

Hilje Quirós, Luko

El libro pionero de Dumont sobre el café, en el siglo XIX  
Comunicación, Vol. 18, Núm. 2, agosto-diciembre, 2009, pp. 45-65  
Instituto Tecnológico de Costa Rica  
Costa Rica

Disponible en: <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=16611985007>

Revista  
*Comunicación*

*Comunicación*

ISSN (Versión impresa): 0379-3974

[recom@itcr.ac.cr](mailto:recom@itcr.ac.cr)

Instituto Tecnológico de Costa Rica

Costa Rica

## Rescate de Documentos

# El libro pionero de Dumont sobre el café, en el siglo XIX

Luko Hilje Quirós <sup>1</sup>

Profesor Emérito

Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE)

luko@ice.co.cr

RECIBIDO: 23 – XI – 08 • APROBADO: 11 – VIII – 09

### PALABRAS CLAVE:

Café, agronomía, Alejandro B.C. Dumont, Cuba, Costa Rica.

### KEY WORDS:

Coffee, Agronomy, Alejandro B.C. Dumont, Cuba, Costa Rica.

## Resumen

Se rescata y transcribe, con anotaciones aclaratorias, el pequeño libro *Consideraciones sobre el cultivo del café en esta isla*, publicado por el francés Alejandro B.C. Dumont en Cuba en 1822, el cual fuera reimpresso en Costa Rica en 1835. Es de gran valor histórico y científico-técnico, pues fue el manual que utilizaron los primeros caficultores para la producción de este cultivo, tan importante en la vida económica, social y política de Costa Rica a partir del decenio de 1830.

## Abstract

*Dumont's pioneering book on coffee, in the nineteenth century*

Luko Hilje Quirós

The book *Considerations on Coffee Planting in this Island*, published by the French Alejandro B.C. Dumont in Cuba, in 1822, is recovered and transcribed with explanatory notes. It was reprinted in Costa Rica in 1835. It is of great historical and scientific value since it was the handbook used by the first coffee farmers in the production of this crop which became so important in terms of economy, society and politics during the 1830's.

## A MANERA DE INTRODUCCIÓN: UN MISTERIOSO LIBRO SOBRE EL CAFÉ<sup>2</sup>

Para quienes laboramos en el campo agrícola y forestal, la cuestión de la transferencia y adopción de nuevas tecnologías por parte de los productores es de importancia cardinal. Es decir, si los hallazgos de la investigación científica no se traducen en tecnologías suficientemente útiles, funcionales, rentables y atractivas como para que sean adoptables por ellos, de poco valen.

En tal sentido, desde hace un tiempo me había preguntado cómo fue que Costa Rica se convirtió en un pionero y dinámico país en la producción y exportación de café desde muy temprano en nuestra historia republicana, especialmente desde el decenio de 1830. Es decir, ¿de dónde y cómo se tomó la información necesaria para acometer el ingente desafío de abocarse a la labor de cultivar un arbusto casi desconocido, que ni siquiera es de origen americano? Y, más aún, ¿cómo se transfirieron las tecnologías correctas a los agricultores?

Pero, como mi trabajo de entomólogo se circunscribe a las plagas forestales y de hortalizas, lo cierto es que había dejado la interrogante a un lado, esperando sin prisa hallar respuestas algún día. No obstante, mi reciente incursión en el manejo de algunas plagas del café, como la broca (*Hypothenemus hampei*, Scolytidae) y las zompopas (*Atta cephalotes*, Formicidae), me ha conducido a acopiar información histórica sobre dicho cultivo.

Por una afortunada coincidencia, mientras buscaba sobre otros temas en la hemeroteca de la Biblioteca Nacional, hace pocas semanas hallé una serie de extensos escritos sobre el café -anónimos, pero al parecer de origen venezolano- en varios ejemplares de la Gaceta Oficial de 1873, los cuales abarcan numerosos temas sobre dicho cultivo. Y, estando en esas, un día me puse a ojear los tres tomos de la obra literaria de don Luis Dobles Segreda -compilada por el célebre historiador don Carlos Meléndez Chaverri-, que recién había adquirido. De chiripa, la mano me llevó a un artículo titulado "El primer libro sobre el café", alusivo a la primera obra impresa en Costa Rica sobre dicho cultivo.

Quedé gratamente impresionado con su contenido, por cuanto su autor se refiere a un breve libro presente en la biblioteca de su padre, el cual casi nadie tenía, y que él califica como el "oráculo" y el "mejor propagandista de estas siembras incipientes y dudosas" en los albores de nuestra caficultura.

Escrito por el francés A.B.C. Dumont e intitulado "Consideraciones sobre el cultivo del café en esta isla", fue publicado por la Imprenta Fraternal de La Habana, en 1822. Pero, dada su utilidad en nuestro país, posiblemente por interés del gobierno fue reeditado local-

mente en 1835, en la Imprenta de la Paz; ésta, fundada en 1830, fue la primera que hubo en el país, propiedad de don Miguel Carranza Fernández, padre de don Bruno Carranza Ramírez, quien fuera presidente después.

Dado su gran valor histórico, me di a la tarea de conseguirlo, pensando que sería una tarea sencilla. Como lo vi citado en los trabajos de sendos historiadores, recurrí a ellos pero, curiosamente, nunca lo habían tenido en sus manos. Consulté con otros historiadores, así como con prestigiosos agrónomos que conocen de café, pero ignoraban del todo su existencia.

Posteriormente contacté a los descendientes de don Luis, pero no pudieron ubicar el librito en la que fuera la biblioteca de su ilustre ancestro. Consulté en las principales bibliotecas especializadas, tanto en el país como en La Habana -gracias a colegas de dicho país-, también de manera infructuosa. Para colmo, e irónicamente, Francisco Pérez de la Riva, quien en 1944 publicara "El café. Historia de su cultivo y explotación en Cuba", cita el libro, pero indica no haberlo visto nunca. ¡Misterio de misterios!

Sin embargo, tras varias semanas de intentos vanos, y ya casi a punto de rendirme, la luz vendría, y por partida doble.

Había consultado a mi colega Jaime García González -tenaz buscador de textos-, quien lo desconocía pero se comprometió a ayudarme, cuando decidí llamar a ese noble erudito que es el Dr. Jorge León Arguedas, invaluable fuente de información botánica e histórica. Me explicó que, por alguna curiosa razón, el ejemplar de don Luis era el único conocido en el país y que, tras su muerte, por la mezquindad y chatura típicas de nuestro medio -estas son palabras mías-, gran parte de sus libros fueron adquiridos por la prestigiosa Biblioteca del Congreso de los EE.UU.

Es decir, allá debería estar el misterioso libro. Por tanto, los contacté de inmediato por la internet y, con la gentileza y eficiencia propias de estas entidades, en pocas horas tenía confirmada su presencia en los anaqueles de dicha biblioteca, e incluso me enviaron su signatura. ¡Qué maravilla! Ahora todo sería asunto de encargar las respectivas fotocopias o, mejor aún, una versión en PDF (formato de documento portable).

Pero, de manera casi simultánea, Jaime me comunicaba y enviaba por la internet una versión facsimilar del librito de Dumont -de apenas 37 páginas-, incluida junto con otros seis artículos en el libro "Documentos históricos; edición en ocasión del 50 aniversario", publicado en 1990 por la Academia de Geografía e Historia de Costa Rica. ¡De tan cerca que estaba, nadie lo había visto!

Dicha edición contiene una valiosa introducción de don Carlos Meléndez -curiosamente, yo había consul-

tado su biblioteca también, hoy en la Universidad de Costa Rica-, en la que confirma que el ejemplar de don Luis Dobles está en la Biblioteca del Congreso, y que fue a partir de fotocopias obtenidas por él allá que se pudo editar la versión facsimilar.

