

ANEXO DOCUMENTAL

Mr. SPENCER S. DICKSON, vice-consul

INFORME SOBRE EL ESTADO ACTUAL DEL COMERCIO CAFETERO EN COLOMBIA

Bogotá, septiembre 11, 1903; recibido por el Foreign Office: octubre 16, 1903.

DISTRITOS PRODUCTORES DE CAFE.

El café se puede cultivar en casi todas las partes del país donde el clima es adecuado; donde la temperatura varíe de unos 59 grados F. a 77 grados F. Los principales distritos donde se lleva a cabo el cultivo del café son el Departamento de Cundinamarca en general, que produce el famoso Café de Bogotá; los distritos de Ocaña, Cúcuta y Bucaramanga en el Departamento de Santander; y en el Tolima. Las tierras bajas del Tolima a ambos lados del río Magdalena forman las tierras de pastaje. Al oriente y al occidente de éstas, a distancias que varían considerablemente, se alzan las cordilleras y es en los pequeños valles de éstas donde se cultiva el café.

CALIDADES DE CAFE PRODUCIDAS.

Existen tres clases diferentes de café:

1. Secado al sol mientras está todavía en la pulpa y después limpiado. Este se llama "café trillado" y es la clase más barata.
2. La pepa se limpia de la pulpa y después se seca y se limpia del pellejo con maquinaria. Este se llama "café lavado" y obtiene un buen precio.
3. La pepa se limpia de la pulpa, se seca y se exporta sin limpiarle la cascara. Este se llama "café pergamino" y es la clase que alcanza los precios más altos.

TEMPERATURA Y SUELO.

Como se dijo antes, la temperatura puede variar entre 59 °F. y 77 °F. pero la calidad del café no depende necesariamente de la temperatura del distrito. Depende también del terreno y del método de cultivo. En los climas más calientes, hablo naturalmente de la tierra de primera clase, la pepa es más grande, pero con árboles que den sombra correctamente sembrados, podando las matas de manera satisfactoria y con la tierra apropiada, se puede producir cualquier calidad de café. En los climas más fríos el café requiere menos cuidado y produce una pepa más pequeña; los cultivadores son generalmente descuidados en cuanto a la poda y, por regla general, la calidad es sacrificada a la cantidad.

PRODUCCION ANUAL DE CAFE.

En plantaciones pequeñas y bien cuidadas un árbol de 4 a 8 años produce algo así como una libra al año; en plantaciones grandes y menos cuidadas la producción es de más o menos la mitad. Se me informa que en Departamento de Santander la producción anual es la siguiente:

Distrito	Cantidad
Cúcuta	100.000 sacos.
Bucaramanga	120.000 sacos.
Ocaña	50.000 sacos más o menos.

EXPORTACION DE CAPE. /

Se dice que de todo el café producido anualmente solo unos 25.000 sacos quedan en el país. El mejor café es casi siempre exportado y en las plantaciones de café las pepas dañadas son separadas y vendidas localmente. Por pepas dañadas se entienden pepas en perfectas condiciones que han sido rotas por las máquinas y dañadas de otras maneras en el manejo. El café malo flota a la superficie durante el proceso de lavado. Se saca y se usa en la plantación como fertilizante.

PRECIO COMPARATIVO DEL CAFE COLOMBIANO.

Los siguientes son los precios promedios colombianos:

	Precios promedios	
	Moneda corriente.	Libra esterlina
Café de Ocaña	7 centavos	3½ d.
Café de Cúcuta.	8 centavos	4 d.
Café de Bucaramanga	9 centavos	4½ d.
Café de Fusagasugá.	10 centavos	5 d.
Café de La Palma.	11 centavos	5½ d.
Café del Tolima	10 centavos	5 d.

Este es, sin embargo, un punto que conocen mejor los compradores de Londres.
Debido a la revolución la explotación ha sido hasta hace poco imposible. El café colombiano perderá de este modo preferencia, ya que alguno del que se está exportando ahora tiene tres años. Por otra parte se me informa que el café brasileiro está ganando terreno y que los brasileiros están cultivando cada año de manera más científica.

CULTIVO DEL CAFE.

