E MAYOL HERMANOS, INC.
ONCE, PUERTO RICO

OTA DE PESO
(Packing List)
DE
(of)
CRUDO DE PUERTO RICO
(Puerto Rico Raw Coffee)

1955/56

Para Governatorato della Città del
Vaticano, Città del Vaticano

Destino (Destination) NAPOLES, ITALIA

Vapor (Steamer) HOLMES

Orden del Comprador Núm. 7731
(Buyer's Order No.)

Fecha (Date) 2 de Dic. de 1955

Marca Núm.
(Buyer's Order No.)

39, Enero 9 de 1956
MARCA
Mark

39

PORTO RICO COFFEE TYPE BORICUA

CALIDAD
Type

Bultos	Kilos Bruto	Tara Kgs.	Kilos Neto
1	1.860	1.840	
1	1.860	1.840	
1	1.860	1.840	
1	1.860	1.840	
1	1.860	1.840	
1	1.860	1.840	
1	1.860	1.840	
1	1.860	1.840	
1	1.860	1.840	
1	279	276	
15.159		14.996	

Yo certifico que el presente lote de café arriba descrito, fué pesado y dado el siguiente resultado

163 sacos pesando bruto 15.159 Kilos, Tara 14.996 Kilos Neto

de lo cual doy fe hoy en Ponce, Puerto Rico, día 21 de Enero de

CAMARA DE COMERCIO DE PONCE, PUERTO RICO

Por José de la Cruz, Secretario



LA INDUSTRIA CAFETALERA DE PUERTO RICO, 1736-1969

LUIS PUMARADA O'NEILL

San Juan
1990

La industria cafetalera de Puerto Rico, 1736-1969

por

Luis Pumarada O'Neill

Centro de Investigaciones
Recinto de Mayagüez
Universidad de Puerto Rico

(con una colaboración del
Arq. Rafael Pumarada)

para la
Oficina Estatal de Preservación Histórica
1990

Foto de Portada:

Afiche italiano de 1925 anunciando café puertorriqueño de la firma exportadora *G. Llinás & Cía.* Los nombres *Yauco* y *Llinás*, escritos en los sacos, corresponden a los mejores tipos de café exportados por la firma. El hombrecillo con los sacos bajo los brazos era un símbolo de la casa. (Cortesía de *G. Llinás & Cía.*, Yauco.) En el fondo se ve parte de un conduce de café a la Ciudad del Vaticano exportado por la firma ponceña *Sobrino de Mayol Hnos.*

Este proyecto fue realizado con fondos federales, mediante una subvención con fondos equiparados para el Año Fiscal 1988-89, del Departamento de lo Interior, Servicio Nacional de Parques por conducto de la Oficina Estatal de Preservación Histórica del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, Oficina del Gobernador, conforme a las disposiciones de la Ley Nacional de Preservación Histórica de 1966 según enmendada.

© Copyright 1990 Oficina Estatal de Preservación Histórica

Autor: Dr. Luis Pumarada O'Neill,
Director, Dpto. Ingeniería General
Recinto de Mayagüez, 00709-5000

INDICE GENERAL

NUESTRO AGRADECIMIENTO	iv
INDICE DE ILUSTRACIONES	vi
INTRODUCCION	1
ORIGEN Y CLASES DE CAFE	5
ELEMENTOS DEL SISTEMA DE MERCADEO	8
TRASFONDO HISTORICO DE LA EXPORTACION	11
CAFE PARA CONSUMO LOCAL: TORREFACCIONES	72
CONSIDERACIONES ECONOMICAS	76
LAS HACIENDAS	86
LAS *TAHONAS*	118
CONCLUSIONES	138
CONSIDERACIONES SOBRE PRESERVACION	145
GLOSARIO	149
BIBLIOGRAFIA Y REFERENCIAS	154
APENDICES	169

NUESTRO AGRADECIMIENTO...

A los amigos historiadores Edwin Albino, Mario Cancel y Juan Rodríguez Cruz, y a los expertos en café Saúl Hernández Gayá y Santiago Vivaldi, por su estímulo y sus valiosas críticas y sugerencias a la primera versión manuscrita.

A los dueños de haciendas y *tahonas* que nos permitieron la entrada a sus propiedades y por su gentilidad y atenciones, en especial la Sucesión Massini por habernos permitido pernoctar en la Hacienda María. También a los antiguos dueños y sus descendientes por el acceso a información, fotografías y documentos sobre las haciendas y aun las vidas privadas de sus antecesores, en especial a: Salvador Oliver Llinás y Jorge Llinás, Manuel Durán, José Enseñat, José Pietri, Francisco Lluch Mora, Juan Ferriol Vicéns, Antonio Frontera, Bartolo Frontera, Elena Natali, Gualberto Busigó, Jorge Frau, Enrique Jiménez y Hans Sanders.

A mi primo Rafael Pumarada por su iniciativa y estímulo, su análisis arquitectónico de las estructuras y por habernos permitido usar sus fotografías. Al piloto Luis Herrera, quién nos llevó a apreciar y fotografiar las haciendas desde lo alto. Al artista fotográfico Héctor Méndez Caratini por mostrarnos luego desde otra perspectiva las mismas haciendas que habíamos visitado juntos.

A la amiga historiadora María de los Angeles Castro por su ayuda para localizar fuentes y a Gervasio García por haber publicado *Armar la historia*, sin cuya lectura ésta obra no hubiera sido aceptable. Al Prof. Fernando Agrait, ex-presidente de la Universidad de Puerto Rico, por habernos permitido usar las fotos del Inventario de Ingeniería e Industria de Puerto Rico. Al amigo Israel Torres Penchi por su cuidadosa labor de impresión de fotografías de negativos algo maltrechos.

A los estudiantes colegiales que trabajaron con nosotros: María Heal, Alma Rivera Enseñat, Josué y Mildred Bandas y mi hija Tamara.

Al Arq. Mariano Coronas Castro, Maritza Ramírez y Félix Julián del Campo (QEPD) de la Oficina Estatal de Preservación Histórica, y al Dr. José Luis Martínez Picó, ex-Rector del Recinto de Mayagüez y dueño de la Hacienda Oliva,

Nuestro agradecimiento...

por su estímulo y entusiasmo y el apoyo material brindado a esta obra.

A mi padre Luis Pumarada Ribas, por haberme dado el ejemplo de su amor por la producción agrícola. A mi esposa Elena y mi hija Yesenia por su paciencia, compañía y ayuda.

DEDICATORIA

A los Centros Juan Antonio Corretjer en Estados Unidos, y a aquellos boricuas que a pesar de estar ausentes nos han dado lecciones de puertorriqueñidad.

INDICE DE ILUSTRACIONES

Diagramas:

FIGURA 1	Elaboración y clases de café	7
FIGURA 2	Beneficiado del café en la hacienda	100
FIGURA 3	Procesos de elaboración en la Tahona	121

Fotografías:

FOTO 1	Casa Grande sobre correderas de madera	2
FOTO 2	Cuarto de Escogedoras, c.1925.	6
FOTO 3	Máquina tahona de fuerza de sangre.	15
FOTO 4	Almacén con techo poco usual.	20
FOTO 5	Despulpadora de rollo manual en uso.	23
FOTO 6	Antiguo Cepo de Esclavos (?).	26
FOTO 7	Casa de Agregado.	30
FOTO 8	Casa Grande en Sierra de Guilarte.	34
FOTO 9	Fachada principal de antigua Tahona.	36
FOTO 10	Recua de mulas frente a tienda de raya, 1940.	40
FOTO 11	Hacienda fundada c.1912.	53
FOTO 12	Tostadora de café antigua.	73
FOTO 13	Tienda de Raya o Cantina.	82
FOTO 14	Casa de una hacienda pequeña.	86
FOTO 15	Casa Grande y de Máquinas y Almacén.	87
FOTO 16	Cuadra de Mulas.	88
FOTO 17	Cuartel de Peones.	89
FOTO 18	Detalle de Casa de Gavetas.	90
FOTO 19	Vista aérea de una gran hacienda.	92
FOTO 20	Hacienda con varios materiales	94
FOTO 21	Interior de Casa Grande.	95
FOTO 22	Casa de Máquinas y tubo para turbina.	96
FOTO 23	Casa Grande y de Máquinas.	98
FOTO 24	Aparejando una mula de hacienda cafetalera.	102
FOTO 25	Medidas de almudes de uno, 1/2 y 1/4 de almud.	104
FOTO 26	Despulpadora de rollo.	105

FOTO 27	Tanque de fermentación en madera.	107
FOTO 28	Gaveta, correderas y rastrillo de madera.	109
FOTO 29	Sistema de secadora de bombo.	110
FOTO 30	Malacate de *fuerza de sangre* en madera.	112
FOTO 31	Represa para fuerza hidráulica.	113
FOTO 32	Rueda hidráulica.	114
FOTO 33	Máquina de vapor vertical.	115
FOTO 34	Parte del Cuarto de Máquinas de una Tahona.	118
FOTO 35	Casa urbana de hacendado cafetalero.	120
FOTO 36	Piladora *Engelberg*.	124
FOTO 36A	Máquina tahona movida por fuerza hidráulica.	125
FOTO 37	Máquina venteadora.	127
FOTO 38	Clasificadora tipo tambor.	128
FOTO 39	Clasificadora tipo *Monitor*.	130
FOTO 40	Máquina separadora para café caracolillo.	131
FOTO 41	Mesa doble para escoger café a mano.	134
FOTO 42	Plantilla para marcar sacos de café.	135
FOTO 43	Interior de Cuartel de Peones	138
FOTO 44	Hacienda abandonada en Jayuya.	145
FOTO 45	Vista de una hacienda, c.1938.	147
FOTO 46	Casa de Máquinas de *G. Llinás & Cía.*, Yauco	179
FOTO 47	Vista del local de *Sanders Philippi & Cía.*, c.1910	187
FOTO 48	Vista del local de *Mayol Hermanos*	192

CREDITOS POR LAS FOTOGRAFIAS:

Las fotos números 5, 6, 7, 12, 13, 15, 16, 17, 18, 20, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 31, 35, 36, 37, 39, 41, 42, y 47 son de Rafael Pumarada Sánchez.

Las fotos números 1, 4, 9, 14, 21, 33, 34, 40 y 43 son de Luis Pumarada O'Neill.

La foto número 19 es de Luis Herrera.

Las demás, copiadas de colecciones o de particulares, están identificadas en sus respectivos calces.

INTRODUCCION

La industria cafetalera ha sido la actividad industrial y agrícola más importante en nuestra historia de pueblo. Sin embargo, tal vez por haberse desarrollado casi a espaldas de nuestra ciudad capital, la magnitud de su contribución histórica y cultural no ha trascendido a nuestras generaciones presentes.

A la industria cafetalera no solamente se le ha menospreciado, sino que se le ha llegado a achacar un impacto ambiental y social muy negativo. A los exportadores de café, españoles y europeos casi exclusivamente hasta la década del 1930, y a los grandes comerciantes y hacendados, en su mayoría corsos y mallorquines, se les ha presentado como si su interés principal hubiera sido el explotar al máximo al elemento criollo en todas las fases de sus relaciones económicas. Nuestra perspectiva, estudios y modelos, sin embargo, nos han llevado a modificar esas interpretaciones.

El pueblo puertorriqueño de hoy desciende tanto de aquellos criollos y esclavos que cultivaron, cosecharon y elaboraron tan cuidadosamente el café como de los comerciantes y hacendados mallorquines, catalanes, gallegos, italianos, alemanes, corsos y franceses que lo financiaron y lo mercadearon en el mercado europeo, estableciendo su extraordinaria fama.

Pretendemos divulgar aquí el significado, la historia, las imágenes, las contradicciones y los remanentes físicos de la actividad productora y exportadora de café desde sus comienzos, a través de los años en que fue el principal sostén de nuestra economía, y durante su ocaso hasta que cesó la exportación en 1969.

MOTIVACION PRESERVACIONISTA

Este escrito sobre la industria cafetalera se ha hecho en vísperas de que se pierdan al deterioro, al vandalismo, a la ignorancia y a los desastres naturales muchos de sus menguados y escasos remanentes: haciendas, máquinas,

Tahonas, [1] etc. Hemos podido aprovechar aquí información inferida de esos remanentes, así como testimonios de muchas personas aún vivas y lúcidas que contribuyeron al éxito internacional de esa industria.

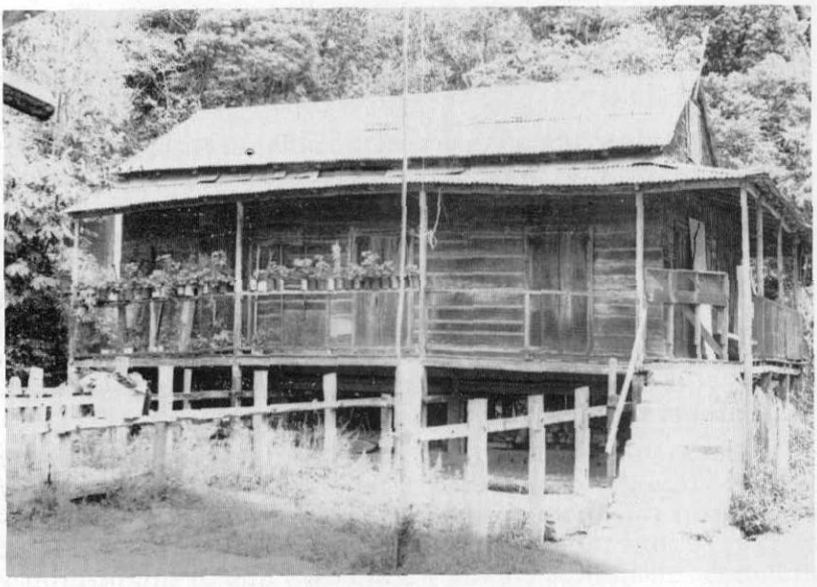


FOTO 1 Casa Grande sobre correderas *de madera. Bajo la casa se conservan los cajones o gavetas que rodaban sobre esas correderas y que se usaron en esta hacienda para secar el café. La Casa Grande de la hacienda cafetalera podía ser grande sólo en comparación con las casas de los* agregados, *y generalmente integraba elementos funcionales. Hacienda Pietri, Bo. Naranjo, Yauco. U.P.R., 1978.*

Nos ha movido a realizar esta publicación la urgencia de que se conserve para nuestras futuras generaciones una serie bien planeada de remanentes físicos de esta industria. Debe

---

[1] Estamos usando el vocablo "Tahona" (con mayúscula) significando el establecimiento comercial dedicado a la compra, elaboracion y exportación de café *crudo*. Su maquinaria principal era la máquina tahona. [Ver *FOTO 36.*]

preservarse y hacerse accesible al público un conjunto de remanentes que comunique una imagen bastante completa del funcionamiento de la industria y de la forma de vida de los trabajadores, los hacendados, los comerciantes y los exportadores que desarrollaron y mantuvieron esta industria contra viento y marea por tanto tiempo. Para percibir esa imagen es tan importante ver funcionar una máquina cafetalera típica, entrar a una casa de agregado y ojear las entradas del Libro de Cablegramas de un exportador como es el apreciar la Casa Grande de los dueños de una hacienda.

Cómo un paso en esa dirección pretendemos crear conciencia en el pueblo y, más importante aún, en los dueños de propiedades con remanentes cafetaleros, del significado del café para todos los puertorriqueños y de la urgencia y necesidad de preservar una muestra representativa de sus máquinas y estructuras.

CONTRIBUCION HISTORICA

Intentamos traer nuevas perspectivas y fuentes a la historia de la industria cafetalera en Puerto Rico, aspectos de la cual han sido estudiados por Picó, Bergad, Buitrago Ortiz, Campbell, Baralt y Díaz Hernández. Estamos enfatizando las fases de elaboración y exportación del café. Se incluyen datos y análisis referentes al siglo 18 y principios del 19, así como del siglo 20, complementando las investigaciones que hasta ahora se habían concentrado en la segunda mitad del siglo 19.

Con información arqueológica y de nuevas fuentes orales y mediante la aplicación de conocimientos técnicos y de modelos de geografía económica y estrategia empresarial, elaboramos y exponemos hipótesis que buscan extender y reinterpretar la información revelada en estudios anteriores.

Esperamos que esta obra estimule estudios ulteriores que extiendan o corrijan hipótesis aquí expuestas.

ORGANIZACION

Este escrito comienza con el origen del café y explica someramente el sistema de producción y mercadeo que enfrentó nuestra exportación.

Continúa con un trasfondo histórico de la industria del café en Puerto Rico desde su introducción hasta que cesó la exportación en 1969. Este trasfondo ofrece hipótesis sobre el rol pionero de las compañías comerciales y los inmigrantes franceses del siglo 18. Se discute el efecto del cambio de soberanía y los altibajos de la industria en el siglo 20, hasta el decaimiento posterior al 1928, el cual culminó con la desaparición de la exportación.

Le sigue un análisis de algunos componentes de la industria en sus fases de producción y financiamiento. Analizamos el desarrollo de las haciendas y sus estructuras y los elementos que afectaban sus decisiones de localización. Presentamos los procesos y maquinarias utilizados en las haciendas y las Tahonas. Se sugieren hipótesis sobre la importancia de la industria y su significado, y sobre el impacto de su desaparición.

Se ofrece una serie de consideraciones y recomendaciones con respecto a la preservación de los remanentes de esta industria. También incluímos un glosario de términos cafetaleros.

En los apéndices se citan referencias a Puerto Rico tomadas de obras sobre la industria cafetalera a nivel mundial, y se narran breves historias de algunas empresas exportadoras que tuvieron gran relevancia en la industria.

ORIGEN Y CLASES DE CAFE

El cafeto es una planta original de Africa oriental. Su fruto contiene cafeína, y se ha venido usando como estimulante desde tiempo inmemorial. Llegó a Europa desde Arabia durante la Edad Media. A fines del siglo 17 se comenzaron a popularizar en las capitales europeas los *cafés*, establecimientos que preparaban y vendían café procedente de Yemen. Para esa época los holandeses comenzaron a producir café en su colonia de Java. En 1720 el cafeto fue introducido por los franceses a sus colonias caribeñas, primero a Martinica y luego a Haití, el cual se convirtió en el máximo exportador del producto en la segunda mitad del siglo 18. De allí pasó a Cuba, Santo Domingo, y, en 1736 a Puerto Rico [Baralt, 1988a, p.77; Gil Bermejo, 1970, p.191].

El café es una baya de cáscara blanda que normalmente contiene dos semillas envueltas en una fina capa mucilaginosa, llamada *baba* en Puerto Rico. La fruta acabada de recoger es llamada *café en uva* o *café uva*. Debido a la fermentación espontánea de la *baba*, el café uva amontonado se torna inservible en un par de días.

Si el café en uva se esparce hasta que se seca se convierte en café *collor*, que es más duradero. El café collor puede pilarse (descascararse) para producir una forma inferior de café *pilado* o *crudo* (listo para tostar y moler). Un café crudo de mejor calidad requiere *descerezar* la uva (*despulpar*) y remover la baba (mediante fermentación y lavado) antes de secarlo. El café despulpado, lavado y seco se denomina *pergamino* o *en cáscara blanca* por la apariencia de la membrana que conserva adherida. Este café también requiere ser pilado antes de tostarse.

Si se *pule* el grano después de pilado, se conoce entonces como café *lustrado*, *repilado*, *pulido* o *brillado*. El café se exportaba crudo, o sea, sin tostar, pues era la forma en que mejor se conservaba.

Un litro de café uva pesa 356 gramos; un litro de café pergamino pesa 1520 g., y uno de café pilado 3080 g. Una medida de 65 kg. de café uva contiene: 21.43 kg. de cáscara y pulpa, 8.92 kg. de líquido, y 34.65 kg de grano verde. Este último se descompone en 11.72 kg. de café limpio y seco

(pilado), 3.5 kg. de cáscara blanca o pergamino y 19.43 kg. de líquido que se evapora [Colón, 1930].



FOTO 2 Cuarto de Escogedoras de la Tahona de G. Llinás & Cía., *Yauco, c.1925. Decenas de mujeres de todas las edades sentadas frente a* mesas de escoger *limpiando café para la exportación. Cortesía de* G. Llinás & Cía.

La *FIGURA 1* ilustra los procesos y las clases de café en el Puerto Rico de c.1880-1969 y sus respectivos mercados. El escoger y clasificar el café de exportación no parece haberse practicado antes del último cuarto del siglo 19. El escogido a mano ilustrado en la *FOTO 2* cesó c.1940, y se sustituyó por la limpieza mecánica.

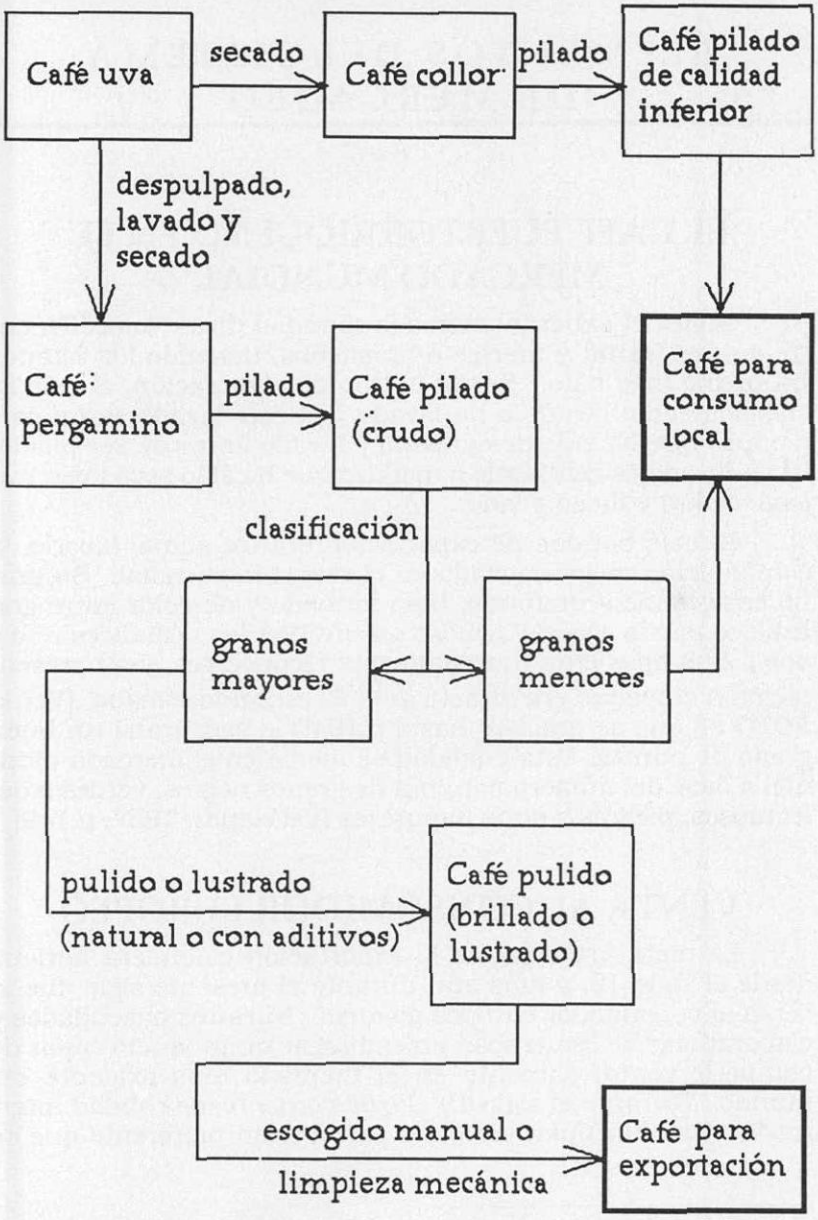


FIGURA 1: Elaboración y clases de café hasta 1969.

ELEMENTOS DEL SISTEMA DE MERCADEO

EL CAFE PUERTORRIQUEÑO EN EL MERCADO MUNDIAL

Según el sabor, el mercado mundial divide los cafés entre suaves (**mild**) y fuertes o brasileños, tienendo los últimos un precio más bajo. Según el tipo de elaboración, el café se clasifica como lavado o no-lavado. El café lavado es un café maduro que ha sido despulpado y lavado antes de ser pilado. El no-lavado es café verde o maduro que ha sido secado en uva (café collor) y luego pilado.

El café boricua de exportación era un *suave lavado*, la combinación mejor cotizada en el mercado mundial. Su grano era grande y uniforme, bien formado y de color entre gris azuloso pálido a verde azuloso oscuro [Ver los apéndices uno y dos.] Sus *tipos* eran mundialmente reconocidos, y su presentación o empaque era atractiva. [2] El escogido a mano [Ver la *FOTO 2.*] que se practicó hasta c.1940 le aseguraba un buen grado de pureza. Esta cualidad se media en el mercado mundial a base del número por libra de granos negros, verdes o defectuosos, piedras y otras impurezas [Velázquez, 1957, p.149].

VENTA AL CONSUMIDOR EUROPEO

La meta principal de la exportación cafetalera boricua desde el siglo 19, y más aún durante el presente siglo, fue la venta al consumidor europeo *gourmet*. Nuestros hacendados y elaboradores se esmeraban en embarcar un producto capaz de competir ventajosamente en el mercado más exigente del mundo. Durante el siglo 19 el café *corriente* (de calidad intermedia) tuvo un buen mercado por el trato preferente que se

---

[2] Un *tipo* era un patrón de calidad (tamaño y uniformidad del grano, grado de limpieza, clase de pulido de la superficie, etc.) que la casa exportadora distribuía bajo un nombre que hacía las veces de una marca.

brindaba al producto boricua en Cuba y España, pero la mayor rentabilidad siempre estuvo en los grados superiores.

El importador europeo adquiría el café de grados superiores según el país y región de procedencia a base de precio, de la confianza que tuviera en la calidad del café y de la demanda de su clientela. El café de cada procedencia tenía características propias de sabor, aroma y cuerpo.[3] En muchos países exportadores el nivel de calidad de cada uno de sus grados lo garantizaba una asociación de productores o el gobierno. En el caso de Puerto Rico, la calidad del café la garantizaba cada casa exportadora a base de sus propios *tipos* de café. Dentro del café de cada procedencia, el grano más grande y uniforme lograba un mayor precio. También aumentaba el precio la limpieza del producto.

El café *gourmet* se detallaba crudo o tostado en grano. El cliente pedía que le pesaran la cantidad que quería llevar del café que escogiera de entre una serie de envases abiertos, cada uno marcado con la procedencia y el precio del café que contenía.

Algunos consumidores de café tostado o crudo preferían el café de grano redondeado, llamado *caracolillo*.[4] Siendo éste relativamente raro y requiriendo un proceso adicional para separarlo de los granos comunes de forma achatada, podía recabar un precio relativamente mayor. Este grano no se podía clasificar con suficiente uniformidad como para mercadearlo por *tipo*, y se vendía en forma genérica como "caracolillo puertorriqueño de la firma tal y tal". Según Ferriol Vicéns [entrevista, 1988], el caracolillo de la firma ponceña *Sobrino de Mayol Hermanos* obtenía un precio intermedio entre el de sus dos tipos superiores, *Flor de Mayol* y *Boricua*. Sin embargo, para aquellos exportadores que no tenían tipos tan reconocidos como el *Flor de Mayol*, su grano caracolillo obtenía mejor precio que sus mejores tipos.

---

[3] Al café de Puerto Rico se le atribuían las siguientes características: *Buena taza, con mucho cuerpo y aroma* [Coste, 1964, p.144]. Ver los apéndices uno y dos.

[4] El grano caracolillo se da en una de cada 50 ó 60 uvas, la cual, en vez de tener dos granos chatos, aborta y sólo tiene un grano pequeño de forma elipsoide. En términos de calidad y sabor, el café que se cuela de ese grano es igual al obtenido del grano chato de su misma procedencia [Rochac, 1964, p.372].

El mercado de Estados Unidos, el mayor consumidor de café en el mundo desde el siglo 19, nunca adquirió cantidades significativas de café puertorriqueño, pues su mercado estaba acaparado por el café cosechado en Brasil por productores norteamericanos. En Estados Unidos se detalla el café por marcas, molido, pre-pesado y empacado. Cada marca asegura un sabor uniforme característico de la marca, el cual se logra mezclando cafés de diversos sabores y procedencias adquiridos a base de sabor, cuerpo y precio. La mezcla promedio utiliza primordialmente café brasileño y/o africano con la adición de entre 15% y 50% de café suave [Campbell, 1947, p.82]. Los torrefactores norteamericanos buscan el café más barato de cierto tipo de sabor, y no estaban dispuestos a pagar lo que en Europa por la calidad y apariencia de nuestro café.

TRASFONDO HISTORICO DE LA EXPORTACION CAFETALERA

NACIMIENTO DE LA INDUSTRIA CAFETALERA PUERTORRIQUEÑA

LA INTERVENCION DE RAMIREZ DE ESTENOZ

El Puerto Rico de mediados del siglo 18 consistía de una pequeña capital amurallada con una guarnición militar pagada desde el extranjero y el único puerto autorizado para el comercio exterior, y un "resto de la isla" cuya escasa población se concentraba en las costas y cuya principal actividad era la agricultura de supervivencia. En menor escala se criaba ganado, se producía madera y se sembraba tabaco para un escaso comercio de contrabando. Unos pocos trapiches pequeños producían melao para endulzar y licor. Periódicamente los puertos eran visitados por embarcaciones que volteaban la isla, siendo ésta la mejor transportación interna disponible.

Felipe Ramírez de Estenós, militar español que había residido y contraído matrimonio en Cuba, se había familiarizado allí con el cultivo y el potencial económico del café. Al estar ocupando en Puerto Rico el puesto de Capitán General, usó los poderes de su cargo para fomentar el establecimiento de una industria de exportación cafetalera que pudiera transformar la precaria economía de la isla. El 20 de junio de 1755, Ramírez informó haber repartido semillas de café a varios agricultores coameños para la realización de siembras experimentales [Rivera Bermúdez, 1975a, p.12; Negrón Ramos, 1965, parte 1, p.11]. Para 1757, éste fomentaba la demolición de los hatos para incentivar, por medio de la posesión de la tierra por parte del agricultor, la siembra de productos agrícolas destinados a la exportación, especialmente el café [Cabildo de San Juan, 1981, pp.231-232].

LA EXPORTACION INICIADA DESDE SAN JUAN

El desarrollo del café como producto de exportación coincidió con el establecimiento en 1758 de la *Real Compañía Barcelonesa* para el comercio entre Barcelona, Puerto Rico y otros puntos del Caribe. Esta compañía, formada por comerciantes de Barcelona, tuvo en sus agentes en San Juan los primeros exportadores de café puertorriqueño, y en sus agentes locales en los pueblos del litoral los primeros comerciantes cafetaleros. Posiblemente la preferencia por el café puertorriqueño habida en Cataluña [Baralt, 1988a, p.81; Silvestrini y Luque de Sánchez, 1988, p.197] y la importancia de la presencia catalana y mallorquina durante toda la historia de la exportación del café de Puerto Rico hayan tenido su origen en este hecho.

Para 1765 ya se informaba de ventas de café de contrabando, principalmente por Guayama y San Germán, por valor estimado de unos 700 pesos anuales [Gil Bermejo, 1970, p.191]. Para esa fecha, el cultivo del cafeto se había extendido a las regiones sur, este y oeste de la isla. En esa época, el quintal (100 lbs.) de café valía 10 pesos, y sus mayores compradores eran contrabandistas daneses con sede en las islas de San Tomás y Santa Cruz [O'Reilly, 1981, p.258].

Reconociendo España el potencial económico del café, el cual estaba importando de países extanjeros, ofreció en 1768 a los caficultores de sus colonias caribeñas un período de gracia de cinco años en el pago de contribuciones [Coll y Toste, 1919, p.241]. En 1770 y atendiendo a la misma Real Cédula que estableció la gracia contributiva, el coronel Andrés Vizcarrondo envió a las Cortes un informe sobre la producción y el potencial cafetalero de las distintas regiones de la isla, acompañado por 22 cajas conteniendo muestras del café de esas regiones. Según su informe, Coamo, Guayama y Ponce produjeron unas 2/3 partes de los 7,280 quintales que totalizó la cosecha de ese año [Rivera Bermúdez, 1975a, pp.12-13].

Para esa fecha la *Compañía del Asiento de Negros*, entidad comercial oficial que había sustituído a la *Barcelonesa* con la misión de importar esclavos negros y exportar productos del país, hacía contratos con agricultores de distintas partes de la isla para comprarles la totalidad de su producción cafetalera. Esta empresa pagaba a los agricultores a razón de 7 pesos por quintal de café, puesto en el puerto más

cercano [Gil Bermejo, 1970, pp.192-96]. Toda exportación se tenía que originar desde San Juan por decreto colonial, y la compañía poseía un almacén general en esa ciudad [Gil Bermejo, 1970, p.172]. Varios de los agricultores contratados eran esclavistas, lo cual concuerda con lo informado en la *Historia de la esclavitud negra en Puerto Rico* de Díaz Soler sobre un aumento en la necesidad de esclavos debido al desarrollo de la siembra del café en la segunda mitad del siglo 18 [González Mendoza, 1982, p.18].

Puede haber sido en esa década y por esa compañía que se comenzó a exportar legalmente nuestro café a otros destinos en Europa además de España. El otro producto importante de exportación de esa época fue el tabaco.

En 1775 había en la isla solamente 5,581 fincas o estancias de todos los tamaños dedicadas a diversos cultivos, de las cuales sólo unas 87 se clasificaban como grandes; no se clasificó finca alguna como *hacienda* [Picó, 1986, p.155]. Para esa fecha la producción informada aumentó hasta 11,162 quintales de café, *el cual se vendía en cáscara por no tener en esta isla molinos* [sic] *para limpiarlo* [Abbad y Lasierra, 1979, p.161].[5]

En 1778 se estableció finalmente, por decreto real, la propiedad privada de la tierra en Puerto Rico. Hasta entonces ésta había sido propiedad de la Corona. Junto con ese derecho se estableció un impuesto sobre la propiedad. Reconociendo el potencial económico del café, se comenzó a permitir la libre siembra del arbusto [Díaz Hernandez, 1983, p.79; Picó, 1986, p.155]. A pesar de esos incentivos y de que la posesión de tierras facilitaba la obtención de crédito a los agricultores, la producción de café de 1783 se mantenía oficialmente en unos 11,262 quintales [Ormaechea, 1981, p.395], casi igual que la de 1775. En esa fecha había 45,049 cuerdas sembradas en café, cifra superada solamente por el arroz y el algodón [Cadilla de Martínez, 1938, p.651].

Tras la disolución de la *Compañía de Asiento de Negros*, se formó en 1785 la *Real Factoría*. Esta empresa, creación del

---

[5]En esa época se llamaba *limpiar* el café a *pilarlo*, según confirma José de Andino en 1820 [González Vales, 1978, p.128]. Aunque entonces se utilizaba la palabra "molino" para denotar cualquier máquina agrícola, desde un molino de caña hasta una despulpadora de café o una máquina tahona para pilarlo, entendemos por el contexto que la cita se refiere a pilar café collor.

inmigrante irlandés residente en San Juan Jaime O'Daly, tenía como finalidad oficial fomentar la exportación de tabaco puertorriqueño a Holanda, pero también realizó exportaciones cafetaleras [Gil Bermejo, 1970, p.169]. La *Factoría* contó con un barco propio para el comercio con Amsterdam y un almacén en San Juan que había pertenecido a la *Compañía de Asiento de Negros*, así como depósitos y agentes en los puertos del litoral de la isla.

La *Real Factoría* parece haber introducido maquinaria para pilar el café entre 1787 y 1788, fecha a la cual se informa de embarques de café "limpio" (*pilado*) [Gil Bermejo, 1970, p.199].[6] Esto convertiría a esa entidad en el primer elaborador de café para exportación. Esa elaboración, llevada a cabo probablemente en el almacén de San Juan, consistiría en pilar el café collor producido por los agricultores usando alguna máquina tahona hecha en madera e impulsada por fuerza animal.[7] [Ver *FOTO 3.*]

Nuestros primeros exportadores cafetaleros, las compañías de *Barcelona* y de *Asiento de Negros* y la *Real Factoría*, han de haber contado con una estructura de tamaño relativamente mediano o grande junto al puerto de San Juan para almacenar el producto, un buen techo, *glacil*, *batey* o *cielo raso* para resecar café (o acceso a algún lugar público parecido, tal como una plaza o atrio de iglesia), uno o más botes costeros para traer a San Juan el café collor de los pueblos del litoral, un agente comprador y un depósito en cada uno de esos pueblos, contratos con los agricultores que les suplían el café, y un mecanismo para la venta de café, que podría ser un barco propio como lo tuvo la Real Factoría o un contacto comercial permanente como lo tendrían en España las demás compañías citadas.

---

[6] Gil Bermejo hace referencia a embarques de café hacia Holanda de parte de la *Real Factoría*. Junto con el primer embarque de tabaco realizado por ésta en 1787, se llevaron y vendieron a buen precio unas 2800 arrobas de café en cáscara (*collor*). Al año siguiente se exportaron 1342 arrobas de café limpio (*collor pilado*) y sólo 101 arrobas sin pilar. (4 arrobas = 1 quintal).

[7] No nos parece probable que para entonces se estuviera despulpando el café porque: 1) la producción de la mayoría de los agricultores era pequeña, 2) no podía haber personas comprando el muy perecedero *café en uva* a los productores pequeños para despulparlo por las dificultades que planteaba la transportación, y 3) habiendo necesariamente café collor, no se establece que se estuviera exportando más de un tipo de *café sin limpiar*.

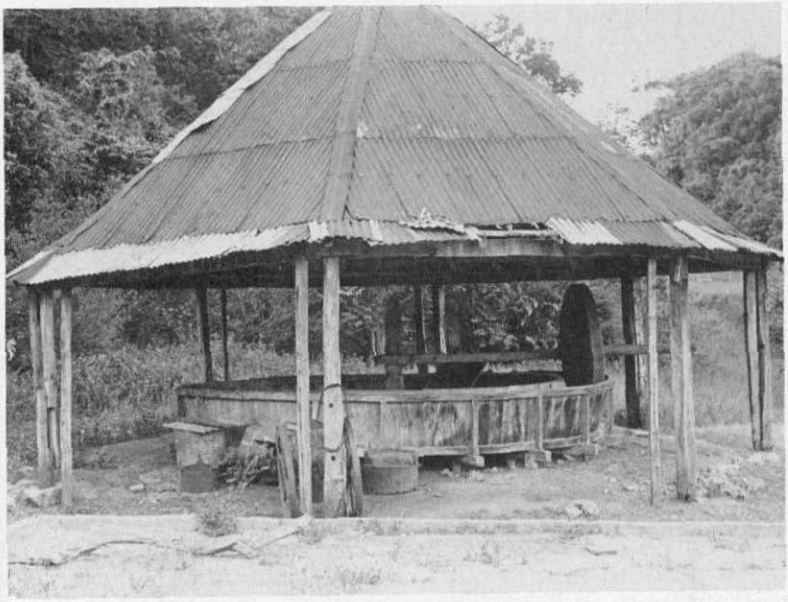


FOTO 3 Máquina tahona de fuerza animal o de sangre. La rueda-piladora de esta máquina en madera tipo noria era movida directamente por una mula. Las tahonas parecen haber sido las primeras máquinas cafetaleras usadas en Puerto Rico. Hacienda Morell, Camuy. U.P.R., 1978.

Esas compañías establecieron un patrón de exportadores que eran a la vez importadores, diversificados en cuanto a los renglones que exportaban, que variaban las proporciones de los productos que fomentaban y compraban en la isla según las ganancias que recibían por las ventas de cada uno, y que se aseguraban un abasto contratando de antemano con los agricultores la compra de su producto. Probablemente también comenzaron la práctica de adelantar dinero y mercancía (refaccionar) a los agricultores para fomentar la ampliación de las siembras. Este patrón continuó existiendo hasta entrado el siglo 20.

En la década de 1780, el café rebasó al tabaco como nuestro principal producto de exportación [Picó, 1986, pp.160-61]. El cronista Ledrú informó que para 1797 se estaba sembrando café en todos los municipios que él había visitado, siendo la mayoría de los agricultores cafetaleros de la época campesinos pobres. Se decía entonces que la producción cafetalera de Puerto Rico era mayor que lo que podía absorber el mercado español [Gil Bermejo, 1970, p.200].

Ese café boricua de fines del siglo 18 se vendía a un precio más alto que el usual, pues era considerado como de calidad superior y preferido entre los cafés de América [Abbad y Lasierra, 1979, p.233]. En esa época, en la cual ya había comercio libre entre Puerto Rico y España y se permitía comerciar con países extranjeros, la mayor parte del comercio extranjero era a través de los comerciantes-capitalistas de San Tomás [Scarano, 1984, pp.24-25]. A fines del siglo 18 se exportaba café, tanto collor como pergamino, mayormente a España, Holanda, San Tomás y otras islas del Caribe.

Durante el último cuarto del siglo 18, la industria cafetalera produjo una bonanza que estuvo acompañada de un gran aumento en la tasa de crecimiento de la población y en la producción per cápita de productos alimenticios, índices de que mejoraba el nivel de vida de las masas. Incentivados por la excención contributiva, la propiedad privada de la tierra y la existencia de un mercado capaz de absorber toda la producción a precios rentables, agricultores de todas las escalas produjeron café exitosamente para el mercado mundial.

Tras este período embrionario que probó la rentabilidad del cultivo de exportación en nuestra isla, el capital y la concentración de tierras transformaron la organización social de la isla. De haber sido una sociedad relativamente igualitaria basada mayoritariamente en una agricultura de subsistencia, ésta se convirtió en la siguiente centuria en una caracterizada por la estratificación y los conflictos de clases [Scarano, 1984, pp.4-5; Bergad, 1981, p.144].

DESARROLLO EN LA REGION OESTE

NUESTRAS PRIMERAS HACIENDAS

Como resultado de la revolución haitiana, en la década del 1790 comenzaron a subir a nivel mundial los precios del

azúcar y del café, pues para entonces la colonia francesa de St. Domingue (Haití) era el mayor exportador mundial de ambos productos. Para 1809 los precios de ambos productos habían aumentado en aproximadamente dos terceras partes [Irizarry, 1981, p.357]. Esto, unido a la reducción en el costo de la transportación debido a la autorización de otros puertos para la exportación además del de San Juan, estimuló grandemente la producción de ambos renglones en Puerto Rico.

El gobernador Meléndez Bruna atribuyó en 1810 a los *inmigrantes franceses* provenientes de Haití *la introducción de mejoras* a la industria cafetalera puertorriqueña [Gil Bermejo, 1970, p.201]. Puerto Rico ha de haber sido un destino preferido por los empresarios cafetaleros que emigraban de Haití, dada la fama que ya tenía el café boricua aun sin el beneficio de una óptima elaboración, y el oeste era la región que les quedaba más cercana. [8]

Como el café exportado se vendía *limpio* (pilado) desde antes, las mencionadas *mejoras* a la elaboración han de referirse a la instalación de máquinas despulpadoras, tanques de lavado y glaciles. [9] La instalación de estas facilidades en una finca cafetalera la transformaba de *estancia*, productora de café collor, en *hacienda*, productora de café lavado. Ocurrido probablemente hacia la década del 1790, la fundación de las primeras haciendas cafetaleras [Ver *FOTO 4*] ha de haber aumentado significativamente el valor de nuestra producción de café, pues el café lavado es de mayor calidad y precio que el café collor.

Los cafetales de fines del siglo 18 y principios del siglo 19 estaban localizados próximos a los puertos y a los pueblos del

---

[8] Mientras que hay menciones históricas del rol de los franceses en la tecnología cafetalera [Córdova, 1981, p.383, además de la citada arriba por Gil Bermejo], no parece haber habido paralelo en la industria azucarera aunque hubo varios grandes hacendados azucareros franceses a principios del siglo 19 [Luque de Sánchez, 1986, pp.56-58]. En la isla no se ha encontrado fogones para evaporar guarapo de la forma conocida en Cuba como "tren francés"; sólo la forma conocida por "tren jamaiquino" [Ver: Moreno Fraginals, 1976; Universidad de Puerto Rico, 1978].

[9] De hecho, el vocablo *glacil* es de origen francés. Puerto Rico es el único productor importante de café de habla hispana donde se llama así al patio de secar café [Rochac, 1964, p.367].

litoral.[10] La mayor parte de la producción de entonces tenía lugar en estancias, pero ya se comienza a mencionar la existencia de "molinos" de café.

Según González Vales [1978, p.130] para 1820 ya había algunas haciendas que producían café pilado, pues tenían máquinas tahonas. Por su ubicación vecina a los pueblos costeros y el grado de elaboración que daban a su producto, el café de algunas de estas haciendas puede haber sido exportado directamente por el hacendado. [11]

En una economía desprovista de formas adecuadas de mercadeo y con insuficiencia de dinero metálico como la que existió en el Puerto Rico del siglo 18 y principios del 19, los productos agrícolas en su mayoría eran canjeados por otros productos o aceptados según alguna fórmula predeterminada como pago por deudas de refacción. El café, sin embargo, por su gran demanda en el mundo exterior, era eventualmente convertido en efectivo por los exportadores. Los comercios que lo canalizaban hacia éstos lo pagaban en esa forma y lo aceptaban en pago de deudas [Bergad, 1983, p.79]. Por esa razón, y por poderse producir en cualesquiera cantidades y condiciones en la isla, el café era el dinero del pobre que tenía acceso a algún predio de terreno, y en esa época había terreno disponible para quien estuviera dispuesto a establecerse en lugares remotos y vivir de la tierra.

Flinter [1834] describió el cultivo del café por parte del pequeño agricultor de c.1830 que sólo poseía algunos cafetos. De éstos cosechaba suficiente café collor como para adquirir a cambio en el comercio necesidades que no podía satisfacer por medio de sus demás cultivos y crianzas Según la referencia, estos pequeños agricultores estaban produciendo en total cinco veces más café que las haciendas de entonces.

---

[10] Según Abbad y Lasierra [1979, pp.142-43], en el Ponce de fines del Siglo 18 las haciendas cafetaleras *poblaban toda la tierra que se extiende a lo largo de la costa.*

[11] Este puede haber sido el caso de algunos hacendados que inmigraron a fines del siglo 18, varios de los cuales tendrían contactos comerciales con importadores europeos. Antonio Marciani, italiano con hacienda de café junto al santuario de Hormigueros, tenía un barco propio en el puerto de Cabo Rojo con el cual se dedicaba al comercio exterior [E. Albino, comunicación oral, 1990]. La tradición familiar aún llama *tahona* a la Casa de Máquinas situada junto a la antiquísima Casa Grande [Hacienda Margarita (Casa Márquez)].

Según Scarano [1984, pp.40-41], la llegada de inmigrantes con capital o con acceso a crédito del mercado internacional y su éxito en el cultivo del café, junto a la forma poco equitativa en que se condujo la repartición de hatos a fines del siglo 18, dieron lugar a que la sociedad isleña se fuera dividiendo en clases desde bastante antes del auge azucarero de los años 1820.[12]

LA EXPORTACION SE CONCENTRA EN MAYAGÜEZ

Para 1812, las actividades relacionadas a la exportación de café y azúcar dominaban la economía puertorriqueña. Nuestro café se exportaba a las principales ciudades de Europa a través del comercio de San Tomás [Picó, 1986, p.161; Bergad, 1983, pp.23-24]. El cultivo del café se había venido extendiendo hacia el oeste, y para entonces los municipios de mayor producción eran Ponce, San Germán, Añasco y Mayagüez. Ese año se produjeron 16,760 quintales de café, alcanzando el valor de la exportación los 512,261 pesos [Bergad, 1983, p.16].

La Cédula de Gracias de 1815 permitió la entrada de un mayor número de empresarios católicos extranjeros que recibieron tierras de la corona según el número de sus esclavos. También permitió la importación libre de impuestos de maquinaria e implementos agrícolas, y el comercio libre con España y directo con naciones extranjeras [Picó, 1986, pp.132-33].

Esta reglamentación tuvo un impacto positivo sobre la producción cafetalera, y aún mayor sobre el azúcar, cuya producción requería más capital y mano de obra esclava. Debido a ésta y a las anteriores medidas, al estímulo de los aumentos en precio y al crecimiento poblacional de la isla, la producción cafetalera pudo alcanzar los 131,372 quintales para 1830 [Dietz, 1989, p.34].

---

[12] El azúcar se fue convirtiendo en una exportación importante a principios del siglo 19. Desde principios del siglo hasta la década del 1830 esta industria tuvo un desarrollo ascendente paralelo al del café, pero siempre concentrada en llanos cercanos a puertos por su excesiva dependencia en el costo de la transportación.



FOTO 4 Almacén con techo poco usual. La pared rellena con adobe y la forma del techo hacen del almacén de esta hacienda de tamaño mediano cercana a Mayagüez una estructura única en su género. Posiblemente pertenezca al período cuando hubo gran influencia francesa. Hacienda Rolón, Maricao. U.P.R., 1978.

