

EL CAFÉ EN MÉXICO: DE ABISINIA A OAXACA-DE LA INFUSIÓN AL CULTIVO

[COFFEE IN MEXICO: FROM ABYSSINIA TO OAXACA-FROM INFUSION TO CULTIVATION]

Gustavo Omar Díaz-Zorrilla^{1&}, Cristóbal Santos-Cervantes², Salvador Lozano-Trejo³, Ernesto Castañeda-Hidalgo³, Gisela Margarita Santiago-Martínez³, Eliza M. Martínez-Antonio⁴

¹Estudiante del Doctorado en Desarrollo Rural Regional. Universidad Autónoma Chapingo, México.

²Profesor investigador del Doctorado en Desarrollo Rural Regional de la Universidad Autónoma Chapingo, México. ³Profesor Investigador del Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, Tecnológico Nacional de México. ⁴CONACyT. Programa de Investigadoras e Investigadores por México; adscrita al Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca, Tecnológico Nacional de México.

&Autor para correspondencia: (godzorrilla@hotmail.com).

RESUMEN

La presente investigación es una revisión histórica del café, buscando sus orígenes y su diseminación como infusión y cultivo hasta llegar a México y en particular a Oaxaca. Se resalta el inicio de su difusión como infusión al resto del mundo bajo el monopolio árabe durante el siglo XV al XVIII. La investigación se realizó durante 2021 bajo el método de investigación socio histórico con una dimensión analítica y sintética, que permitiera conocer la complejidad de sus orígenes como cultivo y como producto. La ruta como infusión lleva a Italia (Venecia) en 1615, primer punto de ingreso a Europa; pero existen referencias que en 1607 llega a América; versiones ligadas al comercio y a las monarquías dominantes en la época. Como cultivo, los responsables son los holandeses y franceses. Los primeros empiezan los ensayos como cultivo en 1650 y 1690, y los franceses en 1714. La introducción del café como infusión y cultivo en América, se explica en dos versiones: los franceses dicen que es en Guatemala en 1760; mientras que los holandeses afirman que es en 1714 en la Guayana. A México llega a Córdoba, Veracruz en 1796 y en 1808 a Coatepec. A Oaxaca llega como cultivo en 1873, sustituyendo a la grana cochinilla; este último de importancia económica desde la colonia. La historia continua, el control del mercado de café está vigente, los impedimentos internacionales de la existencia de monopolios no han sido limitativos para la coexistencia de oligopolios como es el caso de Nestlé y Starbucks.

Palabras clave: Café, historia, mercado, orígenes, rutas.

ABSTRACT

The present investigation is a historical review of coffee, searching for its origins and its dissemination as an infusion and its cultivation until it reached Mexico and in particular Oaxaca. It highlights the beginning of its diffusion as an infusion to the rest of the world under the Arab monopoly during the XV to XVIII century. The research was carried out during 2021 under the socio-historical research method with an analytical and synthetic dimension, which allowed us to know the complexity of its origins as a crop and as a product. The route as an infusion leads to Italy (Venice) in 1615, the first point of entry to Europe; but there are references that in 1607 it reaches America; versions linked to trade and the dominant monarchies of the time. As a crop, the Dutch and French were responsible for its cultivation. The Dutch began to experiment with coffee as a crop in 1650 and 1690, and the French in 1714. The introduction of coffee as an infusion and cultivation in America is explained in two versions: the French say that it was in Guatemala in 1760; while the Dutch affirm that it was in 1714 in Guyana. In Mexico it arrived in Cordoba, Veracruz in 1796 and in 1808 in Coatepec. In Oaxaca it arrived as a crop in 1873, replacing the grana cochineal; this last one of economic importance since the colony. The history continues, the control of the coffee market is

in force, the international impediments to the existence of monopolies have not been limiting for the coexistence of oligopolies such as Nestlé and Starbucks.

Key words: Coffee, history, market, origins, routes.

INTRODUCCIÓN

El investigar el café lleva en sí mismo dimensiones regionales y temporales, nos ubica en una continuidad histórica donde se evidencia cultura, identidad, comunidad y patrimonio cultural que envuelve a sus productores y comunidades donde se desarrolla su cultivo. Retoma la biodiversidad del agroecosistema en la que se funde la bioculturalidad de sus habitantes y la cosmovisión con su entorno biológico.

La presente investigación documental forma parte de la investigación “El mercado justo del café como instrumento de desarrollo regional en dos comunidades del Estado de Oaxaca 1989-2015”, siendo el eje integrador objetivo del documento las relaciones asimétricas o desiguales en las que se desarrolla el comercio del café, con énfasis en el comercio justo del café. Por ello, se retoma la perspectiva histórica desde sus orígenes, que resultan precisos en su geografía, pero inexactos en las fechas de su consumo; así como las rutas y los autores de su llegada al continente americano, convirtiéndose en narraciones y hechos que pueden marcar evidencia histórica de la introducción a México en particular, y que su establecimiento en el Estado de Oaxaca precisa abordar la actividad económica de la grana cochinilla para entender el cultivo del café y sus asimetrías del mercado desde su introducción al Estado.