Él señala que allá también está el libro original, que data del 8 de febrero de 1823, y no de 1833, como se consigna en la portada de la edición local. Pensé que esta incongruencia obedecía a un *lapsus digitus* del linotipista, pero el supuesto yerro aparece dos veces. Don Carlos hipotetiza que este cambio de fecha se hizo adrede, para que la información no pareciera tan vieja. Curioso, pues en aquella época la experimentación agrícola era muy lenta, a diferencia del vertiginoso ritmo de generación de información científica y tecnológica de hoy, cuando un decenio de retraso en la calidad de dicha información sí pesaría mucho. Pero, en fin..., así lo hicieron.

En todo caso, lo importante es el destacado papel que dicho librito -o, más bien, folleto- debe haber jugado en nuestra incipiente producción cafetalera, ayuna de información entonces.

En una linda introducción, rebosante de calidez humana y humildad, ese ex-oficial del ejército francés y experimentador agrícola que fue don Alejandro Dumont

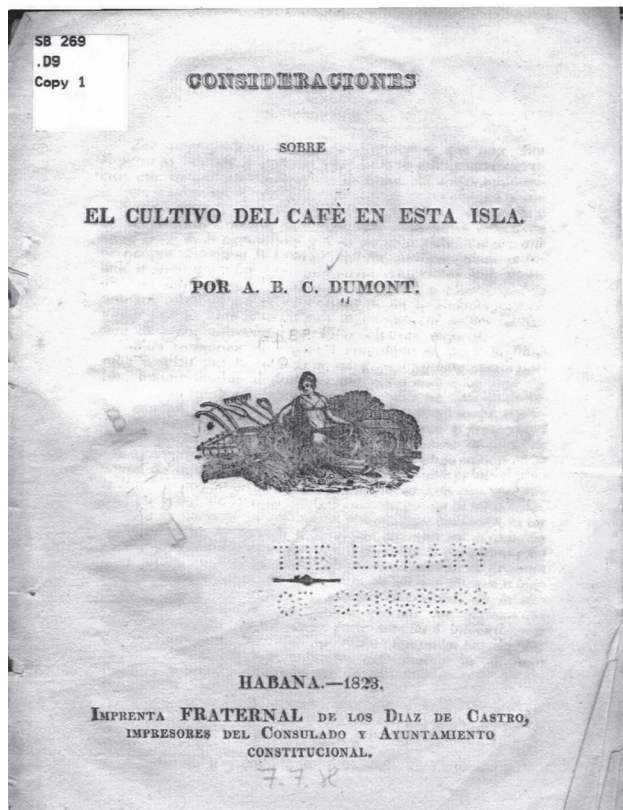
-quien llegara a Cuba en 1804 y muriera en Matanzas en 1837-, indica que escribió sus consejos de manera sencilla, en un lenguaje apto para todo agricultor ("*hasta los más rudos e inexpertos zagales*"); por cierto, ahí él habla de publicar sendos libros sobre el algodón y el añil -dependiendo del éxito con el del café-, pero más bien lo haría sobre caña de azúcar, en 1832, y se dice que trabajó en piña, también.

Entre sus apreciaciones, me gustó mucho su aserto de que "*jamás he aspirado a otra gloria que a la de ser útil*". Pero, si como asevera don Luis Dobles, ese librito fue tan determinante para alcanzar el auge económico que nuestro país logró en aquellos años, convirtiéndose de hecho en una especie de "biblia" cafetalera, no hay duda de que Dumont -aún sin saberlo- logró alcanzar la gloria.

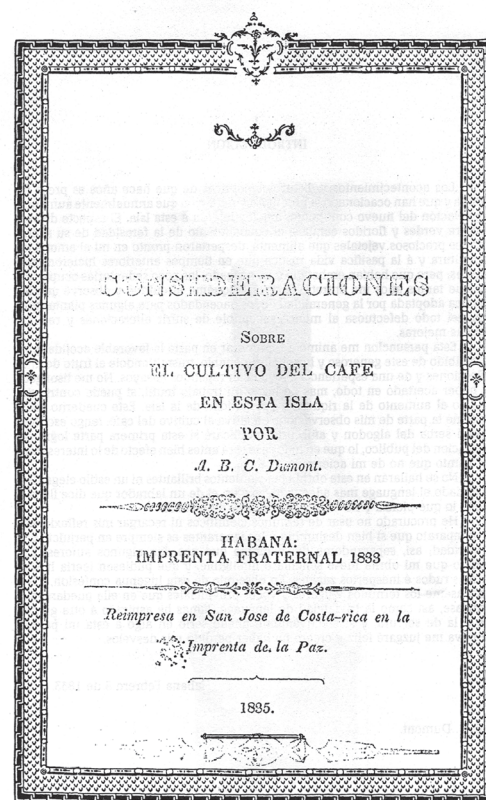
Y, si nadie se lo dijo entonces, hoy que redescubrimos sus meritorios aportes, como costarricenses le testimoniamos nuestra profunda gratitud y honramos así su noble memoria.

### NOTA ACLARATORIA

Puesto que el propósito principal de rescatar este texto es conocer las tecnologías empleadas para producir café



(A)



(B)

Figura 1. Carátulas de las dos ediciones del libro de Dumont: la original (A) y la reimpresa en Costa Rica (B)

en la primera mitad del siglo XIX, me tomé la libertad de editar el texto original de Dumont, para facilitar su comprensión. Esto implicó la sustitución de algunos arcaísmos algo incomprensibles por términos de uso actual, la leve reescritura de algunas frases, y la división en párrafos más cortos de algunos sumamente extensos.

Algo parecido se hizo en la reimpresión realizada en Costa Rica en 1835, pero también se abusó en varios aspectos de forma, incurriendo no pocas veces en serios errores ortográficos y tipográficos; además, al cotejar ambas ediciones, detecté no pocos errores de transcripción, los cuales cambiaron el sentido a algunas frases.

Cabe indicar que me abstuve de incluir notas explicativas sobre aspectos técnicos, excepto cuando algún término de uso poco conocido ameritó explicación. Asimismo, suprimí los nombres escritos en cursivas para evitar posibles confusiones de nomenclatura, dejando únicamente los nombres científicos de plantas, así como algunas expresiones en latín.

Además de la ayuda de Jorge León y Jaime García, agradezco a Rigoberto Aguilar (Biblioteca Orton, IICA-CATIE) la consecución de la versión original del libro en PDF, obtenida gracias a Melanie Gardner (U.S. National Agricultural Library). Asimismo, agradezco a Ivo Hilje, Luis Vázquez (INISAV, Cuba), y Jacques Avelino (CATIE) la aclaración de varias dudas de carácter técnico; a Geannina Sulca (revista Comunicación) la transcripción del texto original; a Julián Monge y Gretel Calderón (Editorial Universidad de Costa Rica), las imágenes correspondientes a las figuras 2, 3 y 4.

### **UN ESCLARECEDOR PRÓLOGO: EL PRIMER LIBRO SOBRE EL CAFÉ PUBLICADO EN COSTA RICA <sup>3</sup>**

Damos a conocer el primer libro impreso en Costa Rica sobre el café, publicado el año 1835 en la Imprenta de La Paz. El único ejemplar que existe, perteneció a la biblioteca del profesor don Luis Dobles Segreda (1889-

1956) y se encuentra hoy en la Biblioteca de Congreso en Washington. La presente reproducción fue obtenida allí por xerocopia.

Es la reedición de una obra publicada en la Imprenta Fraternal de La Habana en 1823 y no 1833, como se indica en la portada. El cambio de año, obedece a nuestro juicio a que no se quiso decir que era diez años más antigua, de modo que hasta la fecha “febrero 8 de 1833”, corresponde más bien a febrero 8 de 1823. El dato lo obtuvimos al consultar allí mismo, la edición original de La Habana, que existe en la misma Biblioteca del Congreso.