Según el censo de 1817 había en la isla 56 "molinos" de café [González Vales, 1978, p.105]. Podemos suponer que cada uno de esos "molinos" ha de haber sido una máquina despulpadora movida a mano o por fuerza animal [Ver *FOTO* 5], perteneciente a una hacienda que tendría un área mínima de entre 4 y 10 cuerdas sembradas en café. Ese año la producción de café totalizó 48,460 quintales [Dietz, *loc. cit.*].

En 1820 el economista criollo José de Andino catalogaba una hacienda cafetalera bien desarrollada de la época como teniendo unas 80 cuerdas mayormente llanas, una Casa de Máquinas y Almacén techada en paja, un "molino de des-

cascarar" (despulpadora), un "secadero" (glacil) y una "taona de limpiar" (*sic*, máquina tahona para pilar) [González Vales, 1978, p.130]. Ormaechea [1981, p.396] informó de la existencia de 79 "molinos" de café en 1824, 377 en 1832, y 334 en 1834. La mayoría de, si no todas, estas máquinas han de haber sido fabricadas por "maestros carpinteros" criollos, pues no aparecen en los listados de importaciones de la época.

Debido a la facilidad con la cual el agricultor pobre y su familia podían cultivar un predio baldío para alimentarse y obtener algún dinero a cambio del café collor que pudieran producir, no había suficientes trabajadores libres disponibles para las haciendas cafetaleras de la primera mitad del siglo 19. Por eso, las haciendas descritas por de Andino tuvieron que depender de mano de obra esclava. Bergad [1983, p.57] señala que para 1830-50 en Moca se producía café en haciendas que usaban abundante mano de obra esclava. Los datos sobre la distribución de esclavos en los barrios de Mayagüez en 1849 informada por Aguiló [1986, pp.30-31] indican que este fenómeno también se dió en ese municipio. Córdova [1981, p.383] destacó que para c.1830 aumentaron las haciendas cafetaleras en Fusmas (*sic*),[13] siendo ese barrio uno de los que informaron mayor número de esclavos en 1849.

Para 1827 Mayagüez se había convertido en el principal puerto de exportación de Puerto Rico [Bergad, 1983, pp.16-17]. El lugar al que arribaron muchos refugiados de Haití entre 1790 y 1810 se había convertido en el puerto de mayor pujanza comercial en la isla. Su comercio tenía buenos capitales que empleaba en el tráfico directo con mercados europeos. Para 1847, a pesar de haber sido afectado por un desastroso incendio sólo seis años antes, el comercio mayagüezano contaba

---

[13] Ha de ser el barrio Furnias, hoy parte de Las Marías. Córdova también menciona a San Sebastián como lugar donde se establecieron haciendas grandes para esa fecha. Hubo otros barrios cafetaleros de Mayagüez en los que se informaron más de 100 esclavos: Naranjales, Bateyes, Río Cañas Arriba y Anones (este último también parte de Las Marías en la actualidad). La escasa presencia de personas de raza negra hoy día en la altura de Mayagüez, Moca y Las Marías puede deberse, además de a la mezcla racial, a que al haber habido mano de obra libre disponible en esa región en la segunda mitad del sigo 19 a la vez que escaseaban los esclavos y subían sus precios, se hayan vendido muchos de los esclavos cafetaleros a las haciendas azucareras, donde debido a las condiciones de trabajo la ventaja en su productividad comparada con la del trabajador libre ha de haber sido más significativa que en el café.

con barco y muelle propios y comenzaba a rivalizar con el de San Tomás [Ormaechea, 1981, p.435].

Cercano a la mayoría de las haciendas bien montadas de entonces,[14] el comercio de Mayagüez podía adquirir un café mejor elaborado, por lo cual el café que exportaba se consideraba el mejor de la isla [Ormaechea, 1981, pp.434-35] y mejoraba la fama adquirida por el café boricua durante el siglo anterior [Córdova, 1981, p.383].

LA INDUSTRIA SE DESPLAZA Y SE TRANSFORMA

En la década del 1830, debido a cambios en la estructura de los precios a nivel mundial, la exportación de café comenzó a quedar rezagada con respecto a la del azúcar [Scarano, 1984, p.5]. Narra Córdova [1981, p.383] que para entonces *hubo una gran baja en los pedidos, y fueron abandonadas las pequeñas haciendas y algunas de las mejor establecidas.* El valor de las exportaciones de café en 1836 bajó a la mitad de lo que había sido en 1828 como resultado de la reducción en el precio mundial y su efecto negativo en la cantidad exportada [Bergad, 1983, p.16]. La producción cafetalera en 1827 fue de unos 130,000 quintales; bajó a 104,387 en 1832, y tuvo un recobro parcial en 1834 con 115,965 quintales [Ormaechea, 1981, p.397]. [15]

En esa época el alto costo y lo pésimo de la transportación conjuntamente con los precios relativos del azúcar y del café determinaban que tanto los terrenos de mayor accesibilidad como la mano de obra esclava fueran generalmente más rentables si se dedicaban a la producción de azúcar a pesar de

---

[14] Aguiló [1986, p.31] cita un informe del 1847 el cual menciona *92 haciendas de café entre chicas y grandes y 250 estancias de café y frutos menores* que había en Mayagüez.

[15] No hay concenso entre los historiadores sobre el desempeño de la industria cafetalera de esos años. Bergad [1983] y Picó [1986] dan versiones algo conflictivas sobre períodos de depresión y crecimiento entre c.1825 y c.1850. La merma en las cantidades exportadas informadas ha de deberse a corto plazo a que un precio bajo haría que no fuese rentable el bajar a puerto el café de los lugares más remotos debido al alto costo de su transportación, y a mediano plazo a que en esos lugares se abandonarían las haciendas cafetaleras y se dejaría de cosechar el café de las fincas familares.



FOTO 5 Despulpadora de rollo manual en uso. El cilindro de madera tachonada o rollo *retiene la cáscara de la uva adherida y la deja caer por una chorrera hacia afuera, mientras que los granos despulpados, de color blancuzco, caen hacia un tanque. El marco de esta máquina está construído en madera con tarugos, pero las piezas mecánicas son de metal. Bo. Duey Alto, San Germán, 1988.*

que su producción requería mayor inversión de capital. [16]

Como resultado de ésto, las primeras haciendas de café, que se habían ubicado en la vecindad de los pueblos y bahías del litoral, se fueron transformado en haciendas azucareras. Las *manchas* de café en las fincas familiares vecinas fueron cediendo ante la siembra de pastos, plátanos y "frutos menores" para satisfacer la demanda de alimentos para los bueyes y los esclavos de la caña [Baralt, 1988a, p.20]. En las décadas de 1820 y 1830, mientras ocurría el despegue de la industria azucarera, el cultivo del café llegó a pueblos como Moca y Añasco y aun hasta Utuado [Cubano Iguina, 1981, p.81]. Sin embargo, en esas regiones se ha de haber concentrado en aquellas áreas cuyo costo de transportación hasta los pueblos costeros era menor por quedar adyacentes a grandes ríos (Culebrinas, Grande de Añasco y Grande de Arecibo) que o eran parcialmente navegabes o tenían caminos llevaderos en sus valles. [17] Así las cosas, la hacienda cafetalera esclavista pudo sobrevivir sólo en la medianía y los valles pluviales del oeste de la isla, aunque la producción de café collor a pequeña escala por agricultores criollos a base de mano de obra familiar mantuvo una base geográfica amplia.

A partir del 1832 estuvo vigente en Puerto Rico el Código de Comercio español del 1829, el cual estableció las obliga-

---

[16] Si no hubiera habido fuentes de financiamiento adecuadas el azúcar no hubiera podido desplazar al café, y las haciendas no hubieran podido existir. Los hechos históricos contradicen la versión tradicional de una perenne escasez de financiamiento para haciendas azucareras en el Puerto Rico de la época. Aunque para algunos más que para otros haya sido difícil de obtener, el crédito siempre estuvo ahí. El azúcar se vió mucho más limitado por la escasez de tierras contiguas o unidas por caminos carreteros a puertos, fondeaderos o ríos navegables, ya que éstos constituían su única opción económica de transportación. La relativa escasez de esclavos en la isla no ha de haber sido una causa sino un efecto de la escasez de haciendas azucareras en Puerto Rico, pues en Cuba, donde hubo ferrocarriles conectando puertos y haciendas desde 1837 [Oostindie, 1988, p.25] hubo esclavos en abundancia. La gran diferencia entre el desarrollo azucarero de Cuba y el de Puerto Rico ha de haberse debido a que la topografía de Cuba se presta mucho más al establecimiento de la transportación económica (ferroviaria) que requiere la caña.

[17] La antigua región cafetalera de Moca quedaba en las cercanías del Río Culebrinas. Cerca del pueblo llegó a haber un embarcadero [Ramón Vale, entrevista, 1990].

ciones y derechos derivadas de los actos del comercio. Esto fortaleció el comercio y permitió el establecimiento de sociedades mercantiles [Cubano Iguina, 1981, p.84]. Este código eventualmente permitió que el comercio de Puerto Rico se desarrollara y se independizase del de San Tomás.

Fue durante esa época de crecimiento en la agricultura comercial del azúcar y el café y del comercio establecido alrededor de su exportación que se dió el desplazamiento masivo de criollos de esas actividades económicas hegemónicas [Bergad, 1983, p.19]. Los inmigrantes con conexiones con el mercado europeo, fuente primaria del crédito tan necesario para desarrollar la agricultura y adquirir o producir los productos para la exportación y para viabilizar la importación de mercancías, desplazaron a los criollos, escasos de capital y crédito y faltos de relaciones comerciales en el exterior. Estos inmigrantes mantuvieron su lugar preponderante mediante su práctica de traer familiares y compatriotas como dependientes y mayordomos para luego dejarles sus haciendas y negocios [Díaz Hernández, 1983, p.21].

TABLA 1: Volumen de exportaciones de café, 1828 a 1870[18]

Período	**Quintales exportados**
1828-32	125,176
1833-37	97,802
1838-42	104,687
1843-47	101,188
1848-52	106,990
1853-57	116,381
1858-62	129,801
1866-70	186,723

Con el desplazamiento de la producción cafetalera hacia la medianía y el surgimiento de casas comerciales (exportadores y comerciantes detallistas), la demanda por café para exportación fue extendiendo geográficamente una infraestructura comercial de negocios pequeños que manejó la compra del café producido en fincas familiares en el interior [Picó, 1986, pp.78-79]. Los pequeños agricultores compraban con café o por refacción los alimentos y artículos indispen-

[18][Fuente: Dietz, 1989, p.36.]

sables en la *pulpería* más cercana, ya que su falta de recursos les impedía transportar su café hasta la ubicación del comerciante que mejor negocio le hiciera.

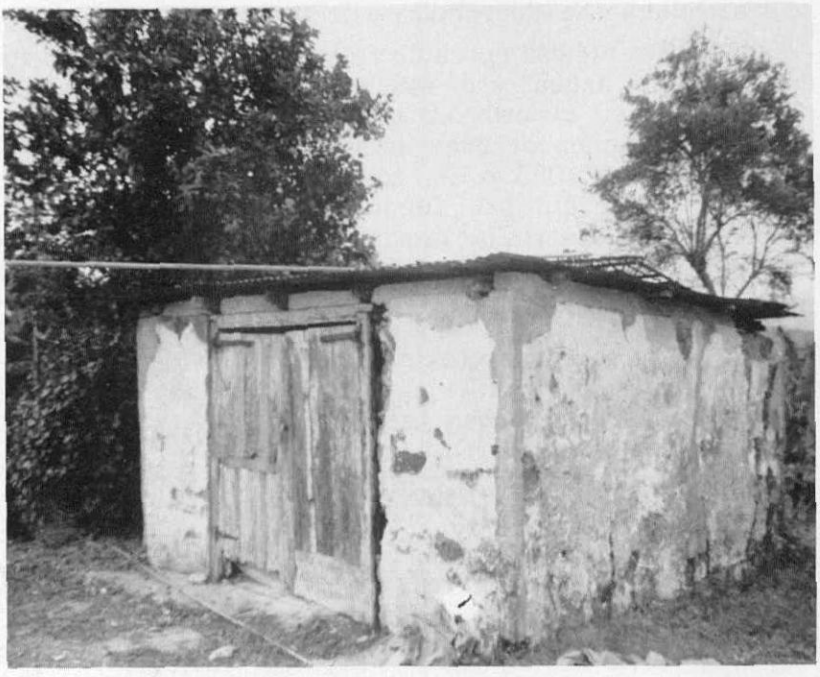


FOTO 6 Antiguo Cepo de Esclavos (?). Esta estructura de mampostería de orígen desconocido es parecida a otras que quedan en haciendas en la región cercana a Mayagüez. En regiones cafetaleras donde no hubo esclavitud o donde ésta no alcanzó el desarrollo que tuvo en las montañas del oeste no existen en estructuras parecidas. Hacienda Buena Vista (Frontera), Las Marías, 1988.

El pulpero de la mediania ha de haber bajado el café adquirido de los pequeños agricultores utilizando las mismas mulas que subían las provisiones para su pulpería. Ese café le ha de haber servido al pulpero para pagar por las provisiones al comerciante capitalista del pueblo, quien a su vez las habría adquirido de igual forma de parte de los exportadores

que eran a la vez importadores y mayoristas de mercaderías y provisiones.[19]

Entre c.1830 y c.1840, el café producía bastante riesgo y pocos beneficios debido a que su precio en el mercado mundial se mantuvo bajo y fluctuante. Sin embargo, eso no alejó de su cultivo al pequeño agricultor. Este necesitaba un producto que pudiera convertir en efectivo; la caña requería unos recursos y una escala de siembra que no estaban a su alcance y, como en su finca tenía siembras de subsistencia y no era tanto el café que sembraba, los bajones de precio no lo afectaban mucho. Para 1844 la producción estimada de 170,000 quintales [Ormaechea, 1981, p.398] superó por mucho la de 1827.

Durante la primera mitad del siglo 19, las fértiles, abundantes y baratas tierras de la altura no se pudieron utilizar por la hacienda cafetalera debido a que el precio vigente en el mercado no podía cubrir el costo de producirlo allí, transportarlo hasta los puertos, recuperar la inversión en la cuantiosa mano de obra esclava que se hubiera requerido y además brindar buenas expectativas de ganancias.

Mientras que la medianía aledaña a los llanos azucareros del litoral producía café y víveres para los hacendados y sus dotaciones de esclavos, la altura se mantuvo hasta bien entrada la década del 1840 como una frontera subdesarrollada, un lugar de asentamiento para unas pocas familias refugiadas de las costas que vivían en fincas con cultivos de subsistencia y sembrando algún café que utilizaban como artículo de intercambio [Bergad, 1981, p.145].

La Tabla 2 muestra que para 1877 Mayagüez se mantenía a la cabeza de la exportación cafetalera. Las únicas fincas que Ubeda [1878] clasificó entonces como "haciendas" estaban en Mayagüez y el vecino Maricao. Este último municipio y Las Marías poseían el mayor número de "estancias", y Mayagüez tenía un mayor número de máquinas tahonas (índice del número de exportadores) que ningún otro puerto de la isla.

---

[19] Ver una discusión sobre las ventajas de esta combinación en Cubano Iguina [1989, p.130-132].

TABLA 2: Distribución de haciendas de café en 1877[20]

Pueblo	Establecimientos café	Comentarios
Adjuntas	76 estancias	
Aguada	6 estancias	
Añasco	50 estancias	6,000 qq./año
Arecibo	6 estancias	
Barros (Orocovis)	10 estancias	
Caguas	1 estancia	
Camuy	1 estancia	
Cayey	40 estancias	
Ciales	42 estancias	con más de 10 cds.
Coamo	12 estancias	
Guayanilla	49 estancias	
Isabela	6 estancias	
Juana Díaz	6 estancias	
Las Marías	150 estancias	
Maricao	164 ests.; 70 hds.	
Mayaguez	8 ests.; 11 hds.	4 máquinas tahonas
Moca	6 estancias	
Peñuelas	38 estancias	
Ponce	4 estancias	2 máquinas tahonas
Quebradillas	6 estancias	
Sabana Grande	18 estancias	
San Germán	6 estancias	
San Sebastián	(no se informa)	8,000 qq./año
Utuado	40 estancias	
Yauco	17 estancias	

[20] Fuente: Ubeda, 1878. Clave: qq. = quintal (100 lbs.); cds. = cuerdas; hds. = haciendas; ests. = estancias. A juzgar por los números, el término *estancia* parece referirse aquí tanto a estancias que producían café collor en glaciles en cantidades significativas como a haciendas pequeñas. Los comentarios implican que los criterios utilizados variaron de pueblo en pueblo. Las *máquinas tahonas* de Ponce y Mayagüez han de corresponder a igual número de elaboradores-exportadores urbanos (Tahonas).

LA CULMINACION EN PONCE Y YAUCO

LA HACIENDA CAFETALERA SE ESTABLECE EN LA ALTURA

Hasta mediados del siglo 19, aquellos hacendados que no tenían esclavos habían podido conseguir trabajadores mediante el *agrego*, cediendo el uso de una casa o bohío [Ver *FOTO 7*] y hasta cinco cuerdas de terreno pertenecientes a la hacienda para usufructo del obrero y su familia a cambio de que el agregado realizara a jornal los trabajos que se le pidieran y que participara con su familia en la cosecha [Bergad, 1981, pp.169-70]. Así los hacendados cedían parte de su recurso abundante, barato y en parcial desuso, la tierra, a cambio del recurso escaso, la mano de obra. También utilizaban, aunque por períodos cortos, el trabajo a jornal de pequeños agricultores vecinos, propietarios algunos y ocupantes de tierras realengas otros, que buscaban empleo empujados por alguna necesidad momentánea.

El Reglamento General de Jornaleros de 1849, el cual clasificaba como jornalero a todo hombre sin propiedad, arriendo legal ni profesión, le exigía a éste que se mantuviera empleado. El historial de trabajo, conducta y movimientos por la isla del jornalero eran anotados en libretas que éstos debían portar en todo momento [Bergad, 1981, p.160].

El régimen de "la libreta" obligó a todo el que no fuera propietario a emplearse con algún patrono, a establecer un contrato de arrendamiento o a comprar tierra. Esto creó un creciente mercado de trabajo, propició el fin de la ocupación de predios en desuso o sin propietario, limitó la agricultura de subsistencia, fomentó la legalización de la tenencia de tierras, hizo aumentar el precio de la tierra, hizo crecer el número de fincas pequeñas, incrementó las importaciones de víveres, las exportaciones de productos del país y el comercio y estimuló el desplazamiento de familias trabajadoras a regiones donde por ser más escasa la mano de obra podían obtenerse mejores condiciones de trabajo [Picó, 1981b, pp.187-204; Bergad, 1981, p.160].

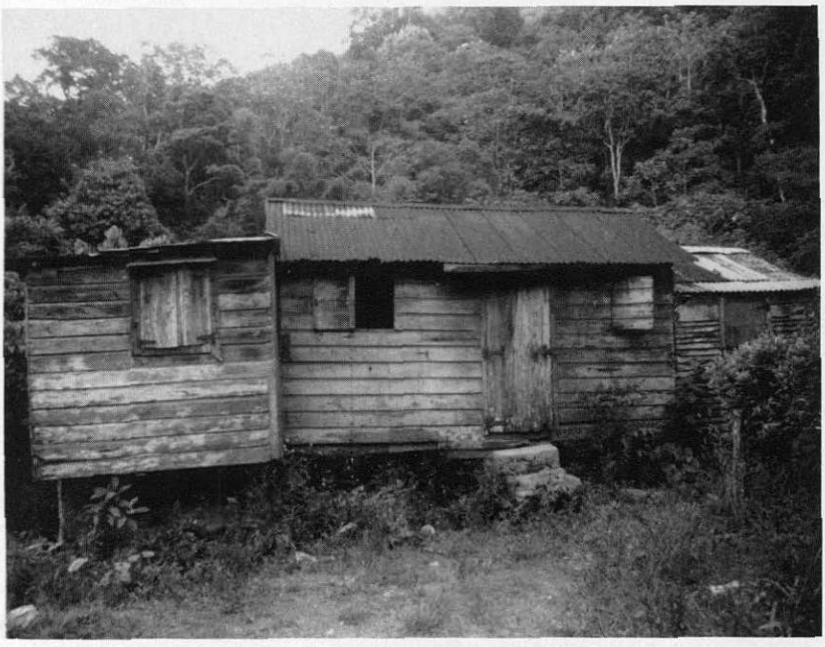


FOTO 7 Casa de Agregado. El cuerpo central de la casa corresponde a la estructura original. Se cocinaba en una estructura independiente. Ni esa estructura ni la letrina aparecen en la foto. Hacienda Santa Rosa (El Muerto), Adjuntas, 1988.

En la década de 1850 la producción y el mercadeo de café se hicieron atractivos al capital de las casas comerciales gracias a un precio mundial más alto y estable y a la crisis del azúcar iniciada en la década anterior. Estas firmas comenzaron a brindar crédito a pequeños comerciantes y a productores establecidos en regiones cafetaleras para que se ampliaran las siembras y se mejorara la elaboración. Inmigrantes con recursos entraron al comercio cafetalero, financiando el establecimiento y la expansión de haciendas en los terrenos vírgenes del interior.

Entre 1850 y 1870, favorecida por precios cada vez más rentables, la apertura de caminos y la disponibilidad de mano de obra, la producción de café se fue expandiendo hacia la

altura. La repartición de tierras baldías y los precios bajos que debido a esto tuvo la tierra durante esos años favorecieron la concentración de las tierras de esa región en manos de unos pocos hacendados con capital o con acceso a crédito.

Casi 30 años después de su migración del litoral a la mediania, se dió en la altura la culminación de la hacienda cafetalera. Hubo algunos barrios de la altura occidental, tales como Jayuya Arriba, Río Prieto, Toro Negro, Bartolo, Guayo, y las Indieras, en los cuales las haciendas grandes abarcaron la mayor parte de las tierras.

La expansión de las siembras a costa de los cultivos de subsistencia, el régimen de trabajo semi-forzado, los desahucios de los sin-título de los terrenos baldíos, el enriquecimiento de los comerciantes cafetaleros, la expansión de haciendas por medio de ejecuciones de hipotecas y la presión puesta por un comercio ávido de lucro sobre unos hacendados grandemente endeudados en su afán de aumentar su producción crearon unas condiciones que propiciaron el crecimiento del un movimiento revolucionario que afloró en el Grito de Lares de 1868 [Bergad, 1983, pp.134-44].

Para los 1880, tras la virtual desaparición de las tierras realengas y la consecuente disminución en los cultivos de subsistencia, junto con la migración de trabajadores de la caña propiciada por la crisis que atravesaba la industria azucarera, la producción para la exportación comenzó a concentrarse en las haciendas grandes de la altura. [Ver *FOTO 8.*] Sin embargo, estos procesos no fueron uniformes a través de la isla. En la mayor parte de la mediania occidental y en la mitad este de la isla, lugares donde el grano no era de tanta calidad, la producción cafetalera se mantuvo mayormente en manos de pequeños y medianos agricultores.

LOS EMPRESARIOS CAFETALEROS SE MULTIPLICAN Y SE EXPANDEN

Los fértiles terrenos vírgenes de la altura eran más productivos y su suelo y clima propiciaban un grano de mayor tamaño que tenía más demanda y conseguía mejor precio en el mercado europeo. Esto impulsó a los exportadores de la segunda mitad del siglo 19 a clasificar el grano por tamaño y a

limpiar éste a mano,[21] produciendo un café de máxima calidad en una época en que el café comenzó a subir de precio a nivel mundial.

La creciente rentabilidad del café estimuló a los integrantes del sistema de mercadeo local (la red de exportadores, comerciantes, pulperos y pequeños agricultores del interior) a expandirse verticalmente buscando absorber las ganancias generadas en otras funciones del sistema. Las firmas con más capital o crédito abarcaron funciones que combinaban comercio con producción, financiamiento o exportación. Ese proceso desplazó y marginó a los menos capitalizados, los pequeños agricultores y los pulperos, especialmente en la altura.

Impulsados por la espiral de precios que comenzó lenta c.1845 y aceleró c.1870, los exportadores más exitosos se convirtieron en grandes sociedades comerciales que establecían sucursales en el interior para refaccionar a hacendados y almacenistas y asegurar su abasto del cada vez mejor cotizado grano. Estos aumentos en el precio mundial fueron producto de acontecimientos y procesos ocurridos en Cuba, Brasil y Java, los tres mayores exportadores cafetaleros de mediados del Siglo 19. En 1853, el quintal de café se pagaba a 6 pesos, y en 1868 había subido al doble; entre 1870 y 1872 subió hasta los 17 pesos por quintal [Bergad, 1983, p.83].

El crédito concedido por los exportadores a los comerciantes de la región cafetalera permitió que éstos invirtieran a su vez en aumentar su insumo total de café y la proporcion de café de primera a base de estimular mediante el crédito refaccionario la fundación y la expansión de haciendas. Este financiamiento se brindó preferentemente a personas con cierto conocimiento cafetalero que tuvieran la confianza del prestamista, lo cual se facilitaba para quien fuera su pariente o tuviera su mismo origen nacional [Bergad, 1983, p.152].

Las haciendas expandieron la producción de café mediante la sustitución de los cultivos de subsistencia que habían mantenido sus antiguos agregados y aquellos agricultores cuyas fincas hubieran sido absorbidas por su propio crecimiento. Por otro lado, mejoraron la calidad del producto

---

[21] Es posible que estos procesos se hayan estado haciendo desde antes, pero no conocemos menciones anteriores a la década de 1880 de máquinas clasificadoras o de mujeres escogedoras de café.

mediante la instalación o mejoramiento de maquinaria. En las regiones en las cuales hubo haciendas de mayor escala, su creación[22] desplazó y proletarizó a los pequeños agricultores que habían estado supliendo la mayor parte del café al sistema a través de las pulperías. Bergad [1983, pp.87-88] comenta que para c.1885 los pulperos ya no tenían función económica en el mercado cafetalero de la región de Lares.

Entre 1880 y 1896, las mayores haciendas aprovecharon la concurrente expansión del crédito y mejoras en la infraestructura (transportación, servicio de ingeniería, mercadeo, comunicaciones) para aumentar su inversión en maquinaria, estructuras y nuevas siembras. Estas inversiones requirieron capital, cuya única fuente disponible eran los exportadores y, en segunda instancia, los comerciantes.

El éxito de las primeras grandes haciendas de la altura hizo que algunos hacendados azucareros y comerciantes utilizasen su capital para fundar o adquirir haciendas de buen tamaño en las más altas y fértiles tierras del interior más remoto. Los grandes hacendados de la altura resultaron ser, en su inmensa mayoría, inmigrantes de la metrópoli o corsos [Bergad, 1983, pp.148-93].[23]

Hubo varias formas de expansión vertical dentro de la industria cafetalera: comerciantes-refaccionistas de pueblos del interior que abrieron sucursales en barrios de la altura; comerciantes del interior establecieron sucursales para exportación ubicadas en puertos; comerciantes-exportadores con sucursales en pueblos del interior; comerciantes-hacendados, hacendados-exportadores, pulperos-hacendados, y combinaciones de éstos.

---

22 Los procesos de adquisición de tierras empleados por algunos hacendados se han documentado en las obras citadas de Díaz Hernández, Carro Figueroa, Baralt, Bergad y Buitrago Ortiz. Estos incluyeron la inversión de ganancias provenientes principalmente del comercio en la compra de haciendas, el embargo de fincas o haciendas por deudas de refacción o consumo, la repartición de terrenos baldíos en la altura, y otros.

23 De los 24 caficultores con más de 50 cuerdas en café en el municipio de Yauco en 1899, sólo 6 eran criollos [Bergad, 1983, p.189]. En la región de Castañer, localidad donde ocurrieron los últimos repartimientos de baldíos a gran escala correspondientes a la Sierra de Guilarte, la proporción de inmigrantes fue aún mayor.



FOTO 8 Casa Grande de hacienda en la altura. La primera planta servía de taller y almacén agrícola a esta hacienda propiedad de corsos y cercana al Cerro Guilarte. Hacienda Tomino, Guayanilla. U.P.R., 1978.

Aunque no hubo una forma de integración dominante, los empresarios cafetaleros de mayor éxito integraban verticalmente varias funciones. Los mayores hacendados de Yauco, Lares y Maricao, Domingo Mariani, J. M. Pietri, Ramón Frontera Pons, *Natali Hermanos* y *Bartolomei Molini & Cía.*, tenían almacenes en el pueblo de donde exportaban el café que elaboraban en sus haciendas. *Castañer Hermanos*, *G. Bernat & Cía.*, *Solivellas & Cía.* y Antonio Mattei Lluveras eran hacendados-comerciantes: importaban provisiones y mercaderías; compraban, producían, elaboraban y exportaban café, y refaccionaban a otros productores. [Ver: Díaz Hernández, *Castañer*, y nuestro apéndice sobre *G. Llinás & Cía.*]

Algunos pulperos con capital o crédito se expandieron verticalmente adquiriendo tierras por deudas refaccionarias

o por compra directa. Allí sembraron café e instalaron maquinaria, pasando a ser hacendados. Así sucedió con *Castañer Hermanos, G. Bernat y Cía.* y Domingo Mariani [Buitrago Ortiz, 1976, p.96; Díaz Hernández, 1983, p.18]. Los dueños de haciendas grandes y aisladas, lo más común en los barrios de mayor altura, eran a la vez pulperos, pues sus tiendas de raya servían a comunidades de decenas de familias vecinas y arrimadas. Además de eso, en la hacienda hubo expansión horizontal (a actividades fuera de la industria pero con alguna interacción positiva con ésta), abarcando la producción de carbón, corte y aserrado de maderas y producción de alimento para la tienda de raya y los trabajadores

En el último cuarto del siglo 19 en las ciudades de Ponce, Mayagüez, Yauco, Lares, Arecibo y Aguadilla proliferaron las firmas dedicadas a la exportación de café, atraídas por las grandes ganancias que se estaban produciendo en ese ramo. Prácticamente todas estas firmas dedicadas al comercio con Europa, Cuba y Estados Unidos eran propiedad de mallorquines, catalanes, franceses o alemanes; ninguna de las que hemos podido documentar fue propiedad de criollos. Algunas de esas firmas habían existido desde antes del auge cafetalero dedicadas mayormente a la exportación de azúcar. Algunas de éstas provenían de la isla de San Tomás, fuente de la mayor parte de su capital inicial [Baralt, 1988a, pp.12-13].

El sector exportador parece haber sido siempre el más sólido de la industria y no parece haber estado muy interesado en integrar otras fases de ésta excepto por la refacción, la cual era indispensable para poder adquirir café y vender provisiones a los hacendados y comerciantes cafetaleros. Los exportadores preferían expandirse horizontalmente a otros negocios relacionados, tales como: la importación de víveres, mercaderías, maquinaria de hacienda, materiales de construcción y productos europeos y mallorquines; la representación de líneas de vapores y casas de seguros; venta de giros internacionales, y la exportación de otros productos del país. [Ver los anuncios incluídos en Ballesteros Muñoz, c.1892 y en Blanch, 1894.] Eso les permitía tener capital en el extranjero y sacar partido a los cambios de divisas [Baralt, 1988a, p.83], protegerse contra los riesgos climáticos de la agricultura y unas fluctuaciones de precios que conocían mejor que nadie, y tener un negocio que produjera todo el año en vez de por temporada. Los exportadores que fueron a la vez productores

habían sido productores desde antes de entrar al negocio de exportación.



FOTO 9 Fachada principal de antigua Tahona. *Este local perteneció a la firma exportadora propiedad de alemanes* Fritze Lundt & Cía. *[Ver Apéndice sobre* Esmoris & Cía.*] Tiene una entrada vehicular a un pequeño patio interior por la parte trasera, donde existe también una segunda planta.* Sucesores de Esmoris & Cía., *Playa de Mayagüez, 1988.*

AUMENTA LA EXPORTACION Y EL PRECIO DEL CAFE PUERTORRIQUEÑO

Desde la década de 1870 hasta el 1894 los precios del café a nivel mundial fueron aumentando de año en año con pocas excepciones, a lo cual contribuyó el hecho de que la Guerra de los Diez Años acabó con las exportaciones de Cuba. El café de primera de Puerto Rico subió a 17 pesos por quintal en 1884 y a 32 pesos en 1894 [Baralt, 1983, p.37].

En la década del 1870 el mayor mercado para el café puertorriqueño era Cuba [Baralt, 1983, pp.226-27], donde se vendía mayormente el café de grano mediano con un menor grado de elaboración y a precios inferiores a los del café que salía hacia Europa.

Según José Ramón Abad [1885], para 1882 se clasificaba el café

> **...entre *primera*, o *hacienda*, producido al mayor grado de elaboración en las haciendas más grandes y de donde se escogía el café caracolillo, *segunda*, producido por los hacendados más pequeños y los comerciantes que beneficiaban el café de haciendas medianas y pequeñas, y *tercera*, el café collor producido por los pequeños caficultores sin maquinaria alguna.**[24]

En 1876, Estados Unidos, desde entonces el mayor importador de café en el mundo, abrió totalmente su mercado al café de Brasil, el mayor exportador cafetalero. Eso ocasionó una escasez en el resto del mercado mundial, por lo cual aumentaron sustancialmente la demanda y los precios del café puertorriqueño. En 1876 Puerto Rico exportó 1.25 millones de pesos en café, con el 75% de eso destinado a Cuba y España. En 1881, cuando comenzaron a producir las nuevas siembras motivadas por el alza en precio ocurrida cinco años antes, la exportación boricua alcanzó los 6.4 millones de pesos, con un 40% destinado a la Europa no-española [Bergad, 1983, p.227].

La producción de café y el valor de sus exportaciones crecieron aceleradamente. Tras cinco décadas de haber estado detrás del azúcar en cuanto al valor de sus exportaciones, en 1879 el café pasó nuevamente a ser la principal exportación de Puerto Rico, sitial que mantuvo hasta terminar el siglo 19. Para 1890 Puerto Rico era el cuarto mayor exportador cafetalero en América Latina [Bergad, 1983, pp.147-48]. En Ponce, nuestro principal puerto exportador de fines de siglo, había once negocios dedicados a la elaboración o exportación de café en 1897 [Neumann, 1987, p.87]. Los mayores importadores de

---

[24] La clasificación que informa Abad ha de haber sido para el mercado interno y según el grado de elaboración: *primera* ha de corresponder al café pilado; *segunda* al café pergamino.

café boricua a fines del siglo 19 eran España, Cuba, Francia, Alemania, e Italia [Bergad, 1983, p.227].

EL DESARROLLO DE INFRAESTRUCTURA

El exportador de fines del siglo 19 tenía que ubicarse en algún lugar que fuera accesible tanto a las haciendas de la altura como a algún puerto de exportación (Aguadilla, Arecibo, Ponce o Mayagüez), y que además tuviera comunicación cablegráfica, ya fuera directamente o por medio del telégrafo, tanto con el comprador en el extranjero como con los representantes locales de las compañías de vapores El fenómeno de la proliferación de exportadores y el establecimiento de almacenes urbanos por parte de los grandes hacendados-exportadores recibió el estímulo de la instalación en Puerto Rico del telégrafo y del cable submarino entre 1870 y 1873 [Pumarada O'Neill, 1980, p.s.n.].

Ese desarrollo tecnológico permitió la exportación directa de café procesado según las especificaciones del importador europeo particular (facilitado por el establecimiento de los *tipos*) a un precio negociado instantáneamente. Esto aumentó los márgenes de ganancia del exportador y benefició indirectamente a toda la industria cafetalera boricua.

El aspecto más rezagado de la infraestructura puertorriqueña era la transportación. Cita Cruz Monclova [1970, II, 2da parte, p.815] al gobernador Despujol Dussay diciendo en 1885 que el acarreo de un quintal de café desde el interior de la isla hasta el puerto más cercano costaba más flete que desde Puerto Rico hasta Europa.

Siendo el café un producto de un valor relativamente alto por unidad de peso y volumen, los caminos de herradura que había en la altura eran capaces de sostener la producción cafetalera, pues el costo de la transportación no pasaba de ser una fracción no muy grande de su precio. Los *caminos reales*, oficialmente demarcados, eran mantenidos por los hacendados vecinos. Aunque accidentados y peligrosos, servían para el paso de los trenes de mulas, cargadas cada una con dos sacos de café de aproximadamente un quintal cada uno. También usaron estos caminos los vendedores ambulantes y los trenes de mulas de los pulperos que canjeaban mercancía por café uva y café collor a los pequeños productores de la altura.

Los caminos de herradura bajaban desde las haciendas de la altura hasta las poblaciones del interior, desde donde

había *caminos carreteros* hasta los puertos de exportación. Algunos hacendados construyeron ellos mismos caminos carreteros desde poblaciones del interior. [25]

El cafetal de la altura quedaba a tal distancia del puerto que no era conveniente transportar el café en mulas por todo el trayecto. En los pueblos hasta donde alcanzaban los caminos carreteros se descargaban las mulas para trasbordar los sacos a carretones. Muchos comerciantes-refaccionistas se aprovechaban de esta situación ubicando en esos pueblos sus almacenes para consignación y compra-venta de café y brindando servicio de transportación a puerto. La mayor parte del café que llegaba a estos comerciantes era café pergamino. Algunos de ellos instalaron máquinas tahonas y se convirtieron en elaboradores y exportadores. Estos podían enviar hacia el puerto café pilado, más liviano y duradero que el café pergamino, a la vez que aprovechaban la combinación del almacenaje y el trasbordo. En casi todos los pueblos de la región llegó a haber firmas dedicadas a la refacción, compra, elaboración y venta de café.

Algunos pulperos de las zonas rurales adquirían café en uva y lo procesaban para revenderlo en pergamino a los comerciantes urbanos. Muchos comerciantes solamente compraban, almacenaban y vendían, sin llevar a cabo proceso alguno, exceptuando las ocasiones en las cuales algún café se recibiera húmedo o mojado (por cualquier incidente o aguacero ocurrido en el viaje) en cuyo caso había que resecarlo. Eso se hacía en un patio o sobre el techo del almacén o hasta en la plaza del pueblo.

Los pueblos que quedaban cerca de la altura y también contaban con telégrafo y buen transporte a los puertos tenían gran ventaja como puntos de trasbordo, comercio y almacenaje. La abundancia de muleros procedentes de las haciendas en busca de provisiones para las tiendas de raya y de efectos importados para los hacendados proveía un buen mercado para el comercio, y mejor variedad y precios para los hacendados. Muchos grandes hacendados establecieron almacenes en esos pueblos para mercadear mejor su café entre los comerciantes del pueblo y los exportadores del puerto.

---

[25] El magnate cafetalero Eusebio Pérez ensanchó el antiguo camino de herradura entre Jayuya y Utuado para dar mejor salida a la producción de sus dos gigantescas haciendas jayuyanas, las haciendas Gripiñas y Santa Bárbara.

La peor fase del problema de accesibilidad de la altura era la transportación de maquinaria hasta la hacienda. Sin embargo, los suplidores de maquinaria cafetalera empacaban a ésta en piezas de forma que las máquinas desarmadas pudieran ser transportadas a lomo de mula [Marcus Mason, 1910, p.2].

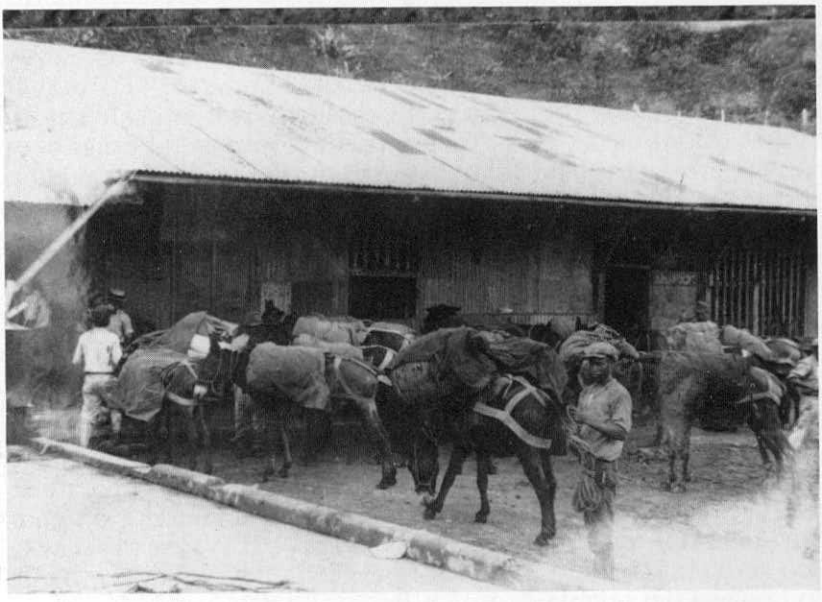


FOTO 10 Recua de mulas frente a tienda de raya, 1940. Las sogas que aparecen en la foto eran usadas para amarrar las mulas en "trenes". Por lo variado de la carga se deduce que las mulas han llegado desde el pueblo con provisiones para la tienda, la cual aparece al fondo. Esta hacienda en particular, situada junto a un cruce de caminos, tenía un componente comercial muy significativo y su tienda es más grande de lo común. Hacienda Delfina, Maricao. Cortesía de G. Llinás & Cía.

En los principales puertos de exportación había representantes de fabricantes de maquinaria. La mayor parte de la

maquinaria cafetalera usada en Puerto Rico provenía desde Estados Unidos e Inglaterra. En la región cafetalera había maestros carpinteros que hacían, instalaban y reparaban despulpadoras, tahonas, engranajes y ruedas hidráulicas. En los puertos de exportación había ingenieros y talleres que fabricaban, reparaban e instalaban sistemas y maquinarias más complejas, tales como turbinas, bombos de secar, tahonas en metal, calderas y máquinas de vapor y piezas de metal tales como engranajes, ejes y chumaceras.

Para 1883 se decía que

> **si bien algunos hacendados cafetaleros usan máquinas bastante adelantadas para secarlo, descascararlo y prepararlo para la venta, no puede decirse que (sus haciendas) constituyan verdaderos establecimientos agrícolas pues ni bajo este punto de vista ni bajo el de la agricultura reúnen condiciones para ello** [Cruz Monclova, 1970, II, 2da parte, p.773].

Pero para los 1890 se decía que la tecnología cafetalera de Puerto Rico estaba a la par con la de los más adelantados países productores [Cruz Monclova, III, 3ra parte, p.289.] [26]

Para fomentar la tecnología agrícola se fundaron dos estaciones agronómicas en 1888 en Río Piedras y Mayagüez [Cruz Monclova, 1970, III, 1ra parte, p.280].

Para servir la necesidad de una educación de excelencia para los hijos de hacendados, comerciantes y mayordomos ubicados en la altura se fundaron escuelas en la altura. La más conocida de éstas fue el Colegio San Juan Bautista, del Profesor Janer, ubicada en las Indieras de Maricao, cerca del cruce de los caminos hacia Yauco, Lares y Maricao. [Sánchez Rosado, 1986, pp.46-47]. Esta escuela privada ofrecía todos

---

[26] Esta diferencia en percepción en tan poco tiempo puede deberse en parte a un cambio en el modelo de comparación además de al cambio ocurrido en la tecnología como producto del establecimiento de haciendas exportadoras en la altura. En los 1880 todavía prevalecería en las partes norte y este de Puerto Rico el modelo altamente mecanizado de la hacienda azucarera a vapor, junto al cual la mejor hacienda cafetalera podía parecer primitiva. Eventualmente ha de haber trascendido el hecho de que la tecnología cafetalera era diferente de la del azúcar, y que en las más grandes y avanzadas haciendas boricuas de fines de siglo se usaba la mejor maquinaria disponible en aquel momento en el mundo.

los grados hasta el bachillerato en agrimensura, farmacia, francés e inglés [Rodríguez Cruz, comunicación personal, 1990].

IMPORTANCIA DE LA INDUSTRIA CAFETALERA A FINES DEL SIGLO 19

La ubicación de la mencionada escuela confirma el crecimiento de la densidad poblacional de la altura. A fines del siglo 19, la migración interna en busca de los jornales cafetaleros había hecho a la altura centro-occidental la región de mayor población rural en la isla [Bergad, 1978, p.72]. Los desajustes sociales de la migración, el dominio de extranjeros sobre la industria cafetalera, la tirantez entre deudores y acreedores, las ejecuciones de hipotecas, las cuentas insaldables en las tiendas de raya, los desahucios y otras situaciones conflictivas, magnificadas por las fortunas que se estaban haciendo en medio de la pobreza del cafetal, causaron gran rebeldía. Esta culminó en ataques nocturnos a haciendas y comercios entre 1885 y 1891, y nuevamente en 1898 y 1899 [Díaz Hernández, 1983, pp.56-57; Picó, 1987, pp.36-39 y pp.81-144] y en la abortada insurrección del 1897 conocida como la Intentona de Yauco [Cruz Monclova, 1970, III, 3ra parte, pp.41-51].

Los eventos revolucionarios del siglo 19 estuvieron íntimamente vinculados a personajes de la industria cafetalera. Fueron hacendados, como Rojas, Pol y Brugman, junto a trabajadores cafetaleros los que fraguaron el Grito de Lares; fueron comerciantes, productores y trabajadores cafetaleros (entre ellos el exportador Antonio Mattei Lluveras) los que conspiraron en 1897 hasta ser contenidos por un productor y comerciante cafetalero (Francisco Lluch Barrera, catalán) que servía entonces como alcalde de Yauco. Era un comerciante cafetalero (Lucas Solivellas, mallorquín) quien agasajaba a la oficialidad española cuando ésta visitaba a Yauco, y un productor cafetalero (Antonio Rodríguez, asturiano) quién hospedó en esa misma ciudad a los oficiales norteamericanos que comandaban la invasión.

Según el Censo de 1899, el 41% del área cultivada de Puerto Rico estaba dedicada al café. Las aproximadamente 197,000 cuerdas cafetaleras se distribuían en 21,693 haciendas y estancias pertenecientes a casi el mismo número de personas. Las fincas, promediando 9 cuerdas cada una, perte-

necían en su mayoría a pequeños agricultores. Suponiendo un trabajador por cada 5 cuerdas de las 100,000 correspondientes a las fincas más grandes (las pequeñas no usarían más mano de obra que la familiar), habría 20,000 personas trabajando permanentemente, agregados o a jornal. A base de las 5.3 personas por familia que documenta el referido censo, habría unas 220,000 personas, dependiendo total o principalmente del café. Al sumar a los 200,000 recogedores de café (uno por cuerda), a las personas que trabajan en la fase industrial y comercial del café, a los muleros, trabajadores de muelles, etc. que dependen en buena medida del café podemos estimar que el café sostenía total o significativamente a la mitad de la población del Puerto Rico de fines del siglo pasado. Las cosechas de 600,000 quintales que se obtenían significaban, a razón de una paga promedio de 1.5 pesos por quintal, 900,000 pesos que se distribuían en la región durante los dos o tres meses de duración de la cosecha.[27]

EL DOMINIO DE PONCE Y YAUCO

El Yauco del último cuarto del siglo 19 combinaba la mejor accesibilidad al excelente café de la altura sudoccidental con conexiones relativamente buenas al puerto de Ponce y con una comunidad empresarial fuerte y variada compuesta principalmente por inmigrantes de Córcega, Mallorca, Cataluña, Francia e Italia y sus descendientes. La mayor parte de las cuerdas cafetaleras de los barrios de esa altura pertenecían para entonces a residentes de Yauco: las familias Pietri, Lluch, Amill, Castañer, Natali, Olivari, Olivieri, Llinás, Mariani, Pieraldi, L'Artigaut, Cessari, Agostini, Bartolomei y Molini. El café de sus haciendas o se elaboraba en Yauco o se mercadeaba desde allí.

Gracias a un exitoso esfuerzo de mercadeo en Europa por parte de exportadores con sede en Yauco se logró que el magnífico café producido en la altura "satélite" de Yauco, la cual comprendía partes de Maricao, Lares, Guayanilla y Adjuntas, quedara asociado al nombre "Yauco" en las mentes de muchos importadores y consumidores europeos. Según Baralt [1983, pp.30-31], fue la gestión de mercadeo en Francia e Italia de la sociedad agrícola y comercial yaucana *Fraticelli, Bartolomei*

---

27 Esta sección se basa en y amplía razonamientos expuestos por Van Leenhoff [1904, pp.1-3]

y Agostini la que le más hizo para traer fama al café de Yauco. Aun a nivel local vemos como en un número del 1888 de la *Revista de Agricultura, Industria y Comercio* [1888, tomo 2 (oct.), p.129] se usa la frase "café escogido de Yauco" para referirse a café puertorriqueño de calidad superior. El exportador yaucano que parece haber alcanzado mayor renombre a fines del siglo 19 lo fue el corso Pieraldi [Noyes, 1925, p.198].