DESARROLLO

El origen del café y otros mitos

El café para llegar al continente americano y a México en particular, realiza un recorrido amplio en distancia, culturas y tiempo. Es originario de Etiopía y en su extenso viaje pasando por Yemen, Holanda, Francia y las islas del Caribe. Distintos autores hacen referencia a Etiopía como el origen del café, y que fue hacia el siglo XV donde unos pastores de cabras observaban que su rebaño se comportaba de manera extraña al comer frutos de un árbol, su extrañeza se refería a la excitación de temperamento y saltos continuos de los animales; que al compartir el incidente con unos monjes cristianos amigos de los pastores decidieron experimentar con aquel grano hasta llegar a preparar una infusión. Novo (1967) refiere que el café se relaciona con una provincia de Abisinia (Etiopía) llamada Kaffa (también llamada Kaffa ubicada al sureste de Etiopía, África), para que de ahí se llevará a Arabia y su cultivo fue desde hace 600 años (siglo XV).

Historias y datos como los anteriores se han presentado poniendo en duda o precisión de las fechas del uso, aprovechamiento y cultivo del café. Uno de los datos del origen del café con mayor antigüedad lo resalta Losada (1978), cuando hace referencia de que en la Biblia se cita al café, en particular en el libro primero de Samuel 25:18 y que a la letra dice: “Abigail esposa de Nabal tomó 200 panes, dos odres de vinos, cinco carneros adobados, cinco bolsas de granos tostados, cien racimos de uvas...” Valera (2010), Salazar (2008); para el autor es una evidencia clara que los granos tostados es el grano de café; tratando de precisar las fechas del pasaje citado en el libro de Samuel, el periodo en que David fue Rey de Israel se fijaría entre 1,000 y 962 a. C. en la región de Karmel (Israel); aproximadamente a 2,500 km de Abisinia, Etiopía. Que sería la fecha más antigua en la que se habla del uso del café y su existencia, es decir, casi 3,000 años en los que el humano consume y utiliza el café.

Sierra (1966) menciona que es en el año de 440 d. C., y no el siglo XV, en el que se da el episodio de los pastores de cabras, cuando Kaldi ese pastor etíope, observa que sus animales se la pasaban brincando después de comerse frutos y hojas de una planta. Por otro lado, Lizárraga (2011) refiere que Mahoma en un

viaje a la Meca en 630 d. C, el estado anímico del profeta estaba decaído, entonces Alá envía al Arcángel Gabriel con una bebida negra, que resultó vigorizante y energético para Mahoma que llamó “Qahwa”.

Una circunstancia que debiera considerarse en el proceso de difusión del café, que no es solo el comportamiento exaltado de las cabras, que si bien fue el primer indicio que llamara la atención de los pastores para poner atención en la planta, es que quienes pudieron difundir sus propiedades digestivas, estimulantes del sistema nervioso, que ahuyentaba el sueño, etc., fueron los sacerdotes cristianos. Esto explicado por el flujo de las misiones evangelizadoras que los ponía en contacto con viajeros, mercaderes y comerciantes de la época. Sin embargo, existen pocos datos para convertirlo en un hecho definitivo, y que también la mayor parte de las narraciones sitúan al cultivo del café hasta el siglo XV, pero en Yemen, de donde proviene su nombre científico *Coffea arábica* y no *Coffea etiopensis*.

El cultivo del café en Yemen

Según Gómez (1921) fue Gemaleddin Abou Abdallah oriundo de una pequeña ciudad de Yemen (Adén) en un viaje en el siglo XV a Persia que conoció el café como infusión y fue como lo llevó a Adén, y su aceptación ocasionó que en poco tiempo se diseminó su consumo en la Meca y Medina, y después en toda Arabia; pero su difusión comercial al resto del mundo fue a través de su puerto de Moka en Yemen.

Es en el siglo XV cuando los árabes conocieron el café y dieron inicio a su cultivo, en Yemen, por su ubicación geográfica era estratégico por encontrarse entre Oriente Próximo y África. Su parte asiática está situada en el Mashreq, al sur de la península de Arabia, rodeado por el mar Arábigo, el golfo de Adén y el mar Rojo, en Asia.

Llega el café a Europa como infusión

El control del comercio de café lo tuvieron los árabes hasta el Siglo XVII, que fue cuando se introdujo a Europa, siendo los responsables de este primer evento los navegantes venecianos, aproximadamente en 1,615, quienes lo transportan del puerto de Moka a Venecia (Italia) como primer encuentro con el continente europeo. Su aceptación fue relativamente lenta, ya que fue hasta 1,640 cuando se inauguró el primer café en Venecia (gracias al comerciante veneciano Pietro Della Valle), cinco años después se popularizó y difundió en toda Italia en 1,645 (Sierra, 1966).

Antes de continuar con la ruta del café por Europa, se deben de resaltar algunos hechos: 1. El café como infusión (bebida) se obtenía de plantas silvestres (colecta) en condiciones naturales de origen (Abisinia) y que pudo comercializarse como grano mal tostado, para evitar su cultivo fuera del dominio. 2. Se resalta el siglo XV como el inicio de los cultivos de café en Arabia. Pero llevan el café como infusión a Europa por comerciantes venecianos, y los árabes seguían su producción y abasteciendo a Europa hasta el siglo XVII.