¿Quién fue A. B. C. Dumont? Es una pregunta importante que debemos hacernos. Los datos pocos que hemos podido obtener, nos indican que se llamó Alejandro B. C. Dumont y fue antiguo oficial de la República francesa. Emigró a Cuba al asumir el poder Napoleón I y fijó su residencia en Matanzas.

Prestó su valioso servicio a la agricultura cubana, al publicar en 1823 el trabajo que se reproduce, titulado “Consideraciones sobre el cultivo del café en esta isla”. Francisco Pérez de la Riva, autor de un valioso estudio titulado “El café. Historia de su cultivo y explotación en Cuba” (La Habana, 1944), del que tomamos los datos anteriores, confiesa no haber hallado en las bibliotecas cubanas un ejemplar del citado Dumont (pág. 150). Sin lugar a dudas, se trata de una obra que recoge las experiencias personales de su autor.

No sabemos el impacto que este trabajo tuvo en Costa Rica, pero es de suponer que, careciéndose de toda orientación sobre las prácticas del cultivo, debió servir de verdadero manual al respecto. De allí el interés en darlo a conocer de nuevo, al cabo de más de siglo y medio de su primera edición en el país.

Don Luis Dobles Segreda publicó en 1927 en el Diario de Costa Rica, una reseña de esta obra, con el título que encabeza esta presentación.

## CONSIDERACIONES SOBRE EL CULTIVO DEL CAFÉ EN ESTA ISLA <sup>4</sup>

ALEJANDRO B.C. DUMONT

### INTRODUCCIÓN

Los acontecimientos y disturbios políticos de que hace años es presa la Europa y que han ocasionado la prodigiosa emigración que anualmente aumenta la población del nuevo continente, me condujeron a esta isla.

El aspecto de sus siempre verdes y floridos campos; el conocimiento de la feracidad de su suelo y de los preciosos vegetales que alimenta, despertaron pronto en mí el amor a la agricultura y a la pacífica vida rústica que en tiempos anteriores hicieron mis delicias; pero que habían embotado y no apagado las poco sedentarias ocupaciones que tantos años me entretuvieron. Me dediqué al cultivo y observé que la práctica adoptada por la generalidad de los hacendados para algunas plantas era, si no del todo defectuosa, al menos susceptible de sufrir alteraciones y recibir algunas mejoras.

Esta persuasión me animó a remunerar en parte la favorable acogida que he recibido de este generoso y hospitalario pueblo, transmitiéndole el fruto de mis reflexiones y de una experiencia apoyada en repetidos ensayos. No me lisonjeo de haber acertado en todo, mas no juzgo mi trabajo inútil, si puede contribuir en algo al aumento de la riqueza y prosperidad de la isla.

Este cuaderno solo contiene la parte de mis observaciones relativas al cultivo de café; tengo escritas otras acerca del algodón y el añil, y las publicaré si esta primera parte logra la aceptación del público, lo que en todo caso será antes bien efecto de lo interesante del asunto, que no de mi acierto.

No se hallarán en esta obrilla pensamientos brillantes ni un estilo elegante. He tomado el lenguaje más adecuado; esto es, el de un labrador que dice llanamente lo que piensa y no tiene pretensiones de escritor. He procurado no usar términos científicos ni recargar mis reflexiones de un aparato que si bien deslumbra a los ignorantes, es siempre en perjuicio de la claridad. Así, separándome del ejemplo que nos dan algunos autores, he querido que mi obrita fuese sencilla e inteligible, y que pudiesen leerla hasta los más rudos e inexpertos zagales. En obsequio de esta ingenua confesión, dispénsenseme los términos vulgares de lenguaje.

Jamás he aspirado a otra gloria que a la de ser útil, y si efectivamente puedo serlo en algo a esta mi patria adoptiva, me juzgaré feliz y creeré no haber perdido mis desvelos.

### PRINCIPIOS GENERALES DE CULTIVO

#### *La agricultura o arte de labrar la tierra descansa en tres principios positivos*

1. La elección del terreno y su preparación, conforme a la naturaleza de la planta que quiera confiársele.
2. La conservación de los plantíos en una perfecta limpieza, y buena dirección en la siembra y poda de los arbustos.
3. El restablecimiento de la tierra por medio de abonos acomodados a cada género de cultivos.

Se obtienen infaliblemente excelentes resultados por la exacta aplicación de estos principios, mientras que los más débiles productos, o la ruina del labrador, son las necesarias consecuencias de su negligencia u olvido.

Yo distingo dos géneros de cultivo aplicables a los países bañados por el seno mexicano,<sup>5</sup> y los dos tienen muy distintos nombres, de *cultivo permanente* y *cultivo anual*. Entiendo por cultivo permanente el de todos los vegetales y arbustos que, como el café, el algodón, la caña dulce y el plátano pueden subsistir más de un año y dar una serie de cosechas.

Trataré del café como el más importante de todos, y tal vez el único sobre el que puede fundar el cultivador esperanzas de fortuna y prosperidad.

## CULTIVO DEL CAFÉ

Las convulsiones de Santo Domingo,<sup>6</sup> el deterioro del suelo en una parte de las Antillas, y más que todo el aprecio que tiene el café en ambos hemisferios, parecen prometer a este fruto una venta constante y un precio alto. Los que lo cultivan tienen, pues, instrucciones en adoptar los medios propios para conseguir abundancia y calidad en sus cosechas, y para prolongar la duración de sus plantíos. Me parece que este doble objetivo ha sido demasiado descuidado, y discutiendo lo que hasta hora se ha hecho, mi plan es resumir las ideas que juzgue deban o puedan llenarle.

Toda tierra nueva y profunda conviene al café. También puede emplearse una tierra mediana y virgen, así como una tierra vieja o ya labrada, pero que conserve alguna fuerza y sea llana. Estos tres casos solo exigen algunas modificaciones en el modo de cultivar.

Si el cultivador elige una tierra virgen y por consiguiente montuosa, tiene más probabilidad de buen éxito en su favor. Voy, pues, a hablar contrayéndome a esta clase de tierras, reservándome el establecer mis ideas sobre la restauración de las viejas y abandonadas.

## SEMILLERO

El primer cuidado de todo agricultor debe ser la elección de una porción de terreno próximo a la aguada<sup>7</sup> y a los plantíos proyectados para hacer un semillero: su extensión debe estar en proporción a las necesidades. El suelo debe ser sano, profundo y muy levemente inclinado, y debe limpiarse de todos los arbustos y yerbas que lo cubran, con excepción de algunos árboles que podrían dejarse. Las plantas deben estar expuestas a la libre acción del aire y del sol, porque las que crecen a la sombra son siempre débiles, delicadas e incapaces de resistir una temperatura elevada.

Los granos que se destinan a la siembra deben ser cogidos de árboles robustos, en su perfecta madurez y es necesario ponerlos a secar a la sombra después de haberles quitado la cereza,<sup>8</sup> teniendo el mayor cuidado al practicar esta operación de no tocar la membrana interior, porque si se lastimare no germinaría el grano.

No debe usarse de la especie degenerada llamada café mapou.<sup>9</sup> Algunos cultivadores engañados por su semejanza con el de moka han vivido la triste experiencia de que los árboles que producía, aunque hermosos, no daban fruto.

El grano que se coge maduro en noviembre, seca en muy pocos días.

El semillero debe establecerse por tablas de seis hileras sembradas a cordel, a ocho pulgadas de distancia.<sup>10</sup> Cada tabla debe estar separada en una calle de media vara de ancho. La semilla debe colocarse en hoyos poco profundos y cubrirse con una pulgada de tierra muy fina. Al tiempo de sembrar, ésta deberá humedecerse, y mantenerse constantemente fresca, para lo cual podrá regarse cuando sea necesario.

Un espacio de ochenta varas cuadradas basta para un semillero de 100.000 unidades de café.

El vástago<sup>11</sup> sale de tierra a los 30 ó 40 días y no debe encontrar a su nacimiento ninguna yerba en su alrededor; debe limpiarse bien el terreno, según su crecimiento.

