

CAFÉ

Ajustar la mezcla y la exigencia

YUDY CASTRO MORALES

Hasta su origen resulta mítico. Cuentan que lo descubrió un pastor de ovejas etíope en el siglo XVII, y desde entonces han sido disímiles los efectos estimulantes del café. Lo mismo nos convida a saborear la aromática infusión que a participar en una animada controversia, como las que hoy suscita el retorno del café mezclado, decisión de ningún modo arbitraria.

Las dificultades económicas de Cuba, el alza de los precios del grano en el mercado internacional y las insuficiencias para producirlo en el país obligaron a tomar esta medida.

Junto a ella también se suspendió la cuota normada que se entregaba a los menores de 6 años, se fijó un precio de cuatro pesos la bolsa; y se mantiene un subsidio de aproximadamente 190 millones de pesos anuales.

Hace un año —comenta Antonio Alemán, director general del Grupo Empresarial CUBA-CAFE— la tonelada de café robusta (variedad que se emplea en la mezcla actual) apenas rozaba los 2 000 dólares mientras que hoy los rebasa con amplio margen; en tanto los precios del café arábigo, que se cotizaba a 3 000 dólares la tonelada en el 2010, hoy cuesta el doble.

Alemán apunta, además, que de las aproximadamente 15 000 toneladas de café destinadas a la canasta familiar, solo el 30 % es de granos nacionales. De ahí la composición de los nuevos paquetes: 50 % de chicharo y 50 % de robusta.

EL CAFÉ EN LA MIRA

Después de tomarlo puro, el regreso del café mezclado genera múltiples criterios a lo largo del país. En La Habana, por ejemplo, aunque algunos alegan que siempre lo han ingerido con chicharo, otros lo encuentran muy amargo; aducen que no cuela; les parece elevado el costo y hasta más de uno relata incidentes con su cafetera.

En busca de explicaciones para tantas inquietudes, **Granma** visitó las dos fábricas capitalinas dedicadas a la elaboración y distribución del café normado: torrefactoras Antonio Briones Montoto (del Este) y José María Pérez (Pilón). De mayo a la fecha, ambas entidades han desarrollado intensas jornadas, sobre todo para garantizar, en la primera quincena de este mes, la comercialización en las bodegas de unas 226 toneladas.



Un tueste uniforme garantiza, en buena medida, la calidad. FOTO: JOSÉ M. CORREA



La automatización de las dos Plantas permite un mayor respeto al peso (115g) y a las proporciones de la mezcla.

Ahora trabajamos con mucha presión pues la durabilidad en estado óptimo del café mezclado oscila entre 30 y 45 días, por ello no se puede adelantar demasiado la producción y varían los ciclos de distribución, dice Raquel López, directora de la Planta del Este.

También los técnicos de calidad han redoblado su labor. Suleidys Hurtado y Raúl Ernesto Báez, especialistas de las unidades del Este y Pilón, respectivamente, aseguran que a cada hora, incluso en menos tiempo, se le hacen estudios de granulometría (tamaño de las partículas) a la mezcla y se efectúa la prueba de colada, cuyo resultado oscila entre los parámetros establecidos.

Entonces, si los exámenes de calidad permanecen entre los índices permisibles ¿por qué emergen tantas inconformidades?

Lo primero es que el consumidor fija su patrón de comparación en el café puro distribuido hasta abril —explica Suleidys Hurtado—; ahora hablamos de un producto de inferior calidad.

“No obstante, antes de comenzar a venderlo así en el 2005, las mezclas contenían una mayor proporción del guisante, solo que la cantidad empleada de granos del arábigo contrarrestaba el amargor y la acidez. Hoy, los altos precios no admiten la utilización de esta variedad.

De cumplirse con las recomendaciones litografiadas en los paquetes, no existe riesgo de accidentes —asevera Suleidys— a menos que la cafetera esté en mal estado o se trate de un café adulterado.

Aunque buena parte de la población no tiene hábito de leer instrucciones o fechas de vencimiento, urge aguzar la vista. A un lado del envase aparece claramente el modo de preparación: **el agua no debe sobrepasar la válvula de la cafetera; el café no puede estar comprimido en el colector pues el espacio libre favorece la hidratación del chicharo, y la cocción deberá ocurrir a fuego lento.**

Asimismo, para evitar que nos pasen “gato por liebre”, y se nos quiera vender un café “de puro chicharo”, es preciso corroborar que al final del paquete aparezca un cuño seco con el código correspondiente a cada torrefactora. Los embalajes de la capital muestran, indistintamente, los números 5 y 6; las demás provincias también tienen cifras específicas.