Otra referencia fundamental del café para Europa es Francia en la ruta para llegar a América, y se cuenta con tres fechas de su llegada del aromático como infusión a esa nación: 1. En 1,658, según Sierra (1966), Jean de Thevenot conocido viajero francés orientalista fue el primero que busco la introducción de café a París, ofreciéndose como un néctar árabe; situación que no fue la más propicia por sus características organolépticas desconocidas y que no fueron aceptadas en este primer acercamiento. 2. Gómez (1921) hace referencia que fue en 1,660 que llegó el café a Lyon (como antesala de Marsella), y La Provenza; donde debió ser factible su introducción por la colindancia con el Mar Mediterráneo y la frontera con Italia. Se menciona Marsella ante la popularidad que cobró ahí el consumo de café en 1,671. 3. Para Novo (1967), el café entra a París en 1,669, que por encargo del Sultán Mohamed IV de Turquía envía a su embajador de nombre Solimán Aga, que busca en una recepción para la Corte de Versalles de Luis XIV, ofrecer el café, pero con azúcar.

En Inglaterra también existen datos de la llegada del café como infusión, Losada (1978) reporta como fecha 1,660 (de un acta del parlamento inglés) donde se le fijan impuestos al café, este dato es el que afirma que llega antes que, a Francia, aunque también Gómez (1921) señala que su llegada a Lyon y La Provenza es ese mismo año, pero en Inglaterra ya tenía un impuesto por su consumo; circunstancia que refuerza la teoría de que llega primero a Inglaterra. Novo (1967) atribuye a Daniel Edwards (comerciante y viajero) que estando en Turquía lleva a Inglaterra el café para abrir un establecimiento de venta de café en 1,680, y retoma el dato de en un volante de esa fecha y que se llamó “*A collection for improvement of Husbandry and Trade*”. García (2014) afirma que este evento fue en 1,650. Por su parte, la Corona Española hasta el siglo XVII no tiene referencia de su acceso al café ni como infusión ni como cultivo.

El cultivo europeo del café fuera del control comercial de los árabes

La introducción del café a Europa, monárquica y colonialista, creó una creciente demanda del aromático, por lo que resultaba deseable su producción para cerrar el ciclo productivo y comercial, además de dejar de pagar los impuestos altos y costos de transportación a los árabes y comerciantes. También es fácil suponer que se tomaban las precauciones y protecciones comerciales por parte de los productores de café (los árabes) y no se tenía el acceso a plántulas y material vegetativo que pusiera en vulnerabilidad su control y dominio del café; existe por esta situación expuesta una imprecisión de como empiezan los primeros ensayos y cultivos por parte de los holandeses y los propios franceses, como a continuación se narra.

Es en 1,650 cuando Holanda lo lleva de Venecia a Batavia (las indias orientales holandesas, Indonesia) y a las islas de Sonda o mar de la sonda como también se le conocía (Sierra 1966). Losada (1978) documenta que fueron los holandeses, pero en 1690 cuando comenzaron con los primeros ensayos en la isla de Java. Entre 1650 y 1690, según Gómez (1921) es que un francés siembra en 1,670 algunas semillas de café cerca de Dijon (ciudad al este de Francia y capital de Borgoña) sin mayor éxito. Nicolás Witsen (Burgomaestre de Ámsterdam) quien llevó las bayas, o el árbol mismo de café a Batavia en 1,690 (Gómez, 1921), y se considera el primer ensayo exitoso de la producción del árbol de café fuera del dominio comercial árabe.

El gobernador de Batavia, Van Autorn en el mismo año (1,690) mando un pie de café a los invernaderos de Ámsterdam, Holanda, Gómez (1921). Esta información habrá de considerarse con sus reservas, porque no se precisa los meses, considerando que la nacencia del grano de café (que por lo regular tarda de dos meses o más), para llevarlo de Batavia a Ámsterdam el mismo año.

Camino al Nuevo Mundo

Previo a su envío al continente asiático y americano, y que a decir de Rossignon (1869), que fue por el interés de su estudio botánico el que se estableciera en los invernaderos (deben ser jardines botánicos) en Ámsterdam, Lisboa, París y Londres. Esto podría significar una espera considerable en el tiempo y que ayuda a explicar por qué en los relatos históricos se vuelven a retomar hasta el año de 1712; año en que un teniente de artillería Ressous lleva de los jardines botánicos de Ámsterdam a Francia en Marly, y le fue presentado un pie de cafeto a Luis XIV, este último lo envía a un jardín botánico, pero no logra prosperar.

Es dos años después, en que el Burgomaestre de Ámsterdam Brancas le regala un pie de cafeto a Luis XVI, que crecido en París se logra y a este se le considera el origen de los cafetos traídos a las Antillas (Gómez, 1921). Se emprende el viaje a las Antillas en el Caribe, en particular su destino era la isla Martinique, haciendo un primer intento en 1,716 encomendando la tarea a Michel Isambert.