La calidad y vigor de la planta, corresponderán siempre a la limpieza del semillero.

Se han hecho algunas veces semilleros tirando los granos, lo que es muy defectuoso, porque resulta que, o los cafetos están demasiado apiñados y se dañan mutuamente, o que no estando la semilla cubierta de tierra carecen de la que necesitan para su crecimiento; además, es difícil limpiar el semillero de las yerbas que ahogan las plantas, sin perjudicar a éstas, y no se puede escogerlas cuando se trata de trasplantarlas, por lo que no satisfacen el objetivo propuesto. Al contrario, en un plantel en que los arbustos están colocados a igual distancia unos de otros, nacen sin dificultad, se fortifican, es fácil impedir que yerbas extrañas les roben los jugos que necesitan<sup>12</sup> y prosperan más en seis meses, que si pudieran hacerlo en 15 meses en un semillero hecho a tiro.<sup>13</sup>

Un semillero puede hacerse en todos los meses del año, si hay condiciones para regarlo, pero la época de octubre a diciembre (en que se recogen los granos frescos) parece ser la indicada por la naturaleza.

Concluido el semillero, el cultivador debe ocuparse del desmonte y de las disposiciones necesarias a la plantación.

### DESMONTE

Hay diversos métodos de tumbar, quemar y disponer el monte,<sup>14</sup> pero debe seguirse el que parezca más adaptable a la configuración y situación del terreno.

Si es llano, puede tumbarse a nivel del suelo; si es quebrado, dejar una vara de altura a los troncos, y en vez de quemar los árboles o las ramas mayores deben colocarse horizontalmente para impedir la degradación de la tierra. Basta quemar los bejucos, las espinas y zarzas, y dejar lo demás. Algunos agricultores lo han hecho así, y han tenido motivo de felicitarlo de ello, porque los arbolillos, las ramas y las hojas descomponiéndose con las aguas dan a la tierra un riquísimo abono y la hacen más propia a la vegetación y nutrición de las plantas.

Si el labrador se decide a quemar lo que creyó inútil, cuando no nocivo, esta operación puede hacerse seis semanas o dos meses después de la tumba. En todo caso, ora se haya quemado, ora solo amontonado la leña, debe procederse a la alineación de los piquetes,<sup>15</sup> los que han de ser de madera dura y puntiagudos por uno de sus extremos.

Si la calidad del terreno es mediana, debe ponerse menos distancia entre los árboles que si fuese buena, pues una tierra débil no dará a vara y media lo que una fuerte a dos. Todo cultivador debe consultar la capacidad de su terreno, para determinar la distancia que debe observar en su plantío.

La alineación debe hacerse en 15 meses, siguiendo las reglas del triángulo, porque además de ganarse una sexta parte de terreno, hay más regularidad. Un modo muy sencillo de efectuarlo es éste. Desde que se ha fijado en tierra la primera línea de piquetes (a distancia de dos varas, por ejemplo) se toma un cordel de cuatro varas, y poniéndose uno de sus extremos sobre el primer piquete y el otro sobre el segundo, el vértice del ángulo que forma el cordel, y se halla a su centro, indica el lugar del primer piquete de la segunda línea; entonces con un cordel de veinte varas dividido y marcado de dos en dos varas con pedazos de lienzo o paño de color, se fijan diez piquetes a un tiempo, haciendo la operación mencionada para más exactitud solo con el primer décimo, y así sucesivamente en las demás líneas.

En cuanto a la distribución del terreno, está subordinada a su naturaleza, pero la práctica común es trazar cuadros de 200 varas, que contiene cada uno 10.000 matas de café. Cuatro cuadros semejantes forman una caballería de tierra,<sup>16</sup> que según este modo encierra 40.000 cafetos.

Juzgo necesario hacer una observación sobre un aspecto que me ha parecido hartamente descuidado hasta hora.

Está muy bien que cuando se desmonta una caballería de tierra para comenzar un cafetal no es necesario hacer reserva alguna. Pero cuando se continúa la tumba hasta que la totalidad o la mayor parte de la finca esté cultivada, como se practica en muchas de ellas, se corre el inminente riesgo de verse privado de maderas y aún de leña, o bien para procurarlas es necesario ir a buscarlas lejos, mientras que con alguna previsión pudiera tenerse cerca.

Hay además un inconveniente no menos perjudicial, y es el de abandonar los plantíos a merced de los vientos. Para evitarlo, creo que sería prudente dejar cada vez que se desmontase una caballería de tierra, una reserva de 25 o 30 varas de los mayores árboles, que abrigarían al plantío, mantendrían el fresco tanto por su sombra como por la atracción de sus cimas, y que subvendrían a las necesidades de la hacienda. Volveré a tratar este interesante asunto, y prosigo el artículo relativo a la disposición del terreno.

Plantados los piquetes, debe practicarse la apertura de los hoyos. Cuanto antes se abran, menos compacta será la tierra en lo interior y más facilidad prestará a las plantas de extender sus raíces. La capacidad del hoyo debe ser proporcional a la fuerza del arbusto, al largo de su nabo,<sup>17</sup> la extensión de sus raíces y la cantidad de tierra que quiera dejársele. Algunos los hacen redondos, otros cuadrados, pero la forma no importa; lo esencial es que se hagan mucho antes de colocar el cafeto, para que éste pueda extenderse libremente y prosperar.

Algunos cultivadores se han limitado a plantar con barreta<sup>18</sup> muy tiernos cafetos, pero no creo conveniente usar este método, que solo puede ser útil cuando quiera hacerse apresuradamente un cuadro de café mientras que el semillero pueda suministrarle.

Otros hacen abrir grandes hoyos para llenarlos de estiércol y buena tierra, práctica indispensable cuando se reemplazan árboles muertos, o cuando se planta en un terreno cansado, pero al echarla es necesario pisar fuertemente los abonos depositados en los hoyos, y abrir después en su centro otros, cuya dimensión corresponda al arbusto que quiera plantarse.

En general, 12 ó 15 pulgadas de diámetro sobre igual profundidad bastan en una tierra buena, y para arbustos, de 8 a 18 meses de semillero.

### DIVERSOS SISTEMAS DE PLANTACIÓN

Existen tres bien conocidos: plantación de barreta, plantación con raíces rodeadas de tierra y plantación de plantío cortado. Voy a exponer las diferentes opiniones de los agricultores sobre cada uno.

Los que prefieren plantar con barreta emplean cafetos de cuatro a seis hojas, procedentes de los granos que han caído de los árboles y brotado naturalmente, o los arrancan de algún semillero reciente y los plantan en un hoyo, que abren con uno o dos barretazos. Se dice que el vástago no puede sufrir con este método, a causa de su debilidad, y lo que es más cierto, que ahorran un trabajo considerable. En cuanto a mí, no juzgo muy acertada esta práctica, y creo que en el caso de seguirla sería conveniente el servirse de otro instrumento que no fuese la barreta, porque sus golpes apisonando fuertemente la tierra no permiten a la tierna planta que sus raíces penetren fácilmente.

Los cultivadores que plantan posturas con sus raíces y tierra,<sup>19</sup> dicen que el arbusto no se resiente de su trasplante, y que no deteniéndose la circulación de la savia, se obtienen mejores y más pronto productos, y finalmente, que según este método pueden trasplantarse cafetos de todas las edades y fuerzas.

Los numerosos partidarios de las posturas cortadas, alegan que para asegurar el buen éxito del plantío, es necesario arrancar el arbusto en el plantel, examinarlo, podar sus raíces, y aún su nabo; desechar todo lo que parezca defectuoso, y en fin, cortar el tallo 8 o 10 pulgadas debajo de tierra. Añaden que el café así preparado está al abrigo del sol, y que el nuevo retoño que brota del tallo origina en muy poco tiempo un árbol hermoso, mucho fruto y se consigue un plantío regular.