1. Siembra: Tras limpiar el suelo, la siembra se hace con una cuerda; se acuerdan las distancias y se marcan con pedazos de cinta a lo largo de la cuerda, o el sembrador toma una vara como medida y planta a lo largo de la cuerda a la distancia del largo de la vara. Los árboles para sembrar se arrancan con la mano de los viveros y se siembran al comienzo de la estación lluviosa. La distancia depende de la tierra y se hace un cuidadoso estudio del lugar escogido antes de decir cuan juntos deben ser sembrados los árboles de café.
2. Abono: La pulpa o la corteza exterior del café, con su substancia de sacarina, es un abono de primera clase y generalmente se usa con este propósito.
3. Arboles de sombra: En cuanto a cuál sea el mejor árbol de sombra para plantaciones de café, en Colombia el más usado es el "guamo" del género "Inga". Hay sin embargo, muchas y diferentes variedades de esta especie y la única aprobada por los cultivadores de café es la conocida como "guamo rabo de mico". Llamada así por el parecido de la pulpa que contiene las semillas con la cola de un mico. La extendida popularidad de este árbol se debe a su adaptabilidad a la altura y al clima. El rey de los árboles de sombra es, sin embargo, el "artocarpus integrifolia" originario de Ceilán y conocido comúnmente como "Jack Tree". La razón para que no sea usado en el interior de Colombia es que esta planta es demasiado delicada para resistir el largo viaje.
4. Recolección: Esta la llevan a cabo mujeres y niños y se paga por peso. La rata de salarios antes de la guerra era de 20 a 50 centavos por arroba (25 libras). Ahora ha subido a un dólar y cincuenta centavos. A los recolectores se les da generalmente la comida gratis. Cinco o seis libras de café pesado y recibido de los recolectores dan solo una libra después de haber sido limpiadas y secadas.

MAQUINARIA.

El motor de rueda Pelton ha tenido gran éxito y es muy popular para trabajar en las plantaciones de café debido a las muchas caídas de agua que existen en las regiones montañosas del país. Hay turbinas en muchos establecimientos, pero se las pide poco. Las plantaciones sin agua que quedan cerca al sitio ocupado por las casas o edificaciones necesitan un motor de vapor. No he oído de ningún caso que junto a cascadas se hayan puesto motores Pelton o turbinas con el propósito de dar energía eléctrica a las plantaciones. La maquinaria para el café debe ser fácil de llevar a lomo de mula. Esta es una de las razones del éxito del motor Pelton. La maquinaria no debe hacer carga mayor de 70 kilos para una mula.

Antes de la guerra había en Titiribí, Departamento de Antioquia, una fábrica de despulpadoras de dos chorros de agua que han dado buen resultado en plantaciones pequeñas. Estas máquinas son hechas de madera con algunas piezas de metal. La placa de cobre que cubre el tamiz es importada, ya que no se puede hacer en el país.

El proceso usual en Colombia es el siguiente: la despulpadora recibe el café fresco, quita la pulpa con su materia azucarada y arroja la cáscara a un pe-

queño foso con agua de donde es sacada. La pepa cae entonces en una batea que tiene tres divisiones. La primera división de la batea sirve para recibir el café directamente de la despulpadora. Allí permanece hasta haberse fermentado un poco. La segunda se llena de agua y el café malo, que sale a flote, se retira. La tercera división se encuentra directamente sobre el lavadero y desemboca en éste. Al día siguiente el café se lava con algunas vueltas de la maquina lavadora y luego se pone en bandejas pandas en el sol para que el agua escurra; después se seca al sol o es subido al horno por un elevador o a mano. La pelada y la clasificación son llevadas a cabo en Londres de manera muy barata por máquinas aunque en algunas haciendas la escogencia se hace con la mano. Sé de una plantación que tenía una rueda hidráulica, despulpadora, lavadero, elevador, ventilador y los sistemas de ejes y correajes necesarios. El ventilador chupaba el aire húmedo del horno y el elevador se usaba para izar el café a la parte superior del horno.

LA CUESTIÓN ECONÓMICA

Con la excepción de las pocas propiedades cafeteras cerca al río Magdalena, la opinión general que me he podido formar es que cultivar café en Colombia con el precio en Nueva York inferior a 8 centavos por libra no es un negocio productivo. El costo de producción en las plantaciones no puede ser reducido a menos de 4 centavos y a causa de los pobres medios de transporte a la costa, poner el café en Nueva York sale costando unos 4 centavos por libra, incluida la comisión del vendedor, etc.

CRÉDITOS

Antes de la guerra se daban grandes créditos a cultivadores de café para que pudieran recoger la cosecha. La mayoría de los dueños de plantaciones se atrasaron mucho en los pagos por la caída del precio del café y por descuido en la supervisión del trabajo en sus propiedades. En este momento creo que las casas extranjeras se están limitando sabiamente a dar facilidades para transportar el café listo para la exportación.