Un segundo intento fue el que tuvo éxito, ahora a cargo de M. de Chirac, que en 1,723 comisiona al capitán de infantería Gabriel Du Clieu llevar a la isla Martinica una planta de café, y logra llegar a la isla. Ya aclimatadas a las nuevas condiciones tropicales, se comienza a llevar a distintos destinos cercanos como

Jamaica en 1,728, Puerto Rico en 1,736, Cuba 1,748, Guatemala 1,760, Haití, Santo Domingo y Guadalupe, para 1,777 y Colombia en 1,800 (Gómez, 1921).

La otra versión de su llegada a América, se le puede considerar la versión holandesa, y lo explica Sierra (1966), del mar de Sonda lo llevan a Guayana (hoy República de Surinam) en 1714. El mismo año en que es obsequiado por los holandeses a los franceses; que deberá interpretarse como el mensaje de fijación de fechas en cómo inicia Holanda su penetración en el nuevo continente y deja como seña histórica el regalo del pie de café para los franceses.

Continuando con esta ruta, se lleva de las Guayanas a Jamaica como primera plantación en 1,719 y de ahí lo lleva un marinero francés (llamado Gabriel Du Clieu) a la Isla Martinica en 1,723. En 1,748 José Antonio Galabert (de origen francés) lo cultiva en Cuba, siendo el país que lo difunde al resto de Latino América como fue México, Colombia, Puerto Rico, Venezuela, etc. (Sierra, 1966).

Existen datos de coincidencia en ambas versiones como son: 1. Existen evidencias que fueron los holandeses quienes lo llevaron de Venecia entre 1,650 y 1,690 a Batavia con el firme propósito de su cultivo, resaltando que en Dijon (Francia) también intentaron su cultivo en 1,670 sin proporcionar mayores datos. 2. Que, si bien en 1,669 se da a conocer la infusión de café a la Corte de Versalles por el país turco, fue introducida como infusión en Lyon en 1,660. 3. El registro de la primera plántula de café (pie de café) que tuvo Francia fue en el año de 1,714, su remitente fue Holanda vía Ámsterdam (no se puede precisar si fue de sus jardines botánicos en el continente europeo o traídos directamente de Batavia). 4. Ambas versiones coinciden en que fue en 1,723 que llega a la isla Martinique, y que es aquí donde la versión francesa se adjudica su difusión e introducción al continente americano, e incluso que el primer país (hoy día) en el que se disemina el cultivo de café en el continente fue Guatemala en 1,760. Mientras que la versión holandesa, se adjudica este evento de difusión e introducción al continente americano en el año de 1,714 en la Guayana (hoy República de Surinam). 5. Una tercera precisión (apegada a la versión holandesa) que de Cuba se disemina el cultivo del café al continente americano después de 1,748, que se reforzaría con la alta relación comercial de Cuba con la Nueva España, en particular México. 6. Sin embargo, según Fernández *et al.* (2010), el café como infusión llega a Norteamérica en 1,607, siendo el Capitán John Smith quien establece la Colonia de Virginia en Jamestown (en el actual territorio de los Estados Unidos en el estado de Virginia).

Esta teoría se confirma por Novo (1967) en el que afirma que fue en 1,670 cuando el imperio inglés otorga la primera licencia de venta en Boston (de las ciudades más antiguas y pobladas de los Estados Unidos). Esta es una versión poco desarrollada, pero considerando las rutas marítimas e intercambios mercantes que se daban en aquel entonces, y que no se llegaba a documentar del todo, sino hasta que se involucra a las familias de reyes, nobles o familias destacadas en este tipo de eventos o sucesos.

La entrada a la Nueva España

En México, el cultivo y consumo de café datan de la última década del siglo XVIII, Pérez y Díaz (2000) y Guzmán (2010), indican que en 1,790 se importó a México e inició su consumo a manera de infusión, y en 1,795 su cultivo. Novo (1967) lo corrobora al citar una Real Ordenanza del imperio español dictada el 4 de marzo de 1,792 donde decretó una orden mediante la cual eximía de impuestos a los “utensilios para ingenios de azúcar y molinos de café” que fueran introducidos desde España a México (González, 2013). Esta medida fue adoptada por la corona para revertir la crisis económica de finales del siglo XVIII, la cual representó el inicio de la ruina del mercado de la grana cochinilla (actividad económica sumamente importante y redituable después de la actividad minera).

Pero en entrevista con el Lic. Fernández C. del Gran Café la Parroquia se exhibe documento con fecha de 1,782, donde el señor F. Pérez solicita al Virrey Martín de Mayorga y Ferrer, el permiso para establecer un expendio de café (llámese pulpería, término que se utilizó para los centros que expendían vinos, café y

otras bebidas, que estuvieron bajo las ordenanzas de la Real Hacienda desde 1,757 y otra más en 1,804) (comunicación personal, 28/09/2019); lo que haría suponer que su consumo viene de tiempo atrás (antes de 1,790, y que si se parte del evento que fue en 1,748 introducido a Cuba y dado el intercambio comercial con la Nueva España su comercio se ubicaría desde la mitad del siglo XVIII); no con el mismo éxito que se observó en Europa, que también puede ser explicado por las condiciones climatológicas de la Nueva España en ese entonces. O como lo refiere Humboldt (1966) al hacer una comparativa del consumo de café en Europa a finales del siglo XVIII y principios del XIX, eran 53 millones de kg al año y en Francia 230,000 quintales y solo en la Nueva España unos 500 quintales; por lo que era incipiente su consumo.