Muy pocos cultivadores han plantado a barreta, pero tenemos muchos y buenos cafetales en que se han seguido los métodos de trasplantar los arbustos del semillero enterrados, o cortados. Sin embargo, me atrevo a presentar uno nuevo que participe de los dos últimos y que a mi modo de ver puede ser preferible.

Alineado el cuadro, abiertos los hoyos al menos desde un mes, para que la tierra haya tenido tiempo de humedecerse con la lluvias, y con 15 pulgadas de dimensión, se procede a cortar todo su tallo a los arbustos que se eligen en el semillero para la plantación, hasta dos pulgadas arriba del nudo más próximo al suelo. Enseguida se le quita con un azadón de seis pulgadas de ancho por 12 de largo, cuidando no lastimar sus raíces y que éstas queden cubiertas de tierra;<sup>20</sup> se les coloca en una canasta, y de inmediato se les lleva al lugar de su destino, donde los trabajadores más inteligentes estarán listos para colocarlos en los hoyos de esta manera.

Dentro del hoyo se echa tierra de la superficie, porque es la mejor, en bastante cantidad, para que la extremidad superior de la planta no se eleve más de cuatro pulgadas sobre el terreno. Después se llena el vacío, apretando primero levemente la tierra, y compactándola con fuerza hasta que el hoyo quede poco más que lleno. Deberán colocarse, si es posible, piedras o guijarros alrededor de cada planta, para preservarlas de la sequedad y de las yerbas, y si no, reduciendo a cenizas la tierra superficial se evitará que el ardor del sol seque o resquebraje la tierra.

Tal es el nuevo método que propongo a los agricultores. No pretendo atribuirme el honor de la invención, pues me he limitado a elegir el que me ha parecido mejor entre los diversos que se practican.

Creo, con los partidarios del segundo modo de trasplantar, que es inútil examinar las raíces de una planta cuyo tallo muestra vigor y buena conformación; además, dejándolas cubiertas de tierra se evita la detención

de la savia y se consigue crecimiento y retoño más pronto. Y, con los del tercero, que mi plantío será uniforme, porque saldrán todos los vástagos a un tiempo y carecerán de los defectos que sin la poda pudieran tener, y que no tendrá que temer ni la torpeza de los jornaleros<sup>21</sup> al verificarse el trasplante, ni la dañina acción del sol sobre tallos cubiertos de hojas, consiguiendo al mismo tiempo fortificar mis cafetos y lograr más abundantes cosechas.

Aquí se presenta, naturalmente, el examen de la utilidad de los plátanos en los cuadros de café, y de las ventajas que se cree ofrecen las siembras de maíz y otras plantas leguminosas.

En cuanto a estas últimas, proscribo enteramente su introducción en el plantío de cafetos, porque compliarán el trabajo y deteriorarán la tierra, despojándola de sales y jugos que reclaman de preferencia aquellos preciosos arbustos.<sup>22</sup> Si bien conozco cuán útil es contar con víveres tan a mano y sin necesidad de otra labor que la requerida por el cultivo principal, conozco también que esta pequeña economía de tiempo y trabajo no puede compensar en manera alguna el agotamiento del suelo causado por varios cultivos.

Pudiera tolerarse el maíz al menos el primer año, sembrándolo muy ralo, y sobre una sola línea de cafetos, mas creo preferible reemplazarle por el algodón, cuyo producto es más valioso, plantando estos arbustos en igual número a los del café, sobre unas mismas líneas y distancias; pero estoy tan convencido de la necesidad de la libre circulación del aire y de su poderoso influjo en la vegetación, que nunca sembraría planta alguna en el espacio de mis hileras o calles.

Respecto de los plátanos, la cuestión requiere más desarrollo. Esta planta, que sin duda alguna es la más útil, ora se la considere por el sano y sustancioso alimento que nos brinda, ora por el verde lustroso de sus largas hojas y frescor que esparcen, ora por la propiedad que tiene de chupar el agua superflua del terreno, es también la que parece la naturaleza destinó a acompañar al cafeto, con el cual produce armonías tan agradables a la vista, como útiles a la vegetación y subsistencia de la plantación.

Sin embargo, creo que solo conviene en las tierras quebradas, secas o medianas, y que en tierras ricas y profundas es nociva, tanto porque la fuerza con que crece suele atraer sobre la superficie del terreno una humedad perjudicial, cuanto que los arbustos a los que cubre su extensa y espesa sombra adquieren una superabundancia de savia, que extendiéndose a las ramas aumenta y fortifica éstas en detrimento del fruto.

Invito, pues, a reservar el plantío de plátanos a las tierras secas y quebradas, o a espacios destinados a ese solo fin, observando igualmente que requiere mucho cuidado si se siembra en los cuadros de café, pues no solo débese cortar sus hojas secas o próximas a secarse (cada vez que se limpia el terreno de las yerbas que le cubren), sino también cuidar, al coger sus frutos, que en su caída no lastimen algún cafeto; asimismo, que su tallo y hojas queden esparcidas de un modo igual sobre el terreno, teniéndose presente, como lo ha acreditado la experiencia, que conviene cortarlo a poca elevación del suelo.

No obstante, si el labrador se decidiese a sembrar plátanos en sus cuadros de café, conviene que cada cinco o seis hileras de arbustos, sacrifique una, pues así podrá conservar su influencia con alguna utilidad y menos peligro.

El método que comúnmente se sigue en el plantío de los plátanos es seguramente el menos productivo. Tómase un renuevo, al cual se le corta la extremidad superior y se le planta: el tallo cortado brota, da poco o ningún fruto, y es solo después de haberlo cortado que los nuevos tallos que salen de sus raíces crecen algo. He visto muy pocas plantaciones en que se use de este método dar algún producto antes de los 18 meses.

El segundo consiste en arrancar la cepa<sup>23</sup> de un plátano y plantarla entera, si fuere pequeña; si es grande, en dos, o tres o cuatro fragmentos, poniendo las raíces hacia arriba y cubriéndolas con dos o tres pulgadas de tierra. Pronto salen sucesivamente varios renuevos,<sup>24</sup> que sin tener que disputar sus jugos alimenticios a un tallo viejo y robustecido, adquieren vigor y producen abundantes racimos a los 10 o 12 meses, cuando más tarde. Aunque este método no sea el más usado, no creo menos conveniente el recomendar su utilidad e invitar a los labradores a emplearlo, dados sus ventajosos resultados.

### SOBRE EL CHAPEO Y PODA DEL CAFETO

Todos los labradores conocen la necesidad de mantener sus plantíos y siembras en la mayor limpieza. La yerba deseca la tierra, absorbe sus jugos alimenticios y perjudica a las demás plantas. Es, pues, necesario hacerle una continua guerra e impedirle brotar, o al menos cortarla al instante.

El mejor modo de chapear es arrancar la yerba con la mano.<sup>25</sup> Porque en los plantíos en que arbustos como el caféto extienden sus raíces laterales a una gran distancia, y muchas veces hasta la superficie, debe evitarse no solo degradar el suelo que la azada o guataca<sup>26</sup> escarban con demasiada violencia (y que las aguas dañan, llevándose la tierra de la superficie, particularmente en los terrenos desiguales o inclinados), sino también el que estos instrumentos hieran las raíces. Para evitar estos inconvenientes, soy del parecer de que debe quitarse la yerba con la mano, empleando, si necesario fuere para arrancar sus raíces, la punta de un cuchillo o machete; y estoy persuadido de que si el plantío ha sido bien dirigido desde el principio, no se necesitarán nunca otras herramientas.

