se usaron con frecuencia en Santiago de Cuba, uno de ellos se encontraba ubicado en el cafetal Fraternidad propiedad de Eugenio Ribeaux, Joseph Dufourq y Domingo de Heredia, localizado en la zona de Ramón de las Yaguas.

Al mismo tiempo, aludió, por primera vez, al uso de agua en el proceso: “[...] es conveniente para facilitar la caida del café que se derrame un chorrito de agua en el molino” (Laborie, 1810, p. 54). A partir de este momento,

el agua protagonizaba el beneficiado del grano por esta metodología de lavado:

Así que el café está fuera de la cereza, cae, desde la zaranda, en un canal pendiente que está debaxo y lo conduce en un tanque inmediato, en donde se queda por el espacio de 24 horas, y se revuelve varias veces: quantas mas se muda el agua, y mas abundancia, se facilita mejor el movimiento, se limpia el café con mas aséo, sin dejarle ningun pellejito... (Laborie, 1810, p. 55).

La observación acerca de la necesidad de agua en abundancia para lograr mejores resultados explica el porqué de la gran capacidad de almacenamiento que previeron los caficultores en las haciendas con beneficio húmedo del sur oriente cubano. No fue asunto sencillo. Era imprescindible crear un sistema de canalización que salvara posibles desniveles del terreno y que condujera el agua por gravedad hasta los tanques de almacenamiento y lavado. Al referirse a la construcción de aljibes y canales, el autor aconsejaba:

[...] construir un buen algive cuesta algun trabajo, se necesita de muchos materiales, y ha de contener quando ménos el agua que puede consumirse en 8 ó 10 dias de seca rigorosa [...] Los tres fuentes del algive quando ménos conviene que sean por excavacion, y que solo haya un muro por la delantera... (Laborie, 1810, p. 77).

Una vez que se ha fermentado y lavado el café debía ser llevado a un tendal para escurrirse durante veinticuatro horas, luego pasar a los secaderos donde permanecería durante varios días hasta que estuviera bien seco. Las indicaciones del autor para esta fase del proceso están encaminadas a informar a los interesados las vías más expeditas para obtener café en pergamino de calidad en el menor tiempo posible, y disminuir el período de exposición del grano a la intemperie.

Y para concluir el capítulo dedicado al procesamiento del café explicaba las técnicas para pilar y aventar el grano. Describía el molino de pilar que no es más que la tahona, uno de los elementos característicos de los complejos agroindustriales cafetaleros decimonónicos en Cuba. Aventar dice que se podía hacer “[...] sobre los mismos tendales al viento libre” (Laborie, 1810, p. 62), pero “por lo regular se hace úso de un molino que se llama de aventar semejante á los que se sirven en Europa para los granos” (p. 63); luego informa, no sin cierto orgullo: “algunos operarios industriosos han

perfeccionado en nuestra Colonia los que se aplican á la manufactura del café” (p. 63). La “escogedura” antes de poner el café a disposición de ser catado es un importante proceso que eliminaba toda la basura, los granos negros, los rotos, picados o manchados (p. 63).

Laborie insiste en que se realice cuidadosamente porque de ella “[...] resulta la ínfima calidad, y aunque es sabido que quantas mas demandas de café hay en el mercado tiene mas valor, tambien es menester advertir que los comerciantes hacen mucha diferencia del bien escogido, al que no lo está” (p. 63). Esta explicación del proceso de beneficio puesto en práctica en Saint-Domingue fue la piedra de toque del tratado. La compañía de pormenores relacionados con el cultivo del grano, fábricas, distribución del trabajo de la hacienda, consejos de utilidad, en fin, toda la información dirigida a lograr un mejor gobierno y mayor rentabilidad.

Sin embargo, de nada servirían los altos rendimientos productivos del café si no se extraía de las áreas de cultivo, se beneficiaba y se transportaba a los puertos de embarque para la exportación. En Santiago de Cuba, el café se sembró en territorios montañosos bastante alejados del puerto principal, por esta razón los caficultores prestaron vital atención a la creación de un sistema vial que permitiera la comunicación y la salida del producto de las haciendas con destino al puerto de Santiago u otros puertos secundarios como Daiquiri y Aserradero.

Los beneficios de la exitosa producción cafetalera redundaban en el aumento del nivel de vida de los hacendados y, como consecuencia, en una alta disponibilidad de fondos para acometer obras de uso público como la realización de carreteras y caminos. Estos nuevos accesos posibilitaron la apertura del entorno rural hacia el núcleo urbano de Santiago de Cuba, ambiente que, hasta ese momento, había permanecido prácticamente desconocido:

De lo expuesto con anterioridad podemos concluir que los territorios cafetaleros localizados, por lo regular, en zonas montañosas, fueron dotados de una útil red de viales reforzada con puertos de montaña que garantizaron la transportación segura del producto de las cosechas hasta los puertos de embarque para la exportación del grano. Al mismo tiempo se fortalecieron los vínculos de la ciudad con las zonas rurales, principalmente en las montañas, la que propició el surgimiento y fomento del orgullo por la belleza de los paisajes serranos como elemento de identidad local.

El *Manual* de Laborie constituye un documento básico imprescindible para comprender la esencia de la implantación de la agricultura cafetalera en el sur oriente cubano y, a su vez, resulta una evidencia indiscutible del aporte científico y cultural que significó su existencia, al poner en valor una tecnología capaz de alcanzar altos niveles productivos en comunión con un nuevo modo de vida.

El *Manual* fue expresión de los intereses de los agricultores ilustrados, interesados en la aplicación de la ciencia y la técnica en la caficultura. Reveló el papel efectivo del hombre emprendedor capaz de transformar el medio a favor de su desarrollo económico y sociocultural.

Podemos afirmar que el cumplimiento de lo indicado por el *Manual* generó una cultura material cuya aplicación sistemática hizo posible la formación de un modo de vida propio, en el cual los hábitos y costumbres, las tradiciones y las diferentes manifestaciones de la cultura, el trabajo y la vida cotidiana formaron y consolidaron el espíritu del lugar.

Referencias

- ARCHIVO NACIONAL DE CUBA (1809). Real Consulado y Junta de Fomento, leg. 92, exp. 3929. La Habana, Cuba.
- MARTÍ, J. (2001). Diario de campaña de Cabo Haitiano a Dos Ríos. En *Obras completas* (tomo 19, pp. 215-243). La Habana: Centro de Estudios Martianos.
- LABORIE, P. J. (1798). *The coffee planter of Saint Domingo; with an appendix, containing a view of the constitution, government, laws, and state of that colony, previous to the year 1789. To which are added, some hints on the present state of Island, under the British Government*. Londres: T. Cadell & W. Davies.
- LABORIE, P. J. (1810). *Cultivo del cafeto o árbol que produce el café y modo de beneficiar este fruto*. La Habana: Imprenta del Gobierno.
- LABORIE, P. J. (1820). *Cultivo del cafeto o árbol que produce el café y modo de beneficiar este fruto*. La Habana: Arazoza y Soler, impresores del Gobierno y Real Sociedad Patriótica de La Habana.
- LAMORE, J. (2013). Le café, troisième personnage de l'économie [cubaine]. En S. Bouffartigue (éd.), *Fruits de la terre, Du produit exotique au symbole patriotique (Cuba XIII-XXI)* (pp. 83-97). Paris: Indigo & Côté Femmes éditions.