El auge de la altura hizo que el grueso de la exportación cafetalera se desplazara hacia Ponce, por donde se embarcaba el café proveniente de Jayuya, Adjuntas, Villalba y del barrio Toro Negro de Ciales, así como el proveniente de Yauco y su región satélite. Ponce, que había sido la sede de varias firmas exportadoras grandes surgidas durante el anterior auge azucarero, manejaba para 1885 el 36% de las exportaciones de café, desplazando a Mayagüez como nuestro principal exportador [Bergad, 1983, pp.17, 73]. En 1897, más del 50% de las exportaciones cafetaleras salieron desde Ponce y sólo un 25% desde Mayagüez [Bergad, 1978, p.90]. La exportación cafetalera, base principal del comercio y la industria del Ponce de fines de siglo, llevó a esa ciudad a ser la más grande, poblada y rica de la isla. Cuando eventualmente decayó el café, lo mismo sucedió a la ciudad señorial.[28]

El número de máquinas tahonas listado en la Tabla 3 comparado con el de la tabla anterior confirma el liderato exportador de Ponce. En la misma tabla vemos que la región oeste, representada principalmente por Mayagüez, San Sebastián, Las Marías y Maricao, ya no dominababa la producción, pues se informan cifras similares o más grandes que las suyas en Utuado (que para entonces incluía a Jayuya), Adjuntas, Yauco, Ponce, Juana Díaz (incluyendo a Villalba) y Lares.

Exportadores de otras plazas se vieron obligados a establecer *tipos* con el nombre *Yauco*. El café cosechado en los barrios yaucanos más altos, como Frailes, Rubias, Río Prieto y Aguas Blancas, era similar en calidad y apariencia al café cosechado en las Indieras de Maricao, en Jayuya, en Bartolo y Río Prieto de Lares, en Guayo y Guayabo Dulce de Adjuntas, etc. Todos estos cafés formaban parte de los lotes tipo *Yauco*

---

[28] Escribe Eduardo Neumann en 1913 [1987, p.83]: *En verdad ha años era Ponce un emporio en la isla [...] Hoy se halla Ponce casi muerta.*

TABLA 3: Fincas y Tahonas cafetaleras. [Coll y Toste, 1899]

Municipio	Hcds. o estncs.	Máqs. (tahonas)	Cuerdas café	Municipio	Hcds. o estncs.	Máqs. (tahonas)	Cuerdas café
Adjuntas	68	2	8,809	Aguada		1	310
Aguadilla	0	2	33	Aguas Buenas	0		1,311
Aibonito	5		2,618	Añasco	22		2,768
Arecibo	1	2	1,596	Arroyo	1	1	244
Barceloneta	3		149	Barranquitas	4		1,206
Barros (Orocovis)	9		3,743	Bayamón	0		332
Cabo Rojo	0		93	Caguas	0		303
Camuy	2		853	Carolina	0		28
Cayey	5	1	3,348	Ceiba	0		62
Ciales	35	1	3,992	Cidra	0		938
Coamo	6		1,580	Comerío	1		1,064
Corozal	2		860	Culebra	O		O
Dorado	1		136	Fajardo	0		279
Guayama	7		1,286	Guayanilla	15		2,028
Gurabo	0		220	Hatillo	0		540
Hato Grande	0		823	Hormigueros	1		106
Humacao	0		20	Isabela	0		332
Juana Díaz	28		3,551	Juncos	0		74
Lajas	1		11	Lares	116	3	6,098
Las Marías	59		10,969	Las Piedras	0		198
Loíza	0		370	Luquillo	0		1,559
Manatí	1		368	Maricao	94		8,662
Maunabo	0		78	Mayaguez	90	3	6,050
Moca	11		1,860	Morovis	5		1,409
Naguabo	0		181	Naranjito	1		896
Patillas	2		1,032	Peñuelas	8		1,787
Ponce	11	8	6,259	Quebradillas	3		476
Rincón	0		44	Río Grande	0		424
Río Piedras	0		189	Sabana Grande	4		768
Salinas	0		232	San Germán	17		1,486
San Juan	0	1	0	San Sebastián	50	3	4,158
Santa Isabel	0		2	Toa Alta	0		76
Toa Baja	0		15	Trujillo Alto	0		40
Utuado	156	3	15,075	Vega Alta	0		147
Vega Baja	0		104	Vieques	0		0
Yabucoa	0		198	Yauco	29	2	4,452

NOTA: Al parecer, las "haciendas o estancias" de la referencia corresponden a haciendas grandes y medianas. El número de "máquinas tahonas" ha de corresponder al número de exportadores.

que salían hacia Europa tanto desde Ponce, Aguadilla o Mayagüez como desde el propio Yauco [H. Sanders, Oliver Llinás, Ferriol Vicéns y M. Durán, entrevistas, 1988].

Tanto el cultivo como el comercio cafetalero eran actividades lucrativas. Todo el que tenía tierras propicias sembraba café para la venta, y todo comerciante con medios de las regiones cafetaleras compraba y vendía café y prestaba dinero para adquirir haciendas y estancias, ampliar siembras o instalar maquinaria. Mientras se mantuvieran los precios y la demanda y no hubiera desastres naturales, tanto el comerciante como el productor verían realizadas sus proyecciones. Pero entre 1895 y 1899 esas condiciones fueron dejando de darse.

COLAPSO Y RECUPERACION PARCIAL

BAJA EL PRECIO MUNDIAL DEL CAFE

En 1896 el precio mundial del café comenzó a bajar como consecuencia de la extraordinaria expansión que había tenido la producción cafetalera brasileña desde 1880 [Abreu Sodré, 1988]. En 1895, el precio en el mercado de Nueva York había estado en $14.60 por quintal; para 1898 había bajado hasta $6.50 [Bergad, 1983, p.205].

Debido a la drástica reducción en el precio del café y a la inestabilidad política ocurrida en Puerto Rico producto de la Guerra de Independencia de Cuba, en la cual hubo una significativa participación boricua y cuyos objetivos incluían la liberacion de Puerto Rico, se redujo la capacidad de los hacendados para pagar sus deudas. La pérdida de valor del café, y por ende de las cosechas y las tierras cafetaleras que respaldaban los préstamos de refacción, produjo en 1897 un episodio de pánico financiero que llevó a la suspensión del crédito y las transacciones e hizo desaparecer temporalmente el metálico [Díaz Hernández, 1983, p.31]. Sin embargo, como el mercado se había recuperado de bajas anteriormente, muchos comerciantes y hacendados cafetaleros se mantuvieron optimistas.

EFECTOS DEL CAMBIO DE SOBERANIA Y SUS MEDIDAS ECONOMICAS

Tras una leve recuperación en los precios y en la industria que coincidió con la instauración de la Autonomía, sobrevino la crisis e incertidumbre del bloqueo norteamericano, el bombardeo a San Juan y la invasión de 1898, seguidos por frecuentes ataques e incendios a haciendas grandes y comercios urbanos por parte de *partidas sediciosas* [Picó, 1987, pp.81-144].

En 1899 pasó sobre la isla el desastroso huracán San Ciriaco, que afectó siembras, suelos, estructuras y caminos y redujo la cosecha a menos de la mitad. Siendo la cosecha la forma de pagar los préstamos de refacción, el paso del huracán en los meses previos a ésta dejó a los caficultores sin medios para cumplir con la amortización de sus deudas y con

gran necesidad de tomar prestado para realizar reparaciones, restablecer las siembras y mantenerse operando hasta la próxima cosecha. Pero sus haciendas semi-destruídas en una época de precios bajos valían menos de lo que se adeudaba, y no servían de garantía para préstamos mayores.

Como consecuencia los exportadores y comerciantes se vieron privados del pago que debían haber recibido por las mercancías y el efectivo que habían venido adelantando a los hacendados durante el año, así como de sus ganancias en forma de intereses. Pero si ejecutaban las hipotecas y se apropiaban de las haciendas, desvalorizadas, improductivas y semidestruídas, en pago de las deudas, perderían siempre parte de lo que habían prestado y de todas formas tendrían que invertir y trabajar para ponerlas a producir. Como resultado, muchos exportadores, comerciantes y hacendados se retiraron del negocio, y las haciendas y regiones más fuertemente azotadas se tomaron años en recuperarse.

Por su parte, los trabajadores que recogieron lo que quedó de la cosecha de 1899/1900 vieron su ingreso por este concepto reducido a menos de la mitad, pues la mayor parte de la cosecha se había perdido. Esa situación ayudó a iniciar un éxodo de familias y trabajadores hacia otras regiones de la isla.

La imposición de la soberanía norteamericana y los decretos del gobierno militar afectaron grandemente la posición competitiva del grano boricua. La arbitraria y desastrosa medida del régimen militar de 1900 imponiendo la moneda norteamericana a un tipo de canje muy desventajoso para Puerto Rico vino a empeorar unas ganancias menguadas por un precio mundial bajo y contribuyó a una crítica escasez de capital y efectivo en momentos en que más falta hacían para conjurar los efectos del huracán. El tipo de cambio redujo el circulante en un 20%, produjo gran inflación y escasez de efectivo y depreció valores. Estas y otras medidas decretadas por la nueva metrópoli prácticamente obligaron a muchos agricultores a vender sus tierras a los únicos que estaban en posición de comprarlas, los inversionistas norteamericanos [Del Valle, 1981, pp.563-66; Bergad, 1978, p.75].

En 1901 le fue impuesta a Puerto Rico la aduana de Estados Unidos. Eso benefició parcialmente al tabaco y a la caña

de azúcar,[29] que ya estaban pasando a manos de corporaciones norteamericanas. Pero en el caso del café, eso motivó a los países europeos, incluyendo a España que había venido consumiendo el 30% de la exportación cafetalera puertorriqueña, a aumentar los aranceles aplicables a un café que se había convertido en exportación de Estados Unidos. El gobierno provisional de Cuba aumentó para entonces en cuatro veces el arancel al café importado para estimular una mayor producción local de café, tornándose casi prohibitivo el precio del café puertorriqueño allí. El encarecimiento de nuestro café en sus mercados tradicionales como consecuencia de esos aranceles hizo disminuir el interés de los importadores en éste, por lo que redujeron sus ofertas de crédito a los exportadores de Puerto Rico en el momento en que más se necesitaba éste gracias al huracán. Por otro lado, al reducirse el comercio con Europa, se redujo el número de barcos disponibles para este fin, dificultando y encareciendo los embarques de café [Díaz Hernández, 1983, p.102].

Como resultado de estos eventos, la exportación decayó desde 579,000 quintales en 1898 hasta 122,000 en 1901. Muchos de los principales exportadores, comerciantes y hacendados cafetaleros de nacionalidad española dejaron la isla entre 1899 y 1902, llevando consigo capital e importantes contactos comerciales. Algunos se fueron por temor, otros por haber perdido los privilegios que les daba el antiguo régimen colonial, otros aprovechando la coyuntura para retirarse a disfrutar del capital acumulado, y otros arruinados por los efectos del huracán, el endeudamiento, las medidas económicas del nuevo régimen y la reducción del precio mundial. [Ver: Mayol Alcover, *Islas.*]

NUEVOS ALTIBAJOS PARA UNA INDUSTRIA EN DESVENTAJA

Durante la cosecha de 1900/1901, el precio del café se recuperó hasta alcanzar unos $10 a $12 por quintal para las clases superiores, una cantidad apenas superior a su costo de producción. En 1902, en virtud del tratado de reciprocidad firmado por Cuba y Estados Unidos al momento de la inde-

---

[29] Estados Unidos se protegió de la competencia de los productos de Puerto Rico limitando la entrada de azúcar refinado y sin refinar e imponiendo tarifas al ron. El producto de esta tarifa se devolvía al gobierno de la isla.

pendencia del primero, se aplicó al café de Puerto Rico una rebaja de 20% en derechos de importación, pudiéndose así recobrar parte del mercado cubano. Durante el período de escasez y *laissez-faire* de principios de siglo hubo importaciones a Puerto Rico de café brasileño traído desde Estados Unidos a precios por debajo del costo de producción del café puertorriqueño. Ese café se consumió localmente y también se mezcló con café puertorriqueño para su fraudulenta reexportación como café boricua [Baralt, 1988a, pp.112-13], lo cual fue eventualmente prohibido.

La sólida fama internacional del café puertorriqueño pudo conservar suficiente demanda a pesar de haber estado prácticamente ausente de sus mercados tradicionales desde 1900 hasta 1902. Aunque los precios aumentaron después de esa fecha, se mantuvieron muy inferiores a los que prevalecieron antes del 1897; aun así pudieron sostener una recuperación de la industria. Sin embargo, la actividad cafetalera se vió confinada a la altura centro-occidental, donde se producía el grano mejor cotizado. Allí competía ventajosamente por la tierra con el tabaco y la caña de azúcar, productos que se expandían muy aceleradamente por la protección de la aduana, las inversiones millonarias de corporaciones norteamericanas y el desarrollo de una infraestructura de transporte y financiamiento.

La precaria situación surgida durante los años de 1897 al 1902 alteró la estructura de la industria. El número de exportadores se redujo. Muchos de ellos no sobrevivieron la crisis y otros se retiraron y marcharon a sus países de orígen. Algunos hacendados perdieron sus propiedades a manos de acreedores. Algunas haciendas crecieron a expensas de pequeños y medianos agricultores vecinos que tuvieron que vender pedazos de sus fincas para poder sobrevivir o pagar deudas. Muchos hacendados diversificaron su producción agrícola, produciendo y mercadeando cantidades significativas de tabaco, cítricos, carbón, madera, plátanos y guineos. Fuera de la región centro-occidental, la mayor parte de las tierras de altura y medianía estaba en manos de pequeños y medianos agricultores que sustituyeron toda o gran parte de su producción cafetalera por la de tabaco y caña de azúcar. En Cayey, Barranquitas y Aibonito, que habían sido importantes productores cafetaleros a fines del Siglo 19, se fue abandonando el cultivo del café por el del tabaco, el cual se presta también para explotación en fincas pequeñas y topografía agreste.

Como resultado, la agricultura cafetalera se vió reducida a una menor extensión de terreno, pero con una mayor concentración de tierras en grandes haciendas.

Debido a la aduana, el canje de moneda y las leyes de cabotaje impuestos por Estados Unidos, los costos de producción de las haciendas aumentaron grandemente entre 1898 y 1902. Esos altos costos, en combinación con unos precios que hubo que deprimir para compensar por las tarifas impuestas a nuestro café, redujeron sustancialmente los márgenes de ganancias en la industria. Las fluctuaciones de precios, reflejadas en la Tabla 4, mantenían la industria en gran incertidumbre y dificultaban el financiamiento. El mercado para el café de grados corrientes había estado mayormente en Cuba y España, por lo cual fue el más afectado. Los exportadores que habían operado en lugares como Arroyo, San Juan y Cayey, lejos de la altura y su grano superior, dejaron el negocio. Los exportadores restantes han de haberse concentrado en escoger y elaborar un grano de máxima calidad que pudiera reclamar unos precios suficientemente altos como para dejar ganancias que merecieran mantenerse en el negocio. Se hizo mandatorio emplear la mejor maquinaria y escoger el café a mano para asegurar máxima calidad. Han de haber sobrevivido los exportadores más meticulosos, con mejor maquinaria, mejor localizados, y con mejores relaciones con las haciendas de la altura y en los mercados. Las exportaciones directas de haciendas fueron desapareciendo, pues por su menor escala de operaciones éstas no podían capitalizar tanto la elaboración.

TABLA 4: Precios del café en Puerto Rico 1897-1911:[30]

Año	precio, pesos o dólares ($)
1897:	9.5, 13, 25, 26, 28.5 pesos
1898:	9, 13, 18 pesos
1899:	9.5, 11, 16 pesos
1900:	$6-12
1901:	$13-13.5
1902-1903:	$10-11.5
1910:	$12.75
1911:	$18.50

[30][Fuentes: Del Valle, 1981, p.567; Díaz Hernández, 1983, pp.101-05 y Bergad, 1983, p.205.]

Tras el cambio de soberanía, muchos hacendados pidieron que se diera un trato privilegiado al café boricua en el mercado norteamericano [Carrol, 1899]. Varios productores y exportadores se unieron para formar en Ponce la *National Coffee Growers Association*, organización que propulsó la percepción de que nuestro café se había convertido desde 1898 en un producto norteamericano, merecedor de protección tarifaria de parte del gobierno de Estados Unidos [Asoc. Nac. de Productores de Café, 1913, p.5]. Sin embargo, debido al menosprecio colonial y al hecho de que había firmas norteamericanas con intereses en el café brasileño, ésto no se logró [Dietz, 1989, p.117].

La industria se fue ajustando a las nuevas realidades hasta que para 1910 el café puertorriqueño había recuperado la mayor parte de sus mercados europeos tradicionales. Los precios obtenidos en 1911 devolvieron la rentabilidad a la industria [Díaz Hernández, 1983, p.104]. Esas condiciones estimularon nuevamente la fundación [Ver *FOTO 11*] y ampliación de haciendas [Pumarada O'Neill, 1988b, pp.6-7].

Debido a las grandes pérdidas sufridas por la industria entre 1899 y 1902 y a su muy baja rentabilidad hasta 1910, los salarios pagados en el café quedaron rezagados con respecto a las ahora florecientes industrias azucarera y tabacalera. Tomando en cuenta el canje de moneda y el aumento en los precios de los artículos de primera necesidad, el nivel de vida de las familias trabajadoras de la altura aparentemente empeoró en los años subsiguientes al cambio de soberanía. La población de la altura continuó emigrando hacia las regiones cañeras [Bergad, 1978, p.76]. Sin embargo, muchos regresaban a recoger café en la época de la cosecha, la cual coincidía con el *invernazo* de la caña.

La posición de los comerciantes-refaccionistas se debilitó en ese período ante las mejoras habidas en la transportación, el crecimiento de la banca comercial y la mayor metalización de la economía. El agricultor tenía más opciones de crédito que en el siglo anterior, aunque la que más se acomodaba a sus necesidades seguía siendo la refacción [Campbell, 1947, p.60].

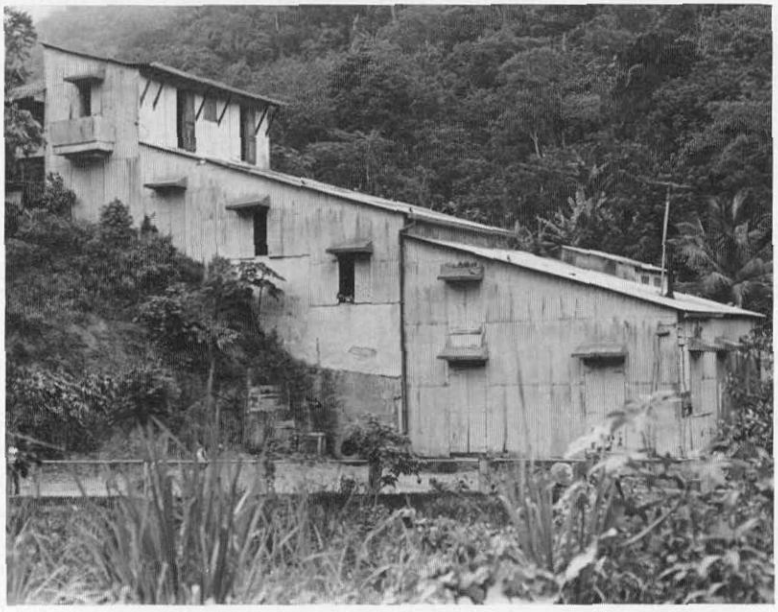


FOTO 11 Hacienda fundada c.1912. Su Casa de Máquinas escalonada aprovecha bien la topografía, y elimina la necesidad de dragas mecánicas al tener la maquinaria en plataformas escalonadas de manera que el café caiga por gravedad de una máquina a la otra. Hacienda Burenes, Ponce. U.P.R., 1978.

La mayor cantidad de café exportada en el presente siglo correspondió al 1915, cuando ésta sobrepasó los 511,000 quintales. [Véase la Tabla 5.] Sin embargo, esta bonanza se vió afectada por la Primera Guerra Mundial, que le quitó a Puerto Rico el mercado alemán y redujo la demanda en Francia, Austria e Italia [Figueroa, 1925, p.96], y redujo nuevamente los precios a niveles desastrosos. Muchos hacendados y exportadores abandonaron el negocio durante esa época. *Fritze Lundt & Cía.*, exportador alemán con sucursales en Ponce y Mayagüez [Ver *FOTO* 9], se retiró del negocio cuando su país quedó en guerra con Estados Unidos. *J. Turnbels*, casa exportadora francesa ubicada en la Playa de Mayagüez, vendió después del maremoto que azotó esa ciudad en 1918. [Ver

apéndice sobre *Sucesores de Esmoris & Cía.*] La familia Amill, que había estado entre los más importantes productores cafetaleros de Yauco, entregó sus haciendas cafetaleras en pago de deudas entre 1916 y 1920 [A.G.Ll., Escrituras de Compraventa de las Haciendas Collado, 1917 y Josefa, 1918, y Escritura de Venta Judicial de la Hacienda La Vega, 1916].

Para sobrevivir con el nuevo bajón de precios se aumentó la producción de plátanos y guineos, cuyos precios habían crecido a causa de la guerra [Campbell, 1947, p.45]. Aún así muchos hacendados quedaron en quiebra, y como secuela aumentó aún más la concentración de tierras.[31] Algunos hacendados que se mantuvieron en el negocio adquirieron a precio muy bajo grandes haciendas colindantes y no-colindantes con las suyas. Esto les permitió sobrevivir la crisis administrando varias haciendas como un sistema para reducir sus costos unitarios en el *beneficiado.* Aprovechando las mejoras habidas en la transportación, concentraron la elaboración del grano de varias haciendas en una sola. *Natali Hermanos* [Ver *FOTO 35*], uno de esos hacendados, procesaba el café de sus haciendas de la altura en una hacienda azucarera de su propiedad ubicada en una medianía inmediata, donde contaba con más mano de obra y mejor clima para el secado al sol. *G. Llinás & Cía.* traía el café despulpado y lavado de varias haciendas de su propiedad a secarse en la *Casa de Gavetas* [Ver *FOTO 18*] de su Hacienda Delfina. [Ver el apéndice sobre *G. Llinás & Cía.*]

En esa época se continuaba achacando a los comerciantes-refaccionistas el pésimo estado financiero de gran parte de los caficultores. Se decía que de haber fuentes alternas de crédito agrícola tales como los bancos agrícolas federales habría una gran mejoría en la situación de los productores. Sin embargo, algunos expertos no parecían compartir esas ideas. Según Earle [1922, p.5]:

> **"Ha prevalecido extensamente la impresión de que la culpa era de los intereses comerciales; que trafi-**

---

[31] En 1969, a pesar de haber habido ya algunos repartimientos de haciendas en parcelas, más del 50% de las tierras agrícolas del municipio cafetalero de Maricao estaba repartido entre sólo 28 fincas, y el 5.5% de sus fincas tenían 260 cuerdas o más [Del Río y Mendoza, 1973].

TABLA 5: Exportación de café desde 1870 hasta 1928[32]

Año	quintales	Año	quintales
1870	174,168	1900/01	121,572
1871	208,223	1901/02	269,064
1872	183,551	1902/03	352,071
1873	258,405	1903/04	343,300
1874	177,692	1904/05	168,497
1875	261,627	1905/06	222,903
1876	208,264	1906/07	387,568
1877	158,439	1907/08	352,565
1878	170,515	1908/09	284,892
1879	305,279	1909/10	452,098
1880	218,329	1910/11	339,370
1881	471,820	1911/12	401,464
1882	294,354	1912/13	407,742
1883	370,942	1913/14	502,119
1884	257,566	1914/15	511,256
1885	471,055	1915/16	321,443
1887	272,812	1916/17	396,151
1888	504,899	1917/18	376,186
1889	387,198	1918/19	278,978
1890	433,009	1919/20	327,768
1891	411,302	1920/21	267,316
1892	467,045	1921/22	234,021
1893	485,419	1922/23	168,219
1894	498,037	1923/24	218,592
1895	396,832	1924/25	237,810
1896	579,613	1925/26	263,302
1897	510,978	1926/27	193,536
1898-1900	640,730	1927/28	78,378

cantes sin escrúpulos explotaban a los cosecheros y se aprovechaban de sus urgentes necesidades [...]

---

32 [Fuente: Mariani, 1930, p.187] A base de los censos poblacionales y de un consumo estimado de 6 lbs./habitante al año, la producción entre 1870 y 1882 se estima en 43,356 quintales sobre las cifras de exportación; la producción entre 1882 y 1892 se estima en 47,129 quintales sobre las cifras de exportación; la producción entre 1892 y 1897 se estima en 47,914 quintales sobre las cifras de exportación; la producción entre 1898 a 1900 se estima en 640,729 quintales sobre las cifras de exportación; la producción entre 1901 a 1902 se estima en 269,064 quintales sobre las cifras de exportación.

sin embargo mi temor es que esta ayuda [de los bancos federales] solamente será transitoria. [No puede salvarse] la industria cafetera mientras el promedio de producción de café por cuerda sea de [2 ó 3 quintales]."

Durante esos años algunos exportadores quebraron y otros se retiraron del negocio; ninguno creció y no hubo nuevos ingresos al negocio. De esa situación podemos inferir que los exportadores estaban sufriendo tanto como los hacendados y agricultores la crisis de la industria. La percepción de los comerciantes como "pulpos explotadores" más allá de lo que se pueda ver a cualquier acreedor en tiempos malos ha de haber tenido raíces históricas y estado reforzada por el hecho de que fueran casi todos extranjeros.

Nuestros mercados cafetaleros europeos, muy variables e impredecibles durante la mayor parte del presente siglo debido a guerras, tratados comerciales con otros países exportadores de café, alianzas y rivalidades políticas respecto a Estados Unidos, la Depresión, etc. [Rodríguez González, 1926, p.29], fueron aumentando su demanda según se sobrepusieron a los efectos de la guerra y los precios volvieron a subir.

Para 1920 se recobró la rentabilidad de la exportación: ese año se exportaron 327,768 quintales por unos 9 millones de dólares, una cantidad mayor que el valor de los 511,000 quintales del 1915 [Bergad, 1978, p.84]. Entre la cosecha de 1923/24 y la de 1924/25, el precio promedio del café exportado subió desde $21 hasta $27.70 por quintal.

Esos altibajos sirvieron para demostrar la fragilidad de la industria cafetalera, la casi total dependencia de la población de altura occidental en ésta, y la carencia de alternativas para el café que fueran viables en la agreste topografía de la altura y bajo las condiciones políticas y económicas vigentes en la isla. Desde entonces, los gobiernos insular y federal modificaron su anterior actitud de abandonar la industria a su suerte y comenzaron a intervenir en su favor [Meléndez Ortiz, 1949, p.194].

En 1920 se aprobó una ley insular para incorporar y regular sociedades cooperativas de producción y consumo [Ortiz, 1975, p.25]. A su amparo se organizaron varias cooperativas de caficultores deseosos de mercadear su propio café sin depender de los comerciantes y exportadores. Estas organizaciones no prosperaron debido tal vez a su pequeña escala,

a insuficiencia de capital y la carencia de mecanismos refaccionarios que sustituyeran al comerciante cafetalero.

En 1922 se estableció en Puerto Rico una oficina local del *Federal Land Bank of Baltimore*, dedicado a conceder préstamos hipotecarios a los agricultores, y en 1923 se estableció una del *Federal Intermediate Credit Bank*, dedicado a financiar la producción y el mercadeo agrícola [Meléndez Ortiz, 1949, p.194]. La mayor parte de los más de $6 millones prestados por ambos bancos en su primer año de actividades tras iniciar sus operaciones en 1924 se utilizaron por los agricultores para pagar deudas viejas que habían estado garantizadas por hipotecas con intereses altos [Figueroa, 1925, p.96]. Estos bancos fomentaron el establecimiento de cooperativas agrícolas y de seguros para las cosechas, y lograron bajar los intereses del financiamiento hipotecario y refaccionario. Este efecto, sin embargo, no fue tanto como podría parecer, puesto que el agricultor tenía que pagar sobre el tipo de interés hasta un 3% por una prima de seguro obligatoria ya que el banco, contrario al comerciante-refaccionista, no asumía riesgos en caso de huracán.

En 1925 se puso en vigor una ley que mejoró la del 1920, estableciendo formas de organizar cooperativas de producción y mercadeo de productos agrícolas [Ortiz, 1975, p.25]. Aprovechando estos mecanismos y la exención contributiva brindada en esa misma fecha a este tipo de institución, varias de las cooperativas existentes se fundieron en una, entrando así en funciones la mayor de las cooperativas cafetaleras, la *Cooperativa Cafeteros de Puerto Rico* [Cruz y Jiménez, 1938, p.90].

Esta organización tuvo sede en Ponce y sucursales en casi todos los pueblos productores de café. Formada por hacendados cafetaleros de todas las escalas, la cooperativa *adelantaba* a sus socios la mayor parte del valor del café pergamino que éstos le suplían por medio de préstamos al 5 1/2% del *Baltimore Bank for Cooperatives*. La organización, cuya producción totalizaba originalmente el 20% de la de todo Puerto Rico, clasificaba, elaboraba y exportaba el grano de clasificación superior y vendía el resto localmente a torrefactores y comerciantes. Sus primeras exportaciones se hicieron a consignación mediante los servicios de mercadeo de la firma ponceña *Sobrino de Mayol*, pero bajo los *tipos* establecidos por la cooperativa [Ferriol Vicéns, entrevista, 1990]. *Cafeteros* le liquidaba anualmente a sus socios el balance del

valor del café suplido según su calidad y el precio promedio de esa cosecha; sus liquidaciones superaban a los precios promedios pagados por los comerciantes [Cruz y Jiménez, 1938, p.93], aunque éstos pagaban enseguida, por lo cual no descontaban intereses por adelantos. Además, en combinación con la *Production Credit Association*, dependencia del *Farm Credit Administration*, la cooperativa concedía crédito refaccionario con intereses relativamente bajos a los socios que poseían seguros contra huracanes [Cruz y Jiménez, 1938, p.92]. Para 1940, *Cafeteros* manejaba el 40% del café de Puerto Rico y era nuestro mayor exportador, llegando a emplear unas cien mujeres en el escogido de café en su Tahona de Ponce [Cruz y Jiménez, 1938, p.98; Campbell, 1947, p.77]. La cooperativa integró eventualmente una serie de servicios a los agricultores, tales como crédito, seguros, equipo agrícola y venta de gallinas ponedoras y su alimento.

Posteriormente se fundaron otras dos cooperativas menores pero importantes, las cuales estaban compuestas mayormente por hacendados grandes de la altura: la *Cooperativa de Cosecheros de Café de Puerto Rico* con sede en Ponce [Liquidaciones de la *Cooperativa de Cosecheros de Café* de 1942/43, ASM-RUM], la cual tuvo a *Sobrino de Mayol* como administrador [Ferriol Vicéns, entrevista, 1989], y la *Cooperativa Agrícola de Maricao*, administrada por el hacendado yaucano Antonio Natali. Esta última, compuesta por hacendados del Barrio Indiera Alta (Maricao) y partes limítrofes de otros barrios de la altura, logró establecer un beneficiado de café regional a donde los socios llevaban diariamente su café uva.

En 1926, la exportación cafetalera se desglosó de la siguiente manera: Cuba 40%; Alemania, 19%; Italia, 14%; España, 14%; Holanda, 6%; Estados Unidos, 2%; Francia, 2%; otros países, 3% [Rodríguez González, 1926, p.29]. Pero ese mismo año Cuba detuvo la importación de café para impulsar el crecimiento de su propia industria cafetalera. El mercado cubano había venido consumiendo la mayor parte de las exportaciones de cafés de precios intermedios y grano mediano, por lo cual el mercado de exportación de café crudo se vió limitado desde entonces casi exclusivamente a los granos de mayor tamaño.

La relativa estabilidad que había comenzado para 1920 terminó en 1928 con el Huracán San Felipe. Este causó una devastación sin precedentes a la altura cafetalera; destruyó la

cosecha que se estaba madurando, así como cafetos, árboles de sombra, caminos y estructuras y afectó los suelos por medio de la erosión. La recuperación tras el siniestro se vió obstaculizada por el advenimiento de la Depresión y del Huracán San Ciprián en 1932.

En los años siguientes al paso de San Felipe se implementó una serie de programas dirigidos a remediar la pésima situación en que había quedado la economía cafetalera, así como el desempleo y la necesidad en que esta situación había sumido a la población de nuestra montaña. La Cruz Roja Americana dió ayuda para establecer huertos de emergencia, medida que incluía la limpieza de fincas y el establecimiento de semilleros de café. La *Porto Rico Hurricane Relief Commission* aportó seis millones de dólares para la agricultura, cinco de éstos destinados al sector cafetalero [Meléndez Ortiz, 1949, p.196]. Este programa otorgó empréstitos a agricultores cuyas propiedades habían sido arrasadas por el huracán.

La subsecuente escasez de café entre 1929 y 1935 obligó a importar cantidades sustanciales e hizo subir su precio en el mercado local. Para que la importación de café del extranjero no afectara la recuperación de la industria local, el gobierno de Estados Unidos autorizó al gobierno de Puerto Rico a imponer una tarifa al café importado. Esta se fijó en 1931 a razón de $15 quintal de café crudo y $18 para el café tostado [Negrón Ramos, 1965, parte 1, pp.17-18], y logró que el café puertorriqueño fuera sustituyendo las importaciones según se recuperaba la producción local.

Al igual que en todos los años de este siglo hasta 1969, en ese período también hubo exportación. [Véase la Tabla 6.] Esa coexistencia de importación y exportación se debió a que el café puertorriqueño de grados superiores se vendía a Europa a precios superiores a los que ofrecía el mercado local, y muy por encima de lo que costaba el café que era importado a la isla de otras procedencias, cosa que nunca se permitió bajo la soberanía española.

Entre 1928 y 1931 se canceló total o parcialmente los impuestos a la propiedad cafetalera. En 1932 se creó un Fondo para el Seguro y la Rehabilitación Cafetalera. Por medio de un impuesto de entre uno y dos porciento por cuerda, se brindó el seguro contra huracanes requerido por los bancos agrícolasfederales, el cual ninguna aseguradora privada se arriesgaba a ofrecer despúes de San Felipe. En 1931, el

TABLA 6: Producción, Importación, Exportación y Consumo: 1925-43[33]

Año	Producción	Importación	Exportación	Consumo
1925-26	36,334,570	21,653	26,332,756	10,023,467
1926-27	39,124,693	424	19,356,904	19,768,212
1927-28	32,393,259	1,205,823	7,837,800	25,761,281
1928-29	18,446,602	5,476,298	1,428,757	22,494,143
1929-30	5,351,599	10,247,035	433,901	15,164,733
1930-31	6,000,000	6,225,827	1,977,779	10,248,048
1931-32	10,090,219	2,062,493	589,602	11,563,110
1932-33	11,381,096	1,366,498	549,839	12,197,755
1933-34	9,000,000	16,499	2,969,505	6,046,944
1934-35	8,000,000	1,412,699	799,950	8,612,749
1935-36	20,000,000	18,948	2,465,133	17,553,815
1936-37	20,536,996	17,102	8,340,114	12,213,984
1937-38	16,639,200	6,078	592,807	16,052,471
1938-39	18,949,198	6,078	3,667,104	15,288,207
1939-40	23,498,000	8,560	3,644,385	19,863,175
1940-41	16,200,000	32,451	8,195,274	8,037,177
1941-42	29,593,000	12,279	7,633,681	21,981,598
1942-43	16,959,000	1,397	1,393,524	15,566,873

gobierno de Puerto Rico concedió un préstamo de $100,000 a la *Cooperativa Cafeteros de Puerto Rico*, cuyo pago condonó en 1937 [Meléndez Ortiz, 1949, pp.196-97].

Durante la Depresión hubo intentos de ayudar a la industria cafetalera por medio de la *Porto Rico Reconstruction Administration* (PRRA) y la *Porto Rican Emergency Relief Administration* (PRERA). Entre 1936 y 1938, la PRRA ayudó al hacendado pagando a sus peones por trabajar en la rehabilitación de la hacienda a cambio de unas pocas decenas de cuerdas para cooperativas o para "fincas de subsistencia" a ser repartidas por la agencia [Meléndez Ortiz, 1949, p.197]. Se estableció una finca piloto[34] en las tierras que habían for-

[33] [Fuente: Campbell, 1947, p.118] Las cantidades están en libras, base pilado.

[34] Desde la crisis de principios de siglo hubo conciencia entre los agrónomos respecto a la baja productividad de los métodos tradicionales de siembra en la isla. En los números de las primeras décadas de este siglo de la

mado parte de las antiguas haciendas Rábanos (Castañer) y Guayo (Llinás) de la región conocida hoy por Castañer, y se formó una cooperativa de cosecheros de café para hacerse cargo de ésta.

En 1935 tomó las riendas de una atribulada *Cooperativa Cafeteros de Puerto Rico* el joven Ramiro Colón Castaño. Administrando esa entidad a manera de una empresa y aprovechando ventajas de financiamiento federal a bajo costo, excención contributiva la cooperativa y su poder político (la *Cooperativa* tenia miles de socios y Colón Castaño llegó a ser senador por el Partido Republicano), éste emprendió nuevos negocios con gran éxito. Se trajo de *Sobrino de Mayol* a Miguel Bauzá Mayol; lo encargó de la compra, clasificación y elaboración del café, y comenzó a exportar de forma directa a Europa. Ese mismo año estableció una moderna torrefacción, completando así la integración vertical y horizontal de la organización, la cual comprendía desde la producción y el beneficiado en la finca hasta la distribución local al por mayor del café molido y la exportación directa del café crudo [Cruz y Jiménez, 1938, pp.94-96].

Durante la escasez de café de 1929-1936, algunos comerciantes inescrupulosos habían vendido café de otros países en Europa usando fraudulentamente los nombres de los tipos de las firmas boricuas [Oliver Llinás, entrevista, 1988]. Cuando las pocas firmas exportadoras que sobrevivieron a los estragos económicos del huracán [Campbell, 1947, p.81] resumieron la exportación, éstas nombraron sus *tipos* de forma diferente para eliminar dudas sobre su autenticidad. *Mayol* sacó los tipos *Flor de Mayol*, *Boricua* y *Piraldini* [Conduces de exportaciones de café, 1961-62; ASM-RUM], y *Llinás* los tipos *Llinás No. 9* y *Llinás No. 7* [Plantillas para marcar sacos, Tahona Llinás].

Durante los años en que el café puertorriqueño escaseó marcadamente del mercado europeo a consecuencia del huracán, los importadores del Viejo Mundo contrayeron compromisos con suplidores de otros países y establecieron cuotas sin contar con la producción boricua. Por otro lado, algunos de los mercados tradicionales del café puertorriqueño, como

---

Revista de Agricultura, órgano del Departamento de Agricultura, abundan los artículos sobre técnicas agrícolas cafetaleras: poda, espaciamiento, sol vs. sombra, etc.

España y Alemania, estaban confrontando serios conflictos y problemas políticos y económicos,[35] mientras que Cuba había pasado de importador a exportador cafetalero. Debido a los altos costos que resultaban de operar dentro de la economía y el cabotaje de Estados Unidos, los exportadores boricuas no podían bajar sus precios para recuperar su mercado y contrarrestar los aumentos en derechos de importación aplicados a las exportaciones norteamericanas. Contrario a los demás países productores, Puerto Rico no podía entrar en tratados de intercambios comerciales, única forma en la cual países europeos en dificultades económicas estaban importando café [Campbell, 1947, p.84; Cruz y Jiménez, 1938, p.94]. Como consecuencia, al llegar la cosecha de 1935/36 en la cual la producción pudo sobrepasar nuevamente el consumo interno, los mercados tradicionales del café puertorriqueño no pudieron absorber más que la mitad de los 50,000 quintales de ese excedente, y el mercado local vió sus precios marcadamente deprimidos cuando se intentó vender aquí la diferencia [Menéndez Ramos, 1937, p.52].

Como remedio a esta situación se intentó mercadear en Estados Unidos el café excedente que no podía venderse en el ahora limitado mercado europeo, creándose en 1936 la Corporación Cafetalera de Puerto Rico para subsidiar y mantener el precio del café, promover las exportaciones y eliminar el excedente del mercado local. Se usó una asignación de $50,000 para adquirir café excedente y venderlo, aunque fuera con pérdidas, en Estados Unidos. Para entonces se estaba pagando en el mercado norteamericano el *café lavado suave* de calidad, incluyendo al de Puerto Rico, a razón de $15 el quintal, lo cual era casi igual que el costo de producirlo en Puerto Rico; mientras, el quintal de café boricua se cotizaba entre $20 y $25 en los mercados europeos [Campbell, 1947, p.85].[36]

---

35 Alemania se encontraba en crisis tras haber salido de una hiperinflación; España estaba en guerra civil; la Depresión seguía afectando a muchos países y éstos habían aumentado sus aranceles [Román, 1957].

36 En Estados Unidos se prefería una bebida más amarga y con más cafeína que la que producía la especie de café que se sembraba en Puerto Rico (**Coffea arábica**) [Asociación Nacional de Productores de Café, 1913, pp.2-5]. Sin embargo, la siembra en gran escala en Puerto Rico de los cafés inferiores preferidos en ese país (**Robusta** y **Excelsa**) no era factible porque esos cafés se podían obtener en el mercado mundial a precios muy por debajo del que hubiera

Para 1937 se logró que el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, manteniniendo consistencia con las ayudas rehabilitadoras y nuevotratadistas motivadas por la Depresión y el huracán, brindara un subsidio de cinco dólares por cada quintal exportado a Estados Unidos [Meléndez Ortiz, 1949, pp.197-98]. Gracias a ese subsidio, los exportadores pudieron hacer ventas significativas de café crudo a Estados Unidos.

Para aprovechar ese subsidio, la *Cooperativa* logró que se le condonara en 1938 el préstamo de $100,000 que se le había concedido unos años atrás para poder invertirlo en la exportación a ese país de café tostado y molido envasado localmente en latas al vacío. Ese café se mercadeó como café *gourmet* bajo la marca *Café Rico* mediante una campaña de anuncios en los principales periódicos y revistas norteamericanas [Cruz y Jiménez, 1938, p.100].

Un estudio de mercado había demostrado que el café de Puerto Rico, debido a su alto costo de producción, no podría penetrar ese mercado si no era en forma molida y por iniciativa de Puerto Rico. Los importadores norteamericanos de café crudo nunca pagarían tanto por nuestro café como los europeos mientras fueran a venderlo ligado con otros cafés bajo sus marcas de café molido; tampoco se arriesgarían a crear una marca de café molido puro puertorriqueño por el riesgo de que un huracán cortara nuevamente las exportaciones y se perdiera toda la promoción. Para los caficultores boricuas, sin embargo, el riesgo sí valía la pena [Cruz y Jiménez, 1938, pp.96-100]. Desgraciadamente, el consumidor promedio norteamericano continuó comprando café unicamente a base de precio y marcas familiares, y la distribución del café boricua se vió limitada a tiendas de *gourmet*. Esto encareció tanto el costo de distribución que a pesar de la existencia del subsidio de exportación el esfuerzo no rindió los beneficios esperados.

La producción cafetalera de 1939, de 189,490 quintales, fue menos de la mitad de la producción del 1921 en poco menos que la misma área de siembra. Debido a la renuencia

---

sido su costo de producción en Puerto Rico. Paradójicamente, el café **Robusta** se está sembrando cada vez más hoy día para el consumo interno y bajo la protección de una elevada tarifa de importación--subsidiado por el consumidor boricua.

de los hacendados a invertir en sus fincas debido a la baja e incierta rentabilidad de la industria, la productividad por cuerda había descendido a 1.5 quintales, y el costo de producción fluctuaba entre los 12 y 14 dólares por quintal aunque se continuaba pagando salarios bajísimos. A pesar de que la guerra volvía a afectar los mercados europeos, entre Europa y Estados Unidos absorbían el reducido excedente y la industria mantenía una situación estable aunque precaria.

En 1940 la industria cafetalera empleaba permanentemente a 25,594 personas, un 5% del total de la fuerza laboral puertorriqueña. Ese año se creó la Corporación Estabilizadora del Precio del Café en Puerto Rico con el propósito de mantener un nivel de precios que diera una ganancia razonable al agricultor mediante subsidios, impuestos, compraventa de café y convenios con el Departamento de Agricultura federal [Meléndez Ortiz, 1949, p.198].

La entrada de Estados Unidos a la Segunda Guerra Mundial hizo escasear y subir el costo de la mano de obra. Como consecuencia se comenzó a quedar café sin recoger en las haciendas y hubo que dejar de escoger el café a mano en las Tahonas, lo cual afectó su calidad y su demanda. Con motivo de la guerra hubo que vender todo el excedente de 1942 en Estados Unidos a precios que no produjeron ganancias suficientes a pesar de la concesión de nuevos subsidios federales y del gobierno de Puerto Rico [Colón Castaño, 1977, pp.30-31]. Desde 1943 la producción comenzó a ser insuficiente para el mercado interno y tuvo que complementarse con importaciones [Meléndez Ortiz, 1949, p.199].

Estas circunstancias motivaron a que más exportadores dejaran el negocio, entre ellos *Sucesores de Esmoris & Cía.*, el último exportador de Mayagüez [M. Durán, entrevista, 1988]. Quedaron sólo unos pocos, incluyendo a la *Cooperativa Cafeteros de Puerto Rico, Sobrino de Mayol Hermanos & Cía., G. Llinás & Cía.*, y *Geo Sanders & Cía.* [Véanse las historias de esas empresas en el Apéndice 3.]

Al terminar el control de precios que se había mantenido durante la Segunda Guerra Mundial, muchos artículos comenzaron a subir de precio aceleradamente. Con el propósito de regular los precios de los artículos de consumo de primera necesidad, incluyendo al café, se creó la Oficina de Administración de Precios. Cediendo parcialmente ante los reclamos de la industria, en 1946-47 y en 1947-48 se dió al café un subsidio de 5 centavos por libra para cubrir el alza en

sus costos de producción [Meléndez Ortiz, 1949, p.202]. También en esos años se condonaron $3.7 millones en balances atrasados que aún adeudaban varios caficultores por concepto de los empréstitos de emergencia concedidos por la Comisión Rehabilitadora tras el paso del Huracán San Felipe. Esto se hizo a pesar de que se decía que muchos agricultores habían gastado esos fondos en "caballos lujosos" (*sic*) y en propósitos diferentes a los designados [Campbell, 1947, pp.59-60].

En 1946 se creó la Comisión Rehabilitadora de la Industria Cafetalera de Puerto Rico con el propósito de estimular el uso de prácticas modernas de cultivo intensivo y de conservación de suelos, aumentar los recursos de los caficultores y mejorar las condiciones de los trabajadores del cafetal. Al año siguiente esa agencia comenzó a implementar su Programa de Rehabilitación Cafetalera, mediante el cual se reembolsaba al agricultor por el uso de abono químico, la siembra en terrazas y la reducción del número de cafetos y árboles de sombra por cuerda [Meléndez Ortiz, 1949, p.203]. Inicialmente, este programa tuvo un éxito debatido y limitado [Vales, 1949, p.15; Oliver, 1949, pp.35, 37]; sin embargo, creó las condiciones para el desarrollo que nos ha permitido alcanzar hoy rendimientos de decenas de quintales por cuerda en muchas piezas y fincas de la altura.

La escasez de mano de obra motivada por la guerra y los bajos salarios continuaron aun después de ésta haber terminado. Los jóvenes veteranos oriundos de la altura no regresaban a la pobreza del cafetal; emigraban a las ciudades y a Estados Unidos buscando mejorar su calidad de vida y luego se llevaban a sus familias [Ríos et al., pp.157-60]. Con los precios artificialmente bajos, costos altos y escasez de mano de obra la producción se mantuvo baja a pesar de los subsidios e incentivos. No se cubría el consumo local y ésto no permitió el crecimiento de las exportaciones. La producción por cuerda siguió descendiendo debido al descuido de los cafetales más remotos e incómodos de la mayoría de las haciendas.

Según Campbell [1947, p.62], en la década del 1940 el café era una actividad económica que no dejaba ganancias. No es de extrañar pues que los hacendados en su mayoría hayan seguido una estrategia de liquidación en la cual se recogía café en las piezas que producían suficiente, se abandonaba a la maleza las que dejaban de producir, se desatendía las haciendas y se evitaba toda inversión en cultivos, maquinarias y

estructuras. Las fincas pequeñas de la altura se vieron menos afectadas por estas actitudes porque no valorizaban la mano de obra familiar, no necesitaban de mayores inversiones y sus dueños no tenían otras alternativas para generar ingresos.

En 1950, como consecuencia de la ocurrencia de heladas en las zonas cafetaleras brasileñas, el precio mundial aumentó vertiginosamente y llegó a superar el precio regulado local del café puertorriqueño. Ese año se estaba importando más de una tercera parte del café consumido localmente, aunque continuaba la exportación en cantidades limitadas. El atractivo precio mundial hizo aumentar las exportaciones, produciéndose escasez de café en el mercado local. La industria cafetalera reclamó que se aumentara el nivel del precio regulado, propiciando una agria controversia entre la industria cafetalera por un lado y la prensa y el gobierno por el otro [Ver: Colón Castaño, R. *Apuntes históricos sobre el café: la historia se repite*, y "La verdad sobre la situación actual del café", y Morell, M., "El precio del café".]