La ruta en que acceso el cultivo del café a México no es también del todo claro, ya que se hace referencia a cinco puntos tentativos de su ingreso: Veracruz, Morelos, Michoacán, Chiapas y Oaxaca (Pérez, A. 2013); y su procedencia inmediata desde las Antillas españolas. Algunos con más detalle geográfico y afirman que fue de Cuba el café que llegó a México por vez primera como infusión y cultivo por Veracruz (Ruvalcaba, 1996)

Lo que coincide como primer punto de cultivo es la ciudad de Córdoba, Veracruz; ello no debe excluir las rutas alternas que pudo seguir el café como lo fue la procedencia de la antigua Guatemala, siendo la región del Soconusco y Tuxtla Gutiérrez Chiapas, aún territorio guatemalteco y de ahí pasar a Veracruz o a Oaxaca. Los investigadores de la Universidad Nicolaita sostienen como ruta del café a Oaxaca, y que procede directamente de Córdoba, Veracruz, y de ahí al resto de los estados productores (Ruvalcaba, 1996).

Medina (2015) señala a Don Joaquín Gómez de Guevara como el pionero introductor de café en Córdoba, Veracruz en 1,796; posteriormente en 1,808 se lleva a Coatepec y en la zona de Tecosolco se plantó por vez primera por encargo del presbítero D. José Santiago Contreras y que por amistad con D. José Arias, dueño de la Hacienda de Zimpizahua, sembró 6,000 plantas traídas directamente desde La Habana, Cuba, dando así inicio al cultivo del café en México de manera formal y se extiende al resto del país.

Sin embargo, existen otras dos rutas (directo desde oriente y otra desde Guatemala), donde no necesariamente fue llevado el cultivo de café desde Veracruz, sino que existen evidencias de que su introducción fue ajena a los orígenes de tierras cubanas. La evidencia documental soporta dos hechos fundamentales: 1. El café como infusión se encuentra en México desde mediados del siglo XVIII, como resultado de los intercambios comerciales con Cuba y como punto de introducción y venta el Puerto de Veracruz, en particular en la pulpería llamada La Parroquia. 2. Coatepec, Veracruz, particularmente Tecosolco y la Hacienda de Zimpizahua, deben considerarse el semillero inicial del cultivo del café en México en 1808 con material vegetal traído de Cuba.

EL café en el naciente México independiente

A Michoacán llega el cultivo del café por Mariano Michelena quien ocupó varios cargos, dentro de ellos, el de primer ministro en el Reino Unido, y que por su consumo habitual en esa época fue probable su interés por tenerlo como cultivo. Otro evento que también se resalta, es que en un viaje a Oriente lo trae desde Moka (Yemen) y lo siembra en su hacienda de descanso en Uruapan, Michoacán en 1,824, y se disemina el cultivo por Jalisco y Colima (Medina, 2015).

En Chiapas se le atribuye la introducción del cultivo del café al comerciante y hacendado de origen italiano llamado Jerónimo Manchinelli en 1846, quien lo trae desde Guatemala para sembrarlo en su hacienda llamada La Chácara, cerca de Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, para extenderse el cultivo por la región del Soconusco. (Montoya y Toledo, 2020).

El café en Oaxaca

El café como cultivo llega a Oaxaca hace 154 años (1868), se considera tardía por ser 72 años después de su llegada a México comparativamente con Veracruz en el siglo XVIII como infusión y en XIX como cultivo. Ello se justifica por las actividades económicas desarrolladas en el Estado a fines del siglo XVIII, que según Romero (1988) eran la minería y los cultivos de algodón, cacao, frutas, hortalizas diversas y la grana cochinilla; esta última la de mayor importancia económica después de la minería a nivel de la Nueva España.

La grana cochinilla en la intendencia de Oaxaca (Siglo XVIII)

Según Hamnett (2013) para fines del siglo XVIII e inicios del XIX, la estructura social de la Intendencia de Oaxaca (Oaxaca de Juárez) estaba constituida por 873 pueblos indios, que significaba el 21.4% del total del Virreinato de la Nueva España, con una población indígena para 1,792 del 88% del total, y se concentraba el 82% de la misma en los Valles Centrales. El total de la población a mediados de siglo XVIII en la intendencia de Oaxaca era de 314,050 y a finales del mismo siglo era de 380,253 (López, 1963).

Para 1810 existían 928 pueblos, 83 haciendas, 269 ranchos y 10 reales de minas (Hamnett, 2013). Resaltaba la figura de la Hacienda, que tiene sus orígenes en las Mercedes Reales y su ubicación principal en los Valles Centrales de Oaxaca, Ejutla y Tehuantepec (que florecieron en el siglo XVII propiciado por el acceso al crédito de la iglesia y el sistema de endeudamiento de los indígenas que ocupó el lugar del trabajo forzoso al que se les sometía) (Romero, 1988); como rasgo distintivo se encontraba la gran ocupación de indígenas; así como y también lo que caracterizó a la hacienda es que los propietarios de las tierras (indígenas) daban a trabajar las tierras a los españoles, dejando de producir sus propios alimentos, pero se concentró el control indígena de las tierras en aquellas donde se producía la grana cochinilla.