El crecimiento de las yerbas indicará la necesidad de los chapeos, mas en cada uno se deberán reemplazar los arbustos secos o que estuvieren próximos a secarse, cortar las ramas chuponas y podar las defectuosas.<sup>27</sup> De estos cuidados, de esta continua y exacta vigilancia dependen el vigor de los cafetos, su duración y la abundancia de sus productos. Este trabajo debe encargarse a los jornaleros más inteligentes, y en las haciendas pequeñas convendría que el mismo mayoral lo hiciese. Si se hubiera adoptado el método de cortar la planta, es conveniente dejar solamente un tallo, eligiendo el más vigoroso, que es casi siempre el más próximo a la superficie de la tierra, pues todos conocen cuánto importa concentrar toda la fuerza de la savia en un solo punto.

Es probable que si el plantío ha sido bien dirigido y cuidado, será necesario detener el crecimiento del arbusto a los 20 o 24 meses. En cuanto a la altura que debe dejarse, esto depende de la calidad de la tierra; si es buena, puede cortarse a 5-6 pies, y si es mediana basta dejarle de 4-4½ pies de altura.

Me abstengo de entrar en otros pormenores acerca de la poda de los arbustos. Si la plantación es bien dirigida no harán falta, y las atenciones que he indicado bastarán para mantenerla en el buen estado que exige. Mas es necesario tener un buen semillero para, si muere o se seca alguno, poder reemplazarlo con uno de los plantones<sup>28</sup> más robustos, el cual si se arranca con la tierra que cubre sus raíces y se cuida rodeándolo de buen mantillo,<sup>29</sup> dará fruto al siguiente año.

Igual práctica debe observarse con aquellos cuya vegetación fuese tardía o defectuosa, porque la experiencia prueba que son necesarios más de dos años para que un árbol que ha sido recortado y refrescado pueda dar producto, si acaso llega a darlo, mientras que un arbolillo sacado del semillero que tenga dos años y esté bien conformado, recompensa con el fruto en el siguiente año. Además, se consigue no solo que el plantío sea igual y hermoso, lo que no se logra cortando los árboles viejos y defectuosos, sino también mayor producto. Siguiendo este método en cada chapeo, apenas podrá percibirse la falta de arbustos, y se guardará la regularidad que es tan de desear; es indispensable para ello cuidar del semillero, que en alguno de sus cuadros haya al menos 16 pulgadas de distancia entre los pimpollos<sup>30</sup> que en ellos estuvieren, para que puedan adquirir el crecimiento y vigor necesarios.

Los plantíos que hayan sido cuidados prometen y darán, efectivamente, pronta y buena cosecha, y ésta será tanto más cuantiosa, cuanto mayor sea el uso que se haga de abonos para mejorar la tierra y alimentar las plantas. En consecuencia, debe recogerse el estiércol de los animales, los residuos de toda especie de vegetales, la paja de maíz y del arroz y, en fin, todo cuanto pueda ayudar a la reproducción, fertilizando el terreno.

Se debe amontonar todo y dejarlo fermentar durante 2-3 meses y sucesivamente esparcirlo en las áreas que más lo necesiten en todo el plantío, si hubiere suficiente cantidad para ello. Empero, debe tenerse especial cuidado en que los abonos hayan fermentado bastante, porque si no, lejos de beneficiar al cultivador le darían el trabajo de chapear de nuevo, a causa de que el estiércol contiene semillas de yerbas inútiles o perjudiciales, que brotarían.

No incluyo en estos abonos a los puramente vegetales, como la maloja,<sup>31</sup> caña, etc., que no deben dejarse fermentar y sí destinarse a cubrir la tierra, en razón de que sirven no solo para impedir el crecimiento de las yerbas inútiles, sino que también a que la enriquecen transformándose lentamente en tierra vegetal y preservándola de los ardores del sol.

Agricultores: no olvidéis que la vegetación empobrece diariamente la tierra despojándola de sus sales y jugos, que continuamente necesita de abonos que se los restituyan, y que de éstos depende la duración de nuestros plantíos.

### COSECHA Y PREPARACIÓN DEL CAFÉ

La práctica general y única que pueda adoptarse mientras que el arte limitará el crecimiento de los cafetos, es el de coger el fruto con la mano.

Desde que una parte de las cerezas haya adquirido un color rojo oscuro debe iniciarse la cosecha, mas no cabe duda de que sería más conveniente para la mejor calidad del café que no se cosechase hasta que la cubierta o pulpa exterior estuviese próxima a secarse. Así se evitaría la pérdida que necesariamente resulta de las muchas cerezas verdes que cogen los jornaleros para completar el barril que diariamente se exige a cada uno.



**Figura 2. Variedades de café de alto porte cultivadas en el siglo XIX en Costa Rica. Fuente: William E. Curtis, *The smallest of American republics*. Harper's New Monthly (1887).**

Hay dos modos de preparar el café. El primero consiste en esparcirlo inmediatamente después de cogido, en una explanada levemente inclinada, formando una capa de dos o tres pulgadas de altura. Se debe mover tres o cuatro veces al día, hasta que esté del todo seco, lo que se consigue al cabo de 30-40 días, según el grado de madurez del fruto y la temperatura. Se conoce que está suficientemente seco cuando, restregándolo con las manos, se despega fácilmente la corteza o pulpa. Entonces se le lleva al molino o se almacena.

El segundo método consiste en llevarlo, en el momento de cogido, a un molino particular y romper la cubierta exterior, echar todo en un estanque lleno de agua y dejarlo fermentar durante 24 horas. Se lleva el grano, cubierto únicamente por el pergamino o tela interior, sobre la indicada explanada, donde seca en 8-10 días; esta práctica parece preferible, pero el café así preparado pierde en color y calidad. Al llevar el grano al molino de descascarar, conviene ponerlo otra vez en los secaderos, porque nunca queda totalmente seco.

La última operación consiste en llevarlo al ventilador que separa el grano bueno del triache<sup>32</sup> y del polvo. Si el molino de ventilar es bueno, el escogimiento a mano será innecesario.

He referido cuanto se ha practicado en los cafetales, y he añadido algunas observaciones que debo a mi propia experiencia. Hubiera podido extenderme sobre algunos otros pormenores acerca del cultivo, de la

construcción de los edificios, de los tendales,<sup>33</sup> molinos y demás utensilios. Sin embargo, los he juzgado inútiles, y hasta fastidiosos, tanto porque las fábricas y menesteres han de ser siempre proporcionales a la fortuna o voluntad del propietario, cuanto porque hallándose en el día muy simplificados, las haciendas vecinas le ofrecen siempre modelos variados entre los cuales puede elegir.

Lo que yo considero como esencial es lograr cosechas de café superiores en calidad y cantidad, y prolongar la duración de los plantíos. Creo haber hallado los medios adecuados, y al exponer mis ideas, las someto al juicio de mis lectores, a quienes ruego miren con benevolencia los ensayos que voy a aconsejar. Yo me propongo ponerlos en práctica, y creo que son de naturaleza a producir una feliz y ventajosa innovación en el cultivo del café. Si sus resultados son conformes a mis esperanzas, hallaremos en este nuevo método economía en el trabajo, abundancia y uniformidad en las cosechas, mejora de calidad del fruto y conservación de las plantaciones.



Figura 3. Hombre del valle de Orosi (Cartago) descascarando café en un pilón, el cual era un método artesanal común en fincas pequeñas. Fuente: Thomas F. Meagher, *Holidays in Costa Rica*. Harper's New Monthly Magazine (1859-1860).



Figura 4. Máquina para descascarar café (fabricada por Barnes & Co., en Inglaterra), la cual era utilizada en fincas cafetaleras más grandes. Fuente: Thomas F. Meagher, *Holidays in Costa Rica*. Harper's New Monthly Magazine (1859-1860).

### NUEVO MÉTODO PARA CULTIVAR EL CAFÉ

Todos saben que el café moka, originario de la Arabia Feliz,<sup>34</sup> es de tan buena calidad, que su precio siempre duplica el de otros países. ¿Es al suelo o al modo usado por el árabe en su cultivo y preparación, que se debe esta preferencia? No hay duda alguna de que la naturaleza del suelo -en que, por decirlo así, es indíge-

na- influya en mucho en esta preeminencia generalmente conocida, pero yo creo que no contribuyen menos los modos preparación y cultivo.