El gobierno estuvo importando café inferior para poder mantener al mínimo posible el precio regulado mientras que la mayor parte de nuestro café se exportaba a Europa y Estados Unidos. En 1953 se produjeron 315,000 quintales, de los cuales se exportaron 205,000, y hubo que importar 73,000, lo que no fue suficiente para conjurar la escasez local. En 1954, año en que el precio mundial alcanzó su punto máximo, se llegó a vender ciertos grados superiores a $100/quintal en el mercado de Nueva York. Ese año la Administración de Estabilización Económica (AEE), nueva agencia encargada de estabilizar y controlar el precio del café, aumentó paulatinamente el precio al agricultor desde $54.50 el quintal en enero hasta $71.30 en abril. Sin embargo, en septiembre se bajó a $65 cuando el precio mundial cayó debido a que la producción mundial había venido aumentando a un ritmo mayor que la demanda [Negrón Ramos, 1965, parte 1, pp.13-15]. Eventualmente el precio mundial promedio de los cafés suaves bajó hasta $41 en 1962.

Mientras el precio mundial se mantuvo alto, las ganancias producidas por la exportación estimularon la producción, y Puerto Rico volvió a ser un exportador neto. Las ganancias de esos años estimularon a muchos caficultores a renovar sus siembras y a pagar jornales más altos. Muchos se acogieron a los incentivos que propulsaban el cultivo intensivo. Como resultado, en 1957-58 Puerto Rico experimentó la

mayor cosecha desde San Felipe: 350,000 quintales de café. [Véase la Tabla 7.]

La cantidad de café exportado a Estados Unidos aumentó a mediados del presente siglo debido al esfuerzo de mercadeo de los exportadores de café crudo y de café molido envasado al vacío y al consumo de café molido por parte de los puertorriqueños residentes en Estados Unidos. Entre 1957 y 1960, el 59% del café exportado iba a Europa y el 41% a Estados Unidos, aunque siempre con menor beneficio [Adm. de Estabilización Económica, 1961, p.17].

TABLA 7: PRODUCCION DE CAFE, 1940 A 1972[37]

Año	Quintales	Dólares / quintal
1940	326,520	12.78
1950	224,500	35.95
1951	172,000	48.85
1952	300,097	49.15
1953	174,178	50.00
1954	315,000	52.00
1955	193,000	60.60
1956	309,000	54.79
1957	183,490	62.29
1958	350,000	56.80
1959	247,151	56.54
1960	345,000	57.59
1961	260,000	57.22
1962	350,000	57.94
1963	395,000	57.74
1964	315,000	57.79
1965	375,000	57.86
1966	300,000	57.59
1967	284,000	67.12
1968	325,000	66.91
1969	260,000	66.87
1970	200,000	66.97
1971	340,000	67.07
1972	240,000	66.64

[37][Fuente: Curet Cuevas, 1976, p. 159] Los precios son "en la finca" según el mercado local.

FIN DE LA EXPORTACION DE CAFE

En 1957, la AEE fijó un precio al agricultor de $58.50 por quintal con el propósito de permitir un margen de ganancias que mantuviera viva a la industria y a la región cafetalera. Con el precio mundial por debajo del precio regulado, la AEE estableció un subsidio para viabilizar la exportación de la producción excedente y así proteger el precio local. En 1957 el subsidio fue de $13.50 por quintal, el cual fue subiendo según bajaba el precio mundial del café [Negrón Ramos, 1965, parte 1, p.17].

La AEE había comenzado a comprar café en 1955 para asegurarse de que el beneficio del precio subsidiado llegara hasta el agricultor. En 1960 los agricultores vendieron el 20% de su producción a la AEE, el 40% a la *Cooperativa Cafeteros de Puerto Rico*, y lo restante a traficantes, exportadores y torrefactores [Adm. de Estabilización Económica, 1961]. Debido a que continuaba bajando el precio mundial, ese año se aumentó la tarifa a aplicarse al café importado al doble de lo fijado en la década de 1930 (a $30 y $36 por quintal para el café crudo y el café tostado respectivamente) y se autorizó al Secretario de Agricultura a variar su importe según hiciera falta para proteger la producción local. En 1962, con el precio local aún fijo en $58.50, las exportaciones a Europa se realizaban a razón de $40 por quintal y a Estados Unidos a razón de $36 a base de un subsidio por la diferencia según el precio mundial vigente [Negrón Ramos, 1965, parte 1, p.18].

Para esa época la agricultura cafetalera empleaba unas 25,000 personas de forma permanente y más de 40,000 durante la cosecha. Esta se desarrollaba en una región que comprendía el 9% de la población y el 28% del área de la isla. A pesar de que en 1957 había comenzado una nueva fase del Programa de Rehabilitación Cafetalera originado en 1947, la cual incluía la renovación de plantaciones y un componente de crédito agrícola insular, la producción de café continuó en descenso [Negrón Ramos, 1965, parte 2, pp.44-49]. [Véase la Tabla 8.]

TABLA 8: VALOR DE LA PRODUCCION CAFETALERA[38]

1940	1952	1957	1962	1967	1972
18.9	77.4	10.6	20.3	16.5	13.9

Se mantuvo el subsidio a la exportación aun cuando la producción volvió a ser insuficiente para el mercado local para facilitar el sostener el precio. Se argumentó que si se dejaba de exportar por uno o dos años se comenzaría a perder el mercado y se haría muy difícil reanudar esa actividad cuando hubiera excedentes de café o si volviera a subir el precio mundial. Pero según avanzaba la década de 1960 el precio mundial se mantenía bajo mientras que se comenzaba a perder la esperanza de que volviera a haber excedentes pues se estaban abandonando cada vez más cafetales por la escasez de mano de obra. [Véase la Tabla 9.]

TABLA 9: Importaciones y exportaciones de café entre 1960/61 y 1970/71[39]

Año	Producción	Importación	Exportación	Consumo
1960/61	260,000	7,951	3,139	272,832
1961/62	350,000	12,240	56,802	259,403
1962/63	395,000	7,674	46,924	264,115
1963/64	315,000	12,273	153,608	272,851
1964/65	375,000	10,323	150,292	289,821
1965/66	300.000	57,861	62,677	296,009
1966/67	284,000	88,727	31,113	293,930
1967/68	325,000	74,683	37,749	302,989
1968/69	260,000	37,869	30,612	326,995
1969/70	200,000	132,298	12,955	350,008
1970/71	340,000	63,418	4,407	368,292

38 [Fuente: De Jesús Toro, 1982] En millones de dólares de valor constante, base 1962.

39 [Fuente: Junta de Planificación, 1971]. Los números se refieren a quintales.

Para 1968 la situación de la exportación era muy difícil: el gobierno estaba importando café de bajo precio e inferior calidad para venderlo a sobreprecio mezclado con el producto local al consumidor boricua, y con la ganancia generada subsidiaba la producción de los agricultores puertorriqueños y la exportación de nuestro mejor café a Europa y Estados Unidos. Ese subsidio fluctuaba, según el precio mundial, entre $20 y $30 el quintal para poder garantizar al exportador una ganancia neta del orden de $3/quintal. Algunos sectores protestaron de esa situación, argumentando que "se le estaba pagando el café al Papa cuando no había suficiente producción de café para los puertorriqueños".[40]

El mayor exportador era entonces la *Cooperativa Cafeteros de Puerto Rico*. La *Cooperativa*, siendo también nuestro mayor torrefactor, había venido luchando por años contra el gobierno y la prensa debido al control del precio del café. Los demás exportadores, *Sanders*, *Llinás* y *Mayol*, eran descendientes de mallorquines y alemanes, herederos de los comerciantes-refaccionistas extranjeros a los que históricamente se había culpado por los males de nuestros productores de café. Con esa composición, el sector exportador no pudo mover efectivamente la opinión pública a su favor.

Hubo una campaña en la prensa hacia fines de esa década pidiendo el fin del subsidio a la exportación del café de Puerto Rico. Se argumentaba que se estaba subsidiando a los extranjeros ricos que consumían nuestro mejor café mientras que el consumidor y el contribuyente puertorriqueño se tenía que conformar con pagar de más por un café importado inferior, pero no se mencionaba que la exportacion brindaba a los boricuas residentes en Estados Unidos la oportunidad de saborear el café de su tierra.

En enero de 1969 advino al poder un nuevo gobierno, aparentemente más afín con los sectores enemigos de la

---

[40] Entre las décadas de 1950 y 1960 el gobierno del Vaticano compraba periódicamente unos 15,000 quintales de café a la firma *Sobrino de Mayol Hnos.* Aunque había muchos más compradores extranjeros, la prominencia del Papa hacía que éste fuera tomado como símbolo de las exportaciones cafetaleras puertorriqueñas. El café adquirido por el Vaticano, el único gobierno que compraba directamente nuestro café, era del tipo *Boricua*, el segundo en calidad y precio producido por *Mayol* [Conduces de exportaciones de café al extranjero, cosechas de 1955-56 y 1961-62, ASM-RUM].

exportación cafetalera, el cual eliminó finalmente el subsidio que la hacía rentable [Ferriol Vicéns, entrevista, 1988].

Imposibilitados de subir repentinamente sus precios a casi el doble por un café que ya no se escogía a mano, los exportadores se vieron obligados a salirse del negocio. Tras casi 210 años de beneficios netos a nuestra economía, cesaba totalmente la exportación del famoso y excelente café de Puerto Rico.

Las firmas exportadoras continuaron existiendo por lo menos por algunos años más. La *Cooperativa* continuó en la producción y torrefacción para el mercado local; *Sanders* se dedicó de lleno a ese mismo negocio, al cual había entrado en forma limitada en 1960. *Mayol* continuó en la importación de materiales de construcción y aserrado de maderas. *G. Liñás* continuó con la producción de café en sus haciendas y vendiendo café pilado a los torrefactores, aunque en cantidades cada vez menores. [Ver el Apéndice 3.]

La estructura de mercadeo producida por la intervención del gobierno en el mercado local de café por medio las compras locales y de su monopolio de las importaciones, junto al cese de la exportación ha tenido el efecto de ir uniformando los precios locales de todo café que no sea collor o **Robusta**. Sin el incentivo de un mejor precio por una mejor elaboración, la única forma que ha quedado al productor para aumentar sus ganancias correspondientes al proceso de elaboración es mediante la minimización de costos. Esto ha venido afectando cada vez más la calidad del café que está a disposición de los torrefactores y consumidores.

TABLA 10: Ultimas exportaciones a Europa, 1968-69[41]

Destino (puerto)	**Cantidad (quintales)**	**Valor ($)**
Francia	77	3,185
Italia	9,824	417,437
Holanda	1,166	48,671
Gibraltar	66	2,880

[41] [Fuente: Junta de Planificación de Puerto Rico, 1971.]

CAFE PARA CONSUMO LOCAL: LAS TORREFACCIONES

Desde fines del siglo pasado se conoce de la producción comercial de la harina de café en Puerto Rico. Cruz Monclova [1970, p.290] menciona que las harinas de café de las fábricas de José Tapia, de Mayagüez y Manuel Rosa, de Ponce eran consideradas entre las mejores de la isla en la década del 1890. Gil-Bermejo [1970, p.205] incluye un anuncio del 1895 de la fábrica de café molido *La Verdadera Economía*, de A. Pérez & Cía. ubicada en San Juan, la cual producía harina de café que se vendía a razón de *dos ochavos* [sic]*el paquete* en diversos negocios de San Juan y Río Piedras. Estas fábricas compraban café crudo (pilado) de grano pequeño y lo tostaban y molían. Utilizando sus propios vehículos de tiro o carritos de madera empujados a mano, los torrefactores distribuían café tostado en grano y café molido. Algunos de estos empresarios, como Miguel Ruiz y Tiburcio Jiménez, eran inmigrantes españoles [Jiménez y Fernández, 1987, p.s.n.].

En la primera década del siglo 20 había torrefacción a varias escalas: decenas de pequeñas fábricas de harina de café distribuían harina y café tostado en grano casa por casa y a almacenes, restaurantes y pulperías cercanas. Los almacenes le vendían a los pulperos de los barrios rurales y los pueblos vecinos. Muchos pulperos, almacenistas y puestos de plaza de mercado elaboraban el café que vendían molido o tostado en sus locales. La venta al por mayor de ambos tipos de café era en bolsas de cinco libras. Al detal, el café se pesaba y envolvía según la cantidad que pidiera el cliente. La venta de café molido en paquetes pre-pesados de una o dos onzas era de menor escala [E. Jiménez, entrevista, 1990].

La harina de café tuvo un mercado limitado hasta la década del 1930. Muchas familias de recursos compraban café crudo o tostado y le encargaban la preparación de éste a su servicio doméstico. Por otro lado, las familias de pocos recursos tenían que comprar el café más barato que pudieran conseguir no importa cuanto trabajo hubiera que pasar para prepararlo. Desde la década del 1940, la harina de café vendida en paquetes a base de marcas ha dominado las ventas al consumidor [E. Jiménez, entrevista, 1990]. En las regiones

cafetaleras, sin embargo, persistió por varios años más la costumbre de elaborar domésticamente el café Hoy día esta práctica se ha tornado en algo raro y no se consigue café crudo en el mercado.



FOTO 12 Tostadora de café antigua. Las tostadoras de café modernas funcionan con aire caliente y tuestan el café en cuestión de minutos. Festival del Acabe del Café de Maricao, 1987.

Se dice que la primera marca de café fue *Yaucono*, lanzada al mercado en 1914 en medio de una campaña de

publicidad por Tomás Prado, dueño de la desaparecida torrefacción *The Coffee Co.* Otras marcas antiguas fueron *Grano de Oro* y *Luri*, entonces perteneciente a la torrefacción de Juan Mari Ramos en Mayagüez [Gaudier, 1956, anuncio]. La firma *Jiménez y Fernández*, creadora en 1918 de la marca *Grano de Oro*, adquirió en ese mismo año la torrefacción de Prado y la marca *Yaucono*.

Para la década del 1920 se vendía harina de marca en paquetes de 1, 2, 3 y 4 onzas y, en menor proporción, de media y de una libra. Para entoces, la disponibilidad de vehículos motorizados permitió a las mayores torrefacciones ampliar sus mercados hasta niveles regionales [Jiménez y Fernández, 1987, p.s.n.; E. Jiménez, entrevista, 1990]. En 1926 nació en Caguas la marca *Café Crema* de *Garrido y Co.* [*Mundo Alimenticio*, 1985], y en 1935 entró al negocio la *Cooperativa Cafeteros de Puerto Rico* con su *Café Rico*. La *Cooperativa*, con sede en Ponce y almacenes en San Juan, integrada verticalmente desde la finca hasta la distribución al por mayor de harina de café y horizontalmente con la exportación de café crudo, exenta del pago de contribuciones y con la ayuda de las agencias crediticias federales, estableció una distribución a nivel insular y dominó ampliamente el mercado del café molido. La empresa líder hoy día, *Jiménez y Fernández*, no llegó a distribuir su *Café Yaucono* a través de toda la isla hasta 1973 [E. Jiménez, entrevista, 1990].

Dado que el café es un producto de fácil manejo y alto valor respecto a su peso y volumen, el renglón que más afecta la decisión de ubicación de la torrefacción no es la cercanía a la materia prima sino la distribución del producto terminado. Por eso los primeros torrefactores ubicaron sus pequeñas fábricas en las zonas urbanas a las cuales servían, y los que más crecieron fueron los ubicados en o cerca del mayor mercado, el del área metropolitana de San Juan. Para 1942 había decenas de torrefacciones distribuídas por toda la isla; muchas estaban ubicadas en pueblos donde no se producía café a escala comercial, como Cabo Rojo, Vega Baja y Río Piedras. Esto fue así hasta la década de 1960, cuando las torrefacciones mayores ubicadas en los mercados más grandes comenzaron a desplazar a las pequeñas de sus propios pueblos.

En 1956 había 220 licencias expedidas para elaborar harina de café en Puerto Rico [Román, 1957, p.154]. Los torrefactores privados compraban café a traficantes, a agricultores, al gobierno (desde 1955) y a exportadores (hasta

1969). Los exportadores les vendían el café no-exportable (el que no podía absorber el mercado internacional y el de grano pequeño o partido). Las marcas establecidas evitaban el café de tercera (collor, de especies amargas como **Robusta** y **Excelsa** o mal-oliente por mala fermentación).

Los torrefactores distribuyen su harina de café directamente a los mayoristas y detallistas. El café importado no atrae al consumidor boricua promedio, y paga un derecho de importación tan alto que no afecta significativamente el mercado del producto local. El precio del café, ya sea pilado, en harina o en pocillo, ha estado reglamentado en Puerto Rico desde 1941.

La firma *Jiménez y Fernández* estuvo comprando café caracolillo en pequeñas cantidades hasta 1969 a *Sobrino de Mayol* [ASM-RUM, Conduces de ventas locales de café, 1957-1961]. Este se empleó para la venta, crudo o tostado, a personas del área metropolitana que estaban dispuestas a pagar su mayor precio por preferencia o por adjudicarle valores curativos o espirituales [E. Jiménez, entrevista, 1990].

LUIS PUMARADA O'NEILL

CONSIDERACIONES ECONOMICAS SOBRE LA INDUSTRIA CAFETALERA

MODELOS [42] QUE SE HAN APLICADO A LA HISTORIA DE LA INDUSTRIA CAFETALERA

El sector de los comerciantes y hacendados de escala mediana y pequeña (criollos en gran mayoría), en su pugna con los grandes comerciantes y exportadores (principalmente españoles y extranjeros), señalaban una conducta explotadora y opresiva de parte de estos últimos, la cual achacaban a las diferencias étnicas. El boicot a los comerciantes peninsulares y extranjeros propulsado por sociedades secretas separatistas a de fines del siglo pasado beneficiaba a sus desaventajados competidores criollos, muchos de los cuales formaban o apoyaban esas sociedades [Cubano Iguina, 1988-89, pp.126-33]. Bergad, en su escrito "Hacia el Grito de Lares" [1981], argumenta de forma paralela que esa fue una revuelta tipo economicista con retórica nacionalista. Los *pitiyanquis* de las primeras décadas del siglo, como respuesta a los nacionalistas hispanófilos, hicieron eco a la justificación étnica de la conducta empresarial de los comerciantes españoles.

Las revueltas, conspiraciones, intentonas y partidas sediciosas de la segunda mitad del siglo 19 muestran descontento con una situación social de desigualdad y desventaja para el criollo dentro de una situación colonial opresiva y carente de participación, en medio de la cual un sector privilegiado se estaba enriqueciendo. Sin embargo, estas manifestaciones no parecen corresponder a una situación desesperada de hambre, miseria y explotación, al menos no como pudieran haberse percibido esos fenómenos desde el marco de referencia de nuestro pueblo en esa época, aunque algunos escritos así lo argumenten. Puerto Rico bien puede haber estado más empujado por la miseria y la explotación hacia

---

42 Un modelo es una simplificación aislada de una parte de una realidad compleja. Se utiliza para analizar esa complejidad de manera inteligible.

una revolución durante la década del *Lamento Borincano*, cuando se encarcelaba al liderato del Partido Nacionalista, que a fines del siglo 19.

Hoy día se interpreta que los comerciantes y los grandes hacendados cafetaleros buscaban maximizar sus ganancias en perjuicio de los pequeños y medianos agricultores y los trabajadores en cada tipo de relación comercial que se tuviera. Esta interpretación responde a un modelo sumamente simple al cual podríamos llamar *de explotación*. Este modelo puede describir las condiciones de la esclavitud, pero no aplica bien en un contexto de mercado, donde exista competencia y haya libertad para cambiar de patrón o de suplidor y aun para emigrar. En la industria cafetalera puertorriqueña de fines de siglo, una vez abolidas la esclavitud, el régimen de la libreta y la obligación de trabajar para pagar deudas, y lograda la relativa densidad de hacendados, estancieros y pulperos que hubo en la altura, puede decirse que reinaban unas condiciones parecidas a las descritas. Por lo tanto, las relaciones entre hacendados, comerciantes, agricultores y trabajadores habían de responder a modelos más complejos.

Los modelos empresariales explican las relaciones entre los sectores sociales de la industria en términos de los que ejercían el poder a través del capital. Para entender la industria hay que entender las motivaciones de quienes la manejaban desde su propio punto de vista.

MODELOS ECONOMICOS EMPRESARIALES

Bajo unas condiciones esencialmente de mercado, un empresario con fines de lucro tenderá a responder de cierta manera a ciertas situaciones. Basándonos en modelos de estrategia empresarial que expondremos más adelante, podemos inferir situaciones a base de la conducta de los empresarios y se puede explicar en términos de economía de mercado algunos de los principales rasgos de la industria cafetalera del siglo pasado.

La aplicación de estos modelos supone que el empresario cafetalero era típicamente una persona racional que buscaba maximizar sus ganancias totales a corto y mediano plazo dentro de un negocio (industria) en franco crecimiento y muy

rentable que luego pasó por etapas de estancamiento y contracción.

Algunas discrepancias entre los modelos empresariales y el modelo *de explotación* surgen por conflicto entre los objetivos a largo plazo y las metas a corto plazo. En la industria cafetalera de fines de siglo, el gran hacendado y el comerciante necesitaban del trabajador y del pequeño y mediano agricultor, por lo cual les convenía tenerlos suficientemente satisfechos con su situación como para que a la larga no se buscaran otra cosa que hacer u otro lugar donde vivir, ya fuera en otra hacienda cafetalera o en la región cañera o emigrando a Cuba como lo estaban haciendo algunos jamaicanos y habitantes de La Española. Por otro lado, la maximización de las *ganancias totales* dentro de una industria no es compatible con la maximización simultánea y continua de las ganancias en cada una de las relaciones de compraventa que puedan darse dentro de ésta.

Aunque la mayoría de los empresarios se haya comportado racionalmente la mayor parte del tiempo, no toda actuación ha de haberse ajustado a los modelos. Eso no quiere decir que las conclusiones basadas en esos modelos sean menos confiables que las basadas en algunas de las fuentes escritas tradicionales. Una de las fuentes principales de la historia escrita, los Protocolos Notariales, incluyen una alta proporción de hechos que surgen cuando una situación se sale de las normas y expectativas sociales o de la industria, por lo cual son una muestra poco representativa de su sociedad contemporánea. Otra fuente tradicional, los artículos y peticiones contemporáneas, son obra de sectores sociales en pugna y están permeados de posiciones adversarias, acomodaticias y oportunistas en las cuales la verdad no aflora más que a medias. Aún las estadísticas son poco confiables cuando se trata de declaraciones de riqueza para el pago de impuestos.

MODELOS DE ESTRATEGIA EMPRESARIAL:

Un empresario invierte capital en aquel negocio en el cual la expectativa de ganancia compense el riesgo envuelto.

Cuando se presta dinero para una actividad económica, la tasa de interés se ajusta al riesgo a que se somete al capital.

Cuando un negocio o industria es rentable (deja ganancias) y está en crecimiento, un número significativo de personas con los recursos necesarios intentan entrar a él.

Cuando un grupo domina un negocio con el cual está satisfecho pero el cual no está en crecimiento, éste trata de limitar la entrada de otras personas al negocio (según el contexto, el mecanismo usado para limitar entrada puede ser a base de prejuicio étnico, requerimientos legales tales como licencias o reválidas, etc.).

Cuando una empresa va bien dentro de un negocio en crecimiento ésta busca expandirse a otras fases dentro del mismo negocio (expansión vertical).

Cuando una empresa va bien dentro de un negocio que muestra expectativas de decadencia, el empresario deja de invertir en esa empresa pero le sigue extrayendo ganancias, con las cuales invierte en otros negocios de expectativas rentables para los cuales él se sienta bien cualificado.

Cuando una empresa ubicada en un negocio en decadencia va mal, el empresario racional liquida y se busca otra cosa.

La distancia máxima desde el punto de venta de un producto a la cual la producción de éste resulta ser una empresa rentable depende del precio del producto en ese punto, de su costo de producción y del costo de transportarlo hasta allí.

El precio de un pedazo de tierra específico, con una ubicación y características particulares, dado un conjunto relativamente amplio de compradores y vendedores con fines de lucro, depende de la expectativa de la ganancia que éste pueda producir en el negocio o industria más idónea.

Cuando se paga mucho al comprar o al arrendar tierra dedicada a un negocio, es porque hay expectativas razonables de ganancias cuantiosas.

ALGUNOS SISTEMAS CLAVES DENTRO DE LA INDUSTRIA CAFETALERA

LA FASE AGRICOLA

La variedad *Puerto Rico* de la especie **Coffea arábica**, el café tradicional de Puerto Rico, requiere sembrarse a la sombra. Su fruto madura mayormente durante los meses de octubre, noviembre y diciembre; a mayor la elevación de la finca, más tarde madura el café.

El café mejor cotizado corresponde al que se cosecha a elevaciones mayores a los 1500 ó 2000 pies. La región cafetalera puertorriqueña durante el ocaso de la exportación estuvo definida por su relativa elevación, baja temperatura, alta precipitación pluvial, suelos principalmente lateríticos y pendientes pronunciadas. Esa región coincide con la que fue la principal productora de café de grados superiores a fines del siglo pasado.

El café no produce economías de escala signicativas en su fase agrícola, por lo cual puede sembrarse tanto en *manchas* de fracciones de cuerda como en *piezas* de decenas de cuerdas, con unos costos por libra bastante parecidos. Aunque hay gastos fijos que favorecen la siembra en mayor escala, mientras mayor sea la distancia de los cafetales a los establecimientos, más rápidamente aumentan los gastos variables.[43]

La mayor parte del café puertorriqueño se producía con mano de obra familiar en fincas pequeñas junto con productos de subsistencia. Sin embargo, la proporción mayor del

---

[43] Harán falta más mulas, más pastos, más *sabaneros* (equivalentes a *vaqueros*, para pastar las mulas), más muleros y más recogedores de café (recogerán menos café al día por el tiempo que tardan en llegar hasta las piezas de café más distantes). Esto puede explicar la diferencia en tamaño entre las mayores haciendas puertorriqueñas (a saber, Gripiñas, Santa Bárbara, Santa Clara y Margarita) y las mucho mayores haciendas brasileñas, donde se recogía todo el café de un arbusto, tanto verde como maduro, en un sólo esfuerzo para el menos exigente mercado norteamericano. En Puerto Rico había que visitar cada cafetal tres veces, y en Brasil sólo una vez.

café de grados superiores provenía de haciendas grandes y medianas, pues en los barrios de la altura donde se daba este café existía un altísimo grado de concentración de tierras en unos pocos propietarios, en su gran mayoría corsos y mallorquines.

LA TIENDA DE RAYA

Las bayas de un cafeto no maduran a la vez. Cuando enrojecen las primeras, la mayoría está aún verde, y es necesario recolectar hasta tres veces de un mismo arbusto para producir café de la mejor calidad posible. Por eso la industria requirió gran cantidad de mano de obra: aproximadamente una persona por cuerda durante los dos meses de cosecha, y una por cada cuatro cuerdas el resto del año.

Una hacienda de cientos de cuerdas tenía decenas de personas viviendo y trabajando dentro de su perímetro. Los trabajadores y sus familias necesitarían mercaderías y provisiones, pero no contaban con los medios de transporte necesarios para poder adquirirlas en las tiendas más cercanas, situadas a horas de transitar a pie por veredas resbaladizas. Esto hacía necesaria la operación de una tienda en toda hacienda que fuera al menos medianamente grande.

Algunos hacendados arrendaban un local a un comerciante para que éste operara una tienda [Guaberto Busigó, entrevista, 1988; De la Cruz Figueroa, 1986, p.36], pero la mayoría lo hacían ellos mismos. Los hacendados tenían la ventaja de que la transportación de la mercadería para la tienda se realizaba en el viaje de regreso de los mismos trenes de mulas de su propiedad que bajaban el café al mercado.

Los trabajadores, carentes de gran número de utensilios y mercaderías básicas y deseosos de añadir harina de trigo, bacalao y otras importaciones a su dieta, encontraban beneficioso el tomar mercancía a crédito en la *tienda de raya* desde el mismo día de su contratación. Ese crédito beneficiaba al dueño de la hacienda de dos formas: le daba más probabilidades de seguir contando con el trabajo de la persona hasta que se saldara la deuda, y le reducía la necesidad de usar dinero en metálico para la operación de la hacienda al poder "pagar" acreditando abonos a la deuda del trabajador.



FOTO 13 Tienda de Raya o Cantina. *En el muro quedan indicios de argollas para amarrar caballos y mulas. Estas estructuras se distinguen por tener dos, tres o cuatro puertas de forma simétrica en su fachada principal. Hacienda Margarita, Lares, 1988.*

Toda tienda situada en la altura tenía que vender a precios más altos que los del comercio de los pueblos debido al alto costo de la transportación. Otros factores que la hacían subir los precios eran: el menor volúmen de ventas (debido a la menor densidad poblacional) requería que la ganancia se realizara en un número menor de artículos, y las distancias grandes creaban un costo adicional al comprador que buscara un mejor precio en otra tienda. Esta situación permitía al hacendado tener precios rentables en su tienda sin necesidad de vender a precios más altos que los de las pulperías cercanas. En ese sentido, la tienda de raya era un servicio a los

trabajadores a la vez que beneficiaba al hacendado y le daba una fuente secundaria de ingresos.

El hacendado que olvidara que su principal negocio era el café y se dedicara a maximizar las ganancias de su tienda de raya a base de imponer precios más altos que los prevalecientes en las tiendas de la región se arriesgaba a enfrentar una reducción de brazos para la próxima cosecha, puesto que siempre hubo escasez de mano de obra para la recogida en la altura y el trabajador generalmente podía encontrar otra hacienda donde trabajar.

CREDITO REFACCIONARIO E INTERESES

La producción ocurre en un periodo de tres meses; el consumo de café ocupa todo el año. Durante la época en que hubo exportación, los precios de éste fluctuaban durante el año, siendo mínimos durante la cosecha cuando había más oferta. Por esto el almacenaje ayudaba a realizar un mejor precio, y había trenes de mulas haciendo entregas de café durante todo el año desde los almacenes de las grandes haciendas. La construcción de esas estructuras y el poder aplazar la venta del café tras haber incurrido los costos de cosecharlo y elaborarlo requería bastante crédito o capital.

El rendimiento por libra de café aumenta con el grado de elaboración que alcance su procesamiento. Para obtener máximo rendimiento había que llegar hasta pilarlo y clasificarlo. La conveniencia de alcanzar grados mayores de elaboración varía según la cantidad total que se procese, debido al gasto escalonado que representa la inversión en maquinaria. Para rendir lo suficiente como para acumular capital para su dueño, una hacienda necesitaba por lo menos unas trescientas o cuatrocientas cuerdas produciendo café y maquinaria adecuada, lo cual requería bastante inversión.[44]

Con las prácticas agrícolas prevalecientes hasta casi la mitad del presente siglo, los cafetos tardaban hasta cinco años en producir su primera cosecha y ocho años en alcanzar su máxima producción. Antes de poder vender la primera cosecha había que talar el bosque, sembrar y acondicionar los cafetos y los árboles de sombra, conseguir mulas para la

---

[44] Basado en los tamaños de las haciendas de las familias ricas de Yauco a fines del siglo 19. Ver los Catastros de Yauco y Maricao de 1890.

recolección y abrir caminos para éstas, establecer facilidades para beneficiar el café (estructuras y maquinaria para por lo menos despulparlo, lavarlo y secarlo), y recoger, beneficiar y transportar el café hasta el mercado para entonces poder convertirlo en efectivo. Era mucho el crédito o capital que se requería para iniciar o aun para expandir una hacienda cafetalera.

Debido a la gran escasez de fuentes locales de capital, fue el comercio europeo y santomeño, en su empeño por aumentar su abasto de *café de Puerto Rico*, el que proveyó a los exportadores locales el crédito que éstos pasaron al comerciante y al hacendado para fomentar nuevas siembras y mejorar la elaboración. El alto grado de endeudamiento existente en las haciendas y comercios cafetaleros del siglo 19 indica el mucho crédito que había disponible para esa industria. El alto precio de la tierra en la altura durante la misma época demuestra que las perspectivas de que fuera a derivarse beneficio a partir de ese crédito eran buenas.

Durante el auge del café, el principal negocio de la mayoría de los exportadores y comerciantes que bregaban con café giraba en torno a ese producto. El crédito refaccionario era un mecanismo para asegurar y aumentar su abasto. La importación de provisiones y mercaderías, la exportación de azúcar y otros productos, la actividad financiera y otras o eran complementos de la exportación cafetalera o eran secundarias al no producir tan altos rendimientos. Aquel comerciante que usara sus empréstitos e intereses fuera de las prácticas aceptadas y en claro perjuicio del hacendado cafetalero se arriesgaba a perder el patrocinio de los caficultores y ver perjudicadas sus exportaciones y su fuente de capital. Por otro lado, las prácticas aceptadas tenían que estar produciendo suficiente rendimiento para el agricultor como para que la mitad de las tierras cultivables de la isla a fines del siglo 19 se estuvieran dedicando a su cultivo.

La práctica de contratar el precio del café a ser entregado en refacción al precio prevaleciente al momento de hacerse el contrato y no al precio existente al momento de entregar el café era menos riesgosa para el hacendado y algo necesario para el comerciante. Los precios fluctuaban de cosecha en cosecha, y aunque sabemos hoy que hubo períodos de continuo ascenso en la segunda mitad del siglo 19, también hubo años con bajones de precios. Al momento de contratar siempre había incertidumbre sobre los precios del próximo año. El

hacendado tenía poco acceso a la información de los precios, no tenía tanta capacidad de almacenaje, tenía que pagar su mano de obra al momento de la cosecha y afrontaría una situación más penosa si tuviera que sufrir las consecuencias de un posible bajón de precios. Por otro lado, si el hacendado hacía ese tipo de contrato y se mantenía en el negocio del café en vez de liquidar (vender o entregar la hacienda) y dedicarse a otra actividad agrícola, al comercio, al acarreo de carga, etc., era que consideraba que el préstamo y sus condiciones le iban a dejar suficientes beneficios. Aparte de la expectativa de ganancia que tendría el exportador-refaccionista de darse un aumento en el precio mundial, a éste convenía el contrato a precio pre-fijado porque así el café se le entregaría lo más pronto posible y él tenía que cumplir con las órdenes que le llegaran del extranjero. De contratarse a base del precio prevaleciente al momento de la entrega, el hacendado tendería a esperar por alzas de precio para entregarlo.

La producción cafetalera fluctúa mucho de año en año y depende aun más que otros cultivos de las condiciones climatológicas y los huracanes. El otorgar crédito a un hacendado cafetalero es riesgoso y por lo tanto los intereses son altos. Los intereses del crédito que ofrecía el comercio europeo a los importadores-exportadores eran relativamente bajos ya que por la diversificación de sus negocios éstos constituían un riesgo mucho menor que las haciendas. Los exportadores tomaban prestado a intereses bajos y refaccionaban a intereses altos, pero asumían el riesgo, significativo y real, de que se perdiera la cosecha de la hacienda y no pudieran recobrar ese dinero. Así pasó tras San Ciriaco y San Felipe. Entre ambos huracanes enviaron a la gran mayoría de los exportadores a la quiebra.

Los bancos federales pudieron cobrar intereses más bajos que los exportadores porque sólo aseguraban al caficultor que tuviera su cosecha asegurada contra huracanes, contaban con el respaldo y el capital del gobierno federal, no pagaban contribuciones y no tenían fines de lucro.

LAS HACIENDAS

ESTRUCTURAS

SURGIMIENTO DE LAS DIVERSAS ESTRUCTURAS

Cada estructura de la hacienda surge como solución a un problema relacionado directa o indirectamente a la producción.



FOTO 14 Casa de una hacienda pequeña. En sus bajos hay una despulpadora de rollo pequeña y un tanque de fermentación. El café medido se echaba directamente en la chorrera de la máquina. Barrio Indiera Baja, Maricao, 1988.

La Casa Grande comienza como la vivienda del agricultor en la estancia. Le permite a éste vivir con su familia en las tierras que se dedica a cultivar. [Ver la *FOTO 14* y la *FOTO 8.*]

Las primeras haciendas han de haber surgido con la instalación de máquinas despulpadoras y tanques en los bajos de la casa del agricultor (como vemos todavía en algunas haciendas pequeñas), en anexos a la casa, o en alguna estructura individual construída al efecto. [Ver la *FOTO 14.*] Así surgirían, respectivamente, la primera *Casa Grande y de Máquinas* y la primera *Casa de Máquinas*. Estas estructuras se ubicaban inmediatas al glacil para, en caso de lluvia inminente, realizar lo más pronto posible el proceso de resguardar dentro de ellas las toldas de café.

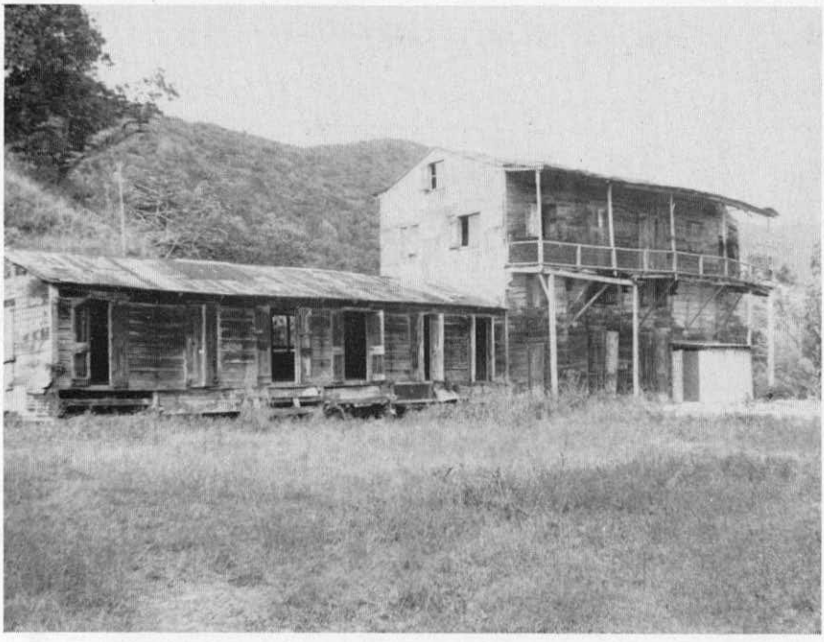


FOTO 15 Casa Grande y de Máquinas y Almacén. La parte izquierda es el almacén, el cual tuvo cajones debajo; sus puertas daban a los cajones cuando estos estaban en uso. Los bajos de la derecha son el cuarto de máquinas; el entrepiso era tienda y cuarto de medir; los altos eran vivienda con cielo raso. Hacienda Mercedes, Guayanilla, 1988.

Las cantidades de café cultivadas y procesadas requirieron espacio adicional para almacenamiento en las haciendas mayores. Este espacio se suplió mediante la construcción de almacenes individuales o que eran parte de otra estructura principal. Así surgieron el *Almacén*, la *Casa de Máquinas y Almacén*, y la *Casa Grande y Almacén*. [Ver la *FOTO 15*.]

Durante la segunda mitad del siglo 19 las haciendas más grandes estaban aisladas y utilizaban mano de obra libre, por lo que incluían un elemento comercial: la *Tienda de Raya* (también llamada *Cantina* y *Despacho de Peones*).

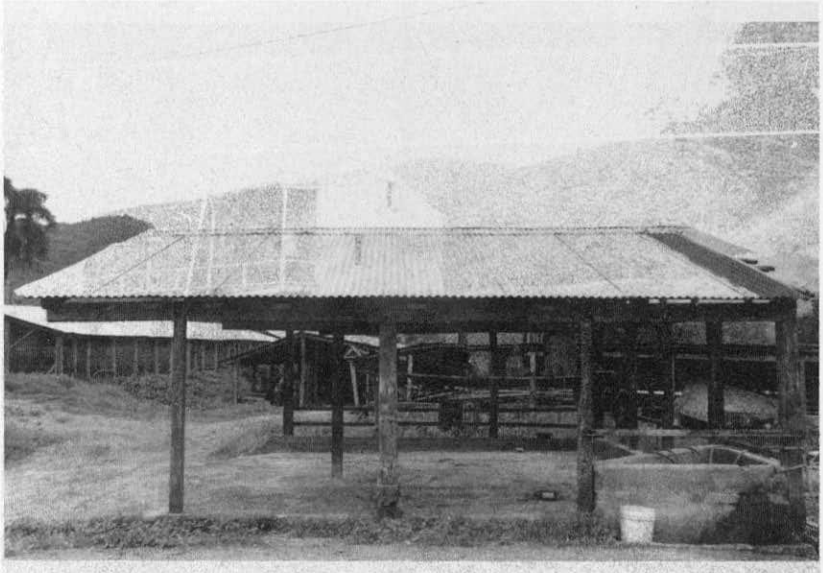


FOTO 16 Cuadra de Mulas. En la esquina derecha queda el bebedero. Colocadas a lo largo de la viga periferal del techo hay una serie de placas con los nombres de las mulas. Falta la canal de madera del comedero. En esta cuadra se llegó a atender hasta 20 mulas. Hacienda Balear, Adjuntas, 1988.

Esas familias vivían en casas o bohíos en terrenos de la hacienda. Esas *casas de agregados* eran construídas por las

propias familias o provistas por el hacendado. Salvo alguna que otra ubicada cerca de los establecimientos, éstas se hallaban desperdigadas por los terrenos de la hacienda. [Ver la *FOTO 7.*]

Las haciendas grandes requerían de un buen número de mulas para traer el café en uva desde las *piezas* más lejanas hasta los *establecimientos*. En algunas haciendas grandes y aisladas llegó a haber hasta treinta mulas o más. Estas también servían para llevar el café al pueblo y, en el viaje de regreso, traer mercancía para la tienda de raya y para uso en la hacienda. Para tenerlas, se construyeron las *Cuadras de Mulas*. [Ver la *FOTO 16.*] Los caballos se tenían aparte de las mulas, en *establos*.



FOTO 17 Cuartel de Peones. Esta estructura se construyó c.1950. Hasta entonces había habido suficiente mano de obra en la vecindad de esta hacienda y no había sido necesario un cuartel. Hacienda Mercedes, Guayanilla, 1988.

Cuando la hacienda fue aumentando sus cultivos de café comenzó a necesitar mano de obra adicional durante la época

de la recogida del grano. Para la hacienda aislada esto requirió la construcción de *Cuarteles de Peones* o *Barracones* para albergar a los recogedores que venían a trabajar por dos o tres meses durante la cosecha. [Ver la *FOTO 17* y la *FOTO 43.*]

Las haciendas grandes alejadas de los pueblos a menudo tenían mayordomos que vivían en ellas todo el año. El dueño vivía tal vez en otra hacienda también de su propiedad, o en la ciudad, o hasta en su lugar de origen si era extranjero. En muchos de esos casos había una *Casa del Mayordomo* aparte de la *Casa Grande*, la cual usaba el dueño sólo ocasionalmente.



FOTO 18 Detalle de una Casa de Gavetas. Sus correderas o rieles son metálicos. Las compuertas en madera están provistas de candados para proteger al café contra los rateros. Cuando había mucha producción y poco sol las gavetas y el glacil de esta gran hacienda resultaban insuficientes, y se secaba café hasta sobre el techo de esta estructura. Hacienda Margarita, Lares, 1988.

El secado en glacil requería de varios hombres para mover las toldas con café para dentro del almacén todas las tardes y cada vez que amenazaba llover. Muchos hacendados con glaciles grandes construyeron almacenes pequeños junto a sus bordes (*almacenes de glacil*) para guarecer las toldas, facilitando y aligerando el proceso al reducir las distancias de movimiento de las toldas. Otros construyeron sistemas de cajones que podían ser rodados sobre rieles por una sola persona bajo un edificio o un techo propio. Las estructuras construídas exclusivamente para albergar estas gigantescas bandejas se llamaron *Casas de Cajones* o *de Correderas* o *Secaderas*. [Ver la *FOTO 18.*]

TIPOLOGIA ARQUITECTONICA[45]

La unidad básica de la hacienda tradicional se compone de la casa grande, la casa de máquinas, el almacén y un glacil.[46] Son estas estructuras principales en su relación al glacil las que brindan las características más distintivas de la hacienda cafetalera.

Hay gran variación en el tamaño de las haciendas. Las haciendas muy pequeñas incluyen únicamente la casa de la familia con un pequeño cuarto de máquinas ocupando parte de la misma estructura de la casa y un pequeño glacil o batey para secar el café al sol. Las más grandes cuentan con varias estructuras incluyendo la casa grande, casa de máquinas, almacenes, cuadra de mulas, establo de caballos, panadería, tienda de raya, y diversos establecimientos residenciales: casa del mayordomo, casas de agregados y cuarteles. [Ver la *FOTO 19.*]

La forma de la hacienda depende de la topografía del terreno, de la fuerza motriz utilizada, del grado de elaboración

---

45 El resto de esta sección sobre las estructuras de la hacienda es una colaboración del Arq. Rafael Pumarada.

46 El uso de correderas nunca llegó a ser muy común, además de que muchas de las haciendas que instalaron correderas también tenían glacil, probablemente por haberlo construído con anterioridad. Generalmente, donde hay ambas cosas, el eje central es el glacil.

dado a su café, y de las etapas ocurridas a lo largo de su desarrollo.[47]

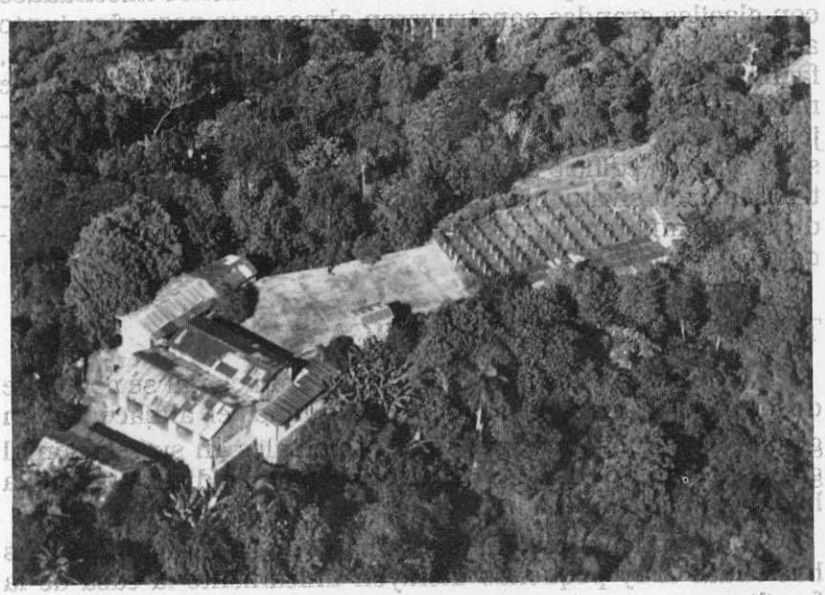


FOTO 19 Vista aérea de una gran hacienda. El glacil está al centro y la Casa de Gavetas a la derecha, con las correderas y los postes que las sostienen al frente. El complejo de estructuras incluye: Casa Grande, Tienda de Raya, Casa de Máquinas con Almacén y Cuartel, y un palomar. Ubicada en la cima de un monte junto a un cruce de caminos, esta hacienda de 1600 cuerdas funcionaba con maquinaria a vapor. Hacienda Margarita, Lares, 1988.

Su ubicación requiere un área llana para el glácil o las correderas. Cercana a ese área de secado se establecen los

[47] Nuestras investigaciones de arqueología industrial no indican nexo entre el origen nacional de los dueños de la hacienda y su arquitectura.

edificios principales, usualmente hacia el norte y al oeste de ésta para abrirle paso al sol por el sur. Las estructuras principales se encuentran algunas veces aisladas y otras en forma consolidada. No es raro ver una gran estructura que agrupe la Casa Grande y la de Máquinas e incorporando un espacio amplio de almacén [Haciendas Buena Vista (Frontera), Mercedes y María], o una estructura que combine dos de esas tres funciones junto a otra estructura aislada dedicada a la tercera función [Haciendas Santa Clara, Asunción y Margarita]. [Ver la *FOTO 15.*]

Las haciendas de fuerza hidráulica se veían obligadas a ubicarse en un punto que posibilitara el eficiente aprovechamiento de la energía, tomando en cuenta también la construcción de la represa y el canal hidráulico y la seguridad respecto a las crecientes. Las de fuerza de sangre requerían un espacio de primera planta de unos 20-30 pies de diámetro en la Casa de Máquinas para la *noria*. Las de vapor requerían un almacén para la leña cercano a la caldera. Estas últimas tenían chimeneas, algunas metálicas y otras en ladrillo.

MATERIALES TRADICIONALES

El material estructural principal de la hacienda cafetalera puertorriqueña siempre ha sido la madera del país. Esta era normalmente obtenida en tierras de la propia hacienda y aserrada rústicamente para formar los elementos estructurales y las tablas para los pisos y paredes. Las conexiones entre esos elementos se efectuaba por medio de pasadores de madera, llamados *tarugos*. Estos evitaban la pudrición que se da en la madera alrededor del clavo metálico. Las estructuras se lavaban cada dos o tres meses con gas y aceite para conservar la madera [Vivoni, 1975, p.11].