La grana cochinilla, tinte natural de alto valor comercial hasta finales del siglo XVIII, se producía principalmente en Oaxaca, en la región costa, con calidad reconocida internacionalmente, una de esas poblaciones fue San Pedro Jicayán, Pinotepa Nacional; su importancia radicó en que la producción de grana cochinilla ocupó el segundo lugar de todos los productos de exportación de México y el cuarto lugar de productos exportados a nivel de la Nueva España. Es en el siglo XVIII que la actividad económica de la grana cochinilla alcanzó sus niveles máximos de producción y venta (Ibarra, 1995); y señala que entre 1,758 y 1,786 el valor de la producción ascendía a más de dos millones de pesetas, con un volumen de producción casi constante de 500,000 kg anuales (pocos más de 1,000,000 de libras).

Sin embargo, con los datos de volumen de la producción y el valor generado de la grana en Oaxaca durante el periodo de 1,758 a 1,819 (Hamnett, 2013) (Figura 1); la línea de la producción evidencia un constante decrecimiento con incrementos extraordinarios de la producción entre 1,758 a 1,783 (con excepción de la producción del año de 1781) y que se cataloga como el periodo de auge relativamente sostenido de la producción de grana en Oaxaca, y en consecuencia a nivel nacional; con una producción de 997,647 libras de producto (452,525 kg de grana) a un precio promedio del ciclo referido (1,769-1,783) de 20.2 pesos por unidad vendida. A diferencia de lo que señala Ibarra (1995), y es a partir de 1,784 que no se vuelven a recuperar los niveles de producción quedando por debajo de los 300,000 kg anuales

En particular, en 1781 se muestra que la tendencia de producción relativamente constante de grana se rompe (ya que el año anterior inmediato 1780 se obtuvo una producción de 628,424 kg y en 1781 solo se produjo una tercera parte, equivalente a 210,750 kg. Sin que se observara cambio alguno en los precios en los años de 1780 y 1782, que fue de 17 pesos, mismo que en 1781). La explicación de Hamnett (2013) a este comportamiento de la producción fue que, por la reanudación de la guerra entre España e Inglaterra, entre 1779 y 1783, y que afectaba en estas condiciones su exportación y venta del producto; desincentivando su producción atribuible a la pérdida de precios de compra.

La inestabilidad generada por un estado de guerra se evidencia en la figura 1, en el que las variaciones de los precios de la grana cochinilla durante el periodo comprendido entre (1,758-1,819) muestran que el mayor decremento de los precios fue entre 1,772 a 1,802, previo a una tendencia de crecimiento sostenido al alza del mismo de 1,763 a 1,771.

Estas variaciones en la producción y el precio a la baja de la grana se les debe considerar un indicador importante y la razón por lo que la Corona Española emitiera un decreto el 4 de marzo de 1,792 en que se dispone una ordenanza a la Nueva España en la cual se exentaba de impuestos para todos aquellos bienes adquiridos y traídos desde España para la producción de azúcar y café (Rojas, 1964). Esta medida asumida resulta en la contracción de la producción de grana cochinilla (Figura 1); hasta la pérdida significativa como actividad económica comercial principal, en especial para varios de los pueblos de Oaxaca que se dedicaban a esta actividad en específico; dando paso al café como cultivo alternativo altamente comercializable y con una demanda creciente en Europa y la oferta-cultivo del mismo potencialmente propicias en las tierras de la Nueva España, dentro de ellas Veracruz y años después Oaxaca.

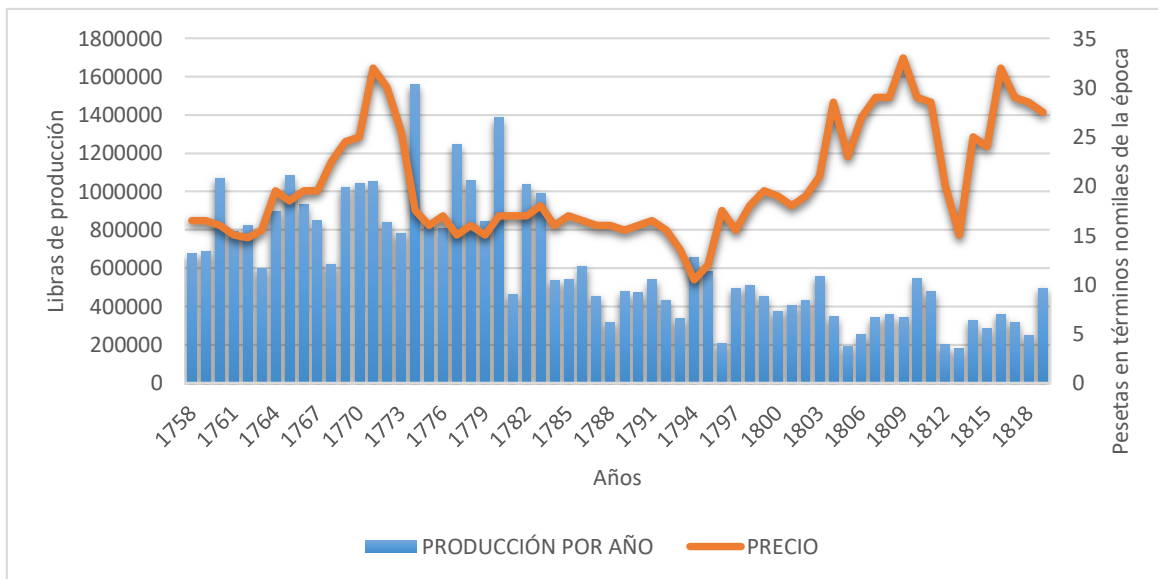


Figura 1. Comportamiento de producción y precios de la grana cochinilla entre 1758 y 1819.
Fuente: Elaboración propia con datos tomados de Hamnett (2013).