El árabe planta sus árboles a una gran distancia unos de otros y los deja crecer hasta 25 o 30 pies. Despejado el árbol de todo otro cuerpo que impida la libre circulación del aire, éste anima a todas sus partes, y los frutos maduran a la vez. "Nunca -dice Mr. Bryan Edwards- el árabe coge con la mano un solo grano de café; no lo considera maduro sino cuando cae naturalmente por leves sacudimientos sobre un lienzo o estera tendida a su pie, para recibirlo".<sup>35</sup>

Esta práctica consagra al menos el principio de que la perfecta madurez es una de las condiciones necesarias para conseguir café de superior calidad.

Cada árbol en Arabia produce en abundancia y vive mucho tiempo. Es, pues, consecuencia natural el creer que el producto de un árbol está en razón de su fuerza, así como su duración lo está de su exposición al aire libre.

Reflexionando sobre el método de cultivo de los árabes, aplicándole además una serie de principios reconocidos por exactos, he pensado que en las regiones situadas sobre el seno mexicano y en la parte de América de temperatura media o cálida, sería fácil obtener café en abundancia y de calidad muy aproximada a la de Arabia.

Es preciso que se confiese que todas las mejoras que se han hecho en agricultura se deben a las diarias comparaciones de los diferentes métodos, a la acumulación de los conocimientos adquiridos y que a cada momento se adquieren, y a las parciales adopciones de diferentes prácticas ventajosas. Solo reuniéndose todos los hechos conocidos por ciertos, es como se han logrado formar métodos de agricultura útiles, y en algún modo completos.

De suerte que, existiendo sobre el cultivo de café datos y bases fijas y de tal evidencia, negarse a admitirlas es en algún modo renunciar a servirse de las luces de la razón y de la experiencia. Es indudable que debe partirse de ellas para que un nuevo método pueda convencer de su utilidad.

Empero, como estoy convencido de que es imposible persuadir sin una clara y sencilla exposición de los hechos, voy a emplear un lenguaje apto para mí, esto es, el de un labrador deseoso de instruirse, y de comunicar a sus conciudadanos las luces que pueda adquirir.

Expondré, pues, lo que haría, y lo que efectivamente pienso hacer al iniciar un cafetal. Comenzaré tratando la cuestión bajo la hipótesis de colocarme en tierra montuosa, y seguidamente extenderé las modificaciones que yo adoptaría si me estableciese en tierras abiertas, cansadas y enyerbadas.

Ruego a mis lectores me concedan su indulgencia si me extraviare, aprovechen mis ideas si fueren útiles, y crean que cualquiera que sea el resultado de mis tareas, no tienen otro objeto que su prosperidad, que lo es de mis más ardientes y sinceros votos.

### CAFETAL EN TIERRA MONTUOSA

Comenzaría por la construcción de una casita provisional para abrigarme, así como a mis jornaleros, y antes de tumbar me haría cargo de las siguientes observaciones.

1. Es sabido e incontestable que aquellos terrenos del cual han sido extraídos los árboles, y todo quemado, pronto se degradan. Por tanto, yo no debo quemar, sino al contrario, hacer que mi tierra reciba todas las mejoras que esté a mi alcance poder darle.
2. La experiencia demuestra que conviene reservar de trecho en trecho grandes árboles, porque además de preservar los plantíos y siembras contra los ventarrones, suministran madera y leña para las necesidades de la hacienda. Así, lejos de tumbarlos todos, como han hecho en algunos ingenios y cafetales, donde a los pocos años les echan de menos, yo conservaría una gran parte, y además de las ventajas que he indicado, me procurarían la de proteger mis semilleros.
3. La influencia benéfica del aire y de la luz en la vegetación es tan conocida, que no puede menos de causar admiración al ver que se contraría a estas leyes de la naturaleza, haciendo plantíos tan aproximados

unos de otros, que los árboles solo producen hojas y ramas, pero no fruto. En la isla de Cuba hay muchos cafetales que todos los años en marzo y abril lisonjean con la esperanza de una inmensa cosecha, mas la naturaleza contrariada en su acción por la avaricia del labrador que la priva del aire necesario para alimentar la vegetación, le castiga dejando al árbol cargado de sus hojas y ramas, y al cultivador atónito de no tener qué cosechar.

4. Siguiendo este principio, observaré que siempre vemos a los cafetos de tres o cuatro años dar abundantes productos, porque a esta edad, si se les ha cuidado, sus ramas tienen una buena dirección, el aire circula libremente entre ellas y lo fecunda. Mas en los años siguientes las ramas se extienden, se cruzan y multiplican, se cubren de hojas, pero como éstas interceptan el paso del aire, no dan fruto. Evitemos pues estos accidentes, diría yo, y plantemos nuestros árboles al aire libre, para que puedan gozar de sus beneficios y dar buenas y homogéneas cosechas.
5. Sabemos que los chapeos serían menos necesarios, y hasta llegarían a ser innecesarios si se cubriese el terreno en que están plantados los cafetos, con vegetales u otros cuerpos que no permitiesen el nacimiento de las malas yerbas. Sabemos también que el estiércol, así como las pajas de arroz, maíz, etc. mezclados y puestos en fermentación, abonan y vivifican la tierra. Apresurémonos, pues, a practicar estas operaciones.
6. Conocemos el inconveniente que hay en cosechar el café antes de que haya alcanzado su perfecta madurez y en obligar a los jornaleros a que presenten diariamente un barril lleno. Aguardemos, pues, a que el café esté bien maduro y no obliguemos a los jornaleros, pero vigilémoslos para que trabajen y no arranquen ningún grano verde, con lo cual lograremos mejor calidad en el grano y menor trabajo en apartarlo.

Hechas estas observaciones, y bien persuadido de su importancia, prescindiría de otras menos interesantes, muy resuelto a evitar todos los escollos que he indicado, y daría inicio a mi trabajo.

Elegiría, si fuese factible, un cuadro de tierra de 488 varas por cada lado, espacio que es aproximadamente igual a una caballería y un octavo. Y aunque no sea necesario que el plantío tenga esta extensión, la indico porque es la que adoptaría, y la juzgo preferible por su más fácil división.

Cortaré mi cuadro en su centro por dos líneas de 16 varas de ancho, y dejaré una guardarraya<sup>36</sup> de igual dimensión en su derredor, de lo cual resultarían cuatro cuadros de 200 varas para mi plantío.

Yo encargaré la tumba de todo, recomendando que cortasen los árboles que se hallasen en los indicados caminos, a nivel del suelo, y dejasen una vara de altura a los de los cuadros. Este trabajo, que confiaré a extraños, podría costarme 300 pesos, y preferiré desembolsarlos que exponer a mis jornaleros a herirse o mutilarse por torpeza y falta de cuidado, además de que necesitaría emplearlos en otras labores.

Supóngase que he llegado a fines de octubre y dispongo de diez jornaleros en el monte. Trazo inmediatamente una línea de 20 varas de ancho en contorno de la línea trazada como límite de mi cuadro, con lo que completo las 488 varas de que éste se compone. Tumbo todos los palos menudos y solo conservo los árboles mayores y algunos buenos resalvos.<sup>37</sup>

Inmediatamente después de tumbado un espacio de 50 varas de largo, lo limpio y despejo, y formo en él mi semillero por tablas de seis hileras, dejando entre éstas la distancia de ocho pulgadas y sembrando mis granos de café sobre cada una, a igual distancia en hoyos de una pulgada de profundidad.

De suerte que quedará una línea vacía entre cada tabla de media vara de ancho, la que me servirá para regar y chapear sin necesidad de caminar por los sembrados. Conteniendo cada tabla 580 matas, las 30 varas contendrán cerca de 14.000 matas, y siguiendo la marcha que he trazado tendría tantos espacios iguales cuantos juzgue necesarios para mi plantío. Y si me limito a que mi semillero me ofrezca 100.000 matas, lo conseguiré con mis doce jornaleros al cabo de apenas un mes.