Originalmente, durante el siglo 18 y la primera parte del 19, los techos se recubrieron en paja o teja [Hacienda Alemañy]. Algunas paredes expuestas a los embates de la lluvia se protegieron con tejamaní [Haciendas Buena Vista (Vives), Delfina y Margarita]. [Ver la *FOTO 20.*] Con la llegada de la *plancha de zinc* en la segunda mitad del siglo pasado, ésta se convirtió en el elemento favorito de los hacendados para techumbre y recubrimiento de paredes exteriores por su fácil transportación, poco peso y volumen, resistencia a los insectos y a la humedad y bajo requerimiento de mano de obra. El barro y a la cal fueron usados mayormente en glaciles, tanques y cisternas, y ocasionalmente en algunos

muros. Debido a la dificultad de aserrar piezas fuertes de madera y a la gran durabilidad de éstas, fue muy característico de las haciendas el reuso de piezas estructurales.



FOTO 20 Hacienda con varios materiales: madera, mampostería, hojalata, zinc acanalado y tejamaní. La Casa Grande está a la izquierda y el Almacén y Casa de Máquinas a la derecha. Hacienda Margarita, Lares, 1988.

ESTRUCTURAS PRINCIPALES

CASA GRANDE

La Casa Grande es la estructura hecha para albergar al dueño de la hacienda y a su familia. En su condición aislada ésta es una estructura comúnmente de una planta localizada sobre una base que la separa del suelo [Haciendas Mayol, Rosario, Balear y Esperanza (Frau)]. La Casa Grande se localiza cercana a la Casa de Máquinas y al glacil. Siempre está acompañada de un balcón en su fachada principal; en oca-

siones éste rodea la casa por más de un lado. El cuerpo principal de la casa se compone de la sala-comedor y cuatro cuartos flanqueando este espacio, dos a cada lado. Directamente desde el espacio de la sala-comedor se accesa a una galería que conecta a las otras facilidades de la casa: cocina, baños, y más dormitorios.

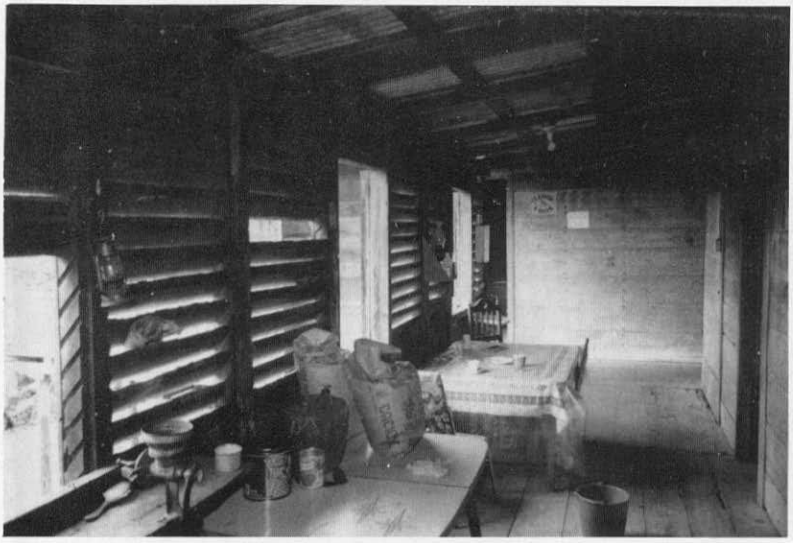


FOTO 21 Interior de Casa Grande. Este comedor-galería llega desde el cuerpo principal de la casa hasta la cocina, donde aún se conserva un fogón. Hacienda Malatesta (Santa Clara 2), Yauco, 1988.

Las casas más antiguas tienen la cocina localizada en una estructura aparte de la casa, unidas ambas por un pasillo. Estas casas en sus comienzos tuvieron la letrina en una estructura aparte en el patio posterior. Donde la Casa Grande tiene dos plantas, el espacio residencial ocurre siempre en la planta superior. Se usa la primera planta de múltiples maneras: como almacén [Haciendas Fortuna (Massari) y Buena Vista (Vives)], como tienda de raya [Hacienda Constancia], como garaje [Haciendas Malatesta y Espino-2], y en ocasiones

como establo de caballos [Haciendas Llanada y Fortuna (Massari)] o como cuartel en época de cosecha [Hacienda Esperanza (Busigó)].

CASA DE MAQUINAS



FOTO 22 Casa de Máquinas con tubería para turbina. El tubo en carga, *el cual era alimentado por un acueducto ya desaparecido, baja hasta una turbina ubicada en el fondo de un foso bajo el piso del cuarto de máquinas. La escalera exterior da acceso directo al cuarto de medir. Hacienda Mayol (Luz de Luna), Adjuntas. U.P.R., 1978.*

La Casa de Máquinas es una estructura rectangular con techo a dos aguas donde se procesa el café; usualmente es de dos plantas o de una planta con un entrepiso [Haciendas Delfina y Balear], aunque ocasionalmente llegan a tener más de dos pisos [Haciendas Santa Rosa (El Muerto) y Figueroa]. La Casa de Máquinas usualmente incorpora un área de almacén que puede continuar un espacio de cuarto de máquinas en

cualquiera de las plantas [Hacienda Esperanza (Busigó)], o estar adosado lateralmente a la estructura [Hacienda Asunción], u ocupar, junto al área de medir, toda una planta superior [Hacienda Margarita]. [Ver la *FOTO 22.*]

Generalmente la Casa de Máquinas se encuentra inmediatamente al lado del glacil. En la parte baja siempre hay un cuarto de máquinas, el cual comúnmente se divide en dos áreas: tanques de lavado y área de máquinas. El área ocupada por la maquinaria varía de acuerdo a los procesos realizados en la hacienda, al tipo de fuerza motriz y a la usanza técnica de la época.[48] En la parte alta de la estructura se encuentra el espacio para recibir, medir en almudes, contabilizar y vertir el café en la tolva de la despulpadora, usualmente llamado *cuarto de medir.* En algunas haciendas, el café, en sus diferentes fases de procesamiento, revierte a la parte alta para vertirse en la tolva alimentadora de alguna otra máquina, tal como el bombo o la piladora. La maquinaria de fuerza motriz, la despulpadora y los tanques de fermentación y lavado son elementos de planta baja. En haciendas grandes podría haber también en la planta baja un bombo y una máquina tahona. Las plantas superiores, cuando las hay, pueden albergar cuarto de medir, almacén, cuarteles, tolvas alimentadoras para las máquinas de la planta inferior y cuartos de máquinas adicionales. Estos cuartos de máquinas adicionales pueden estar ocupados por una máquina tahona u ocasionalmente un bombo, así como mecanismos de elevadores (*dragas*) junto a las tolvas donde éstos descargan. Los cuartos de máquinas, en la constante adaptación a expansiones y nuevas tecnologías, muestran frecuentes transformaciones, especialmente en relación a la posición de las columnas interiores y a la adición y sustitución de maquinarias.

CASA GRANDE Y DE MAQUINAS

En ocasiones la Casa Grande y la Casa de Máquinas ocupan la misma estructura. En la mayoría de estos casos la Casa Grande se encuentra en la segunda planta, ocupando también parte de este nivel el área de recibir y medir el café. La planta baja se ocupa por el cuarto de máquinas y un área de almacén [Haciendas María, Indiera, Santa Clara, Jardines y Buena Vista (Frontera)]. [Ver la *FOTO 23.*]

---

[48] Las máquinas y los procesos se describen más adelante.

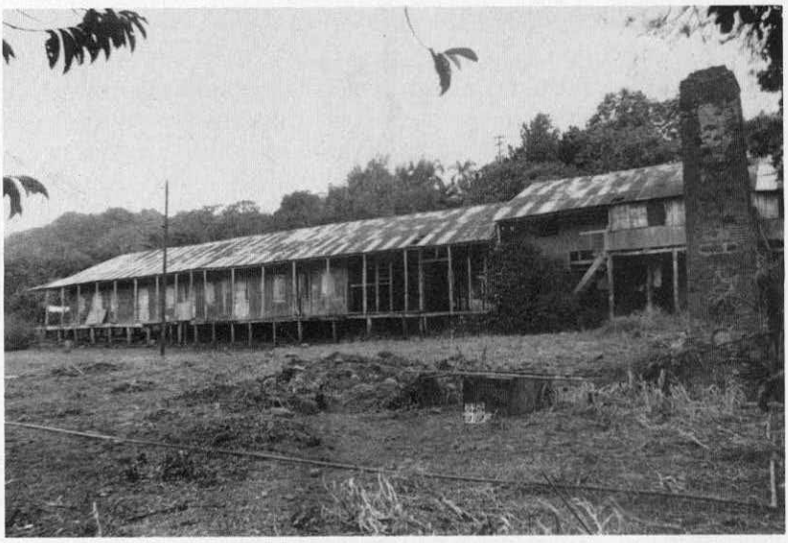


FOTO 23 Casa Grande y de Máquinas. El extremo izquierdo corresponde a la Casa Grande; el espacio sin paredes en el centro era el establo de caballos. La parte de dos plantas es Casa de Máquinas: arriba, están la máquina tahona y el cuarto de medir; abajo estaban la rueda hidráulica, despulpadora y tanques. La chimenea perteneció a un trapiche que suplía azúcar o melao a la tienda de raya. Hacienda Santa Clara, Yauco, 1988.

ALMACEN

En las haciendas de mayor producción existe en ocasiones una estructura de almacén independiente de la Casa de Máquinas, aunque muy cerca a ésta y al glacil [Haciendas Espino-2, Constancia y Santa Clara]. La forma de esta estructura es usualmente rectangular. Su construcción es en madera, con techo de *zinc* a dos aguas. El interior minimiza el uso de columnas; en casos donde no existe cielo raso la

estructura del techo es a veces una cercha entre pared y pared, libre de soportes intermedios. En ocasiones el almacén se encuentra levantado del piso y tiene *cajones* (*gavetas*) y *correderas* en sus bajos.

MAQUINARIAS Y PROCESOS

La producción de café collor había pasado a ser casi exclusiva de pequeñas estancias familiares desde principios del siglo 19. El secado al sol de este café, ya sea en glacil o en batey, toma entre cuatro y ocho semanas. El producto, aun cuando eventualmente se pila para eliminarle la cáscara seca junto con el pergamino, resulta poco uniforme y con sabor astringente y ácido, por lo cual se paga a menor precio que el café lavado [Vivaldi, 1957, p.143].

A continuación resumimos los procesos industriales típicos que tuvieron lugar en la hacienda, junto con la faceta agrícola más íntimamente relacionada a éstos, la cosecha. [Ver la *FIGURA* 2.] [49]

Los procesos básicos de despulpar, lavar y secar, llamados en conjunto "beneficiado", se daban en toda hacienda, aunque ésta tuviera menos de 20 cuerdas y usara exclusivamente mano de obra familiar. Es la ejecución de esos procesos en una finca lo que la clasifican como "hacienda" en vez de como "estancia". Estos son precisamente los procesos que más afectan la calidad del café [Vivaldi, 1957, p.142]. De ellos dependía tanto el precio que consiguiera el agricultor como el buen nombre del café puertorriqueño en el exterior.

Los procesos de pilar, ventear, lustrar y clasificar pertenecen a la elaboración para consumo y exportación, y sólo se efectuaron en aquellas haciendas con más de 200 cuerdas de café que exportaban en forma directa gran parte de su producción. Por no ser típicos, los cubriremos en otra sección.

---

[49] Las máquinas y procesos de la cosecha y del beneficiado de fines del siglo pasado son bastante parecidos a lo que pueden verse hoy en las pocas haciendas que se mantienen produciendo café pergamino [Haciendas Balear, Esperanza (Frau), María].

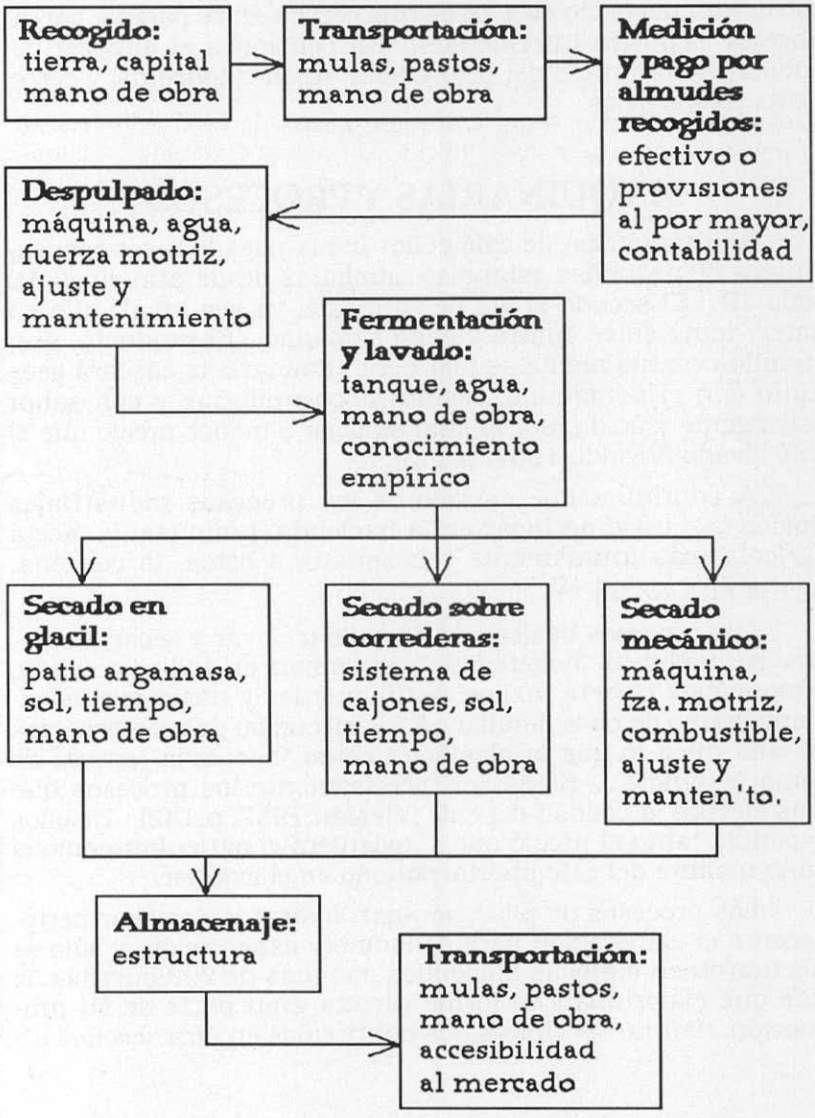


FIGURA 2 Actividades relacionadas al beneficiado de café: y sus requerimientos de maquinaria, estructuras, energía, mano de obra, etc.

COSECHA (RECOLECCION)

Durante la cosecha, los días comenzaban al amanecer con el mayordomo asignando las piezas de café y los recogedores a los capataces. Al llegar a la pieza, el capataz asignaba grupos de arbustos (llamados *cortes*) a los recogedores, buscando dejar las partes más llanas a las mujeres y niños.

Los recogedores arrancaban las bayas maduras de las ramas de forma que cayeran en una canasta que les colgaba del cuello o cintura. Las bayas verdes se dejaban en la rama. Cada vez que la canasta se llenaba, se vaciaba en un saco identificado con alguna marca ubicado junto a la vereda que llevaba a la pieza. Un mulero recogía periódicamente los sacos y los llevaba hasta la casa de máquinas.

Cada pieza de café era visitada dos o tres veces según progresaba la maduración de las bayas. En el último *pase*, llamado *raspe* o *ripio*, se recogían todas las bayas que quedaran, incluyendo las verdes.

TRANSPORTACION

El medio de transportación de carga más usado en la hacienda era la mula. Los caballos se usaron primordialmente como monturas de dueños y mayordomos. Las mulas, conducidas por *muleros*, traían café desde los cafetales de la hacienda hasta sus establecimientos, llevaban el café hasta el pueblo y regresaban cargadas de mercancía. [Ver la *FOTO 10* y la *FOTO 24*.]

Los compradores de café de la altura enviaban muleros a traer café uva de pequeños agricultores vecinos. Una mula cargaba dos sacos de café, cada uno de los cuales podía pesar cerca de 100 libras [S. Vivaldi, entrevista, 1990].

Junto a las cuadras de mulas había un hoyo en el cual se recogía el estiércol y la pulpa de café para su conversión en composta fertilizante. Los *sabaneros* llevaban las mulas a pastar en épocas de poco trabajo; de lo contrario se les tenía comida en los comederos de la cuadra.



FOTO 24 Aparejando una mula de hacienda cafetalera. Hacienda Córcega (Pericci), San Germán, 1989.

A veces se recurría a alquilar la transportación a personas dedicadas a ese negocio. Estos transportistas cobraban el viaje de ida y vuelta de sus mulas y muleros aunque hubieran movido carga en una sola dirección.

Una hacienda de 800 cuerdas tendría unas 20 ó 30 mulas. Para 1870, una mula costaba unos 70 pesos, pero en 1888, con el auge del café, su valor había subido hasta 200 pesos. En 1920, se compraba una por sólo 50 dólares [Díaz Hernández, 1983, p.66). Para 1940 aún había 4652 mulas en Puerto Rico, mayormente en la región cafetalera; para 1972 su número e importancia había descendido tanto que no se detallaban en las estadísticas [Curet Cuevas, 1976, p.43 y p.149).

1920, se compraba una por sólo 50 dólares [Díaz Hernández, 1983, p.66). Para 1940 aún había 4652 mulas en Puerto Rico, mayormente en la región cafetalera; para 1972 su número e importancia había descendido tanto que no se detallaban en las estadísticas [Curet Cuevas, 1976, p.43 y p.149).

Los "trenes" o "recuas" de mulas cargadas de café pergamino o pilado salían de las haciendas al anochecer, viajaban de noche y llegaban a los almacenes del pueblo al amanecer. Iba un conductor por cada cinco mulas [Díaz Hernández, 1983, pp.65-66]. Partían de regreso cargadas de mercancías al atardecer y llegaban a la hacienda con el alba.

MEDIR, TRILLAR Y DESPULPAR

Los sacos de café uva comenzaban a llegar a la casa de máquinas alrededor del medio día y se subían al cuarto de medir. Allí eran vaciados y su contenido medido en almudes y fracciones de almud. [50] El total de cada saco se le acreditaba al recogedor correspondiente según la marca del saco. [Ver la *FOTO 25.*]

Según se medían los almudes, éstos se vaciaban en la *tolva* de la máquina despulpadora. La tolva es una especie de embudo grande cuya abertura inferior es regulada en dimensiones por una tabla que se desliza en unas ranuras, regulando así la velocidad con que cae la baya a la *chorrera* de la máquina.

Antiguamente, cuando un recogedor entregaba café con mucha hoja o con granos verdes, se le pagaba menos y se le reprendía. Ese café, al igual que el *verde y maduro* del raspe final, se *trillaba* (escogía) a mano en el cuarto de medir, en mesas o sobre toldas tendidas en el suelo. Ese trabajo generalmente lo ejecutaban mujeres [J. Enseñat, entrevista, 1988; S. Vivaldi, entrevista, 1990]. El café verde se secaba en uva se vendía como café collor o se maduraba en un espacio especial [Hacienda Llanada]. A mediados de este siglo se recurrió a la separación mecánica ejecutada por despulpadoras más modernas o a procesar todo el café *verde y maduro* como collor.

---

[50] El *almud* es una medida de volúmen equivalente a dos decalitros (20 litros), unas 28 libras de café uva.



FOTO 25 Medidas de almudes de uno, 1/2 y 1/4 de almud. Su capacidad está certificada en una placa para evitar que se cometa fraude contra los recogedores de café. Hacienda Santa Rosa (El Muerto), Adjuntas, 1988.

El café debe ser despulpado el mismo día que se recoge y se trae a la Casa de Máquinas. En las haciendas antiguas este proceso se extendía hasta la noche.

Despulpar, *descerezar* o *romper* el café es romper la baya y separar los granos de la cáscara blanda y la pulpa que los circunda. La máquina despulpadora antigua, la cual todavía existe en algunas haciendas, es llamada "despulpadora de rollo" por una pieza cilíndrica de madera con superficie tachonada con clavos de bronce que gira en un eje horizontal. Al girar, el *rollo* atrapa la uva dentro del espacio que queda entre cada cuatro tachones y la rompe contra la *cuchilla*, una pieza plana fija metálica o de madera. El rollo gira bajo un flujo de agua que facilita el proceso haciendo que la cáscara blanda exterior se quede adherida al rollo hasta caer por una

chorrera a un depósito ubicado fuera de la casa de máquinas. [Ver la *FOTO 26.*]

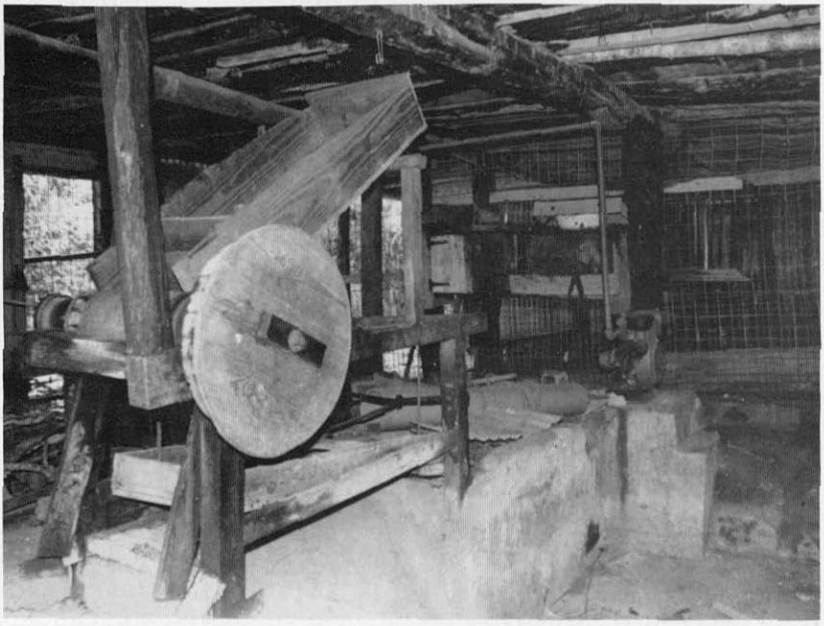


FOTO 26 Despulpadora de rollo. Ubicada junto a un tanque de fermentación de mampostería en los bajos de la casa de una hacienda mediana. Bajo la zaranda de la máquina hay una chorrera que dirigía el café despulpado hacia el fondo del tanque. A la máquina le falta la chorrera por donde caía la cáscara de la uva. Hacienda Cojoba Isleta, San Germán, 1988.

El agua, los granos ya separados, algunas cáscaras, los granos con cáscaras sin despegar y algunas bayas que no rompieron caen a una *zaranda* inclinada ubicada en la parte inferior de la máquina. Las perforaciones de ésta dejan pasar el grano despulpado, pero no lo demás. Los granos bien despulpados caen a un tanque, llamado "tanque de fermentación" o "tanque de lavado", sobre o junto al cual está instalada la despulpadora. Lo demás corre sobre la zaranda hasta caer a un depósito. De allí es recogido manualmente o por medio de

una *draga* para volverlo a despulpar, por lo que recibe el nombre de *café de repaso.*

Las despulpadoras de rollo se fabricaban localmente en madera con ejes, zarandas y poleas metálicas. Una despulpadora importada, toda en metal excepto por el cilindro tachonado, podía costar entre $100 y $300 *F.O.B.* según su capacidad y calidad [Marcus Mason, 1910, pp.5-35]. La utilización casi exclusiva de las despulpadoras locales aun en las haciendas más desarrolladas y capitalizadas parece indicar que estas máquinas aventajaban a las importadas. [51]

FERMENTACION Y LAVADO

El café despulpado era dejado apilado dentro del tanque por lo menos de un día para otro, moviéndolo ocasionalmente con palas o rastrillos de madera hasta que la baba se tornara soluble en agua mediante un proceso de fermentación natural. Para saber si se había completado la fermentación, se tomaban muestras de diversos sitios del montón. Los granos en su punto de fermentacion, frotados entre sí, producen un ruido característico parecido al del cascajo [Vivaldi, 1957, p.145]. Según el clima y la elevación de la hacienda, la fermentación puede tomar entre 12 y 24 horas, siendo éste el paso más importante de la elaboración en cuanto a la calidad final del café, pues es malo tanto que se fermente de más como de forma insuficiente [Vivaldi, 1957, p.144]. Una vez satisfecho el encargado de que toda la *baba* se había *cortado*, se procedía con el lavado.[52] [Ver la *FOTO 27.*]

El lavado comenzaba llenando de agua el tanque y *despumando*, sacando los granos defectuosos o vanos y las impurezas livianas que subían a la superficie del agua y quedaban flotando. Meneábase entonces el café dentro del tanque por varias personas utilizando rastrillos y palas de madera; ésto se repetía tres o cuatro veces en forma vigorosa,

---

[51] En las pocas haciendas en las que hemos visto despulpadoras importadas éstas parecen haber sido usadas para el café de repaso [Marcus Mason, 1910, pp.37-39], puesto que era la máquina local la que recibía de la tolva del cuarto de medir.

[52] Noyes [1925, p.199] informa que el afamadísimo café del hacendado corso Pieraldi se dejaba fermentar en el tanque hasta 36 horas. Ballesteros [1908] menciona sólo 6 horas de fermentación.

cambiándosele el agua entre lavados. Según Ballesteros [1908], se conoce que el café está bien lavado por tornarse el grano áspero al tacto.

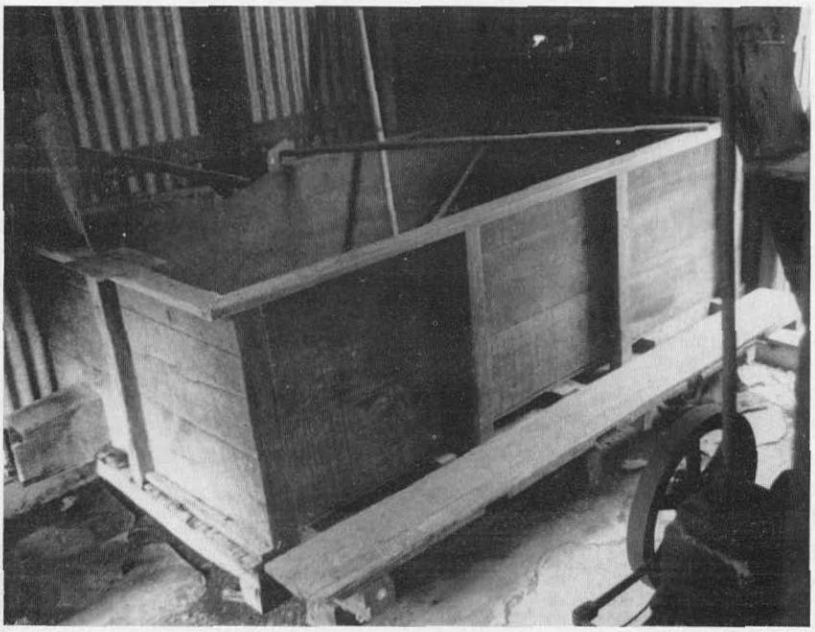


FOTO 27 Tanque de fermentación en madera. Cruzado sobre éste hay un rastrillo de madera, usado durante el proceso de lavado para menear el grano dentro del tanque y desprenderle la pulpa fermentada. Este es el único tanque de madera en buenas condiciones que conocemos. Hacienda Fortuna (Mattei), Guayanilla, 1988.

El café recién lavado se sacaba chorreando agua del tanque y se transportaba en una *parihuela* (caja de madera de fondo perforado con varas laterales, cargada por dos hombres a manera de una camilla) hasta el *glacil*, donde se esparcía y se dejaba por unas dos o tres horas en lo que se *enjutaba* o *enjugaba* (dejar escurrir el agua no-absorbida o superficial). En algunas haciendas se usaron máquinas centrífugas para enjutar el café. Reclamaban los fabricantes de esas máquinas, las cuales funcionan de la misma forma que una lavadora de ropa doméstica cuando exprime girando rápidamente,

que su utilización podía reducir el tiempo de secado hasta un 20% [Marcus Mason, 1910, p.63]. Sin embargo estas máquinas nunca llegaron a ser muy populares.

SECADO

El proceso de secado reduce la humedad desde el 50% que hay en el café enjutado hasta el mínimo de 10-13% que puede alcanzarse de acuerdo con la humedad existente en el ambiente. 176 libras de café enjutado producen 100 libras de café "seco" [Boyce, 1961, pp.64-65; Vivaldi, 1957, p.154].

La forma más sencilla de secar el café al sol era esparciéndolo en el glacil sobre toldas, sacos abiertos o petates. Periódicamente se movía con un rastrillo de madera para que secara uniformemente. Cuando parecía que iba a llover, cosa muy común en la altura después del medio día, se tomaba cada tolda por las cuatro esquinas entre dos hombres y se llevaba dentro de un almacén. Por cada diez toldas, dos hombres se tomarían unos cinco minutos: demasiado tiempo y demasiados hombres en una hacienda de varios cientos de cuerdas de cáfé y decenas de toldas tendidas en un glacil del tamaño de dos canchas de baloncesto.

En algunas haciendas ubicadas en las Indieras de Maricao, las toldas de café se estibaban en una parte alta del glacil y se les colocaba encima un *capote* (techo portátil de madera y zinc) [J. Ribot, entrevista, 1988].

En otras haciendas se usaba el glacil sólo el primer día para enjutar el café, tras lo cual éste se esparcía a secar sobre *cajones*, también conocidos por *gavetas* y *secaderas*. Esta especie de bandeja rectangular de unos seis por diez pies y seis u ocho pulgadas de profundidad, provista de ruedas y colocada sobre rieles (*correderas*) de metal o madera que parten desde debajo de un techo o estructura, puede ser movida fácilmente por un sólo hombre, reduciendo el tiempo y la mano de obra necesaria para proteger el café que se esté secando. El uso de cajones vino a verse, según Carrol [1899], a fines del siglo 19. Este sistema también aventajaba al glacil en cuanto a la apariencia del grano, pues se decía que la superficie rugosa del glacil lo magullaba y la cal proveniente de su argamasa lo des-

gastaba durante el pulido [Noyes, 1925 p.199].[53] [Ver la*FOTO 28.*]



FOTO 28 Gaveta, correderas y rastrillo de madera. Bajo este almacén se protegen dos niveles de cajones o gavetas. Los rieles son metálicos con soportes de hormigón. Hacienda Jardines (Enseñat), Las Marías, 1988.

En muchas haciendas se *resecaba* café (secar grano que tiene muy poca humedad, *café a media seca*) en el "cielo raso". Este es un ático en el que se aprovechaba el calor que se recoge

---

53 En Coamo, región donde primero se sembró café a escala comercial en Puerto Rico, se usaba una estructura compacta de gavetas, la cual es recordada localmente por *glacil*. Esta estructura tenía una plataforma de unos 6 pies por ocho pies ubicada a una altura de siete pies del piso. Un techo corredizo de zinc a dos aguas se movía para exponerla al sol o protegerla de la lluvia y el sereno. Debajo de ésta había unas seis gavetas montadas sobre correderas en tres niveles que salían hacia el frente y hacia los lados de la estructura [Hacienda León, en Univ. de Puerto Rico, 1978, p.s.n.].

bajo el techo de zinc para resecar el café sin peligro de que se mojara con algún aguacero. En los almacenes, casas de máquinas y aún en las casas grandes de algunas de las haciendas cafetaleras existentes puede verse cielos rasos de este tipo [Haciendas María, Indiera y Llanada]. Los cielos rasos también se usaban para almacenar sacos de café.

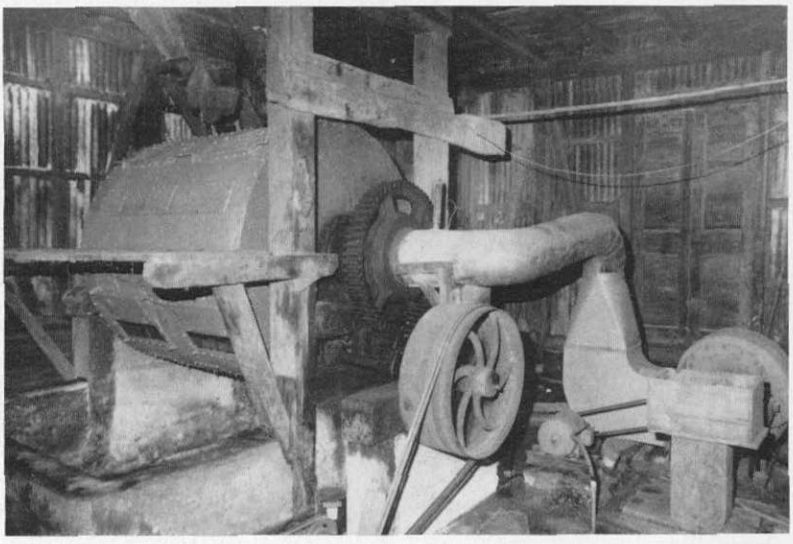


FOTO 29 Sistema de secadora de bombo. Sobre el bombo hay una tolva doble. El conducto insufla aire caliente impulsado por el abanico. La foto no muestra la "caldera" que calienta ese aire. U.P.R., 1978.

Durante la década del 1880 algunos hacendados comenzaron a instalar secadoras mecánicas, llamadas *bombos*. Estos son unos cilindros metálicos grandes, horizontales, de paredes perforadas donde se ponía a voltear el café mientras se le insuflaba aire caliente por medio de un calentador de leña (conocido por *caldera*) y un abanico centrífugo [Díaz Hernández, 1983, pp.86-87]. Su costo era del órden de $1000 dólares para la popular secadora *tipo Guardiola* con capa-

cidad de 45 quintales de café escurrido (enjutado) con requisito de 3 caballos de fuerza para el tambor y el abanico [Marcus Mason, 1910, p.64-81]. Según nuestras observaciones a lo largo de la región cafetalera, este tipo de secadora se encuentra en haciendas que producían más de 300 ó 400 quintales de café. [Ver la *FOTO 29.*]

Aunque secan una carga de decenas de quintales de café en cuestión de 24 horas, los bombos afectan la calidad del café por operar a temperaturas altas [Baralt, 1988a, p.91].[54] Muchos grandes propietarios de la región nunca los instalaron, o los utilizaban sólo para resecar o en caso de largas temporadas de lluvia [Haciendas Delfina, Margarita y Santa Rosa (El Muerto)]. Los exportadores preferían el café secado al sol [Oliver Llinás, 1988].

Según Ballesteros [1908], se conocía cuando el café estaba seco por el sonido del pergamino entre los dedos y por el tono color caramelo transparente del grano. Vivaldi [1957, p.145] pone como guía el color grisáceo oscuro del grano y su dureza relativa a de la uña. Una vez alcanzado el grado mínimo de humedad, el café se amontonaba por un rato para que se enfriara y se uniformara su contenido de humedad. Entonces se echaba en sacos y se llevaba al almacén.

ALMACENAJE

Si había deuda de refacción, el café se entregaba lo más pronto posible al refaccionista al precio fijado en el pagaré. En estos casos, una vez hubiera cantidad suficiente y estuvieran disponibles las bestias, se cargaban los sacos sobre el lomo de las mulas y se llevaban al refaccionista. De lo contrario, se podía especular, vendiendo cuando surgiera alguna coyuntura ventajosa en el mercado para lograr un mejor precio.

El café se almacenaba ensacado aunque no fuera a transportarse enseguida. De almacenarse a granel en grandes pilas se formarían zonas de calor concentrado que causarían descomposición. Para evitar esto mismo los sacos almacenados se cambiaban periódicamente de posición.

---

[54]En la novela *El Negocio* de Zeno Gandía se menciona café quemado *por haberse dejado demasiado tiempo en el bombo.*

FUERZA MOTRIZ

En las haciendas pequeñas había despulpadoras movidas manualmente por medio de palancas y volantas, en cuya propulsión se turnaban dos personas. Las despulpadoras de las haciendas medianas eran movidas por animales. En las haciendas grandes, la maquinaria era movida generalmente por maquinaria de fuerza motriz.

FUERZA *DE SANGRE*

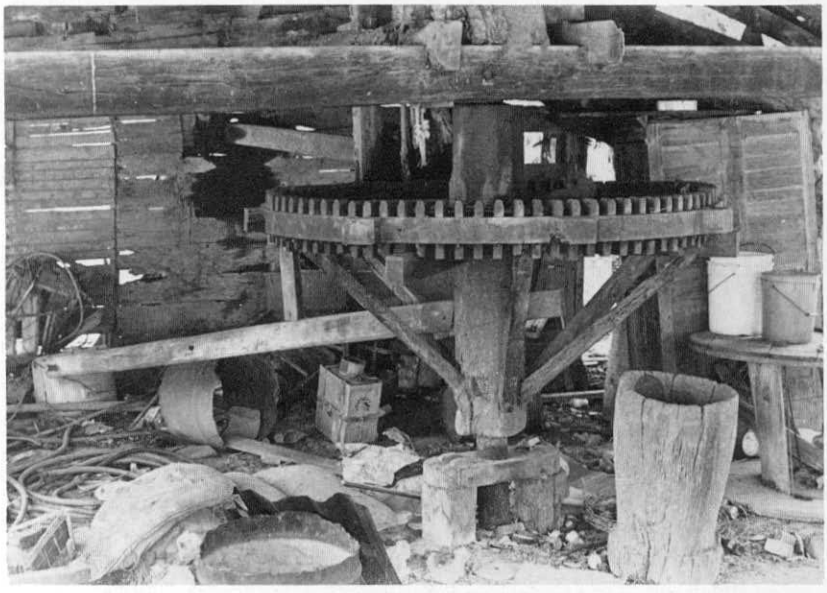


FOTO 30 Malacate de fuerza de sangre en madera. La viga giratoria, de la cual tiraba una mula, está a la izquierda. La máquina despulpadora que se movía por medio de este malacate quedaba detrás del tabique de madera ubicado al fondo. Hacienda León, Coamo. U.P.R., 1978.

La maquinaria de *fuerza de sangre* era movida por una mula, caballo o buey. Para mover una máquina despulpadora se requería un juego de engranajes y poleas que cambiara la velocidad y el plano del movimiento primario, puesto que el animal se movía despacio y en un plano horizontal mientras que el rollo tenía que girar más rápido y en un plano vertical [Haciendas León, Anita y Damiani, en Univ. de Puerto Rico, 1978, p.s.n.]. La maquinaria que transoformaba ese movimiento se conocía como *noria, malacate* o *catalina animal.* [Ver la *FOTO 30.*]



FOTO 31 Represa para fuerza hidráulica. A la izquierda comienza el canal que conduce el agua hasta la Casa de Máquinas de la hacienda. Una compuerta colocada en ese punto controla el flujo. Hacienda Jardines (Enseñat), Las Marías, 1988.

FUERZA HIDRAULICA

Los bombos y sus abanicos necesitaban mayor rapidez y no podían operarse por fuerza animal. Tampoco era suficien-

te ésta cuando la producción de café totalizababa varios cientos de quintales.

La fuerza hidráulica podía utilizarse mediante una rueda hidráulica de cangilones o mediante una turbina.[55] El uso de esa energía se lograba desviando agua de un río o quebrada por medio de una represa y un canal, acueducto o tubería hasta la rueda o turbina hidráulica, ubicada adyacente o dentro del cuarto de máquinas de la hacienda. Una transmisión de engranajes y ejes de poleas transmitía la fuerza a la despulpadora y el resto de la maquinaria. [Ver la *FOTO 22, la FOTO 31 y la FOTO 32.*]

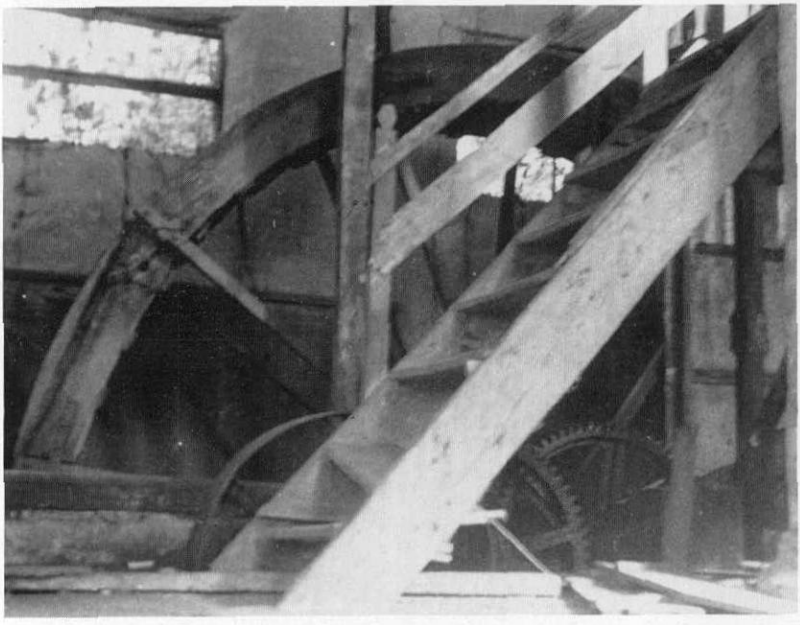


FOTO 32 Rueda hidráulica con rayos en metal y cuerpo en madera. Los engranajes y la polea transmitían la rotación a un eje de poleas superior que no aparece en la foto. Hacienda Palmares, Maricao. U.P.R., 1978.

---

[55] Baralt [1988a, pp.29-41] brinda una magnífica explicación y trasfondo histórico sobre la maquinaria hidráulica.

El uso de agua de río requería permiso gubernamental, y era reglamentario que el agua fuera devuelta al cauce después de haber sido utilizada para fuerza motriz.

VAPOR

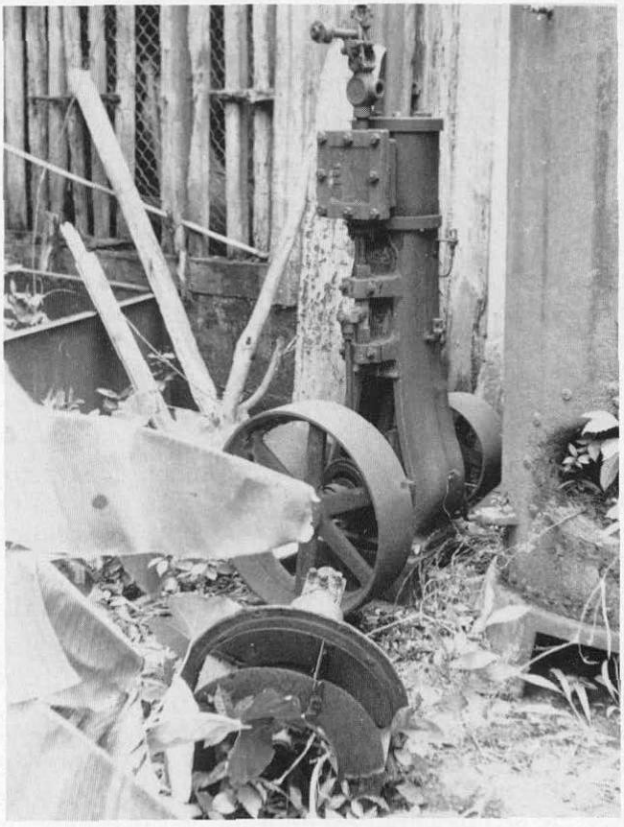


FOTO 33 Máquina de vapor vertical. A la derecha se ve parte de la caldera con la hornalla; al frente, el aspa impulsora de un abanico centrífugo. Este sistema de vapor movía una despulpadora y un bombo, y su vapor exhausto calentaba el aire para el secado. Hacienda Córcega (Pericci), San Germán. U.P.R., 1978.

Las máquinas y las calderas de vapor usadas en las haciendas de café no tenían que ser tan grandes y poderosas como las de las haciendas azucareras. En la hacienda cafetalera era suficiente una combinación de caldera y máquina a vapor de 15 caballos de fuerza que costaba para 1910 unos $700 F.O.B. [Marcus Mason, 1910, p.205]. Esas calderas podían comprarse seccionadas de forma que pudieran llevarse a lomo de mula; ningún componente pesaba más de 150 libras.

Las calderas más grandes eran horizontales y se instalaban en una fornalla de ladrillo. Las calderas verticales eran en metal, con el quemador forrado interiormente en ladrillo. [Ver la *FOTO 33.*]

El combustible que utilizaban era leña. Se aprovechaba el desganche de los árboles de sombra que se hacía anualmente y se traían las piezas de mayor diámetro a un almacén. Allí se dejaban secando durante los meses que faltaban para la cosecha. Las haciendas que no usaban vapor utilizaban esa leña para hacer carbón, el cual se vendía en la tienda de raya y se distribuía en las poblaciones cercanas.

Las haciendas a vapor que tenían bombos de secar usaban el vapor *exhausto* que salía de la máquina para calentar el aire que se insuflaba al bombo, por lo cual no requerían calor adicional.

TRANSMISION DE LA FUERZA MOTRIZ: EL EJE DE POLEAS

Normalmente en una hacienda mecanizada antes del advenimiento del motor de combustión interna se utilizaba una sola máquina de fuerza motriz. La máquina motriz, ya fuera su energía hidráulica, animal o de vapor a base de leña, transmitía su fuerza por engranajes y poleas a un eje. Este tenía poleas para mover cada una de las máquinas de la hacienda. Ese eje se colocaba, excepto por raras excepciones, bajo el nivel de plafón del cuarto de máquinas.[56]

Una máquina de unos 10 a 15 caballos de fuerza conectada a un eje de poleas era capaz de mover la despulpadora, el bombo, el abanico del bombo, un dínamo para producir energía eléctrica, un trapiche y hasta un molino de maíz, pero no en forma simultánea. Las diversas máquinas tenían meca-

---

[56]En las Haciendas Arbela y Concepción el eje corre bajo el piso.

nismos de embrague que por medio de palancas pasaba la correa sin fin movida por el eje de poleas del rodete conectado a la máquina a un rodete desconectado (*rueda loca*) y vice versa. Esto permitía arrancar la máquina de fuerza motriz sin carga y luego mover sólo aquellas máquinas que se estuvieran utilizando en el momento.

LAS TAHONAS

La mayor parte de los hacendados vendían su café en pergamino, al igual que hacían los caficultores de mediana escala y los comerciantes del interior que *beneficiaban* el café de los pequeños agricultores.

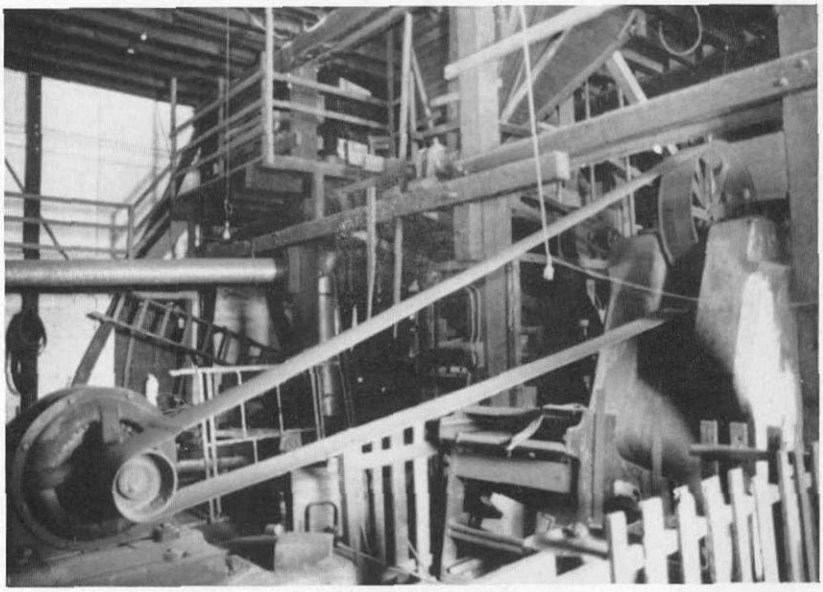


FOTO 34 Parte del Cuarto de Máquinas de una Tahona. El motor eléctrico movía la máquina tahona ubicada en la segunda planta mediante una transmisión de poleas y engranajes. El entrepiso daba acceso de servicio a dragas, tolvas y transmisiones. Sobrino de Mayol Hermanos, Playa de Ponce, 1988.

La mayor parte del café pergamino se elaboraba en negocios, llamados "Tahonas", los cuales se dedicaban a comprar, elaborar y exportar café. Estas Tahonas eran generalmente parte de empresas que abarcaban otros negocios,

tales como refacción, importación, ventas al por mayor, agencia de barcos y exportación de azúcar u otros productos. [Vea el Apéndice 3.]