Pese a estas precauciones, la vuelta al café mezclado demanda mayor exigencia y control de los insumos. No en vano Isidro Fernández, director de la Empresa Torrefactora y Distribuidora de Café La Habana, resalta la automatización de sus dos plantas como “garantía” ante el desvío de recursos.

La obrera Reyna

Confidencias de una carpintera

PASTOR BATISTA VALDÉS

LAS TUNAS.—Ninguna unidad de medida podrá determinar con exactitud dónde va a ser más grande el vacío cuando se jubile: si dentro de su pecho o en el interior de esa fábrica de muebles a la cual se entregó en cuerpo, alma, pasión e inteligencia, desde que era prácticamente una niña.

Considerada por todos como soberana absoluta en el trono de la carpintería tunera, Reyna Luisa Albuerne “barnizó” en su diálogo con **Granma** un abanico de vivencias desde su irrenunciable condición de obrera.

“Yo me hice carpintera por dos razones —confiesa: porque me gustaba y por necesidad de trabajar.

“En los años sesenta, siendo adolescente, fui a estudiar corte y costura en la escuela Ana Betancourt, en La Habana. Me iba bien y aprendía con facilidad, pero en una ocasión vine a casa y decidí quedarme, para empezar a trabajar y estudiar por la noche en la facultad obrera y campesina, y así ayudar a mi mamá.

“Como apenas tenía 15 años de edad, no me querían dar empleo en ningún lugar; comencé por un contrato en el banco de leche del hospital. Por aquel tiempo yo daba vueltas y vueltas por la fábrica de muebles, junto a otra compañera. Tanto pregunté y pregunté que por fin nos ubicaron como lijadoras.

“Pero qué va... yo no podía estar tranquila viendo aquellas máquinas, y se me metió en la cabeza trabajar como ayudante de sierra. Lo logré. ¡No digo yo! Luego me incorporé a un curso de carpintería, después vinieron otros, fui pasando por distintas categorías hasta convertirme en carpintera A, que es lo que soy desde hace más de 30 años”.

—**¿Por qué siempre carpintera y no en otra labor?**

“Aunque a algunas personas les parezca raro, yo me siento muy bien haciendo lo que hago. Mi trabajo me sigue gustando como el primer día que llegué a esta fábrica. Recuerdo que hace algunos años fuimos a amueblar el hotel Habana Libre, de la capital, y cuando allá me veían pican-do piezas en una sierrita, se asombraban... ¡Como si las mujeres no tuviéramos el mismo derecho y tanta habilidad como los hombres, para la carpintería!

“He tenido en mis manos madera seca, verde, buena, mala, preciosa, común, con nudos, sin ellos... y te digo que toda se puede trabajar y trabajar



Reyna Albuerne. FOTOS DEL AUTOR

bien. El resultado del mueble, la belleza, la calidad depende de una sola cosa: del amor que pongas en lo que haces.

“Por encima de todo me propongo hacer bien mi labor. No estoy totalmente en contra de hacer cuatro y cinco normas, pero sobre todo soy partidaria de trabajar bien, sin renunciar a sobrecumplir.

“Quizás por esa razón nunca me han aplicado medidas ni me han señalado problemas. Soy jaranera, alegre, dicharachera; pero eso no impide que sea muy exigente conmigo y con todo lo que tiene que ver con mi trabajo.”

—**Dicen que una vez quisieron cambiarte de puesto y...**

“¡No me digas nada! Resulta que tuve un accidente, me hice una herida, decidieron cambiarme y me planté; dije que si la cosa era así mejor me retiraba y no volvía a trabajar en nada más. No me imagino en otra cosa. Amo mi oficio.

“Hace un tiempo, empecé a hacerle alergia a determinadas maderas y, allá va eso: querían alejarme otra vez de mi puesto. Entonces, para no irme de la carpintería, hice el firme compromiso de usar siempre el protector de boca y de nariz.”

Anirista por vocación natural, autora de varias soluciones que agilizan y hacen más eficiente el proceso productivo, y amiga desde la corteza hasta el corazón, Reyna saborea a pie de máquina, cada día, su condición de obrera.

“Fui vanguardia nacional durante muchos años —explica—, en algunas oportunidades quisieron proponerme cargos, pero nunca he querido dejar de ser obrera. Se necesitan manos que produzcan... y aquí están las mías.”