Se deben sumar dos hechos más que explican la contracción de la producción comercial de la grana cochinilla en el México de la Nueva España: 1. Los pueblos oaxaqueños que se especializaban en la producción de grana por lo general dejaban de producir sus alimentos básicos como el maíz, para cubrir esta necesidad con las ventas de la grana. 2. Se presentaron dos periodos de hambrunas en la Nueva España (1779-1780) y la de (1785-1787) (Hamnett, 2013).

Estos periodos de hambruna y enfermedades era la evidencia de la grave dependencia ocasionada por la centralidad de la actividad económica de algunos pueblos de la Intendencia de Oaxaca, que se especializaban en la producción y venta de la grana; y el dejar de producir sus alimentos les vulneraba la suficiencia alimentaria de los mismos al someterse a las variaciones de las fuerzas del mercado (oferta y demanda) y al precio del producto. De manera concatenada se sumaba la pérdida de la recaudación de impuestos para el Virreinato por la ausencia de altos volúmenes de producción de grana y menores precios obtenidos a la venta. Hamnett (2013) indica que se piden exenciones para las contribuciones de los impuestos por los efectos adversos por la poca venta y disminución de la producción en esos años.

Llega el café a Oaxaca (Siglo XIX)

El Oaxaca post colonial del siglo XIX fue de cambios y ajustes sociales, así como económicos trascendentales al igual que el resto del país. En los años treinta de ese siglo sucedieron eventos como la muerte de un gran número de oaxaqueños por una epidemia de cólera, y en 1838 se agrava la situación para la población por una sequía que termina por afectar su alimentación; que si se suma a la devaluación de la moneda de cobre circulante y la desaparición de la producción de la grana ya entrados los años cuarenta, siendo gobernador del estado en dos ocasiones el Lic. Benito Juárez García en esta misma década y una Iglesia rica propietaria de fincas urbanas y haciendas en Oaxaca (Arrijoa, 2010)

Mientras que en el contexto nacional se dieron dos intervenciones francesas en el año 1838 a 1,839 y otra más de 1,862 a 1,867. En 1,859 se expiden las Leyes de Reforma por el Lic. Benito Juárez en el que se fijan los términos políticos y jurídicos en los que se relaciona el Estado con la Iglesia. (Salmerón, 2010).

Según González (2013) en 1,868 existen inquietudes por parte de tres comerciantes de apellidos Mijangos, Sánchez y Ramírez, que anteriormente se dedicaban a la grana, buscaron como alternativa comercial la siembra del cultivo del café, y recurren a Basilio José Rojas Bustamante (comerciante y acaparador de la grana cochinilla), para buscar lo propicio de las tierras oaxaqueñas para el cultivo del café, quien sugirió la Sierra Sur y la Costa como los lugares propicios.

Fue en los terrenos de San Isidro del Camino en 1,873 (ranchería del municipio de Candelaria Loxicha, Oaxaca, a 1,020 msnm) el primer sitio donde se sembraron las primeras matas de café en tierras de Oaxaca, que por presiones de los lugareños se fueron a un lugar cercano llamado Cerro de la Pluma, hoy Pluma Hidalgo, en un sitio nombrado como La Providencia; esta finca y sus dueños dan origen en 1,880 por sus relaciones y negociación con el Gobierno del Estado de Oaxaca deja de ser ranchería San Isidro del Camino y se funda por decreto el pueblo de Pluma Hidalgo, que fue una maniobra que garantizara a los finqueros su posesión de la tierra y seguridad de la misma. Para 1,875, Basilio José Rojas Bustamante lleva el cultivo del café a Santo Domingo Coatlán, y en 1,877 los hermanos Pedro y Teófilo Díaz lo llevan a Santiago Xanica.

COMENTARIOS FINALES

El mercado del café nace desde el siglo XV hasta principios del siglo XVIII como mercado monopólico, donde los primeros dos siglos fue por el dominio árabe (como único proveedor) y posteriormente por las monarquías francesas y holandesas.

La fase colonialista del monopolio del café europeo se lleva a cabo por Holanda y Francia durante el siglo XVIII, donde sus colonias fueron los almacigos y plantaciones adecuadas para el cultivo; como son Batavia, las islas de Sonda o mar de la sonda y en la Guayana, para el caso de Holanda; y para Francia fue la isla Martinique.

El café como infusión llega a México desde mediados del siglo XVIII, como resultado de los intercambios comerciales con Cuba y como punto de introducción y venta el Puerto de Veracruz. Como cultivo se afirma que fue en Coatepec, Veracruz y en particular, Tecosolco y la Hacienda de Zimpizahua, donde debe considerarse el semillero inicial del cultivo del café en México y que inicia en 1808 con material vegetal traído de Cuba.