ESTRUCTURAS CAFETALERAS URBANAS

Las Tahonas estaban localizadas en zonas urbanas, donde tenían mayor accesibilidad. Arquitectónicamente, la estructura de la Tahona era igual a la de cualquier almacén urbano puertorriqueño no-sanjuanero de la época: fachada con varias puertas, muros en mampostería o ladrillo, techo de zinc sostenido por armazones de madera, y pisos, divisiones y columnas interiores en madera. [Ver las *FOTOS 9, 34, 47 y 48.*]

A diferencia de las Casas Grandes de las haciendas, las residencias urbanas de los grandes hacendados y de los exportadores cafetaleros eran suntuosas. Sin embargo no se distinguen de aquellas casas de la misma época y clase social ubicadas en los pueblos de la mitad oeste de la isla que hubieran pertenecido a hacendados azucareros o a comerciantes que no mercadearan café. [Ver a Alvarez Machín, 1988, pp.18-22; y la *FOTO 35.*]

MAQUINARIA Y PROCESOS DE LA TAHONA

A continuación presentamos los procesos industriales que tuvieron lugar en las "Tahonas" de exportación, así como su relación con las demás facetas y negocios complementarios a estas operaciones. [57]

Estos mismos procesos, aunque a menor escala, se llevaban a cabo también en aquellas haciendas grandes que producían café pulido y clasificado y lo exportaban directamente o a consignación, tales como Engracia de Lluch Barreras, Santa María de *Natali Hermanos*, Indiera de *Bartolomei Molini &*

---

[57] Basado en las operaciones de los exportadores *G. Llinás, Mayol, Esmoris* y *Sanders* en la década del 1930, según entrevistas a Oliver Llinás, Ferriol Vicéns, M. Durán y H. Sanders entre 1988 y 1990. Por lo que se conoce de las técnicas y procedimientos de fines del siglo 19, según Baralt [1988a, pp.90-92], Díaz Hernández [1983, p.87] y Bergad [1983, pp.154-55], no parece haber habido diferencias significativas entre la maquinaria y los procesos antiguos con los descritos aquí.

Cía., Buena Vista de Salvador Vives y Santa Clara de Domingo Mariani.



FOTO 35 Casa urbana de hacendado cafetalero. Casa Natali, Yauco, 1988.

MUESTREO Y APRECIACION DEL CAFE

Al llegar a la Tahona las recuas de mulas cargadas de café pergamino temprano en la mañana, éste se descargaba y se traía a un cuarto recibidor. Allí se pesaban los sacos y se verificaba el peso y número de sacos contra la nota que traía el conductor del cargamento.

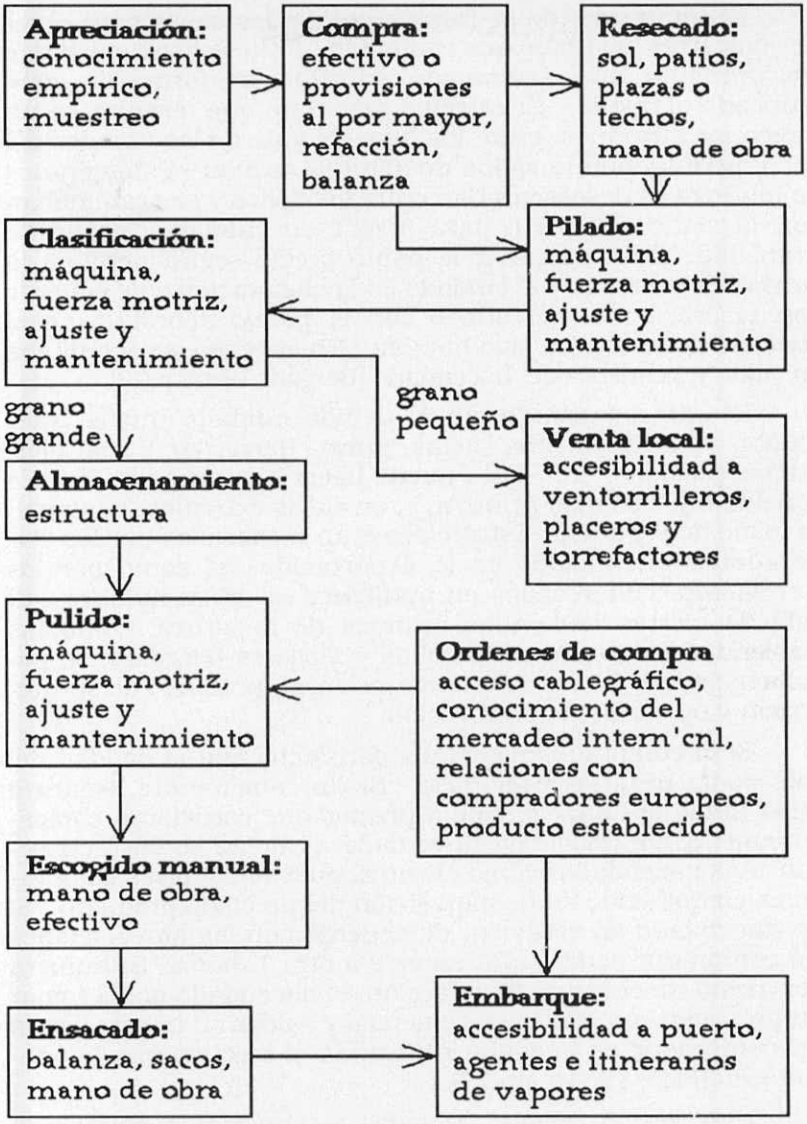


FIGURA 3: Procesos de elaboración en una Tahona y sus respectivos requisitos en términos de capital, mano de obra, estructuras, etc.

El *comprador* de la Tahona *calaba* los sacos para obtener muestras del grano que contenían. Esto se hacía mediante un utensilio hueco, llamado *calador*, en forma de cono truncado alargado. El extremo más fino, que termina en un hueco, se introducía entre los hilos de yute de las paredes del saco, permitiendo la salida de algunos granos. Estos granos de muestra se descascaraban entre los dedos y se examinaban con la vista y el tacto para juzgar su calidad y grado de humedad. El comprador le ponía precio según percibía la calidad de su grano y el cuidado en la elaboración y de acuerdo con el precio de mercado o con el precio acordado en el contrato de refacción, si lo hubiera. En ese caso, se acreditaba su valor a la cuenta del hacendado [Bergad, 1983, p.79].

El café procesado sin el debido cuidado puede traer mucha materia extraña (hojas, grava, tierra, etc.), mal olor, granos partidos, etc. Esto puede hacer que su grano no sea considerado como de primera, y, en casos extremos, ni siquiera como de segunda. Estos cafés eran rechazados por los elaboradores interesados en la exportación así como por los torrefactores interesados en mantener un buen nombre. El café de ciertas haciendas grandes de la altura, como las Haciendas Santa Clara, Gripiñas y Mogotes (Pieraldi), se pagaba mejor por su renombrada excelencia, producto de su ubicación y su excelente elaboración.

Si el comprador no estaba satisfecho con la calidad del café podía negarse a recibirlo. Si un comerciante llegara a crear fama de tomar el café a precios que estuvieran consistentemente por debajo de su verdadera calidad no iba a conseguir más hacendados como clientes, pues había otros compradores compitiendo en la adquisición del preciado producto. Si un hacendado no estuviera de acuerdo con las apreciaciones del comprador podía llevar su café a otra Tahona. Si hubiera por medio un contrato de refacción, el hacendado podía tomar un préstamo con otra casa comercial y saldar su cuenta con la del comprador en cuestión utilizando el efectivo que le adelantasen [Picó, 1981a, pp.77].

Una vez entregado el café, el conductor pasaba al despacho de provisiones, donde escogía la mercancía que iba a llevar consigo. Lo que no consiguiera con su mayorista-refaccionista, saldría a buscarlo a otros comercios del pueblo.

RESECADO

Si el café recibido no estaba perfectamente seco se le regaba en toldas y se ponía a resecar al sol. Si no había disponible un glacil o un batey, las toldas se tendían sobre el techo de zinc de la propia estructura del exportador. Si era mucha la cantidad a resecarse o el grano estaba muy húmedo, éste se secaba en bombo si hubiera uno disponible.

PILADO, VENTEADO Y CLASIFICACION

En algunas haciendas se usó el *pilón* (mortero) para pilar el café a mano [Carrol, 1899]; sin embargo, el uso más común de ese utensilio era para el café de consumo doméstico. Además de requerir una gran cantidad de escasa mano de obra, el pilón magullaba el grano, desmejorando su apariencia y su valor [Baralt, 1988a, pp.90-91]. En las haciendas grandes y las Tahonas, los procesos estaban totalmente mecanizados, excepto por el de *escogido*.

Una vez seco, se vertía el café pergamino en la base de una *draga* que lo subía y lo descargaba en la tolva de una *máquina piladora*. Esta máquina puede procesar también el café collor, al cual arranca la cáscara exterior y la pulpa ya secas, junto con su pergamino o cáscara blanca, pero ese tipo inferior de café no era adquirido por las Tahonas.

PILADORA HORIZONTAL

La piladora de cilindro horizontal consiste de un cilindro rotativo con salientes que efectúan el desgarrado del pergamino, o con una superficie ondulada en espiral que impulsa los granos contra una "cuchillla descascaradora" ajustable. En ambos sitemas, un abanico centrífugo succiona aire para llevarse la paja de la cáscara según esta se pulveriza [Rochac, 1964, pp.193-97].

Una "descascaradora perfeccionada *Engelberg*" de $350 F.O.B. en 1910, de un metro de altura y 1.5 metros de longitud, podía procesar 10,000 libras de café pergamino o collor en doce horas consumiendo unos 10 caballos de fuerza. Otras piladoras de este tipo requerían sólo 2 caballos de fuerza y costaban $175, con capacidad para 2,400 libras de café pergamino en 12 horas [Marcus Mason, 1910, p.124-27]. Esta máquina es rápida y eficiente pero afecta levemente la superficie del grano. [Ver la *FOTO 36*.]

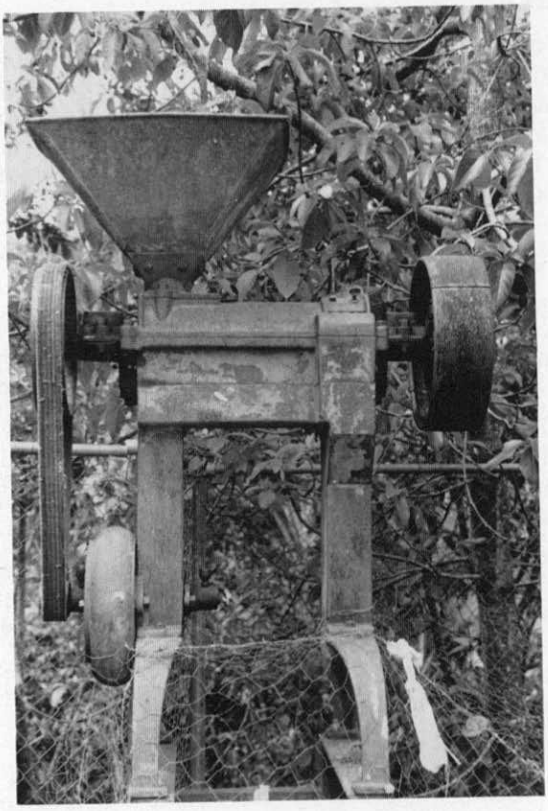


FOTO 36 Piladora Engelberg. El pequeño abanico centrífugo está adosado a la parte inferior de un soporte. A la derecha está la polea que recibía la fuerza motriz. Hacienda Buena Vista (Frontera), Maricao, 1988.

Este tipo de descascaradora podía montarse sobre una plataforma de dos o tres pies de altura para que descargara el café pilado por gravedad directamente a un saco. Podía recibir su fuerza motriz directamente del mismo eje de poleas que estuviera usándose para mover la despulpadora y el bombo, por lo cual era relativamente barata y fácil de instalar.

PILADORA TIPO TAHONA

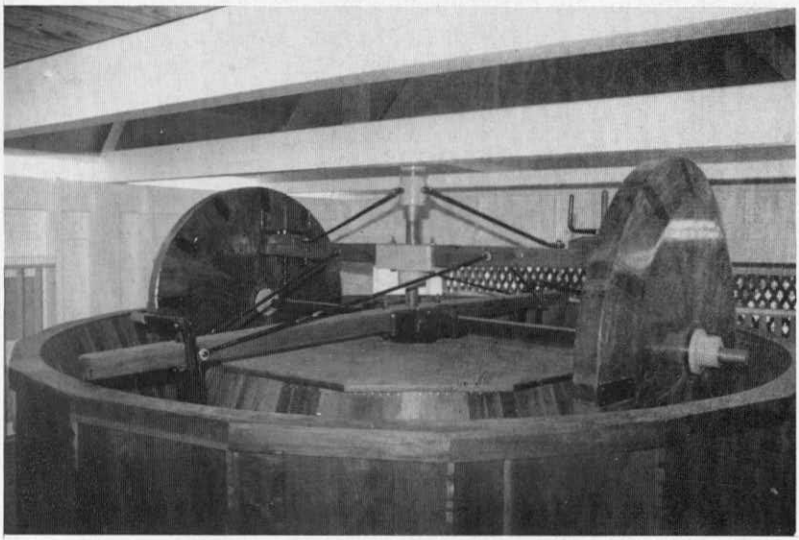


FOTO 36A Máquina tahona movida por fuerza hidráulica. Las vigas giratorias suspenden las ruedas en posición fija. de forma que éstas pilan el café por fricción contra las paredes y el piso, a diferencia de la máquina primitiva de la FOTO 3, cuya única rueda pila al rodar su peso por sobre el café. Hacienda Buena Vista (Vives), Ponce, 1989.

La piladora mecánica más antigua, usada en Puerto Rico entre el siglo 18 y mientras hubo exportación de café, fue la *máquina tahona*. Esta máquina producía un grano de mejor apariencia que las piladoras machacadoras. Consistía de una canal circular de unos 10 a 15 pies de diámetro en la cual se regaba el café pergamino, y dos ruedas verticales de unos cuatro a cinco pies de altura que volteaban dentro de ésta y raspaban los granos contra sí mismos y contra sus paredes, acción que descascaraba el grano y pulverizaba la cáscara. [Ver la *FOTO 3* y la *FOTO 36A*.]

Algunas de estas máquinas se hicieron localmente en madera con ejes y engranajes metálicos. En la Hacienda Tomino de Guayanilla quedaba en 1982 una máquina tahona que era impulsada por *fuerza de sangre*, hecha en madera con los ejes en metal. Su capacidad estaba limitada por una fuerza motriz menor de dos caballos de fuerza. Hubo máquinas similares en otras haciendas [Mercedes, Santa Teresa y Llanada]. En la Hacienda Santa Clara hay una tahona en madera muy bien terminada que era movida por fuerza hidráulica.

Las tahonas de gran capacidad que necesitaba una casa de exportación tenían mayor costo que las anteriores, ocupaban mucho más espacio, requerían más fuerza o caballaje y levantaban una molesta cantidad de polvo. La mayoría de las máquinas tahonas de mayor capacidad parecen haber sido importadas. Una de 15 caballos de fuerza, capaz de procesar hasta 42,500 libras de café pergamino en 12 horas, media sobre tres metros de diámetro y unos dos metros de altura y costaba $930 F.O.B. para 1910 [Marcus Mason, 1910, p.165].

La máquina tahona vaciaba el grano (y la paja que se le quedaba mezclada) o a un piso inferior o a una depresión del piso de donde lo pudiera recoger una draga. Las máquinas tahonas de gran capacidad, por su peso y rápido movimiento, requerían estructuras reforzadas. Además, necesitaban una compleja transmisión de engranajes para su fuerza motriz.

VENTEADORA

El grano pilado en máquina tahona tenía que ser *venteado* para removerle la pajilla de la cáscara. Para ésto, en las haciendas-exportadoras se usaba la *máquina venteadora*. Esta soplaba aire por medio de un abanico centrífugo a través de los granos de café que venían cayendo desde una tolva y el flujo de aire se llevaba el polvillo; también era capaz de extraer piedras, granos partidos y cáscaras que hubieran quedado enteras. Las pocas venteadoras que hemos visto en haciendas, hechas en madera con ejes y poleas metálicas, han sido de fabricación local [Haciendas Rosario, Jardines y Fortuna (Mattei)]. Una venteadora importada con capacidad para unos 18 quintales por hora y requiriendo un caballo de fuerza hubiera costado para 1910 unos $100 F.O.B. [Marcus Mason, 1910, pp.158-63]. [Ver la *FOTO 37.*]

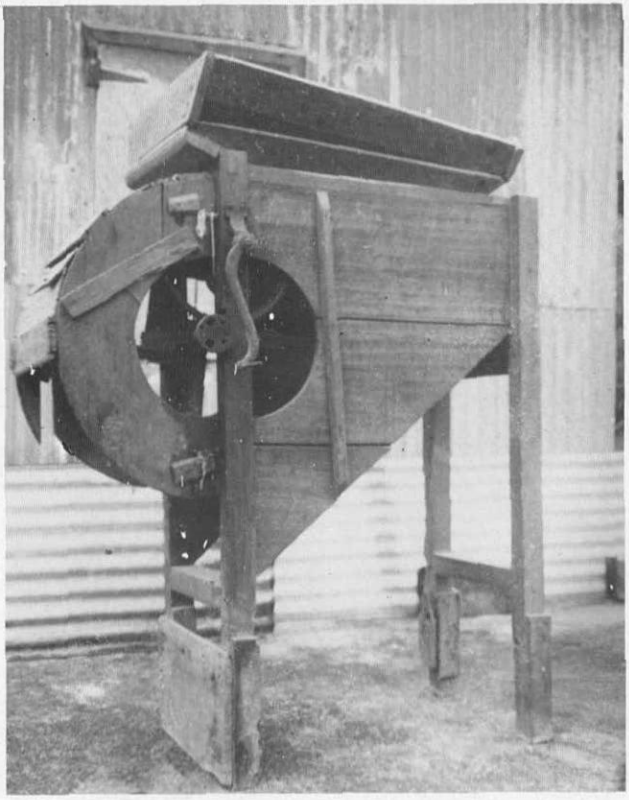


FOTO 37 Máquina venteadora. La pajilla del café salía por la parte alta a la derecha, y el grano pilado limpio bajaba hacia el frente y caía a un saco. Se conoce de la existencia de sólo tres de estas máquinas en la isla. Hacienda Jardines (Enseñat), Las Marías, 1988.

Para obtener 100 libras de café pilado y venteado hace falta 125 libras de café pergamino o 560 libras de café uva, cuyo volumen equivale a 20 almudes.

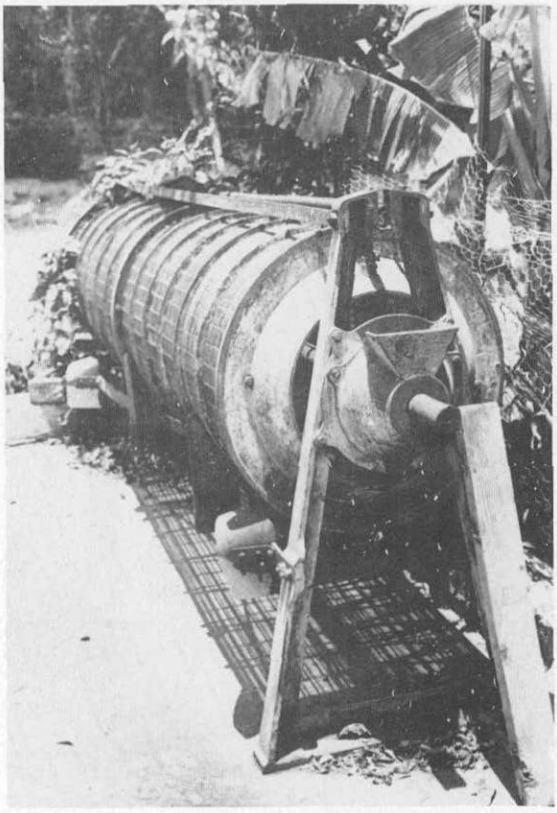


FOTO 38 Máquina clasificadora tipo tambor. En el suelo se ve la sombra de la espiral de hojalata que movía el café con la rotación del tambor de alambre. El espaciamiento progresivo entre los alambres hacía que granos de diferentes tamaños cayeran fuera en diferentes puntos a lo largo del tambor. Una serie de chorreras colocadas bajo el tambor recogían los granos así clasificados. U.P.R., 1978.

La taza de café que se obtiene de un grano de tamaño uniforme es superior, puesto que sus granos se tuestan al mismo punto. Al tostarse un café que incluya granos de

diversos tamaños, o los granos más grandes se tuestan poco o los más pequeños quedan casi quemados [M. Durán, entrevista, 1990]. Por eso, para obtener mejor precio el café de exportación se *clasificaba*. Esto consistía en separar mecánicamente los granos según su tamaño mediante *máquinas clasificadoras*, las cuales además le extraían al café impurezas, granos partidos y granos vanos.

Algunas haciendas grandes como la Rosario de Yauco pilaron y clasificaron su café hasta la década del 1960, ya que el mercado se mantuvo pagando más por esta forma de café [Campbell, 1947, p.76]; R. (Fay) López, entrevista, 1988].

CLASIFICADORA DE TAMBOR

Las clasificadoras más usadas en las haciendas que realizaban este proceso eran de tambor. Estas alcanzaban a tener más de diez pies de longitud y hasta 5 pies de altura y podían ser operadas manualmente o por energía mecánica o animal. Consistían de un tambor levemente inclinado en rotación con paredes de alambres paralelos y una espiral interior de hojalata. Podían clasificar café pergamino o café pilado venteado. Su costo para 1910 era del orden de 300 dólares F.O.B. para una máquina con capacidad para procesar 150 quintales de café pilado en 12 horas [Marcus Mason, 1910, pp.138-49]. [Ver la *FOTO 38.*]

VENTEADORA-CLASIFICADORA

Algunas haciendas tuvieron venteadoras provistas de dos o tres zarandas. Estas máquinas, además de ventear el café pilado lo clasificaban, aunque con menos precisión. La *Aventadora León No. 1* de Marcus Mason [1910, p.161] era de ese tipo. Con capacidad para 20 quintales de café pilado por hora y requiriendo 1/2 caballo de fuerza, ésta costaba $125 F.O.B. para 1910.

CLASIFICADORA TIPO MONITOR

Las Tahonas clasificaban el café en unas máquinas llamadas *monitores* que a la vez lo venteaban y le extraían la mayor parte de las materias extrañas. Los monitores tienen abanicos centrífugos que extraían la paja y materia extraña liviana al café según éste bajaba por la parte superior de la máquina. El grano caía por una serie de ocho *zarandas* que lo iban separando por forma y tamaño hasta descargarlo, ya

clasificado, por una de cinco salidas.[58] Estas están dispuestas alrededor de la base de la máquina de manera que pueda ponerse un saco al pie de cada una. La pajilla de cáscara de café extraída era empujada por el abanico a través de un tubo de hojalata hasta un depósito. Eventualmente esa pajilla se le añadía al combustible de las calderas de vapor que frecuentemente se usaban para fuerza motriz, o se le daba algún uso agrícola. La materia extraña pesada y los granos rotos o mal pilados, la *trilla*, se descargaba por otra salida.

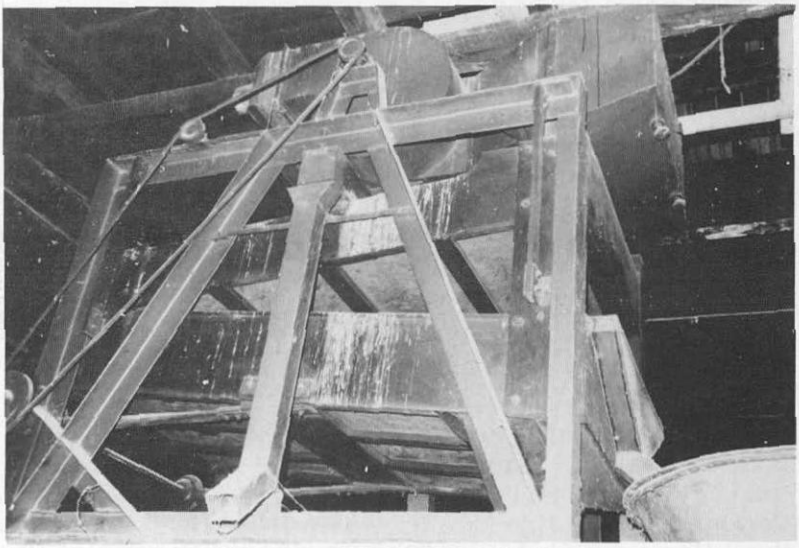


FOTO 39 Clasificadora tipo Monitor. El abanico centrífugo para extraer la paja está arriba. Abajo, al centro y al extremo derecho, se ven salidas para granos de diversos tipos y tamaños. Sobre las bandejas están las diferentes zarandas. Tahona G. Llinás, Yauco, 1988.

---

[58]Las salidas son para: grano chato grande, chato mediano y chato pequeño, y caracolillo grande y pequeño.

Un monitor mediano, de hasta 2,600 libras de café por hora, requiere 2.5 caballos de fuerza, y mide 2.3 metros de altura y 1 por 2 metros en planta. Para 1910 costaba $450 F.O.B. [Marcus Mason, 1910, p.151].

No hemos encontrado que en las haciendas exportadoras se usara clasificadoras tipo *monitor*. Estas máquinas, las más caras, precisas y de mayor capacidad, parecen haberse usado exclusivamente en Tahonas.

SEPARADORA DE CAFE CARACOLILLO

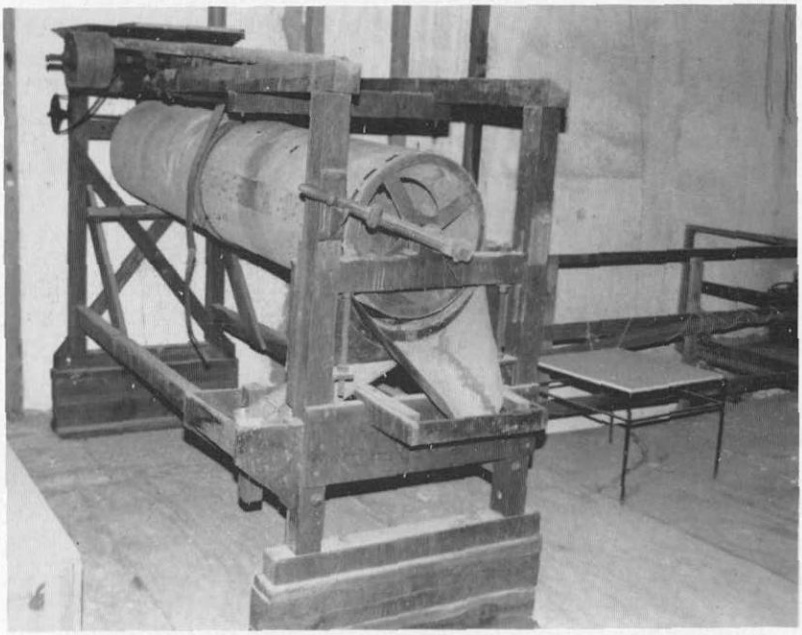


FOTO 40 Máquina "separadora de largos" para el café caracolillo. Sucesores de Esmoris & Cía., Playa de Mayagüez, 1988.

El café *caracolillo* que salía de la clasificadora se pasaba por una máquina separadora de caracolillo para extraerle cualquier grano chato que se hubiera colado y cuya presencia pudiera disgustar al cliente. También se pasaba por esta máquina el café clasificado pequeño para extraerle granos de caracolillo que pudieran venderse a mejor precio. Las separa-

doras de caracolillo más comunes consistían básicamente de un plano inclinado con vibración. Los granos redondos rodaban más lejos y quedaban separados de los otros, saliendo cada tipo por diferentes salidas. Estas máquinas, con el aspecto y el tamaño de una mesa mediana, procesaban unas 2500 libras de café por hora con sólo 1/8 de caballo de fuerza y costaban $100 F.O.B. en 1910 [Marcus Mason, 1910, pp.152-55].

En la estructura de la antigua Tahona de *Esmoris* en Mayagüez queda una *separadora de largos*, una máquina aún más precisa que se usaba para "purificar" mejor al café caracolillo. Este tipo valía en 1910 unos $250 F.O.B. y requería 1/4 de caballo de fuerza [Marcus Mason, 1910, p.157]. Consiste de un tambor rotatorio inclinado de unos tres metros de largo; tiene 1.8 metros de altura y un metro de ancho. [Ver la *FOTO 40.*]

PULIDO

El café clasificado de grano pequeño o partido se vendía localmente. Los sacos de café de grano más grande se almacenaban hasta que llegara alguna orden por un tamaño específico.

Al llegar una comunicación cablegráfica de un representante en el extranjero, se cotizaba precio, *tipo* y cantidad. Llegado a un acuerdo, el cual incluía fecha y puerto de entrega según los itinerarios de los barcos, así como los términos y la forma del pago, se procedía a procesar la orden.

La cantidad de café ordenada se volvía a pasar por la máquina tahona. Esta vez sin el polvillo del pergamino, los granos se pulían por la acción de la máquina. Esto mejoraba su apariencia, removiéndoles la *película plateada* que los cubre aun después de pilados.

El café pulido sin aditivos se conocía como *repilado* o *pulido*. Muchos agentes ordenaban café que hubiera sido pulido junto con algún aditivo. Los aditivos más usados eran talco, añil de Prusia (de color azul) y plombagina o grafito [F. Bordallo, entrevista, 1988]. Al café pulido con aditivos se le conocía por *café lustrado* o *brillado*.

Aunque había máquinas tahonas con ruedas y paredes acanaladas que se usaban sólo para pilar, la mayoría tenía ruedas y paredes lisas y realizaba ambas funciones. Se dice

que para 1882 la firma Roses & Cía. de Arecibo pulía diariamente unos 300 quintales de café [Abad, 1885].

En el siglo 20 se llegó a usar en algunas Tahonas unas máquinas *piladoras-pulidoras* de cilindro horizontal, parecidas en forma y tamaño a las tipo *Engelberg*. Esas máquinas funcionaban por fricción entre un cilindro cónico y su camisilla y producían un grano con un acabado intermedio entre la pulidora horizontal común y la máquina tahona.

ESCOGIDO

Una vez pulido, el café se *trillaba* o *escogía* a mano (proceso de sacarle la *trilla* que le quedara: granos partidos, materia extraña, granos ennegrecidos, etc.). Esta labor la hacían mujeres. Antiguamente las *escogedoras* trabajaban en el suelo, sentadas sobre las mismas toldas en que se regaba el café pulido, pero hacia fines del siglo 19 se comenzó a emplear mesas y sillas para facilitar este delicado trabajo. [Ver la *FOTO 41.*]

La escogida de café puede haber sido el primer "trabajo de fábrica" (con participación de decenas de individuos ubicados en un mismo espacio en una misma tarea) habido en Puerto Rico; precursor de las fábricas de cigarros y despalillados de tabaco de las primeras décadas del presente siglo. [59]

En el cuarto de las escogedoras, un obrero traía los sacos de café pulido y los repartía por las mesas de las escogedoras, dispuestas en fila como pupitres en un salón de clases. [Ver la *FOTO 2.*] Estas mesas eran inclinadas, con bordes para evitar que el café cayera al suelo. La mujer se sentaba frente al extremo inferior, donde la mesa terminaba en una leve punta cuyo fondo tenía una ranura. Según bajaban los granos lentamente ayudados por la leve inclinación de la mesa, las mujeres sacaban la *trilla* que hubiera pasado las máquinas, dejando caer los granos buenos por la ranura hasta un saco colocado al pie de ésta.

Un obrero recogía los sacos según éstos se iban llenando y los vaciaba en un recipiente abierto, cuyo contenido se

---

[59] En la colección de monedas del Banco Popular se encuentra una ficha de la firma exportadora aguadillana *J.T. Silva* en la cual, correspondiendo a la denominación, dice "escogida de café ". Ese "ril" ha de haber servido para contabilizar los sacos que escogía cada empleada, ya que se les pagaba por saco.

revolvía periódicamente para darle uniformidad al lote. Esto era necesario por haber ciertas diferencias en el color del grano debido a variaciones en los procesos y al régimen de sol a los cuales habían estado expuestos. El café revuelto, ya listo para la exportación, se pesaba y se echaba en sacos.

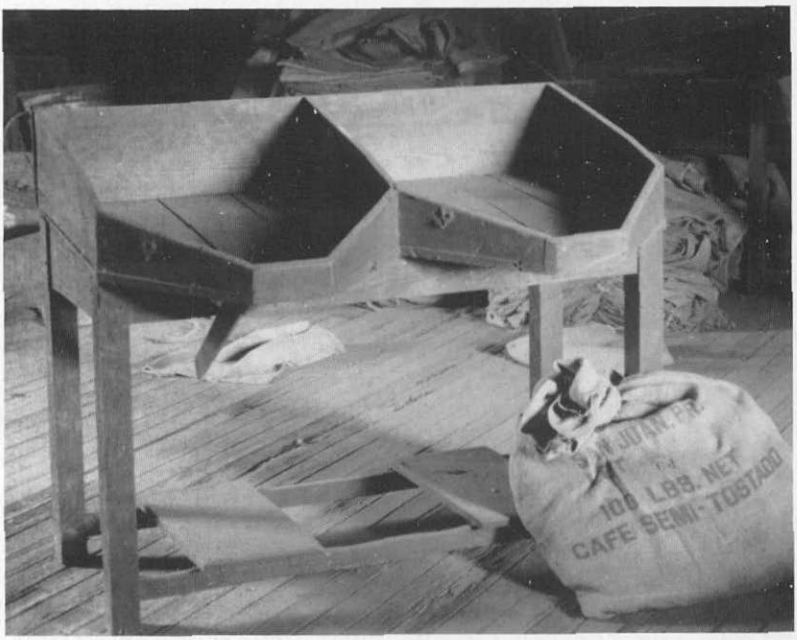


FOTO 41 Mesa doble para escoger café a mano. El gancho a la izquierda de cada bandeja sostenía un recipiente para echar las impurezas que se extrayesen del café. El café escogido caía a un saco colocado bajo el orificio que hay en el extremo inferior de la mesa. Tahona G. Llinás, Yauco, 1988.

Cuando para el 1940 se hizo prohibitivo el costo de escoger el café a mano, se generalizó el uso de la máquina *catadora* o *separadora*, la cual separaba las partículas muy livianas (granos vanos, pajilla y otras impurezas) y muy pesadas (piedritas) mediante una columna de aire ascendente.

ENSACADO

Una vez lleno y verificado su peso en la romana, el saco se cosía a mano con un cordel de algodón, generalmente teñido de algún color distintivo de la firma exportadora. Los extremos del cordel se sellaban con una *precinta* (un disco de plomo del diámetro de una moneda de un centavo), la cual a menudo tenía en relieve un símbolo de la casa. Este sistema impedía que el saco pudiera ser abierto y su contenido alterado sin que pudiera darse cuenta el comprador. El saco era entonces marcado usando plantillas de metal con un tinte del color de la casa. De esa misma forma se le ponía al saco el nombre del puerto a donde iba destinado, el tipo del café, y el nombre de la casa exportadora. [Ver la *FOTO 42.*]



FOTO 42 Plantilla para marcar sacos de café. Al frotarse sobre la plantilla un cepillo untado en tinte, su texto quedaba impreso en el saco. Tahona G. Llinás, Yauco, 1988.

FUERZA MOTRIZ

La primera fuerza motriz usada para mover la maquinaria de la Tahona ha de haber sido la *fuerza de sangre* . En las Tahonas de Yauco de los 1880 se estaban reemplazando malacates de fuerza de sangre por máquinas de vapor: Joaquín Bacó instaló una máquina tahona movida por una máquina de vapor de 6 caballos de fuerza en 1883, al igual que Eugenio Rodríguez y Andrés Agostini; Lucas Solivellas, mallorquín establecido en Yauco desde 1873, montó una de 10 caballos de fuerza importada de Francia en 1887 [Baralt, 1983, p.20]. Ese mismo proceso ha de haberse dado en Aguadilla, Arecibo, Utuado, Ponce y Mayagüez entre 1880 y 1895, con la diferencia que en Lares y Utuado se usó bastante la fuerza hidráulica por su disponibilidad.

Las calderas de vapor quemaban pajilla de cáscara blanca junto con carbón o leña. Las Tahonas que combinaban la importación y aserrado de maderas con la exportación cafetalera, como *Mayol* y *Esmoris*, utilizaban también el aserrín como combustible. [Ver el Apéndice 3.]

Una planta de vapor completa (caldera, máquina, chimenea metálica, accesorios y tubería) de 20 caballos de fuerza costaba unos $800 en 1910 F.O.B. [Marcus Mason, 1910, p. 205]. Su instalación requería ladrillo y precisión profesional, lo cual aumentaría el precio a unos $1200.00, incluyendo los costos de transportación.

Para 1886 en Lares había 3 máquinas tahonas a vapor y 3 movidas por fuerza hidráulica [Bergad, 1983, p.154]. La Tahona Casellas en Utuado operaba por fuerza hidráulica; en 1896 se instalaron allí dos dínamos operados por esa misma fuerza motriz para servirle electricidad a la población durante las noches: la primera planta eléctrica comercial de Puerto Rico [Pumarada O'Neill, 1980, p.s.n.; Hernández Paraliticci, 1967, pp.27-28].

Las máquinas tahonas movidas a vapor o por fuerza hidráulica tenían mucha mayor capacidad y podían elaborar un grano de mejor apariencia que las impulsadas por fuerza de sangre, pues volteaban a una velocidad mucho mayor. Una posible explicación para la presencia de máquinas tahonas en haciendas de gran tamaño (e.g.: Santa Clara de Domingo Mariani, Engracia de Lluch Barreras y Rosario de Olivari Mattei) cuyos dueños tenían comercios urbanos (en los cuales

parecería más lógico que estuvieran éstas ubicadas) es que en la hacienda hubiera fuerza hidráulica o vapor ya instaladao Aunque el vapor podía instalarse también en un almacén urbano, en la hacienda había mayor disponibilidad de combustible (leña) y la misma energía podía aplicarse también a la despulpadora y al bombo a un costo marginal muy pequeño; además, el café pilado era más económico para transportar, y en grandes cantidades la diferencia era muy significativa.

Para la primera década del siglo 20 ya había electricidad en las principales ciudades del litoral. Esta forma de energía resultó ser muy ventajosa, y en pocos años se hizo la norma en las tahonas cafetaleras. Cada máquina de la tahona tuvo su propio motor eléctrico: compacto, liviano, económico, limpio, y de ubicación flexible. El advenimiento de la electricidad y el mejoramiento de los medios de transportación eliminaron las ventajas de la hacienda como lugar para la elaboración del café, y se impusieron las ventajas del almacén urbano hasta el punto que no conocemos de haciendas que estuvieran elaborando café de exportación para la década del 1920 En el almacén del pueblo había más relación con las demás facetas comerciales del exportador cafetalero y podía trabajarse con mejor supervisión. En el pueblo había más mano de obra, y mejor comunicación y transportación al puerto, por lo que las órdenes podían ser recibidas y los embarques procesados mejor y más rápidamente.

CONCLUSIONES

IMPACTOS AMBIENTALES Y SOCIALES

Los males que algunos historiadores achacan al auge decimonónico del café, cuando estos fenómenos fueron verdaderamente males, se debieron principalmente a lo intensivo de la agricultura, al crecimiento poblacional o al sistema político y económico vigente, y no a la industria cafetalera ni a la raíz étnica de sus principales empresarios .

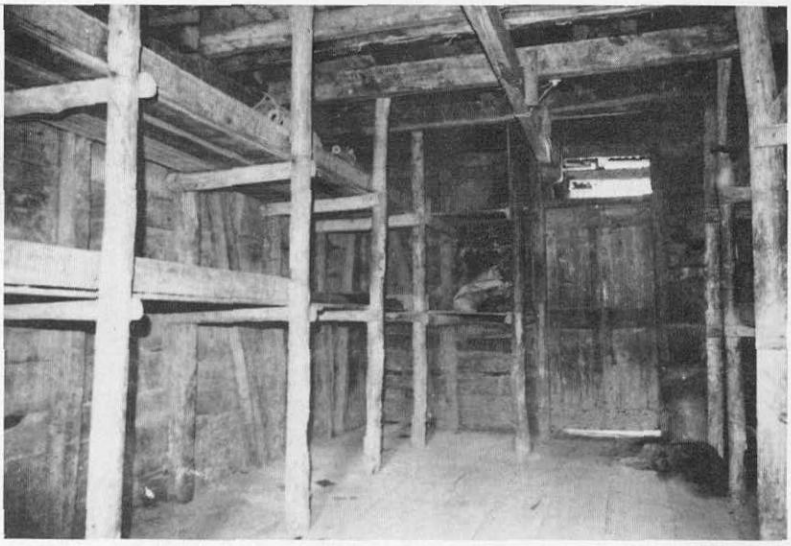


FOTO 43 Interior de Cuartel de Peones: camotes. Los hombres solos dormían juntos en esta habitación sobre camotes, *literas estrechas y contínuas. Otros dormían en hamacas tendidas entre las literas opuestas. Hacienda Llanada, Maricao, 1988.*

Al café se le ha achacado el haber rebajado al jíbaro que vivía aislado en la montaña cultivando arroz y maíz y criando animales, a una miserable vida de asalariado. Diferimos, sin embargo, de que haya sido mejor para una familia haber vivido aislada, sin posibilidad de educarse, sin atención médica o espiritual y sin herramientas para mejorar o variar su forma de vida, simplemente porque se haya liberado de trabajar para otro. La independencia económica es buena en cuanto sea un medio para alcanzar una seguridad y una calidad de vida aceptables, pero no como un fin por el cual se deba sacrificar todo lo demás. Una persona puede trabajar para otro y tener suficientes ingresos, escuela, seguridad y salud para su familia.

De haber habido realmente un deterioro neto en las condiciones de vida del jíbaro a fines del siglo 19,[60] ésto ha de haberse debido, no al hecho de haber éste pasado a ser un asalariado, sino a lo reducido de los sueldos y de las expectativas de la época. En una sociedad sin uniones obreras que en alguna medida contrapesaran el poder de los patronos, el trabajador no podía exigir más que la norma. [61]

---

[60] Se citan dos pruebas para sostener la alegación de deterioro en la salud del jíbaro de la montaña a fines del siglo 19 y su derivación de la industria cafetalera: unas cifras de expectativa de vida basadas en tres familias de Utuado y el contraste en las descripciones dadas por cronistas de ambas épocas. Las cifras de mortandad, aunque fueran confiables y resultaran representativas para la población de la región cafetalera, pueden haberse afectado por variables dependientes de la densidad poblacional y el mejoramiento de las comunicaciones (que aumentan la propagación de las enfermedades contagiosas). Por otro lado, el contraste en las descripciones de los campesinos de fines del siglo 18 y fines del siglo 19 puede haberse debido al modelo de comparación y a condiciones climatológicas y raciales. A fines del siglo 18 había bastante homogeneidad racial y económica en la población libre, y se describió a unos pobladores de la costa que estaban más expuestos al sol. Un siglo después, el cronista que tenía como referencia al trabajador trigueño de la costa y como contraste a unas clases muy acomodadas, describía como pálido al obrero del café, mayormente de raza blanca y quien trabajaba mayormente a la sombra.

[61] Las condiciones de los asalariados en las ciudades de los países industrializados descritas por Riis en *How the other half lives* eran bastante peores. Las condiciones de vida de los jíbaros que vivían en bohíos remotos y aislados cultivando tierras realengas o propias ayudados por la mano de obra de sus hijos menores de edad, aunque tal vez hubieran tenido una dieta más balanceada y no hubieran etado sujetos a capataces, no han de haber sido percibidas como signi-

La calidad de vida que en aquel entonces ofrecía la zona cafetalera al trabajador, aunque era suficientemente mejor que la que había disponible en otras regiones de Puerto Rico como para convertir a la altura en un atractivo de inmigración, apenas le aseguraba la supervivencia. Los salarios de la industria superaban el nivel de subsistencia solamente en época de cosecha o de expansión, cuando había que reclutar más trabajadores en competencia con hacendados vecinos o inducirlos a venir temporalmente desde lejos. En épocas de largas crisis, como las sufridas por el café durante gran parte del presente siglo, el salario ofrecido por el hacendado (mientras no hubo ayuda del gobierno) ni siquiera pudo brindar una buena nutrición. Estas crisis propiciaron las peores condiciones de salud vividas por el campesino de la montaña en nuestra historia, señaladas por el periodista jayuyano Nemesio Canales y mencionadas por Picó [1981b, p.205].

Al café se le ha achacado desde el perjuicio al ambiente de la montaña hasta la erosión causada al talarse los bosques para sembrarlo y hacer leña, y aun la sobrepesca de las quebradas [Picó, 1981b, pp.190-206]. Sin embargo, estos impactos negativos se debieron al aumento vertiginoso en la población de la isla y a la intensa actividad agrícola ocurrida en la montaña como parte de la expansión cafetalera, pero no al cultivo del café en sí. Peores efectos habría habido si un creciente número de habitantes emigrando a la altura se hubiera dedicado a talar bosques para hacer leña, sembrar maíz, yuca, pastos para reses y otras siembras de supervivencia en vez de haberse sembrado café a la sombra e importado víveres con el producto de su venta.

Tampoco fue culpa del café la subordinación económica, política y social del criollo ante los grandes hacendados y los comerciantes-prestamistas, mayoritariamente inmigrantes europeos o peninsulares, que constituían la clase dominante de la colonia. Ni fue cuestión de la etnicidad u origen nacional de los segundos. Los criollos lo hubieran pasado igual de mal si los componentes de la clase dominante hubieran sido también criollos, e independientemente de cual hubiera sido la actividad económica principal del país. Como regla general, el conjunto de individuos que controle el capital dentro de una

---

ficativamente mejores, pues carecían de los artículos de consumo básicos que el asalariado tomaba a crédito en la tienda de raya.

sociedad de mercado que no limite su ejercicio de poder lo manejará principalmente para su propio beneficio y usará los mecanismos políticos y sociales a su alcance para perpetuar su dominio y el de su descendencia. Con ese fin intentará excluir hasta donde pueda a los demás grupos de su sociedad. Dentro de las diversas realidades sociales y políticas habidas en la historia, se ha excluído personas o se ha estratificado la sociedad a base de origen nacional, racismo, sexismo, clubes exclusivos, fraternidades, educación privada, colegiación o licencias profesionales, religión, ideología o afiliación política, prejucio social, etc. Esto ha ocurrido aún en los países socialistas a base de la no-afiliación al Partido Comunista.

El dominio del comercio y la industria por parte de extranjeros e inmigrantes en una colonia en perjucio del elemento criollo es, como establece Albert Memmi en su *Retrato del Colonizado*, producto de las relaciones de poder inherentes a toda colonia. La única manera de socavar ese dominio y asegurar que el elemento criollo no sea discriminado por ser criollo, brindándole así una mejor oportunidad de ocupar las posiciones de poder en su propio país, no es culpando a la industria prevaleciente o a la etnia del inmigrante, sino transformando el sistema político que lo sostiene. Ese fue el camino que señaló Ramón Emeterio Betances y que se intentó en 1868 en Lares.

IMPORTANCIA HISTORICA DE NUESTRA INDUSTRIA CAFETALERA

La industria cafetalera ha sido la actividad económica que mayor importancia ha dado a Puerto Rico. Esta industria inició la transformación económica de la isla a fines del siglo 18. Llegó a desarrollar una economía de exportación a nivel mundial a fines del siglo 19, cuando la mitad de la población de la isla dependía directa o indirectamente de ella para su sustento. Dominó muchos e importantes aspectos de la vida en la mitad oeste de la isla y más aún en la altura. Estuvo íntimamente ligada a nuestra definición nacional y a nuestros movimientos revolucionarios del siglo 19. Se convirtió en símbolo de puertorriqueñidad y sinónimo del jíbaro en el siglo 20. Ha sido motivo de incontables pasajes literarios y obras gráficas. Sobre todo, el café puertorriqueño ha sido en nuestra historia el producto de excelencia mundial, motivo de

orgullo nacional y evidencia de lo que puede alcanzar nuestro pueblo.

En términos de cantidad, llegamos a ser el cuarto mayor exportador cafetalero de América en la década de 1890 a pesar de nuestra limitada geografía. Ese volúmen de producción no afectó la excelencia en la elaboración. Esta excelencia se mantuvo tanto en las Tahonas y en las grandes haciendas de exportación como en las haciendas y comercios criollos pequeños, de los cuales provenía la mayor parte de nuestro café.

En términos de calidad, el café de nuestras montañas, propiamente elaborado, continúa siendo uno de los mejores del mundo. Aún después de haber estado ausente del mercado mundial por 20 años, han venido empresarios japoneses a comprar nuestro café. Elaborado por su exigencia según los casi olvidados métodos antiguos, lo están pagando al doble de su precio local subsidiado y a cuatro veces lo que cuesta el mejor café colombiano [Montano, 1990, p.11; Hernández Gayá, entrevista, 1990].

En el último tercio del siglo 19, en gran parte de la isla la tierra se compraba a crédito para pagarse con café; las deudas se podían pagar en café o trabajando en los cafetales; el crédito comercial se garantizaba con futuras cosechas cafetaleras; se abrían caminos para las carretas y recuas de mulas que transportaban café; se proponían ferrocarriles que subieran hasta las regiones donde más se producía el aromático grano; los exportadores de café importaban mercancías a crédito desde el extranjero a base de su café; los mensajeros del telégrafo circulaban por las casas comerciales con las ofertas y contraofertas cablegráficas de los agentes importadores europeos; los puertos por donde se exportaba el café crecían y se enriquecían; las ciudades donde se concentraban los magnates cafetaleros se convertían en centros urbanos cosmopolitas que opacaban a la capital.