CONCLUSIONES

Un examen del comercio del café muestra que hace unos seis años, el café colombiano se producía en grandes plantaciones con buena maquinaria y era secado en hornos. El café cuidadosamente secado al sol tenía también gran demanda, pues el café colombiano tenía buena fama y como la oferta era limitada, los precios subían. De esto resultó una superplantación de café en todo el país. Se pensaba que esto iba a reemplazar la industria de la quina. Se daba dinero por adelantado y se daban créditos a muchos que estaban deseosos de agrandar sus plantaciones y muchas veces el café se vendía antes de ser producido. El número limitado de fuerzas de trabajo no se tenía suficientemente en cuenta. Es cierto que el café es resistente y fácil de sembrar pero requiere tres años de cuidado y de gastos antes de obtenerse algún resultado. Se buscaban ansiosamente trabajadores y con los precios en competencia éstos se lanzaban de una hacienda a otra. Alrededor del segundo año el café comenzó a ser una fuente de inquietud para las clases pensantes. Veían qué era suficientemente fácil sembrar, pero una cosa muy diferente mantener las numerosas nuevas plantaciones que se iban creando hasta que estuvieran en condiciones de producir algo a cambio. El resultado es que gran número de plantaciones cafeteras han sido abandonadas

total o parcialmente, pues el capital disponible estimado para los gastos de tres años se gastaba en el primer año debido al imprevisible aumento de salarios causado por la fiebre cafetera. Estas eran las condiciones de la industria del café en octubre de 1899, cuando estalló la revolución. La guerra dio el golpe de gracia al entusiasmo por plantar café, ya que arruinó hasta a aquellas, comparativamente pocas, plantaciones que habían sobrevivido las etapas críticas a las cuales se ha hecho referencia. Durante los primeros meses de guerra el trabajo continuó de una manera intermitente pero a medida que el conflicto se extendía, se hacía imposible el empleo de hombres. Se me cuenta, y ya sea verdadera o falsa, a esta declaración se le da mucho crédito, que hasta el empleo de mujeres se volvía difícil. Las condiciones de los negocios, ya malas antes de comenzar la guerra, son ahora considerablemente peores. Las fuerzas de trabajo eran antes escasas, pero de esa cantidad limitada se debe deducir ahora el número de trabajadores que ha muerto peleando o por enfermedades. No se debe olvidar un factor importante en conexión con esta industria: la emisión ilimitada de papel moneda. Al principio la depreciación fue favorable para los exportadores de café, pues los precios subían gradualmente, sus gastos eran en papel depreciado y sus ganancias en oro. Pero este caos financiero ha resultado finalmente desventajoso para todos. El precio del transporte, como todo lo demás, se ha vuelto exorbitante, y al mismo tiempo el precio del café en los Estados Unidos y Europa está bajando constantemente.

Hoy las plantaciones cafeteras están perdiendo la mitad del café por falta de trabajadores. Solo los que tienen la mejor maquinaria pueden pretender hacer un negocio productivo. La mayor parte de la producción de los últimos tres años está todavía almacenada en los puertos fluviales, pues no hay medios adecuados para despacharla. El café que se ha guardado en las haciendas en cuartos que nunca fueron pensados para albergar producto de tres años, se ha deteriorado grandemente y puede tender a disminuir el precio de mercado del café colombiano. Antes el costo de exportación era un tercio del valor neto en Londres. Esto se ha aumentado en gran parte debido a los precios excesivos de transporte y almacenamiento. En el momento hay una gran cantidad esperando su turno en el río y pasará un tiempo considerable antes de que se pueda mover y el tráfico vuelva a ser normal.

Estadística que muestra la exportación total de café de las diferentes aduanas de Colombia durante los años 1894-1898.

POR ADUANAS

Aduana	Cantidad/kilos	Valor/dólares
Barranquilla.	72.704.023	24.909.722
Cartagena.	14.378.824	6.875.350
Buenaventura.	5.165.896	2.187.473
Tumaco.	570.712	230.554
Ipiales.	2.575	443
Riohacha.	1.000.249	326.534
Cúcuta.	72.032.915	20.675.553
Meta.	273.878	16.165
Totales.	166.129.072	55.221.794

POR AÑOS

Año	Cantidad/kilos	Valor/dólares
1894	27.981.449	9.976.527
1895	28.850.652	10.972.239
1896	37.630.408	13.222.634
1897	34.001.341	11.030.439
1898	37.665.222	10.016.955
Total	166.129.072	55.221.794

NOTA: Faltan 8 meses de 1894 para Buenaventura; y para 1895 falta el valor de 302.351 kilos. Para el Meta hay en 1897 solo datos de enero, febrero, septiembre y diciembre; en 1898 de abril a julio.