El cultivo de café llega de manera tardía a Oaxaca, en 1868. La demora de su introducción se explica por la pérdida del valor comercial de la grana cochinilla, y fueron los propios acaparadores de grana quienes lo introducen, en la búsqueda de alternativas de un cultivo comercial y de alto valor económico en la segunda mitad del siglo XIX.

Pero la historia continúa, y las modalidades del control del mercado de café no han variado sustancialmente, los impedimentos internacionales de la existencia de monopolios no han sido limitativos para la coexistencia de oligopolios como es el caso de la Nestlé y Starbucks, que son a nivel planetario; y solo algunos espacios de mercado se abren a productores locales (pequeños productores) condicionados a limitadas cuotas de producto, líneas y profundidad del mismo.

LITERATURA CITADA

- Arrijoa, D.V. (2010). Dos visiones en torno a un problema: las tierras comunales indígenas en Oaxaca y Michoacán, 1824-1857. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, 31(124), 143-185.
- Fernández, R., Z. De Guglielmo y A. Menéndez. 2010. Cultivo de tejidos y transformación genética de café. *Revista de Investigación*, 57-84.
- García, M.F. 2014. Aromas de café y sabores a Pimienta. Editorial Visión. México D.F.
- Gómez, G. 1921. Cultivo y beneficio del café. Biblioteca Agrícola de la Secretaría de Fomento, 1921 México.
- González, P.D. 2013. Las huellas de la culebra. Historia, mito y ritualidad en el proceso fundacional de Santiago Xanica, Oaxaca. Oaxaca, México. Culturas Populares, CONACULTA. Secretaría de las Culturas y Artes. Gobierno de Oaxaca. Fundación Alfredo Harp Helú-Oaxaca.
- Guzmán, R.O.S. 2010. Canadá como mercado viable para la exportación de café. Instituto Politécnico Nacional (UPIICSA). México, D.F.
- Hamnett, B.R. 2013- Política y Comercio en el Sur de México. Primera edición en inglés Cambridge at The University Press 1971. Segunda Edición en español UABJO.
- Humbolt, A. 1966. Ensayo político sobre el reino de la Nueva España, México. Editorial Porrúa.
- Ibarra, C. 1995. De inmigrantes a extranjeros: vascos y montañeses en Oaxaca en vísperas de la independencia. *Eslabones* No. 10. México D.F.
- Lizárraga, E. 2011. El curioso caso del Kopi luwak o café de civeta. *Revista Ciencia y Desarrollo*. Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. pp. 6-12, 237 y 256. México D.F. En: <https://www.cyd.conacyt.gob.mx/archivo/256/articulos/el-curioso-caso-del-kopi-luwak.html>.
- López, S.D. 1963. Población indígena en la Nueva España en el Siglo XVIII. *Revista Historia Mexicana*. El Colegio de México Vol. 12 No. 4. México D.F. 118 p.
- Losada, T.J. 1978. Algo sobre el café en el mundo. *Artes de México*, No. 192, año 22.
- Medina, G.J.C. 2015. De la hacienda al ejido: la cafecultura y la reforma agraria en el municipio de Coatepec, Ver. 1915-1945. Tesis de licenciatura. Universidad Veracruzana. Veracruz, México.
- Montoya, D. y Toledo, V. 2020 *Revista Sociedad y Ambiente*, 23, 2020, ISSN: 2007-6576, pp. 1-25. doi:10.31840/sya.vi23.2187.
- Novo, S. 1967. *Cocina mexicana o historia de la gastronomía de la Ciudad de México*. Editorial Porrúa. México D.F.
- Pérez, A.P. 2013. Los siglos XIX y XX en la cafecultura nacional: de la bonanza a la crisis del grano de oro mexicano. *Revista de Historia* N° 67. pp. 159-199.
- Pérez. P.J y Díaz. C.S. 2000. El café, bebida que conquistó al mundo. Universidad Autónoma de Chapingo. Texcoco, Estado de México, México. 151 p.
- Rojas, B. 1964. El café, estudio de su llegada, implantación y desarrollo en el estado de Oaxaca, México. *Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*. México, D.F.
- Romero, M. 1988. *Época colonial. Historia de la cuestión agraria en Oaxaca*. Juan Pablos ed. UABJO. Oaxaca, México.
- Rosignon, J. 1869. *Manual del cultivo del café, cacao, vainilla y tabaco en la América española y de todas sus aplicaciones: comprendiendo el estudio químico de dichas 119 sustancias y su influencia en la higiene*. París Librería de Rosa y Bouret <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=nyp.33433006627321;view=1up;seq=18>.
- Ruvalcaba, M.J. 1996. Vacas, mulas, azúcar y café; los efectos de su introducción en la Huasteca, México. *Revista Española de Antropología Americana*, 26, 121-141.

Salmerón, S.P. 2010. Leyes de reforma, México, Brigada para Leer en Libertad/PRD-DF, 2010, 49 pp.
Sierra, P.A. 1966. El café y los cafés. Ediciones Cafés Literarios. México D.F.