A pesar de haber sido una colonia, desprovista de la soberanía necesaria para establecer a su conveniencia tratados o empréstitos para infraestructura con otros países, el Puerto Rico cafetalero del siglo 19 fue capaz de crecer económicamente a un ritmo mayor que muchas repúblicas. Esto se debió a que pudo aprovechar sus valiosos recursos naturales y humanos dentro del amplio sistema económico mundial. Los exportadores cafetaleros lograron importar del mercado financiero europeo el capital necesario para el desarrollo de esos recursos. Aunque los máximos productores y exporta-

dores eran de nacionalidad española o europea, en su inmensa mayoría residían en Puerto Rico y su descendencia es puertorriqueña, contrario a los grandes empresarios del presente siglo.

El auge del café cedió ante el azúcar y el tabaco como secuela de la invasión norteamericana de 1898. Al quedar dentro del mercado norteamericano, nuestra economía fue distorsionada para llevarla a producir, aún en tierras inadecuadas, los productos tropicales que más convenían a sus estrechos intereses. Mientras tanto, las haciendas cafetaleras se tornaban poco productivas por insuficiencia de inversión y hasta se abandonaban, todo debido a la baja rentabilidad que trajo a esa industria la incapacidad política de Puerto Rico para funcionar en el mercado mundial y en defensa de sus propios intereses. De haber tenido la capacidad para concertar tratados comerciales con todos los países hubiéramos podido tener hoy una producción cafetalera de exportación tan altamente preciada y tan eficiente en términos agrícolas que sería capaz de pagar buenos salarios y conseguir las divisas necesarias para importar del mercado mundial productos a precios más bajos que los que estamos pagando actualmente.

La región de la isla donde menos impacto tuvo el café fue San Juan. Este hecho, junto con la mayor visibilidad y proximidad en el tiempo de las centrales azucareras, ha de haber sido motivo de la errada pero generalizada percepción actual de una perenne preponderancia de la industria sacarina en Puerto Rico.

FIN DE LA EXPORTACION

No nos cabe duda de que aunque hemos tenido que seguir importando café, el haber dejado de subsidiar la exportación ha tenido un balance negativo para Puerto Rico. Hemos salido perdiendo en la calidad del café que estamos consumiendo, puesto que al no existir el incentivo de un precio más alto para elaborar mejor el café en las haciendas y los *beneficiados*, la calidad de éste deja cada vez más qué desear. Como puertorriqueños, perdimos una cosa por la cual se nos reconocía con respeto dondequiera que estuviésemos. Además, nuestra isla perdió un gran nombre en Europa, una fama de excelencia que no se puede lograr por más millones de dólares que se gasten en promoción turística e industrial. Se perdió un símbolo de

puertorriqueñidad que se proyectaba a nivel de excelencia internacional; se perdió un conocimiento y un contacto vital e inapreciable con el mercado internacional; se perdió un gran anuncio para Puerto Rico en los menús de los mejores restaurantes y comercios *gourmet* de Europa.

CONSIDERACIONES EN CUANTO A LA PRESERVACION

Basándose en información del 1890 [A.G.P.R., Catastro de Fincas Rústicas y Urbanas de Yauco, 1890; *idem*, de Maricao], en el estado de preservación de las haciendas visitadas en 1972, 1977 y 1988 [Dpto. de Recursos Naturales, c.1973; Univ. de P.R., 1978], puede concluírse que en Puerto Rico no queda ni una sola hacienda que tenga todas las estructuras y todas las máquinas de la época del auge cafetalero. Aun la recientemente restaurada Hacienda Buena Vista, aparte de que no es una hacienda típica ni en historia ni en arquitectura, no tiene casas de agregados, ni venteadora ni clasificadora.



FOTO 44 Hacienda abandonada en Jayuya. Las puertas y ventanas abiertas admiten lluvia y vándalos, acelerando su deterioro. U.P.R., 1978.

Basándonos en esa misma información se puede concluir que de cada diez haciendas con estructuras antiguas significativas se pierden entre una y dos al año; como mínimo y sin que la región cafetalera sea azotada por un huracán. En ese caso, podrían quedar destruídas el 80-90% de ellas en unas horas.

EL CONTEXTO DE LA DESAPARICION DE LOS REMANENTES CAFETALEROS

Contribuyen a la destrucción de los remanentes de las haciendas antiguas:

1. El abandono total o parcial de haciendas cafetaleras como parte de la crisis general de la agricultura en Puerto Rico y del despoblamiento de la montaña;
2. la falta de utilidad práctica de las estructuras y máquinas antiguas para la moderna producción cafetalera;
3. la limitada durabilidad y el alto costo de mantenimiento de las estructuras de madera y zinc;
4. la insensibilidad de algunas agencias gubernamentales, reflejada principalmente en la repartición de haciendas en parcelas sin discriminar respecto a los establecimientos antiguos, dejando estas estructuras, a veces con máquinas antiguas, en manos de personas que no tienen los recursos ni la motivación para darles el debido mantenimiento;
5. la falta de conciencia de parte de algunos dueños actuales y de la población general del valor histórico de las estructuras, utensilios y maquinarias cafetaleras;
6. la falta de recursos y/o de expectativas de beneficios respecto a la posibilidad de mantener y restaurar remanentes;
7. la falta de un museo u otra una institución reconocida que recoja y conserve maquinarias y utensilios relacionados al café.

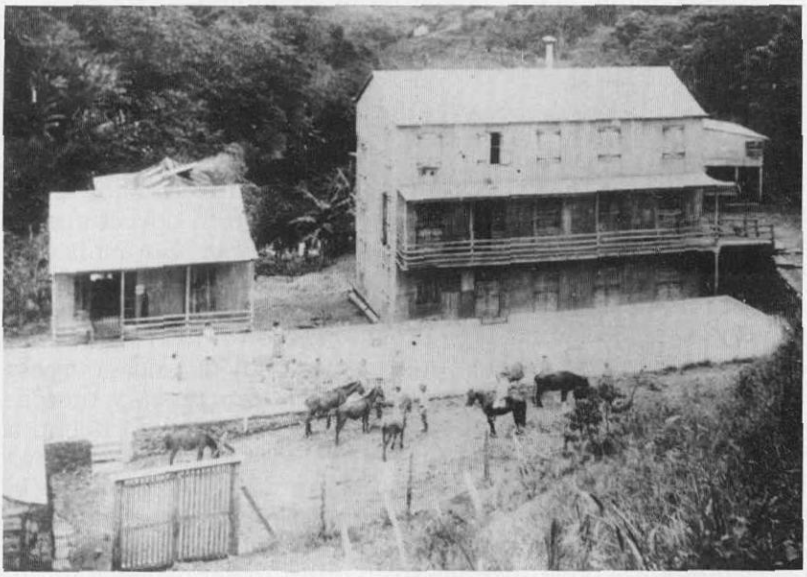


FOTO 45 Vista de una hacienda c.1938. Esta hacienda se mantuvo en este estado casi hasta c.1986, cuando fue abandonada. Desde entonces ha sido bastante vandalizada gracias a la presencia de un acceso para jeeps. *Hacienda Santa Rosa (El Muerto), Adjuntas. Cortesía del Sr. Miguel Ramis.*

MANERAS EN QUE DESAPARECEN LOS REMANENTES DE ESTA INDUSTRIA

Según hemos podido determinar, las causas inmediatas más frecuentes de las destrucciones serían, aparte de un huracán:

1. destrucción voluntaria de un establecimiento muy deteriorado por parte de su dueño, ya sea debido a que por su deterioro constituya un peligro o para levantar otra estructura en su lugar;
2. fuego, accidental o vandálico;

3. colapso por deterioro, lo cual se acelera enormemente si entra agua por techos, puertas o ventanas;
4. vandalismo cuando hay abandono. [Ver la *FOTO 45.*]

LO QUE NOS TOCA HACER

Los puertorriqueños tenemos como antepasados a los criollos y esclavos que con esmero sembraron, cosecharon y elaboraron el tan afamado *café de Puerto Rico.* Sin embargo, tenemos que aceptar que sus vacilaciones y conformismo permitieron el mismo coloniaje de cuyas iniquidades e injusticias tanto se quejaban. Igualmente fueron nuestros antepasados la mayoría de los españoles y europeos que desde nuestro suelo dirigieron y financiaron esas operaciones y mercadearon el producto con tanto éxito, aunque lo hayan hecho a expensas del trabajo de los primeros y aprovechando la ventajosa oportunidad brindada por la condición colonial de la isla. Debemos agradecer a unos y a otros sus respectivas contribuciones a nuestra industria más importante y hacer todo lo que podamos por preservar un conjunto representativo de remanentes en memoria suya.

Le ha correspondido a nuestra generación ver cómo se deterioran las antiguas haciendas y se destruyen Tahonas abandonadas; cómo la enfermedad de la roya ataca los cafetales; cómo otras especies y variedades de café, a menudo inferiores, desplazan a la que nos trajo tan merecida fama; cómo hay cada vez menos caficultores y menos trabajadores gracias a la implantación en nuestra isla de un sistema de beneficencia concebido para un país rico y de poco desempleo; cómo decae la calidad del producto en un sistema de mercadeo que no recompensa el esmero en la elaboración.

Como puertorriqueños, debemos mantener activas y genéticamente puras por lo menos algunas siembras a la sombra de nuestro café tradicional (especie **Coffea arábica**, variedad Puerto Rico, en las mayores alturas centro-occidentales).

Como descendientes de unas generaciones orgullosas de sus logros, tenemos que preservar los remanentes físicos más significativos de esa industria que, gracias al tardío cambio de ruta dado por el huracán Hugo, todavía nos quedan en pie en 1990.

Las futuras generaciones nos lo agradecerán.

GLOSARIO

agregado: trabajador asalariado al cual se le asignaba una casa ubicada dentro de los predios de una finca a cambio de que tanto él como su familia estuvieran dispuestos a trabajar a jornal para el dueño cuando fuera necesario. En algunas épocas prevaleció la costumbre de darle permiso para sembrar o criar animales para consumo propio en el terreno circundante a la casa.

batea (secadora Wilken): secadora en la cual se usa aire caliente saliendo hacia arriba por una plancha perforada sobre la cual el café es movido por unos "rastrillos" metálicos en movimiento circular. Aunque son un invento inglés, se dice que fue un cubano de apellido Mestre quien instaló las primeras que hubo en Puerto Rico, c.1960.

batey: lugar plano y sin sombra, con piso de tierra o grama.

beneficiar: el conjunto de procesos de despulpar, lavar y secar el café.

bombo: secadora que consiste de un tambor perforado que rota horizontalmente mientras se le insufla aire caliente.

café brillado (lustrado): grano que se pule en la presencia de algún aditivo que le añade mayor brillantez o color a la superficie.

café "buche de puerco": maloliente y de pésima calidad.

café caracolillo: grano de forma redondeada que ocurre al azar en una baya en la cual uno de los óvulos no se desarrolla y el que lo hace toma esa forma para llenar el interior de la fruta. La baya común tiene dos granos, los cuales se desarrollan lateralmente aplanados para conformarse uno con otro. Para conseguir dos libras de café caracolillo hay que pasar 100 libras de café pilado por una clasificadora o por una separadora de caracolillo. Aunque la taza de ese tipo de grano tiene las mismas cualidades que la taza de granos aplanados o chatos, muchas veces el caracolillo alcanza precios más altos por su relativa escasez [Rochac, 1964, p.372].

café collor: café que se seca estando en uva.

café crudo: café pilado, listo para tostarse.

café de repaso: café que se echa en la máquina despulpadora por segunda vez por no haber sido bien despulpado en la primera ocasión.

café en cáscara blanca (pergamino): grano que ha sido despulpado y secado, el cual tiene parcialmente adherida una cáscara dura y translucente.

café en uva: la baya del café sin procesar, según se recoge del cafeto.

café pulido (repilado): grano al cual después de pilado se le da un acabado de superficie más atractivo.

cajones (secaderas, gavetas): especie de bandejas grandes rectangulares de unos seis por diez pies y seis u ocho pulgadas de profundidad, cada una equipada con ruedas que se deslizan sobre rieles o *correderas* las cuales eran usadas para secar el café al sol; tienen la ventaja de que pueden ser fácilmente deslizadas bajo un techo o una estructura en caso de lluvia y al anochecer.

camino carretero: camino que puede ser transitado por carretones.

camino real: camino carretero o de herradura demarcado perteneciente al gobierno, aunque a menudo su mantenimiento era obligación de los vecinos.

cantina: ver *tienda de raya.*

cielo raso: un espacio a manera de desván o ático en el que se aprovecha el calor que se almacena bajo un techo de zinc para resecar el café.

corredera: el riel de madera o metal sobre el cual ruedan los cajones; ver *cajones.*

cuchilla: pieza plana fija, metálica o de madera, contra la cual se rompe la baya o uva del café en una máquina despulpadora. Por el espacio entre el rollo y la cuchilla cabe y pasa la cáscara exterior blanda adherida al *rollo,* pero no así los granos de café, los cuales caen a la *zaranda;* también se llama así a la pieza equivalente en una piladora horizontal.

chorrera: canal abierto inclinado por donde el café se desliza por gravedad.

draga: máquina para subir y vertir el café en algún punto de un nivel superior; generalmente consiste de una correa o cadena de cangilones dispuesta de forma vertical dentro de una "columna" hueca rectangular de madera.

enjutar: dejar escurrir el agua del café recién lavado.

escoger: sacar a mano los granos negros y partidos, materia extraña, etc.

establecimientos: las estructuras principales de la hacienda.

fuerza de sangre: a base de una mula, caballo o buey.

gavetas: ver *cajones*.

glacil (glácil, glacis): vocablo de origen francés usado exclusivamente en Puerto Rico para referirse a un patio de hormigón o argamasa expuesto al sol usado para secar granos, especialmente café; en Coamo se aplica también a una estructura de madera integrada por un techo móvil y *cajones*.

lustrado: ver *pulido*

malacate (noria, catalina animal): una viga giratoria con su juego de engranajes y poleas para cambiar la velocidad y el plano de un movimiento rotativo, usados para transmitir la energía de un animal que haga voltear la viga a una maquinaria o eje de rotación vertical.

máquina catadora: máquina que limpia el café antes de ser ensacado, a base de una columna de aire ascendente.

máquina descascaradora (piladora): máquina que remueve la cáscara blanca del café lavado y seco y lo deja listo para tostarse.

máquina descerezadora (despulpadora, máquina de romper café): máquina que rompe la uva del café y separa la cáscara exterior blanda de las dos semillas que contiene. El tipo tradicional es conocido como despulpadora de rollo (ver *rollo*) o "taqui-taqui"; este último mombre viene del ruido característico que produce la vibración de la zaranda (ver *zaranda*).

máquina tahona: máquina para remover la cáscara blanca que consiste de una o dos ruedas verticales que voltean dentro de un canal circular.

mulero: conductor de mulas.

natural: acabado del café que ha sido pulido sin aditivos.

parihuela: caja de madera de fondo perforado con varas laterales, cargada por dos hombres a manera de una camilla, usada para transportar café lavado hasta el glacil.

pase: cada vez que se recoge café de un conjunto de cafetos o pieza de café; normalmente se recoge sólo el grano maduro (ver *raspe*).

petate: esterilla de palma u otra fibra vegetal usada para dormir o como tolda para regar café a secar al sol.

piladora: ver *máquina descascaradora.*

pilón: mortero de madera dura usado para pilar el café a mano.

precinta: disco con orificios longitudinales por el cual pasan dos cordones, los cuales quedan atrapados al ser éste aplastado.

precintadora: prensa manual para aplastar las precintas, imprimiéndoles simultáneamente un diseño al relieve.

pulpería: tienda pequeña que vende de todo.

raspe (ripio): el último *pase* que se da a una pieza de café, en el cual se recoge todo el café uva que queda en rama, aunque no esté maduro.

resecar: terminar de secar un café que está seco a medias.

rollo: pieza cilíndrica de madera con superficie tachonada con clavos de bronce que gira en un eje horizontal, la cual caracteriza a la máquina despulpadora antigua. Esta pieza, fundamento de la máquina despulpadora tradicional, atrapa la baya o uva de café y la rompe contra la *cuchilla.*

romana: pesa de balanza.

Tahona: negocio dedicado a comprar, elaborar y vender café, siendo su principal maquinaria una máquina tahona.

tarugo: pasador de madera.

tienda de raya (cantina, despacho de peones): tienda ubicada en la hacienda para servir mayormente a sus empleados.

tierras realengas: tierras sin dueño o no registradas.

tipo: un patrón de calidad garantizado (tamaño y uniformidad del grano, grado de limpieza, tipo de pulido de la superficie, etc.) que la casa exportadora distribuía bajo un nombre que hacía las veces de una marca.

tolda: esterilla usada para esparcir el café que se pone a secar al sol, a menudo es un saco de yute descosido.

trillar: separar el grano maduro del verde y de las hojas u otras impurezas; también significa *escoger*.

turbina: máquina de fuerza motriz a base de un chorro de agua a presión.

zaranda (cedazo): un tamiz perforado inclinado con movimiento vibratorio usado para separar objetos a base del tamaño uniforme de sus huecos o perforaciones. Los granos bien despulpados caben por sus huecos y caen debajo, mientras descarga por un extremo las de tamaño mayor: algunas cáscaras y los granos mal despulpados.

BIBLIOGRAFIA

LIBROS, INFORMES, PERIODICOS Y REVISTAS:

Abad, José Ramón, *Puerto Rico en la Feria-Exposición de Ponce de 1882*, Ponce, 1885.

Abbad y Lasierra, Fray Iñigo, *Historia geográfica, civil y natural de la isla de San Juan Bautista de Puerto Rico.* 3a. ed. con estudio preliminar por Isabel Gutiérrez del Arroyo, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, Río Piedras, 1979.

Abreu Sodré, Roberto de, "Coffee in the Economic and Social Development of the Producer Countries", en *Coffee, Primary Products and International Economic Development: Commemorative Symposium of the 60th Anniversary of the National Federation of Coffee Growers of Colombia (1927-1987)*, Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Bogotá, febrero 1988, pp.47-52.

Administración de Estabilización Económica de Puerto Rico, *Informe analítico sobre el mercadeo de café en Puerto Rico en los últimos años*, San Juan, octubre de1961.

Aguiló, Sylvia, *Mayagüez, notas para su historia.* 2da ed., Oficina Estatal de Preservación Histórica, San Juan, 1986.

Album de Utuado, Imprenta Modelo, Utuado, 1967.

Alcaide Vélez, Rey, *Hatillo, notas para su historia*, Oficina Estatal de Preservación Histórica, San Juan, 1984.

Alegría, Ricardo E. (ed.), *El tema del café en la literatura puertorriqueña*, Instituto de Cultura Puertorriqueña, San Juan, 1965.

Alvarez Machín, Maritza, "Así es nuestra isla: Yauco", *Imagen*, 2 (10) enero 1988: 18-22 y 105-107.

Asociación de Agricultores de Puerto Rico, *Exposición elevada por el Consejo de Dirección al Excelentísimo Señor Ministro de Ultramar solicitando rebaja en este año y la supresión absoluta en adelante de los derechos de exportación sobre el café*. [firman Gregorio Ledesma y Salvador Brau], Tip. del Boletín Mercantil, San Juan, 1893.

Asociación Nacional de Productores de Café, *Porqué la excelencia del café de Puerto Rico*, Ponce, 1913.

Balbás Capó, Vicente, *Puerto Rico a los 10 años de americanización*, San Juan, 1908.

Ballesteros Muñoz, José (director), *Guía comercial y agrícola de Puerto Rico*, Heinrich & Cía., Barcelona, s.f. [c.1892].

-----, *El porvenir es del café*, 3ra ed., Tip. El Ideal Católico, Ponce, 1908.

Baralt, Guillermo, *Yauco, notas para su historia*, Oficina Estatal de Preservación Histórica, San Juan, 1983.

-----, *La Buena Vista*, Fideicomiso de Conservación de Puerto Rico, San Juan, 1988 (a).

-----, "Un capítulo de la historia social y económica puertorriqueña, 1800-1880", en Ricardo E. Alegría (ed.), *Temas de la Historia de Puerto Rico*, Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y el Caribe, 1988 (b).

Bergad, Laird, "Agrarian History of Puerto Rico, 1870-1930", *Latin American Research Review*, 13, 1978: 63-94.

-----, Hacia el Grito de Lares: estratificación social y conflictos de clase 1828-1868, en Scarano, F. (ed.), *Inmigracción y clases sociales en el Puerto Rico del siglo XIX*, Ediciones Huracán, Río Piedras, 1981.

-----, *Coffee and the Growth of Agrarian Capitalism in Nineteenth Century Puerto Rico*, Princeton University Press, 1983.

Blanch, José, *Directorio comercial e industrial de la Isla de Puerto Rico para 1894*, Tip. La Correspondencia, San Juan, 1894.

Bonnín, María Isabel, "Los contratos de refacción y el decaimiento de la hacienda tradicional en Ponce:

1865-1880", en *Op. cit., Boletín del Centro de Investigaciones Históricas*, Núm. 3 (1987-1988): 123-150.

Boyce, D.S., "La mecanización en el beneficiado del café", *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 48 (2) 1961: 64-71.

Buitrago Ortiz, Carlos, *Los orígenes históricos de la sociedad precapitalista en Puerto Rico*, Ediciones Huracán, Río Piedras, 1976.

-----, *Haciendas cafetaleras y clases terratenientes en el Puerto Rico decimonónico*, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, Río Piedras, 1982.

Burgos, Alberto E., "Cooperativa de Cafeteros de Puerto Rico es organización de servicios y logros continuos", *Revista del Café*, 31 (8) 1975: 19-20.

Cabildo de San Juan, "Relación de la reforma de tierras que promueve D. Felipe Ramírez de Estenós, gobernador de Puerto Rico", (Actas 1751-1760), en Fernández Méndez, E. (ed.),*Op. cit.*, 1981: 225-36.

Cadilla de Martínez, María, "Algunos datos históricos sobre el café y su cultivo en nuestra isla", *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 30 (4) 1938: 650-654.

Campbell, David S., *The Geography of the Coffee Industry of Puerto Rico*, Ph. D. dissertation, University of Chicago, 1947.

Carro Figueroa, Vivian, "La formación de la gran propiedad cafetalera: la Hacienda Pietri, 1858-1898", en *Anales de Investigación Histórica*, 2 (1) enero-junio 1975: 2-116.

Carrol, Henry K., *Report on the Island of Puerto Rico*, Government Printing Office, Washington, 1899.

Cifre de Loubriel, Estela, *Catálogo de Extranjeros Residentes en Puerto Rico en el Siglo XIX*, Editorial Universidad de Puerto Rico, Río Piedras, 1962.

-----, *La inmigración a Puerto Rico durante el siglo XIX*, Instituto de Cultura Puertorriqueña, San Juan, 1964.

-----, *La formación del pueblo puertorriqueño: contribución de los catalanes, baleáricos y valencianos*, Instituto de Cultura Puertorriqueña, San Juan, 1975.

Clark, Victor, *Puerto Rico and its Problems*, Brookings Institute, Washington, 1930.

Colón, Edmundo Dimas, *Datos sobre la agricultura en Puerto Rico antes de1898*, Tip. Cantero Fernández, San Juan, 1930.

Colón, Ramiro L., "La verdad sobre la situación actual del café", *Revista del Café*, 9 (7) 1954: 5+.

-----, *Apuntes históricos sobre el café: la historia se repite*, Editorial Revista del Café, Ponce, 1977.

Coll y Toste, Cayetano, *Reseña del estado social, económico e industrial de la isla de Puerto Rico al tomar posesión de ella los Estados Unidos*, Imprenta de la Correspondencia, San Juan, 1899.

----- (ed.), "Real cédula protegiendo la siembra del café en Cuba, Puerto Rico, Santo Domingo y Venezuela, junio de 1768", en *Biblioteca Histórica de Puerto Rico*, Vol. 6, 1919: 241.

Córdova, Pedro Tomás de, *Memorias geográficas, históricas, económicas y estadísticas de la isla de Puerto Rico.* fragmento, en Fernández Méndez (ed.), *Op. cit.*, 1981: 373-87.

Cornaillac, G., *El café, la vainilla, el cacao y el té*, Ico Sabater, Barcelona, 1903.

Cruz Monclova, Lidio, *Historia de Puerto Rico (Siglo XIX)*, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, 1970. (Seis tomos)

Cruz Nieves, Antonio y Jiménez Malaret, René, "El café de Puerto Rico va conquistando firme y progresivamente el mercado de los Estados Unidos", *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 30 (1) 1938: 89-101.

Cubano Iguina, Astrid, *Comercio y hegemonía social: los comerciantes de Arecibo, 1857-1887.* Tesis de Maestría, Departamento de Historia, Universidad de Puerto Rico, Río Piedras, 1979.

-----, "Economía y sociedad en Arecibo en el siglo XIX: los grandes productores y la inmigración de comerciantes", en Scarano, F. (ed.), *Inmigración y clases sociales en el Puerto Rico del siglo XIX*, Ediciones Huracán, Río Piedras, 1981.

-----, "El estudio de las *eéites* económicas y la política en Puerto Rico en el siglo XIX", *Op. cit., Boletín del Centro*

de Investigaciones Históricas, Núm. 4 (1988-1989):125-133.

Curet Cuevas, Eliezer, *El desarrollo económico de Puerto Rico: 1940 a 1972*, Management Aid Center, Inc., San Juan, 1976.

Davis, George, *Report on Industrial and Economic Conditions of Puerto Rico*, US Dept. of War, Bureau of Insular Affairs, Washington DC, 1899.

-----, *Report of the Military Governor of Puerto Rico on Civil Affairs*, Government Printing Office, 1902.

De Jesús Toro, R., *Historia económica de Puerto Rico*, South Western Publ. Co., Cincinnati, 1982.

De la Cruz Figeroa, Jorge, *Villalba, notas para su historia (estampas de Villalba ayer y hoy)*, Oficina Estatal de Preservación Histórica, San Juan, 1986.

Del Río, Antonio y Mendoza, Teobaldo, *Estudio socio-económico del pueblo de Maricao*, Servicio de Extensión Agrícola, Recinto de Mayagüez, junio de 1973.

Del Valle, José G., "A través de 10 años (1897-1907)", fragmentos, en Fernández Méndez (ed.), *Op.cit.*, 1981: 559-80.

Departamento de Agricultura y Comercio de Puerto Rico, "Directorio comercial e industrial de Puerto Rico", publicado en forma seriada en el *Boletín de Comercio*, c.1942.

Departamento de Recursos Naturales de Puerto Rico, *Inventario de Haciendas*, División de Inventario Científico, San Juan, Puerto Rico, s.f. [c.1975].

Díaz Hernández, Luis E., *Castañer, una hacienda cafetalera en Puerto Rico (1868-1930)*, Editorial Edil, Río Piedras, 1983.

Dietz, James L., *Historia económica de Puerto Rico*, Ediciones Huracán, Río Piedras, 1989.

Earle, F. S., "La industria del café en Puerto Rico", *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 9 (5) 1922: 5-6.

Fernández García, Eugenio, *El libro azul de Puerto Rico*, San Juan, 1923.

Fernández Méndez, Eugenio (ed.), *Crónicas de Puerto Rico*, Editorial de la Universidad de Puerto Rico, Río Piedras, 1981.

Ferreras Pagán, J., *Biografía de las Riquezas de Puerto Rico*, Imprenta Luis Ferreras Pagán, 1901-1902, 2 vols.

Figueroa, Aida M.,*"Origen y desarrollo de la clase propietaria de Adjuntas, 1844-1864"*, Tesis de maestría, Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y del Caribe, San Juan, 1984.

Figueroa, C. A., "La odisea del café", *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 15 (3) 1925: 95-99.

Flinter, George D., *An Account of the Present State of the Island of Puerto Rico*, Longman, Rees, Oime, Brown, Green and Longman, London, 1834.

Gaudier, Martín, *Nuestro Mayagüez de Ayer*, s.e., Santurce, 1956.

Gil Bermejo, Juana, *Panorama histórico de la agricultura en Puerto Rico*, Instituto de Cultura Puertorriqueña, Sevilla, 1970.

Geomundo, "El Café", 12 (12) diciembre 1988: 470-476.

González López, Lyvia, *Ciales, notas para su historia*, Oficina Estatal de Preservación Histórica, San Juan, 1985.

González Mendoza, Juan, "Demografía y sociedad en San Germán: siglo XVIII", en *Anales de investigación histórica*, 9 (1-2) enero-diciembre 1982: 1-64.

González Vales, Luis E., *Alejandro Ramírez y su tiempo*, Editorial Universitaria, Río Piedras, 1978.

Gould, Maurice and Higgie, Lincoln, *The money of Puerto Rico*, Whitman Publising Co., Racine WI, 1962.

Hernández Paralitici, Pedro H., "Notas de historia, anécdotas y estadísticas de la ciudad de Uuado", en Album de Utuado 1967, s.e., Utuado, 12 de octubre de 1967: 1-58.

Irizarry, Pedro, "Instrucciones para D. Ramón Power, Diputado por Puerto Rico ante las Cortes Españolas. Año 1809.", en Fernández Méndez, E. (ed.), *Op.cit.*, 1981: 345-72.

Jiménez y Fernández Sucr. Inc., "Historia del Café Yaucono," hoja suelta, s.e., s.l., abril de 1987.

Junta de Planificación de Puerto Rico, *External Trade Statistics*, s.l., 1955.

-----, *External Trade Statistics*, s.l., 1971.

Ledrú, Pierre, "Relación del Viaje a la Isla de Puerto Rico", fragmentos en Fernández Méndez, E. (ed.), *Op.cit.*, 1981: 327-44.

Lucca, F. "Resurgimiento de la industria cafetalera", en *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 23(4) 1929: 157-169.

López Tuero, Fernando, *Isla de Puerto Rico: estudios de economía rural*, Imprenta del Boletín Mercantil, Puerto Rico, 1893.

Luque de Sánchez, María, *La presencia corsa en Puerto Rico durante el siglo XIX*, Alianza Francesa de Puerto Rico, San Juan, 1982.

-----, "Por el cedazo francés, Puerto Rico en la correspondencia de los cónsules de Francia (siglo 19)", en *Op. cit., Boletín del Centro de Investigaciones Históricas*, Núm. 1 (1985-86): 41-65.

-----, Aportaciones y apropiaciones extranjeras: los inmigrantes en la historiografía puertorriqueña, en *Op. cit., Boletín del Centro de Investigaciones Históricas*, Núm. 4 (1988-1989): 59-79.

Lluch Mora, Francisco, Los alcaldes de Yauco desde el 1740 hasta el 1970, *Anuario de las Fiestas Patronales de Yauco*, Municipio de Yauco, 1970: p.s.n.

Lluch Negroni, Francisco (editor), *Album histórico de Yauco*, Editorial Guerri, Valencia, 1960.

Marcus Mason & Company, *Catálogo de maquinaria perfeccionada y de patente para la agricultura tropical.* 55ta ed., New York, 1910.

Mariani, Antonio, *Informe a la Conferencia Internacional Cafetalera del Coffee Exchange de New York, 1902*, Tip. de la Correspondencia, San Juan, octubre de 1902.

Mariani, Xavier, "Estadística de la exportación de café desde el año 1870 hasta el 1928", en *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, Noviembre 1930: 187.

Massini, Juan, *Historia Ilustrada de Yauco*, s.e., s.l., 1925.

Mayol Alcover, Esperanza, *Islas*, Imprenta Alcover, Palma de Mallorca, 1976.

Mayoral Barnés, Manuel, *Ponce y su historial geopolítico-económico y cultural*, s.e., Ponce, 1946.

McClelland, T. B., "Coffee Varieties in Porto Rico", *Boletín No. 30*, Porto Rico Agricultural Experiment Station, Mayagüez, 1924.

Mejías, Félix, *De la crisis económica del '86 al año terrible del '87*, Ediciones Puerto, Río Piedras, 1972.

Meléndez Ortiz, Miguel, "The Government and the Coffee Industry of Puerto Rico", *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 40 (2) 1949: 193-207.

Menéndez Ramos, R., "Rehabilitación de la industria cafetera", *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 29 (1) 1937: 50-57.

Montano, Agnes, "Rumbo al Japón el café criollo", en *El Mundo*, sábado 13 de enero de 1990, p.11.

Morell, Miguel, "El precio del café", *Revista del Café*, 5 (6) 1949: 37.

Moreno Fraginals, Manuel, *El ingenio*, Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1976. (3 tomos)

Mundo Alimenticio, "Garrido y Cía., Inc.", julio 1985.

Muñoz Rivera, Luis, "El café", en Coll y Toste, C., (ed.), *Biblioteca Histórica de Puerto Rico*, Vol. 6, 1919: 130-31.

Negrón Ramos, Pedro *et al.*, "La industria cafetalera de Puerto Rico" (dos partes), en *Revista del Café*, agosto 1965, pp.9-18; septiembre 1965, pp.43-52.

Neumann, Eduardo, *Verdadera y auténtica historia de la ciudad de Ponce*. edición facsimilar de la original publicada en 1913. prologada por Guillermo Baralt, Instituto de Cultura Puertorriqueña, San Juan, 1987.

Nicholas, Wm. & Locke, Justin, "Growing Pains Beset Puerto Rico", *National Geographic Magazine*, abril 1951.

Noyes, R. B., "La preparación del café", en *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 14 (3) 1925: 198-200.

Oliver, Fernando Luis, "En torno al problema cafetalero", *Revista del Café*, 5 (1) 1949: 35, 37.

Oostindie, Gert J., "Cuban Railroads, 1830-1868: Origins and Effects of Progressive Entrepreneurialism", en *Caribbean Studies*, 20 (3-4) 1988: 24-45.

O'Reilly, Alejandro, *Memoria sobre la Isla de Puerto Rico, año 1765*, en Fernández Méndez, E. (ed.), *Op. cit.*, 1981: 237-70.

Ormaechea, Darío de, *Memoria de D. Darío de Ormaechea*, en Fernández Méndez, E. (ed.), *Op. cit*, 1981: 389-442.

Ortiz, Enrique R., "Cooperativismo: mejor alternativa", *Revista del Café*, 31 (8) 1975: 23-32.

Padilla Claudio, Francisco, "Don Francisco Lluch Barrera: su actividad política y económica en el último tercio del siglo XIX." (monografía inédita en archivo privado de Francisco Lluch Mora, Yauco), julio de 1983.

Pastrana, Marcos, "Las haciendas de la Revolución", en *Claridad*, 19-25 de septiembre de 1986: 22-23.

Peñarada, Carlos, *Cartas Puertorriqueñas; 1878-1880*, Editorial El Cemí, San Juan, 1967.

Pérez Toledo, Edgar, "La Real Factoría Mercantil: contribución a la historia de las instituciones económicas de Puerto Rico, 1784-1795", en *Exégesis*, 2 (6) 1989: 11-18.

Pérez Vega, Ivette, *El cielo y la tierra en sus manos: los grandes propietarios de Ponce, 1816-1830*, Ediciones Huracán, Río Piedras, 1985.

Picó, Fernando, *Libertad y servidumbre en el Puerto Rico del Siglo XIX*, Ediciones Huracán, Río Piedras, 1979.

-----, *Amargo Café*, Ediciones Huracán, Río Piedras, 1981(a).

-----, "Deshumanización del trabajo, cosificación de la naturaleza: los comienzos del café en el Utuado del siglo XIX", en Scarano, F. (ed.), *Inmigración y clases sociales en el Puerto Rico del siglo XIX*, Ediciones Huracán, Río Piedras, 1981 (b).

-----, *Historia general de Puerto Rico*, Ediciones Huracán, Río Piedras, 1986.

-----, *La guerra después de la guerra*, Ediciones Huracán, Río Piedras, 1987.

Porto Rico, Office of the Governor, *Report of the Governor of Porto Rico to the Secretary of War, 1909*, Annual

Reports. War Department, Government Printing Office, Washington, 1910.

Pumarada O'Neill, Luis F., *Breve historia de las obras de ingeniería de Puerto Rico*, Colegio de Ingenieros y Agrimensores de Puerto Rico, Río Piedras, 1982.

-----, "Contexto histórico del ferrocarril en Puerto Rico", informe inédito, Oficina de Preservación Histórica de Puerto Rico, San Juan, 1988(a).

-----, "San Germán en la industria cafetalera puertorriqueña", monografía inédita presentada al Círculo de Recreo de San Germán, San Germán, abril de 1988(b).

Ralat Avilés, Carlos Juan, *Haciendas del Cafetal*. Tesis de Maestría, Escuela de Arquitectura, Universidad de Puerto Rico, Río Piedras, 1978.

Ramos, Luis Felipe, *Historia cronológica del municipio de Maricao*. ed. por Fernando Bayrón Toro, Municipio de Maricao, s.l., 1980.

Revista de Agricultura de Puerto Rico, "Importante Legislación", Departamento de Agricultura de Puerto Rico, 15 (3) 1925: 138-142.

Ríos, José M. *et al.*, "Aspectos sociales de la industria del café en Puerto Rico", *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 44 (2) 1957: 156-161.

Rivera Bermúdez, Ramón, "La introducción del café en Puerto Rico tuvo su origen por las serranías de Coamo", *Revista del Café*, 30 (12) noviembre de 1975: 11-13. (a)

-----, "Siete caficultores coameños fueron los pioneros de la industria cafetalera de Puerto Rico", *Revista del Café*, 31 (1) diciembre de 1975: 27-28. (b)

Rivera, Eugenio M., "La Comisión Rehabilitadora en la zona cafetalera de Puerto Rico", en *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 25 (8) febrero 1930: 55+.

Rochac, Alfonso, *Diccionario del Café*, Oficina Panamericana del Café, New York, 1964.

Rodríguez Gonzalez, R., "Exportación de café", *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 17 (5) 1926: 29.

Román, F., "El mercado del café en Puerto Rico", *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 44 (2) 1957: 152-155.

San Miguel, Pedro, *El mundo que creó el azúcar: las haciendas en Vega Baja, 1800-1873*, Ediciones Huracán, Rio Piedras, 1989.

Sánchez Rosado, Enrique, *Maricao, notas para su historia*, Oficina Estatal de Preservacion Histórica, San Juan, 1986.

Sánchez Tarniella, Andrés, *La economía de Puerto Rico: etapas en su desarrollo*. 6ta ed. revisada, Ediciones Bayoán, Río Piedras, 1976.

Scarano, Francisco, "Inmigración y estructura de clases: los hacendados de Ponce, 1815-1845", en Scarano, F. (ed.), *Inmigracción y clases sociales en el Puerto Rico del siglo XIX*, Ediciones Huracán, Río Piedras, 1981.

-----, *Sugar and Slavery in Puerto Rico: The Plantation Economy of Ponce, 1800-1850*, University of Wisconsin Press, Madison, 1984.

Silvestrini, Blanca G. y Luque de Sánchez, María D., *Historia de Puerto Rico: trayectoria de un pueblo*, Editorial La Biblioteca, San Juan, 1988.

Soler López, Emilio, *Datos históricos de Maricao*, s.e., s.l. [publicado por el autor], 1973.

Torres Ramírez, Bibaíno, *La isla de Puerto Rico, (1765-1800)*, Instituto de Cultura Puertorriqueña, San Juan, 1963.

Ubeda Delgado, Manuel, *Isla de Puerto Rico: estudio histórico, geográfico y estadístico de la misma*, Tipografía del Boletín, 1878.

Universidad de Puerto Rico, Oficina del Presidente, *Inventario Histórico de Ingeniería e Industria de Puerto Rico*, Río Piedras, 1978. (10 tomos, ilust., disponible en la Biblioteca de la Escuela de Arquitectura en Río Piedras y en la Biblioteca General del Recinto de Mayagüez)

Universidad de Puerto Rico, Recinto de Mayagüez, *Bibliografía del Café en Puerto Rico* [artículos y folletos desde 1904 hasta 1965], Biblioteca General, Mayagüez, s.f.

Utuado, Municipio de, *Anuario de las Fiestas Patronales de Utuado*, s.e., s.l., 1974.

Vaiá, Duilió, *Plantation tokens of Puerto Rico*, Vantage Press, New York, 1980.

Vales, Emilio, "La rehabilitación se enfrenta a limitaciones", *Revista del Café*, 5 (3) 1949: 15.

Van Leenhoff, J. W., "The Condition of the Coffee Industry in Porto Rico", *Circular No. 2*, Porto Rico Agricultural Experiment Station, Mayagüez, January 2, 1904.

Velázquez, Letty de, "Clasificación y tipos de café", *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 44 (2) 1957: 148-151.

Vélez Dejardín, José, *San Germán, notas para su historia*, Oficina Estatal de Preservación Histórica, San Juan, 1983.

Vidal Armstrong, Mariano, *Ponce, notas para su historia*. 2da ed., Oficina Estatal de Preservación Histórica, San Juan, 1986.

Vivaldi, Santiago A., "El beneficio del café", en *Revista de Agricultura de Puerto Rico*, 44 (2) julio-diciembre 1957: 142-47.

Vivoni, Edric E., "La Hacienda de la Rosa: un hombre, su vida y pensamientos", en *El Guaraguao*, 1 (4, 5) octubre-noviembre 1975: 11-15.

FUENTES MANUSCRITAS:

(A.G.P.R.) ARCHIVO GENERAL DE PUERTO RICO:

Fondo de Obras Públicas
Serie: Catastro de fincas rústicas y urbanas (1890)
Sub-series: Maricao y Yauco

Fondo Municipal:
Serie: Yauco
Relación de contribuyentes agrícolas, legajo 130, exp. 10, año 1899-1900
Padrón de fincas rústicas
caja provisional 23, leg. 145, exp. 9, año 1899

(A.M.M.) ARCHIVO MUNICIPAL DE MAYAGEZ:

Documentos Históricos de Mayagüez:
1846, Volumen 2: Planillas de haciendas de café de los barrios de Bateyes, Furnias, Sabanetas, Leguísamo, Río Caña Abajo, Anones, Algarrobo y Playa Grande

ARCHIVOS PARTICULARES:

(A.M.F.) Archivo Particular de María Frontera Vázquez, Mayaguez:
Plano de la Hacienda Dolores, 1923

(A.G.Ll.) Archivo Particular de *G. Llinás y Cía.*, Yauco:
Licencia No. 8084 extendida por el Municipio de Adjuntas a Pedro Llinás para establecer una tienda, 24 de marzo de 1870.
Escritura de compraventa de estructura y rústica, 1893.
Plano de mensura de la Hacienda Josefa, 1929.
Escritura de modificación de la *Sociedad Mercantil G. Llinás & Cía*, 1913.
Escritura de compraventa de la Hacienda Josefa, 1918.
Escritura de ratificación y carta de pago de Hacienda La Vega, 1913.
Escritura de compraventa de la Hacienda Collado, 1917.
Escritura de venta judicial de la Hacienda La Vega, 1916.

Escritura de postergación de crédito agrícola, Haciendas La Vega y Collado, 1935.

(A.Ll.M.) Archivo Particular de Francisco Lluch Mora, Yauco:

Copia antigua en manuscrito de "Relación de los Contribuyentes de Río Prieto Poniente que solicitan que ese barrio sea de Maricao," 1888.

Notas del Archivo Parroquial de Yauco.

Notas de los Protocolos Bautismales de Yauco.

(A.E.N.) Archivo Particular de Elena Natali, Yauco:

Relación de fincas de Luis y Juan Andrés Natali, s.f.

Escritura de compraventa de rústica por Natali Hermanos, 1884.

Escritura de cancelación de hipoteca, 1886.

(A.J.M.P.) Archivo Particular de José Manuel Pietri Rodríguez, Yauco:

Plano de mensura de la Hacienda Salvación, 1879. (por César de Guillerna)

Carta querella de José Pietri Moretti, 1901.

Carta facturando a Basilio Pietri por inspección de construcción, 1883.

(A.S.M.) Archivo de la firma Sobrino de Mayol Hnos. [62]

Conduces de ventas locales de café, 1957-1961.

Facturas de la *Cooperativa de Cosecheros de Café de P.R.*, 1945.

Ordenes de exportación de café, cosecha 1961-62.

Correspondencia con *W. Munch* (seguros por transportación), 1953.

Ordenes de exportación de café, cosecha 1964-65.

Correspondencia con *Marcus Mason & Co.* , Inc., 1953-1962.

Record de cablegramas, desde Dic. 1923 - Ago. 1925.

Correspondencia con *H.H. Gage* (agente en E.U.), 1953.

Correspondencia con *C. Gasch* (importador español), 1956-57).

Libro de contabilidad de ferretería (maderas y varillas), 1932-1933.

Facturado a *Sobrino de Mayol, Inc.* en la rama de ferretería, 1923-24.

---

[62]Disponible en la Colección Puertorriqueña de la Biblioteca General del Recinto Universitario de Mayagüez.

Libro de contabilidad de *Ferretería Sobrino de Mayol, Inc.*, 1929-1930.
Libro de contabilidad de *Ferretería Sobrino de Mayol, Inc.*, 1922.
Recibos de entregas de café a la *Unión Cooperativa de Productores de Café de P.R.* 1936-1939.
Libro de contabilidad de ventas misceláneas, Sept. 1915- Abril 1918.
Conduces de exportaciones de café, cosecha 1961-1962.
Liquidación de sacos de café en cáscara entregados por la *Cooperativa de Cosecheros de Café de P.R.*, cosecha 1942-1943.
Diario de órdenes de exportación de café, cosecha 1961-1962.
Libro de cartas (temas varios), mayo 25, 1925- julio 17, 1925.
Misceláneos, junio 30, 1949 a junio 30, 1955.
Conduces de exportación de café al extranjero, cosecha 1955-1956.
Diario de operaciones comerciales de *El Exportador de P.R., Vicéns & Co. S. en C.*, Coamo, 1925-1931.
Libro de contabilidad, oct. 1952- abril 30, 1954.

APENDICES

APENDICE 1:

CARACTERISTICAS DEL CAFE DE PUERTO RICO SEGUN AUTORIDADES MUNDIALES

Café Verde: muy bellos cafés "gragés", grandes habas alargadas, regulares, de color verde-azulado, más o menos plomizo.

Caracteres organolépticos: Buena taza, con mucho cuerpo y aroma. Calidad muy apreciada.

[Coste, 1964, p.144]

Clasificación del café: Los granos son grandes, uniformes, con estilo; con colores entre ligeramente gris-azul y verde oscuro azulado; dan tueste de fantasía sin *quakers*.

[Rochac, 1964, pp.395-97]

APENDICE 2:

PUERTO RICO EN SU ULTIMA DECADA DE EXPORTACION [63]

Especies y variedades de café: Se cultiva el **Café Arábiga**, variedades Puerto Rico (91%), Columnaris (5%) y Borbón (5%). La vida económica de un cafeto se calcula en 10 años.

Sistemas de cultivo: Los caficultores generalmente usan los "placeres", o sea los arbolitos que nacen de las semillas desprendidas de los cafetos viejos. La Estación Experimental proporciona semillas y arbolitos selectos. Ha ganado adeptos la práctica de hacer almácigos para producir plantas con semillas seleccionadas. Se siembran los cafetos a distancias que varían entre 1.80 y 3 metros. No está generalizada la poda, excepto para eliminar ramas improductivas. El cultivo es bajo sombra; se utilizan para este fin los siguientes árboles: Guava (**Inga Vera**), Guamá (**Inga Laupina**), Moca (**Andira Inermis**) y Búcaro (**Bertero-ana Sp.**).

Area cultivada: Hay unos 160,000 acres cultivados de café, que significan el 17% del área cultivada de Puerto Rico.

Número de fincas: Hay unas 23,000 fincas de café, de tamaño pequeño. El tamaño promedio es 7 acres. Cerca del 94% son de 1-99 acres; 4% entre 100 y 219; y 2% de más de 220. El 90% son poseídas y están ocupadas por sus dueños. El resto están operadas por arrendatarios, dueños parciales y administradores.

Zonas productoras: Utuado, Lares, Maricao, Las Marías, Adjuntas, Mayagüez, Ciales, Ponce y Jayuya. La mayoría de los cafetales están en la zona montañosa del centro y

---

63 [Rochac, 1964, pp.395-97]

occidente de la isla a altitudes que varían entre 1,000 y 3,000 pies. El terreno es montañoso con la mitad de los suelos en gran pendiente. En la región cafetalera hay 16 municipios que comprenden el 80% de las fincas cafetaleras de Puerto Rico. Aquí un 60% de la tierra cultivable está ocupada en cafetales.

Comercio cafetero: Ponce y San Juan son los principales puertos cafetaleros. Hay cooperativas y comerciantes que operan con los caficultores. Muchos agricultores tienen despulpadoras. La mayoría vende su producción a las cooperativas. Los intermediarios intervienen activamente por cuenta de tostadores y exportadores. Los pocos productores grandes tratan directamente. El gobierno compra café para mantener los precios a niveles satisfactorios. Estas compras se hacen por medio de la Administración de Estabilización económica, dependencia insular que a su vez vende café a tostadores y exportadores.

Clasificación del café: Los agricultores separan los granos negros y defectuosos. La selección del café la hacen individualmente los agricultores, los compradores y los exportadores. El Departamento de Agricultura y Comercio alienta el establecimiento de standards. Los cafés de esta isla son conocidos como Puerto Ricos, corresponden a los tipos comerciales de lavados suaves.

Exportaciones: Puerto Rico consume la mayor parte del café que produce. Las cosechas son alternativamente buenas y malas. En años favorables hay sobrantes apreciables para exportar.

APENDICE 3:

PERFILES EMPRESARIALES DE ALGUNOS EXPORTADORES CAFETALEROS

ESMORIS & Cía., MAYAGÜEZ

FUNDACION:

José y Francisco Esmoris residían en La Estrada, villa cercana a Santiago de Compostela, Galicia. Vinieron muy jóvenes a Puerto Rico en 1840 a reclamar la herencia que les dejara un tío suyo que había sido sacerdote en Isabela. Allí se establecieron en el comercio. En 1860 se trasladaron a Mayagüez, donde establecieron una tienda de provisiones bajo el nombre de *Esmoris & Cía.*

El capital inicial de la firma consistió de los ahorros hechos por los hermanos durante su residencia en Isabela, ya que el monto de la herencia había resultado ser ínfimo.

GENEALOGIA DE LOS DUEÑOS:

Unos años más tarde Francisco murió de tifus. José trajo entonces de España a otro hermano, Manuel, para que le ayudara en el negocio. Cerca del 1896, Manuel regresó a España a casarse y establecerse allí. Entonces José trajo de España a tres sobrinos suyos, los hermanos José, Francisco y Manuel Durán Esmoris. José Durán Esmoris vino en 1896; Francisco en 1897 y Manuel en 1901.

José Esmoris había casado con la criolla Ramona Graña. Tuvieron un hijo varón y varias hijas mujeres. Como los esposos de sus hijas no se interesaban en seguir el negocio, y su único hijo varón había muerto en 1898, José optó por hacer socios a sus sobrinos, los hermanos Durán Esmoris, poco después de esa fecha.

En 1908, José Esmoris redujo su participación en la sociedad, pasando de socio gestor a socio comanditario[64]. Tras su muerte en 1913, su viuda vendió su parte de la sociedad a sus socios, los hermanos Durán Esmoris. La firma cambió su nombre entonces a *Sucesores de Esmoris & Cía.*

Los tres hijos de José Durán Esmoris, el único de los hermanos que tuvo descendencia, se integraron eventualmente a la firma. Uno de los tres fue Manuel Durán, quien quedó como presidente de la corporación creada en 1958 al retirarse José Durán Esmoris. Manuel había entrado a trabajar como empleado en 1930, a la edad de 18 años.

DESARROLLO DE LA EMPRESA HASTA 1940:

La tienda de *Esmoris & Cía.* fue aumentando su volumen de ventas; para 1880 comenzó a prestar dinero y a importar provisiones de Europa. A fines del Siglo 19, su clientela principal eran los hacendados de café de la altura.

Durante el siglo pasado la empresa funcionó con el capital que ella misma generaba. Ya entrado este siglo, utilizó financiamiento provisto por bancos comerciales además de su propio capital.

Cerca del 1910, en conjunto con otros empresarios de Mayagüez, la firma estableció un tranvía eléctrico, el *Mayagüez Tramway*. Este tranvía tenía garajes y talleres en la Playa de Mayagüez (Calle Concordia 54), y su vía única iba desde la Playa al oeste de la zona urbana, hasta el sector Balboa, al este. Todo el trayecto era a lo largo de la Avenida Méndez Vigo.

Para 1912, un norteamericano llegado de Hawaii interesó a la firma en establecer una enlatadora de piñas. En conjunto con otros inversionistas mayagüezanos, la firma estableció la fábrica, empleando al norteamericano como administrador. Esta se ubicó en una finca que se sembró de piñas en el Bo. Plan Bonito, de Cabo Rojo, cercana a la Laguna Joyuda. Estuvo operando exitosamente hasta que cerró debido a la escasez de latas que se produjo como consecuencia de la Primera Guerra Mundial.

---

64 En una *sociedad en comandita* el *socio gestor* aportaba al capital de la sociedad y participaba en la adminstración del negocio, mientras que el *socio comanditario* aportaba capital y recibía dividendos (si los hubiera), pero no participaba en la administración.

En la primera década del siglo la firma entró al negocio de la exportación de café. Primero se adquirió una clasificadora de café tipo cilíndrico y se empezó a procesar café para exportarlo a España. El grano pequeño y el café de segunda se vendía localmente a pequeños y medianos torrefactores. Debido a la Primera Guerra Mundial, la firma tuvo la oportunidad de adquirir el local de la Playa de Mayagüez que había ocupado la renombrada firma exportadora propiedad de alemanes *Fritze Lundt & Cía.* [Ver la *FOTO 9.*] Junto con el local recibieron la lista de clientes y aprovecharon la oportunidad para expandir su negocio de exportación.

La mudanza en 1917 a este local facilitó su negocio de importación y exportación. Desde allí se dedicaron a la venta de provisiones al por mayor, y vendieron la tienda al detal con la cual se habían establecido en Mayagüez. En 1918, con motivo del terremoto y la gigantesca ola marina que arropó la Playa de Mayagüez, se les presentó la oportunidad de adquirir también el negocio de importación de maderas y exportación de café propiedad de la familia francesa Turnbells, ubicado muy cerca del mar. Estas personas, impresionadas con el maremoto que por poco les cuesta la vida y temiendo que el fenómeno se fuera a repetir, vendieron para irse.

El 1920 encontró una firma en un almacén del puerto, dedicada a la importación de provisiones y maderas, a la operación de un tranvía, a la elaboración y exportación de café, a la fabricación de puertas, ventanas y muebles finos de madera, y a la venta de provisiones al por mayor.

Durante la década del 1920, se expandieron en el negocio de provisiones al comenzar a distribuir productos de origen local. Cerca del 1924, se convirtieron en el distribuidor para el oeste del azúcar Snow White, la primera producida en la isla por la famila Serrallés.

Para el 1920, compraron una goleta, llamada "Chiquimula", de parte de una firma que la había venido usando para transportar maquinaria hacia Guatemala. Esa adquisición le significó a la firma un crecimiento vertical en el negocio de la madera. El comprar y traer directamente la madera desde el sur de Estados Unidos les permitió reducir sus costos y ampliar sus ganancias y sus ventas. Esto perduró hasta que la goleta zozobró, estando anclada en Miami durante una tormenta en 1928. Para esa misma fecha se liquidó el tranvía.

Un negocio conjunto con los otros grandes importadores de Mayagüez ayudó también a reducir sus costos de transportación. En sociedad con las firmas *Carreras, Mir Suau* y *Grau, Esmoris* estableció una firma de descargar barcos por medio de barcazas y un almacén de carga. La *Mayagüez Dock and Shipping Co.* tenía ocho barcazas que se arrimaban de cuatro en cuatro por ambos costados de los barcos anclados en la bahía. Mientras cuatro se llenaban, las otras cuatro se vaciaban en el pequeño embarcadero de barcazas que tenían junto al almacén. Esta operación era más rápida que descargar directo a un muelle, al menos para barcos pequeños y medianos, pero requería mucha mano de obra. Cuando la mano de obra comenzó a escasear y subir de precio, c.1940, la compañía dejó de operar.

EL CAFE DE ESMORIS

La firma *Sucesores de Esmoris & Cía.* se hizo un gran nombre entre los exportadores del café de Puerto Rico. Entre sus clientes contaban con El Vaticano, y la firma *Kellog*, que usaba su café para mezclarlo con otros y darle aroma a la mezcla. La señora del millonario J. P. Morgan era su cliente más exigente; compraba todos los años dos sacos de 200 libras cada uno de café caracolillo, escogido dos veces a mano.

En el edificio del aserradero (al lado oeste de la Calle Comercio, antiguo local de Turnbells), y movidas por la misma máquina de vapor que impulsaba las máquinas de trabajar la madera, había tres máquinas tahonas y una piladora horizontal. Una de las tahonas, con paredes y ruedas acanaladas, era para descascarar. Las otras dos, con paredes y ruedas forradas de metal liso, eran para pulir. La cáscara de café que salía de estos procesos, junto con el aserrín y los desechos de la madera, se usaban como combustible para las calderas de vapor.

En la primera planta del almacén de café (ubicado al otro lado de la calle, en el antiguo local de *Fritze Lundt*) había: un motor diesel y una transmisión de poleas, una clasificadora tipo monitor, la clasificadora tipo cilindro traída del local antiguo, un área para ensacar y marcar los sacos, una draga y un área de almacenaje. En el segundo piso estaban las escogedoras en sus mesas, la máquina de separar caracolillo y la tolva donde se revolvía y remezclaba el café antes de dejarlo bajar por una chorrera al área de ensacar.

Los sacos de yute se compraban litografiados en azul con el nombre de la firma y un ancla. El tipo de café y el puerto a donde se debía de entregar se escribían con plantilla en color rojo morado. De ese mismo color era el hilo con el cual se cosían a mano los sacos, que se cerraban con precintas de plomo. Se usaban dos precintas, una del gobierno y otra de Esmoris.

Sus principales clientes estaban en Italia, España, Portugal, Francia, Alemania, Austria, y, para café inferior, Inglaterra y Cuba. Excepto por *Kellog*, que vino casi cuando se retiraban del negocio, y la señora Morgan, no había exportación a Estados Unidos.

El café se vendía por tipos: el *Esmoris 9* era lustrado de grano grande, y el *Esmoris 6* era lustrado de grano mediano; *Esmoris 7* era natural de grano grande, y el *Esmoris 5*, natural de grano mediano.

El café de grano pequeño se vendía a torrefactores locales como *Franco*, Mari (*Café Luri*) y *Picó Hermanos*. También se vendía café a Jiménez & Fernández de Santurce. El café de segunda se le vendía a personas que tostaban café en sus casas para venderlo en bolsas sin marca por la calle y en las plazas de mercado.

En esa misma fecha, el huracán San Felipe produjo una merma considerable en la producción y las siembras de café, afectando considerablemente al negocio de exportación por los próximos cuatro años. Cuando en 1939 comenzó la guerra en Europa y no se conseguían escogedoras para trillar el café a mano, Esmoris se retiró del negocio del café.

G. LLINAS & Cía., S. en C. (G. BERNAT), YAUCO

FUNDACION DE *G. BERNAT & Cía.*

Pedro Llinás Bisbal se estableció en el comercio en el Bo. Guayo de Adjuntas en 1870 [A.G.Ll. Licencia..., 1870]. Murió de tifus en 1875 a la edad de 42 años [Oliver Llinás, entrevista, 1988]. Soltero y sin hijos, Pedro dejó dos terceras partes de sus bienes a su madre, Francisca Bisbal, y la otra tercera parte a su sobrino Gabriel, ambos residentes de Mallorca. Pedro Llinás había nombrado como albaceas a los mallorquines radicados en la altura Juan Castañer, Jaime Oliver y Cristóbal Magraner, quedando también este último como tutor de la parte del joven Gabriel, de sólo 12 años [A.G.Ll. Testamento..., 1875].

Gabriel Llinás Oliver, oriundo de Soller, ciudad de Mallorca, era hijo del fabricante de muebles Jorge Llinás Bisbal y de Catalina Oliver Pastor [Llinás Morell, entrevista, 1988]. En 1876, a la edad de 13 años, vino a Puerto Rico, donde residía desde 1869 un primo suyo, Guillermo Bernat Oliver, nacido en 1854 [Cifre, 1964]. En 1878 los primos establecieron la sociedad en comandita *G. Bernat & Cía.*, la cual pasó a poseer los bienes de la sucesión de Pedro Llinás. Figuraba como socio gestor Guillermo Bernat y como comanditarios Gabriel Llinás [65] y Francisca Bisbal, la madre de Pedro y abuela de Gabriel quien residía en Mallorca [A.G.Ll., Escritura de G. *Llinás...*, 1913]. En esa época, Gabriel asistía a la escuela en Lares [Oliver Llinás, entrevista, 1988].

G. BERNAT SE ESTABLECE EN YAUCO

La firma amplió sus actividades, extendiéndose al cultivo del café mediante la fundación o adquisición de la Hacienda San Andrés en el Bo. Guilarte de Adjuntas, y más tarde la Hacienda San Pedro en el cercano Bo. Guayo del mismo municipio.

Guillermo Bernat casó con Francisca Llinás Oliver, hermana de Gabriel y prima suya. María, la otra hermana de

---

[65] Gabriel Llinás no podía ser socio gestor debido a su corta edad. Por esa misma razón su nombre no podía aparecer en el nombre de la firma.

Gabriel, casó con Jaime Frau, radicado en Ponce, socio de la firma cafetalera *Frau & Suau* [Frau Llinás, entrevista, 1988]. Por su parte, Gabriel Llinás casó con Francisca Arbona, también mallorquina. Estos matrimonios residían en Puerto Rico [Oliver Llinás, entrevista, 1988].

Jorge Llinás Oliver, único hermano varón de Gabriel, se unió a éste en 1886 [Cifre, 1964]. Este vino a trabajar con la firma *G. Bernat* a la edad de 18 años, tras haber estudiado en Tolouse, Francia [Llinás Morell, entrevista, 1988]. Aprovechando su llegada, la firma expandió sus operaciones a Yauco, que se había convertido en el principal centro de procesamiento y almacenaje de café en Puerto Rico. Se estableció allí un almacén de café y despacho de provisiones.

Según un anuncio de *G. Bernat & Cº* [*sic*] de c.1892 [Ballesteros Muñoz, 1892], la operación de Yauco estaba dedicada a la importación y al comercio de mercancías al por mayor y al detal, con especialidad en artículos mallorquines, y a la compra y venta de frutos del país. Según Bergad [1983], *G. Bernat* compraba y procesaba café en Yauco para el 1891.

Se desprende de otro anuncio suyo de la época [Blanch, 1894] que la firma transportaba a Yauco el café de sus haciendas en Adjuntas junto con el que adquiría de otros agricultores, compraba café en Yauco a otros hacendados, y exportaba directamente o por medio de otras firmas de Ponce o Yauco. Por otro lado, se despachaba provisiones al por mayor por refacción y a las tiendas de raya de las haciendas San Andrés y San Pedro.

En este período de expansión se unió a la firma el también mallorquín Jaime Castañer Garau, nacido en Soller en 1868. Castañer, quien no tenía parentesco con sus homónimos de *Castañer Hermanos*, había venido a Puerto Rico c.1890 de paseo, invitado por una familia Mayol, dedicada al negocio cafetalero en Utuado. Complacido con la isla, Castañer Garau regresó de Mallorca un año más tarde como empleado de Mayol para encargarse de la compra de café. Estando en el ejercicio de esa labor, Castañer conoció a Guillermo Bernat y a Gabriel Llinás, quienes le reclutaron para la encargarse de la fase agrícola de su negocio [Castañer, entrevista, 1988].

En 1893, la firma se trasladó a una propiedad que había adquirido de parte de Pedro Antonio Maestracci Guilormini, quien a su vez la había comprado en 1888 a Basilio Pietri Guidicelli, de *Pietri Hermanos* [A.G.Ll. Escritura..., 1893]. En una

finca de 11 cuerdas colindante con la zona urbana de Yauco y ubicada en la salida hacia Lares, Maricao y los barrios occidentales de Adjuntas, *G. Bernat* tenía ahora una amplia estructura en la mejor localización de Yauco, punto de trasbordo, compraventa y refacción que servía a gran parte de las mejores tierras cafetaleras de la isla. Una herrería situada frente a la entrada de *G. Llinás* se beneficiaba del gran número de mulas que llegaba allí a cargar y descargar.

La estructura principal consistía de un almacén de una planta hecho de mampostería con techo de *zinc*, separado por un zaguán de una casa de vivienda de construcción similar.



FOTO 46 Casa de Máquinas de G. Llinás & Cía., Yauco. La segunda planta, dedicada principalmente al escogido de café a mano, se le añadió c.1913. La parte trasera, más alta, albergó originalmente la maquinaria de vapor. 1988.

Entre 1905 y 1908, cuando los precios mundiales del café mostraban nuevamente una tendencia alcista y los cierres de

algunas firmas cafetaleras habían reducido la competencia en la industria, *G. Bernat* adquirió una estructura de madera y zinc de una planta de parte de la familia Mayol de Adjuntas, la trasladó a Yauco, y la erigió detrás del almacén de mampostería para servir como Casa de Máquinas.

En esta estructura se ubicó una piladora horizontal, una máquina tahona y una clasificadora tipo monitor, todo movido por una máquina de vapor horizontal. Había un área para recibir, pesar, *calar* y contabilizar el café. En el almacén de mampostería quedaron las oficinas, el despacho de provisiones y el almacén de café. El café que no llegaba bien seco se regaba en toldas a resecar al sol en un batey ubicado frente a la Casa de Máquinas [A.G.Ll., foto antigua].

En 1909, los hermanos Gabriel y Jorge Llinás Oliver y Guillermo Bernat Oliver constituyeron la firma *Sucesores de G. Bernat y Cía., S. en C.* [Oliver Llinás, entrevista, 1990].

En 1911, Catalina Llinás Arbona, hija de Gabriel nacida en Yauco, casó con Antonio Oliver Delgado, nacido en Lares de padres españoles. El padre de Antonio, apellidado Oliver Castañer era dueño de la Hacienda Buena Vista del Barrio Bartolo de Lares, el cual colinda con el Barrio Guayo de Adjuntas. Aunque era también mallorquín, Oliver Castañer no tenía parentesco con sus homónimos de *Castañer Hermanos*, ni con Jaime Castañer Garau ni con los Llinás Oliver. Su esposa de apellido Delgado era descendiente de canarios que habían emigrado a Puerto Rico desde Venezuela con motivo de la derrota de las fuerzas coloniales españolas [Oliver Llinás, entrevista, 1990].

FUNDACION DE *G. LLINAS*

En 1913, con el retiro de Guillermo Bernat, se fundó la nueva sociedad comanditaria *G. Llinás & Cía.*, con Jaime Castañer Garau y Gabriel Llinás Oliver como socios gestores, y como socios comanditarios Guillermo Bernat y Jorge Llinás Oliver, quien estaba falto de salud. Esta nueva sociedad tomó posesión de los bienes y obligaciones de *Scsrs. de G. Bernat & Cía.*, la cual quedaba disuelta. Antonio Oliver Delgado entró a la firma como socio comanditario durante ese mismo año, pocos meses después de fundada la nueva firma Oliver aportó un capital de $3,000, llevando el total de capital aportado por los socios a $140,000 [A.G.Ll. Escritura *G. LLinás...*, 1913].

Cuando la industria comenzó a declinar como consecuencia de la Primera Guerra Mundial, muchos hacendados se

retiraron del negocio, liquidando sus desvalorizadas haciendas o entregándolas a sus acreedores. De esta forma, entre 1916 y 1921, G. *Llinás* entró en posesión de las haciendas La Vega (1916, 212 cuerdas), Collado (1917, 111 cuerdas), Delfina (1921, 600 cuerdas) y Josefa (1918, 207 cuerdas), ubicadas en el Bo. Indiera Fría de Maricao, las cuales habían pertenecido a diferentes miembros de la familia yaucana y catalana Amill, los cuales se replegaban al tabaco y a la caña. También adquirieron en ese mismo período la Hacienda Candelaria (1921, 300 cuerdas, Bo. Frailes de Yauco).

Excepto por la Hcda. Josefa, todas las demás fincas colindaban entre sí, lo cual aprovechó la firma para centralizar su administración y parte del procesamiento del grano. El café de las Haciendas La Vega y Collado se despulpaba y enjutaba en la Hacienda La Vega (re-bautizada Iberia por los Llinás), y se llevaba a secar a la Delfina. Igualmente se hacía con el café de la Hacienda Candelaria. En la Delfina, por su ubicación, había más sol, más obreros y mejores caminos hacia Yauco. Un bombo que había en la Hacienda Candelaria se trasladó a la Delfina, donde se usaba para complementar el secado al sol en sendas casas de gavetas [López, entevista, 1987]. En la Tahona, se le había añadido una segunda planta a la Casa de Máquinas; allí se ubicó el cuarto de las escogedoras.

La eficiencia y la integración vertical lograda gracias a la posesión y administración de esas haciendas bastante cercanas a Yauco le permitió a *G. Llinás* sobrevivir durante el período de precios bajos que se extendió desde la Guerra hasta principios de la década del 1920.

Jorge Llinás Oliver, quien había casado en Yauco con la mallorquina Magdalena Morell, enfermó y se retiró a Mallorca en 1917. Igualmente ocurrió, para la misma época, a Guillermo Bernat Oliver, muriendo ambos en 1920. Antonio Oliver Delgado, quien había enfermado de esprú y se había ido a Mallorca con su familia por recomendación médica, murió como consecuencia de esa enfermedad en 1922 [Oliver Llinás, entrevista, 1990].

Gabriel Llinás, muertos sus hijos, su yerno y su esposa y con su propia salud quebrantada, trasladó su residencia a Mallorca poco tiempo después. Sin embargo, regresaba a Puerto Rico frecuentemente a atender problemas de la firma, la cual habiá quedado bajo la administración de Jaime Castañer Garau. Castañer se encargaba personalmente de la ela-

boración de café en Yauco, mientras que las haciendas estaban atendidas por administradores [Llinás Morell, entrevista, 1988].

En un viaje que dió a Puerto Rico Gabriel Llinás c.1923, éste trajo consigo desde Mallorca a su sobrino Jorge Llinás Morell. Este joven de 18 años había nacido en Yauco pero se había ido a Mallorca cuando el traslado de su familia motivado por la fatal enfermedad de su padre, Jorge Llinás Oliver. Llinás Morell continuó hacia Philadelphia, donde se graduó de la Pierce School of Business Administration. Regresó a Puerto Rico en 1927, aproximadamente para la fecha en que moría su tío Gabriel. Su hermano José, también nacido en Yauco, arribó entonces a la isla pero continuó hacia Estados Unidos para estudiar [Oliver Llinás y Llinás Morell, entrevistas 1988].

Para 1927, la industria se hallaba nuevamente floreciente. Había demanda y buenos precios en Europa para el café de Puerto Rico, y en muchos lugares existía gran preferencia por el de Yauco. *G. Llinás* se había convertido en una de las principales casas exportadoras de Puerto Rico, con representantes en Italia (Bertone), Alemania y Austria (Oldach), España (Pérez y Cabezas), así como en Suiza, Francia y otros países europeos. Los años difíciles que habían precedido habían precipitado el cierre de muchas de las firmas exportadoras que habían dominado durante la década del 1890. Sus mejores tipos de café, *Llinás* y *Yauco Superior*, eran reconocidos por el consumidor *gourmet* europeo. [66] El café de grano más pequeño se estuvo exportando a Cuba bajo el tipo *Oro*. Después de esa fecha, ese café de grano pequeño y el de segunda se vendía localmente a los torrefactores. Algunos compradores locales adquirían café de los tipos de exportación en cantidades limitadas. El café se enviaba por tren o por camión a Ponce o a Mayagüez, según los itinerarios de los barcos. De allí iba a Europa, directamente o vía Nueva York.

LA FIRMA SE SOBREPONE AL HURACAN SAN FELIPE

El Huracán San Felipe de 1928 ocasionó grandes daños a las propiedades de *G. Llinás*; arruinó sus próximas cosechas de café y las de los hacendados que les adeudaban, dejando la firma al borde de la ruina.

---

[66] El *Tipo Llinás* se vendía a un dólar por quintal más que el *Tipo Yauco*, aproximadamente un 3% ó 4% del precio.

Una serie de iniciativas de Jorge Llinás Morell, respaldadas por sus socios-familiares y posibilitadas por la confianza del Banco de Ponce, pudieron sacar la firma adelante [Llinás Morell, entrevista, 1988]. La firma completa se puso como garantía al banco para obtener fondos operacionales, y se renegociaron los préstamos que había. Según se fue recuperando la productividad de las haciendas fue reduciéndose la deuda. Por otro lado, tras el desastre provocado por el huracán quedaron menos competidores en el negocio de exportación.

En 1930 terminó sus estudios en Estados Unidos y regresó a Puerto Rico José Llinás Morell, hermano de Jorge. Un año depués llegó desde Mallorca Salvador Oliver Llinás, nieto de Gabriel Llinás Oliver, hijo de Antonio Oliver Delgado y de Catalina Llinás Arbona. Al igual que los hermanos Llinás Morell, éste había nacido en Yauco y se había ido muy joven a Mallorca con su familia por enfermedad de su padre.

Para 1936, la Hacienda San Pedro (Guayo) de Adjuntas, gran productora de café, pero lejos de Yauco y de las haciendas ubicadas en las Indieras de Maricao, se vendió en $60,000 para pagar deudas atrasadas al banco [Llinás Morell y Oliver Llinás, entrevistas 1988]. La Casa Grande de esa hacienda pasó a ser el Hospital Castañer, y las tierras fueron repartidas a pequeños agricultores. Esta estructura aún existe, y es conocida en el poblado Castañer como "el hospital viejo".

Poco tiempo después se pudo adquirir de parte del Banco Federal mediante hipoteca de $30,000 la Hacienda Mogotes, situada en los barrios Aguas Blancas de Yauco y Pasto de Guayanilla. Hasta poco antes propiedad de la familia Pieraldi, esta hacienda de unas 640 cuerdas era famosa por la excelencia de su café, considerado por muchos el mejor de Yauco y de Puerto Rico [Noyes, 1925].

Cuando la producción permitió reanudar la exportación de café después de San Felipe *G. Llinás* estableció los tipos *Llinás No. 9* y *Llinás No. 4*. Mientras que la mayoría de los empresarios liquidaban sus propiedades cafetaleras, *G. Llinás* amplió sus siembras mediante la adquisición de dos haciendas medianas: la Santoni, de 81 cuerdas y la Buena Vista, de 98. Ambas colindaban con la Hacienda Delfina y se integraron a ésta. Para 1941/42 se dejó de escoger el café a mano debido al aumento en costo de la mano de obra consecuencia de la guerra. Se instalaron entonces máquinas, llamadas *cata-*

doras, para limpiar el café de impurezas [Oliver Llinás, entrevista, 1988].

Para que la firma no dependiera de un solo negocio, especialmente de uno tan sujeto a fluctuaciones de precios y a fenómenos de la naturaleza como era el café, los Llinás entraron al negocio de la caña de azúcar. Primero se sembró caña en una pequeña finca propiedad de la firma en el Barrio Jácanas de Yauco para familiarizarse con ese negocio; luego se sembró caña en una finca que tenían en Juana Díaz. Más tarde, Salvador Oliver Llinás y los hermanos Jorge y José Llinás Morell compraron una serie de fincas de caña en Arecibo. Estas fincas, las cuales constituyeron una gran colonia cañera que formó parte de la *Cooperativa de Colonos de la Central Los Caños*, les rindieron beneficios.

Para c.1931 la firma adquirió una fábrica de chocolate ubicada en Yauco, la cual había sido fundada por la firma cafetalera yaucana *Solivellas y Cía.* Al frente de *Chocolate Perla* se puso a José Llinás Morell. La fábrica, que usaba cacao traído en goletas desde la República Dominicana, fue ampliando su mercado hasta que para la época de la Segunda Guerra Mundial abarcaba a casi todo Puerto Rico. La importación de materia prima, al igual que la obtención de piezas de repuesto para las máquinas, llegó a presentar grandes dificultades durante la guerra. En esa época llegó a haber más de 60 operarios, pues había que estar entrenando personas según aproximaba la fecha en que empleados de experiencia se iban a ausentar por causa de la guerra.

Por corto tiempo y en pequeña escala, durante los años de guerra en que no se podía exportar a Europa, se hiló tabaco y se molió maíz en la Casa de Máquinas. El tabaco, producido en una finca llamada La Quinta del Bo. Susúa de Yauco que se había arrendado para ello, se hilaba en el antiguo cuarto de las escogedoras. Esos negocios, sin embargo, no prosperaron.

Este conjunto de negocios le produjeron a la firma y al grupo familiar de los Llinás una base sólida y diversificada.

G. LLINAS SE TRANSORMA Y SOBREVIVE HASTA HOY DIA

Para 1950 hubo cambios en la firma, pues entraron como socios Salvador Oliver Llinás y José Llinás Morell y se retiró Jaime Castañer Garau. Como consecuencia de la división de bienes motivada por este retiro, su hijo Jaime Luis Castañer, quien venía trabajando con la firma desde hacía algunos años, pasó a poseer las haciendas La Vega (Iberia) y

Collado, así como la colonia cañera en Arecibo [Castañer, entrevista, 1988].

Cuando se dió la suspensión en 1969 del subsidio que sostenía la exportación del café puertorriqueño, la firma no se vió muy afectada porque para entonces las exportaciones habían bajado a ser una fracción pequeña de su producción total de café. Al cesar las exportaciones se eliminó la máquina tahona.

Hoy día la firma ya no compra café, pero sigue procesando el que producen sus haciendas y lo vende pilado, principalmente a la firma Jiménez y Fernández.

Varios Llinás Morell, Oliver Llinás, Frau Llinás y otros descendientes de los Llinás Oliver residen en Mallorca y Puerto Rico.

El éxito de *G. Llinás* en un negocio cuyas condiciones recientes han hecho fracasar a casi todos los demás se debe, según los Llinás, a la continuidad de su presencia, a abarcar los procesos de producción, venta y elaboración, al cuidado dado a sus siembras, y al buen trato dado a sus obreros. De su éxito como exportadores a pesar de no tener la mejor maquinaria procesadora, dicen que se debió a su ubicación en Yauco y a su selectividad en la compra de café [Oliver Llinás y Llinás Morell, entrevistas, 1988].

SANDERS, PHILIPPI & Cía., AGUADILLA

ORIGEN Y CRECIMIENTO DE LA FIRMA

La empresa de exportación e importación *Bultman & Küchler* operó en el sector La Marina Aguadilla entre 1875 y 1890, aproximadamente. Entre sus actividades principales estuvieron la compra, elaboración y exportación de café, el crédito refaccionario y la importación de mercadería para la venta a hacendados y comerciantes.

Al retirarse Küchler y quedar disuelta la sociedad, Bultman fundó la firma *Bultman & Cía.*, e instó a venir en 1892 desde su nativa Alemania a un primo suyo, Geo (Jorge) Sanders, para que éste le ayudara en el negocio. Al poco tiempo Bultman enfermó, liquidó la empresa y se marchó de Puerto Rico. Sanders, aún muy joven, se asoció con Robert Schnabel en la firma *Schnabel & Cía.*, la cual retuvo el local y los negocios de Bultman. Sin embargo, Schnabel también enfermó y se disolvió la firma. En marzo del 1902, Sanders se asoció con el alemán Otto Philippi, creando la firma *Sanders, Philippi & Cía.* Esta nueva sociedad continuó en el negocio que habían conducido las anteriores. Unos años más tarde se les unió otro socio, apellidado Lienau, también alemán.

Estas firmas ocuparon una estructura eregida en 1838 frente a la playa por donde se embarcaba y desembarcaba la mercancía del puerto de Aguadilla. *Sanders, Philippi* construyó una nueva estructura junto a la antigua como almacén para sus florecientes actividades comerciales. La firma exportó café principalmente a Alemania, Francia, España y Cuba. Además exportó a Estados Unidos azúcar y *tabaco en boliche*, adquirido en Quebradillas e Isabela. Hasta 1915 operó lanchas de su propiedad para la carga y descarga de los barcos anclados en la bahía aguadillana. La firma representó en Aguadilla a las líneas de vapores *Horn Line, Hamburg America* y *Waterman*. y fue agente de seguros. Además, continuó con la importación y venta al por mayor de mercancías y tuvo negocio de transportación terrestre. En esa época de principios de siglo en que no había bancos comerciales en Aguadilla, *Sanders, Philippi* fue representante y depositario del *American Colonial Bank*.



FOTO 47: Vista del local de Sanders, Philippi & Cía., c.1910. Tomada desde la bahía, esta foto muestra las lanchas utilizadas en la descarga de barcos. El edificio principal de la firma aparece en el centro de la foto. La estructura de la izquierda es una ampliación de principios de siglo. La Tahona *ocupaba la parte trasera del edificio principal. Cortesía de* Geo. Sanders & Cía., Inc., *Aguadilla.*

Sanders, Philippi compraba café a pequeños y grandes hacendados y comerciantes cafetaleros de los pueblos cercanos, y a grandes hacendados y comerciantes de la región que comprendía a Lares, Castañer, Las Marías, Maricao y la parte alta de Yauco. Entre sus suplidores se encontraban *Márquez & Cía.* y *Alcover & Cía.* de Lares, *M. J. & S. Cabrero* de San Sebastián, Ramón Frontera Pons de Maricao, José Enseñat de Las Marías y Salvador Pons de Castañer.

GUERRAS Y HURACANES

Hasta la época de la Primera Guerra Mundial esta firma estuvo entre los mayores exportadores cafetaleros de Puerto

Rico. La devastación de los mercados y la interrupción del comercio causados por este conflicto afectó a todos los exportadores boricuas, pero en el caso de esta firma, el gobierno norteamericano se incautó del capital correspondiente a Philippi, quien se había ido a Alemania, y después de la guerra se lo devolvió a él, no a la firma. Con menos capital y enfrentando una demanda y unos precios muy reducidos, la firma se vió obligada a depender de otros negocios para sobrevivir. Estuvo la importación y aserrado de maderas hasta la década del 1920. Entre 1918 y principios de la década siguiente fabricó cajas para el embarque de cítricos y estuvo exportando frutas. A fines de 1921 hubo un devastador incendio que destruyó sus almacenes llenos de mercancía e interrumpió los negocios. Sin embargo, la firma sobrevivió estas adversidades, y se reorganizó en 1922 con su nombre actual: *Geo Sanders & Cía.*

La nueva firma continuó como agente de vapores y en el ramo de importación y venta de maderas y mercancía, pero con menor intensidad. El café le llegaba en carretones de bueyes y en camiones; hasta la década de 1930 también venía a lomo de mula. Raras veces hubo remesas por ferrocarril. El café recibido que contenía trazas de humedad se resecaba en toldos tendidos o en la calle que separaba al local de la playa o sobre los techos inclinados de *zinc*. La maquinaria cafetalera de *Sanders* incluía piladoras horizontales marca *Engelberg* y una clasificadora modelo *Monitor* de *Marcus Mason*. Había dos tahonas de ruedas lisas. Para 1937, un trabajador de la Tahona ganaba unos 25 centavos por hora, y una escogedora recibía 50 centavos por *limpiar* un saco de café.

Como consecuencia de los huracanes San Felipe y San Ciprián, la empresa se vió obligada a eliminar la operación que más capital consumía: la importación y venta a crédito de mercancía al por mayor. Entonces la empresa se concentró en la compra, elaboración y venta de cafe para el mercado local y en la exportación de miel de abeja, coco seco y algún cacao. En ese período también importó fertilizante.

La Segunda Guerra Mundial interrumpió nuevamente las labores de la empresa. Por la histeria de la guerra, la mayoría de los alemanes residentes en Puerto Rico fueron internados o tuvieron que mudarse al interior de la isla. A pesar de eso la empresa continuó operando, aunque en menor escala.

LA FIRMA SE TRANFSORMA PARA SOBREVIVIR

Pasada la guerra, la firma resumió las actividades en que había estado envuelta anteriormente. El café, sin embargo, ya no se escogía a mano pues resultaba muy caro, y esa operación se sustituyó mediante una *máquina catadora.* La máquina de vapor fue sustituida por motores eléctricos. Durante la década del 1940 se dejó de lustrar el café y se eliminaron las máquinas tahonas. Poco después se dejó la agencia de barcos y la importación de fertilizante, ya que los vapores de carga general dejaron de hacer escala en el puerto de Aguadilla. *Sanders* exportó entonces su café por los muelles de San Juan, hasta donde lo enviaba en camión o en ferrocarril, el cual tenía un ramal a lo largo de la Playa de Aguadilla. Después del 1940 se hizo significativa la exportación a Estados Unidos e Italia. La firma vendió café crudo en Chicago, New York y New Orleans, siendo sus agentes en estas últimas dos ciudades *Balzac* y *Bright & Co.* respectivamente.

El café de exportación se vendía bajo los tipos: *Extra Fancy, Fancy Yauco* y *Fancy Yauco Selecto,* en orden ascendente de calidad y precio. La firma llegó a exportar a consignación café de la firma pepiniana *Scsrs. de Laurnaga & Cía.* Su estrategia competitiva en la exportación de café se centró en comprar un café de buena calidad y mantener unos precios un poco más bajos que los demás exportadores, que estaban mejor localizados. Sus antiguos suplidores añaden a eso el caballeroso trato que siempre recibieron de parte de Geo y Hans Sanders, su hijo, quien se había unido al negocio en 1934

El café que no era apto para la exportación se le vendía pilado a firmas grandes tales como *Jiménez y Fernández, Garrido y Cía.* y *R. & O., Betancourt.* Una pequeña fracción se vendía a algunos pequeños torrefactores aguadillanos.

Debido a la disminución del volúmen de las exportaciones, en 1960 la firma entró al negocio de torrefacción: tostado, molido, empaque y distribución local de harina de café. En 1969 la empresa dejó de exportar café. Al no ser necesario acaparar café apto para exportar, y debido a las compras de café por parte del gobierno a precios controlados se dejó de refaccionar a los agricultores. Desde entonces la casa se ha dedicado principalmente al negocio de torrefacción, aumentando su distribución hasta abarcar toda la isla. Como ese

negocio requiere mayor accesibilidad y espacio de estacionamiento para los vehículos que distribuyen la harina de café, la firma, llamada entonces *Geo Sanders & Cía.* y administrada por Hans, abandonó en 1976 el local de La Marina de Aguadilla y se mudó a su ubicación actual, cerca de la carretera, al Barrio Caimital Bajo de Aguadilla.

SOBRINO DE MAYOL HNOS., PLAYA DE PONCE

FUNDACION DE *MAYOL HERMANOS*

La casa comercial *Mayol Hermanos & Cía.* se fundó en 1879 en la Playa de Ponce [Ferriol Vicéns, entrevista, 1988]. Esta se dedicó a la refacción, compra, elaboración y exportación de café, y a la importación y venta de provisiones y materiales de construcción. Los socios de *Mayol Hnos.* c.1890 eran Pedro, Lorenzo y José Mayol [Mayoral Barnés, 1946]. [67] Para 1892 la firma se anunciaba como "dedicada a la importación, comisionista y agente de varias compañías de vapores" [Ballesteros Muñoz, c.1892]. En 1894 había otra casa comercial en Ponce con el nombre de Mayol: *José Mayol & Cía.* [Blanch, 1894].

En 1905, un incendio destruyó parcialmente sus establecimientos. En la reconstrucción que siguió, la maquinaria original impulsada a vapor se sustituyó por maquinaria movida por motores eléctricos [Ferriol Vicéns, entrevista, 1988].

Para 1913 la firma se había transformado en *Sucesores de Mayol Hermanos & Cía.* [Asoc. Nacional de Productores de Café, 1913]. Sus establecimientos ocupaban la mayor parte de una cuadra entre las Calles Comercio y Mirasol, a unos 100 metros de la aduana y a unos 200 metros del antiguo muelle para descarga por barcazas. La parte oeste de la manzana, con acceso por tres calles, estaba ocupada por el almacén de provisones, el cual suplía mercancía a crédito a los hacendados cafetaleros y a otros clientes al por mayor. La parte central correspondía a la Tahona, donde se compraba, elaboraba y almacenaba café para la exportación. En la parte este estuvieron el aserradero, el almacén de maderas y una fábrica de puertas y ventanas.

---

[67] En la junta directiva de la Feria Exposición de Ponce del 1882 había un Bartolomé Mayol. Este era socio de la firma *Pastor Marques & Cía.* Entre 1894 y 1898 un Bartolomé Mayol fue alcalde de Utuado (Utuado, 1974).

En la década del 1920 los nombres de los tipos de café exportados por la firma eran: *Flor de Puerto Rico, Yauco Sublime, Yauco Superior, Yauco Corriente, Yauco Extra, Yauco Extra Large* y *Coamo* [ASM-RUM: Récord de cablegramas...].



FOTO 48 Vista del local de Mayol Hermanos. *La parte izquierda correspondía al almacén de provisiones; el resto, era aserradero y Tahona. La parte trasera de la Tahona era el Cuarto de Máquinas; tenía dos plantas y varios entrepisos. Este local conservó toda la maquinaria en condiciones operacionales dentro de una estructura sólida hasta que estando sellado por la corte federal de quiebras en 1989 fue forzado, saqueado y vandalizado hasta quedar reducido, en cuestión de semanas, a ser un montón de escombros rodeado por cuatro paredes. Así perdió Ponce, sin siquiera darse por enterado, el único testigo que quedaba de su gran pujanza de antaño.* Sobrino de Mayol Hnos., *Playa de Ponce, 1988.*

Sucs. de Mayol Hnos. tuvo una sucursal en el pueblo de Ponce, mayormente dedicada al ramo de ferretería y materiales de construcción. Hubo otra sucursal, ubicada en Coamo, dedicada al comercio y a la compra de café. Llamada *El Exportador de Puerto Rico, Vicéns & Cía. S. en C.*, ésta cerró en 1931. Cerca del 1925 existía una rama similar en Yauco [ASM-RUM: Diario de operaciones de *El Exportador...*].

TRANSFORMACION DE LA FIRMA

Sucrs. de Mayol Hnos. fue a la quiebra c.1930 como consecuencia del Huracán San Felipe y sus activos pasaron a la corte de quiebras.

En 1932 se fundó la firma *Sobrino de Mayol Hnos.* siendo sus incorporadores el navarro Alejandro Azcorbe y los mallorquines Juan Vicéns Magraner y Miguel Bauzá Mayol. Este último era sobrino de los socios de la casa *Mayol Hnos.* Antonio Vicéns, hermano de Juan, también participó en la fundación de la firma. Los hermanos Vicéns Magraner habían sido los socios de la firma *Vicéns & Cía.* que hasta un año antes había funcionado como sucursal de *Mayol* en Coamo. [Ferriol Vicéns, entrevista, 1990].

Sobrino de Mayol Hnos. adquirió por $42,000 las estructuras y la máquinaria de la operación cafetalera que había pertenecido a *Sucrs. de Mayol Hnos.* de parte de la corte, y se estableció en el mismo tipo de negocio: la elaboración y exportación de café y la importación y venta de maderas y materiales de construcción. *Sobrino de Mayol Hnos.* eliminó la tienda, que había perdido su significado como complemento al negocio de café, y usó ese espacio y el contiguo para aserradero y almacén de madera, abandonando la fabricación de puertas y ventanas de madera.

Los nombres de los tipos usados por la firma entre 1950 y 1965 fueron *Flor de Mayol*, el de mayor calidad, *Boricua* y *Piraldini:* el café caracolillo se vendía sin distintivo de tipo, a un precio menor que el *Flor de Mayol. Sobrino de Mayol Hnos.* suplió 163 sacos de café Tipo Boricua (el que seguía en calidad al Flor de Mayol), directamente al gobierno de la Ciudad del Vaticano en marzo del 1962 a un precio de $46.00 por 50 kilos, C.Y.F. [ASM-RUM: Ordenes de exportación, 1961-62].

La firma fungió como administrador de la *Cooperativa de Cosecheros de Café de Puerto Rico*. Fundada en 1939, esta organización reunía a varios hacendados grandes y medianos de Jayuya, Utuado, Adjuntas, Ponce y pueblos limítrofes. *Mayol* le tenía alquilado un espacio y mercadeaba su café. Anteriormente había tenido un arreglo similar con la *Unión Cooperativa de Productores de Café de Puerto Rico*, precursora de la *Cooperativa de Cosecheros* [ASM-RUM: Recibos de entregas de café a la *Unión Cooperativa...*].

Casi todo el café vendido localmente por la firma en los años 50 iba a los torrefactores *Jiménez y Fernández* y *R. y O. Betancourt*. (fabricantes de *Café Yaucono* y *Café Rioja*, respectivamente). Estos compraban café "No. 1" y "Corriente", según la clasificación usada entonces. Los primeros también compraban cantidades menores pero significativas de café caracolillo [ASM-RUM: Conduces de ventas locales...].

Sobrino de Mayol Hnos. sirvió de consignatario a *Toral Hnos.* de Barahona, República Dominicana, [68] vendiendo ese café a través de sus propios agentes en Europa. Este café se especificaba como de origen dominicano, bajo los tipos *Mirasol*, *Sublime* y *Barahona*. *Mayol* cobraba $2.00 por cada 50 kilos vendido FOB (puesto en el puerto de Santo Domingo sin incluir seguro ni flete) en $40.50. Ese precio era hasta $5.00 (por 50 kilos) menos que el café puertorriqueño a pesar de que el producto dominicano era escogido a mano [ASM-RUM: Ordenes de exportación...,].

Sobrino de Mayol Hnos. comenzó a intentar penetrar al mercado norteamericano con la cosecha de 1936-37, fecha en que se estableció un subsidio para la exportación a Estados Unidos. Su primer agente allí fue la firma neoyorquina *Balzac Brothers*. En la postguerra, la firma llegó a tener varios agentes en ese país, entre ellos *H. H. Gage*, mediante el cual

---

[68] *Toral Hermanos* perteneció a los hermanos mallorquines Manuel, Pablo y Benjamín Toral y a Juan Vicéns Rodríguez, primo de los Vicéns Magraner. Los Toral habían estado en Puerto Rico con la firma cafetalera yaucana *Solivellas & Cía.*, la cual había cesado operaciones como consecuencia del Huracán San Felipe [Ferriol Vicéns, entrevista, 1990].

realizó varias ventas [ASM-RUM: Correspondencia con *H.H. Gage*, 1953].

De seis establecimientos de exportación de café que había en Ponce en 1913, éste es el único que se mantuvo operando hasta 1969. Los demás eran: *Scsrs. de Ramón Cortada & Cía., Scsrs. de Fritze, Lundt & Cía., Carlos Armstrong e Hijos, Wantzelius, Oliver & Cía.* y *Morales & Cía.* [Asoc. Nacional de Productores de Café, 1913].

Una razón para la desaparición de la gran mayoría de los exportadores de la ciudad de donde más café se exportó desde fines del siglo 19 fue el establecimiento allí en 1925 de la *Cooperativa Cafeteros de Puerto Rico.* Esta mercadeaba más del 40% del café producido en todo Puerto Rico, y se constituyó, gracias a ayudas gubernamentales, en un competidor privilegiado. Cuando la *Cooperativa* estaba iniciándose exportó café a través de *Mayol*, que le cobraba una comisión por distribuir a Europa a través de sus agentes, el café tipo *Rico* [Ferriol Vicéns, entrevista, 1990]. Luego de que su tipo había quedado establecido en el mercado europeo, la cooperativa reclutó sus propios agentes y pasó a exportar directamente. Como parte de esa movida se reclutó a Bauzá Mayol, de *Sobrino de Mayol*, para que se encargara de la compra y elaboración del café de exportación.

Después del fin de la exportación, la firma continuó con el negocio de maderas y materiales de construcción hasta que quebró en 1988. A pesar de estar en desuso, sus dueños continuaron dando mantenimiento a la maquinaria cafetalera, esperanzados de que algún día se pudiera volver a usar...

Actualmente la estructura está bajo la custodia de un síndico de la corte, lo cual no impidió que vándalos ignorantes destruyeran y saquearan, convirtiéndola, en cuestión de semanas, en una ruina. Se perdieron la máquina tahona, clasificadoras, piladoras, mesas de escogedoras, libros de contabilidad, correspondencia y otros remanentes de gran valor histórico además de los motores eléctricos, los techos de zinc y el interior en madera .

SOBRE EL AUTOR

Luis Pumarada O'Neill:

Nació en Río Piedras, Puerto Rico en 1943. Se graduó de Bachillerato en Ingeniería Civil en el Colegio de Mayagüez de la Universidad de Puerto Rico y luego tomó una Maestría en Ciencias en Tecnología Arquitectónica en Columbia University de Nueva York. Tras diez años en la docencia universitaria en las escuelas de arquitectura e ingeniería de la Universidad de Puerto Rico marchó a Northwestern University en Chicago a hacer un doctorado en Planificación de Sistemas Urbanos, el cual terminó en 1986. Reintegrado a la cátedra en el Colegio de Ingeniería de la Universidad de Puerto Rico, actualmente se desempeña como Director del Departamento de Ingeniería General.

Desde 1977 se ha dedicado además a la arqueología industrial y a la historia de la ingeniería en Puerto Rico. En 1978 terminó de supervisar, documentar y editar el Inventario Histórico de Ingeniería e Industria de Puerto Rico, realizado por la Oficina del Presidente de la Universidad de Puerto Rico. En 1982 se publicó su libro **Breve historia de las obras de ingeniería en Puerto Rico**. Desde 1986 ha realizado estudios arqueológico-históricos sobre los túneles de San Germán, las haciendas y la industria cafetalera y los ferrocarriles de Puerto Rico, entre otros.

En 1982 creó y dictó un curso sobre la arqueología industrial de Puerto Rico en el Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y el Caribe. Durante sus estudios doctorales se concentró en las disciplinas de economía y estrategia de toma de decisiones en organizaciones. Desde su regreso ha creado y dictado cursos sobre sistemas humanos y estrategia empresarial.

Copyright, Oficina Estatal de
Preservación Histórica
Impreso: Antillian College Press - 832-3490

$14.95