El terreno que destino para semillero es el mismo que conservo para suministrarme madera y leña, según se habrá notado, y cualquiera que sea la extensión de mi finca, cada una de las caballerías de tierra que comprenda puede sujetarse a una distribución equivalente.

Formado mi semillero, me ocuparé en limpiar los caminos trazados, cuyos palos hubiesen sido ya tumbados. Apartaré y enviaré al lugar designado para las fábricas todos aquellos que pudiesen ser útiles en cons-

trucción (para lo que me bastaría un carretón y una o dos yuntas de bueyes) y quemaría los demás, para que mis caminos quedasen despejados y expeditos al tránsito y al objeto a que pronto los voy a destinar.

Terminada esta operación entraría en mis cuadros, según se fueran desmontando, y con buenos machetes haría entresacar las ramas gordas y las colocaría con todos los palos menudos de trecho en trecho, limitándome a quemar los bejucos y zarzas. Este trabajo no es tan considerable como creen algunos. Yo lo he practicado y me he convencido de sus ventajas, porque pudriéndose fácilmente las ramas, hojas y palos menudos, cubren la tierra con cierto mantillo vegetal que es sin duda el mejor abono que pueda recibir.

Si efectivamente, como he supuesto, hubiese llegado al monte a fines de octubre, creo que habría concluido mi semillero a fines de noviembre, limpiado mis caminos en diciembre, y despejado del todo mis cuadros para fines de marzo. Desde principios de enero hubiera destinado cuatro jornaleros a alinear mi terreno, plantar las estacas y abrir los hoyos.

Para la alineación fijaría en cada cuadro y en quince<sup>38</sup> mis estacas, a seis varas de distancia una de otra, lo que formaría 40 hileras de 34 estacas, o sea 1360 estacas. Estas 40 líneas estarían destinadas a ser ocupadas por grandes cafetos. En sus intervalos colocaría dos nuevas ringleras<sup>39</sup> para arbustos de menor tallo, los que distarían dos varas unos de otros, por lo que habría 80 líneas en un sentido y 100 en el otro, para un total de 8000. Así, cada cuadro contendría 1360 cafetos mayores, y 8000 matas de menor tallo, para un total de 9300, que multiplicados por cuatro dan un resultado de 37.440 matas, lo que casi equivale a lo que actualmente se planta en cada caballería.

Así dispuestos mis cuadros, haría abrir los hoyos con 15 pulgadas en todas dimensiones y los dejaría hasta fines de mayo, para que la tierra se humedeciese y removiese bien.

Emplearía abril y mayo para sembrar con el arado cañas de azúcar en mis guardarrayas; usaría la especie<sup>40</sup> llamada Otahiti, porque crece más pronto y con más vigor. Plantándolas a una vara entre sí, podría ocupar 10 varas, que contendrían 11 carreras de caña,<sup>41</sup> y me quedarían tres varas de cada lado de la guardarraya para el tránsito.

A fin de mayo transporto mis matas de café del semillero a los cuadros y, como en razón del método que he seguido, aquél se halla en todas las direcciones próximas a éstos, la operación es fácil y puede terminarse a finales de junio.

Aunque ya he expuesto mi práctica, la repetiré, para mayor claridad. Voy personalmente al semillero y marco los arbustos que quiero trasplantar, cortándoles el tallo dos pulgadas debajo del nudo más próximo al suelo, cuidando conservar los 1º, 2º y 3º, etc. de las 1ª, 2ª y 3ª, etc. carreras, para que puedan adquirir el vigor y fuerza necesarios, y servirme para reemplazar aquellos defectuosos o secos.

Hago arrancar las matas con la tierra que cubre sus raíces, ponerlas en una canasta en número de 10-12, y llevarlas a los encargados de plantarlas. Estos comenzarán por poner alguna tierra, de la mejor, en el fondo del hoyo y la pisarán bien, después colocarán el arbusto de modo que su tallo se eleve sobre el suelo solo cuatro pulgadas y llenarán el hoyo apretando y apisonando bien la tierra.

Repito igualmente, que haría poner piedras al pie de cada mata, mas en caso de no haberlas, bastará con apisonar bien la superficie de la tierra.

Concluido el plantío, comienzo un chapeo general. El semillero, los cuadros de café y los cañaverales, todo debe quedar limpio y sin malas yerbas. Reservaré la caña para lo último, porque estando ya a mediados de agosto, las corto y hago esparcir sobre sí mismas para preservarlas de las yerbas.

Vuelvo a chapear en octubre y noviembre, pero esta vez despojo a mis matas de café de los renuevos inútiles, y reemplazo los que hubieren muerto.

En diciembre práctico igual operación, y según voy limpiando mis cuadros, hago esparcir en ellos de manera uniforme las cañas cortadas en las guardarrayas. Por este medio preservo mis plantíos de la sequía, cuya estación se aproxima, e impide el brote de las yerbas. Retomo este trabajo cada tres o cuatro meses, o más bien cada vez que mis cañas ameriten ser cortadas.

Esto conseguido, estoy persuadido de que será innecesario chapear, o al menos de que esta operación absorberá muy poco trabajo. Tendré, pues, tiempo para cuidar mis árboles, cortarles las ramas inútiles o chuponas, y dedicarme a otros trabajos igualmente necesarios.

Se habrá notado que no he colocado entre mis cafetos ni plátanos ni maíz, y que no apruebo semejante intercalación, mas a mi llegada, mi primer cuidado ha sido destinar algunos espacios de terreno a cultivar éstas y otras plantas alimenticias según mis necesidades.

Debo creer que mis arbustos plantados en buena tierra y bien cuidados, requerirán ser detenidos en su crecimiento a los 18 ó 20 meses. Entonces, como mi plantío tiene el doble propósito de estar compuesto de árboles grandes y de tallo menor, obraré del modo siguiente.

Dejo crecer los tallos, y solo quito las ramas chuponas y defectuosas a todos los cafetos plantados en las 40 hileras de seis varas de distancia, y corto a la altura de dos varas los de todos aquellos que se hallan en las 80 hileras intermedias.

Los primeros excederán pronto a los demás, y es de creer que al quinto año se harán notar por su altura. Entonces comenzaré a quitarles las ramas más bajas, y al sexto año continuaré entresacándolas, hasta dos varas de altura. Cuando lleguen a los 7º y 8º habrán alcanzado mucho crecimiento y, si como lo pienso, dan fruto superior en calidad y cantidad, hago desaparecer de mi plantío todos los árboles pequeños y cuyo crecimiento haya sido impedido.

No obstante todas las probabilidades de éxito, mis lectores verán que sigo las reglas de la más rigurosa prudencia, pues hasta que el convencimiento no llegue, cosecharé una cantidad de café casi igual a la que se coge en los demás cafetales, y por los métodos comunes.

Dícese que el producto de cada uno de los árboles grandes es de 25 a 30 libras, mas regulando a solo 12 libras se lograría que una caballería diese de 2400 a 2800 arrobas, lo que duplicaría el producto medio actual.

La economía del trabajo es considerable, porque cubriendo la tierra dos o tres veces al año con la caña, la yerba no puede nacer.

En la cosecha solo hay 5500 árboles que sacudir, dos o tres veces. El grano cae por sí mismo sobre un lienzo, y puede ser llevado inmediatamente a los secaderos, en donde su estado perfecto de madurez le hace secar en muy pocos días.

Añádanse a estas razones, primero, la ventaja que resulta de la calidad, cuya superioridad aumentará el precio del café y le dará la preferencia en todos los mercados.

Segundo, la duración eterna del plantío, porque los árboles a todo crecimiento y aire libre rara vez mueren y, reemplazados inmediatamente los que perecen, no se percibe diferencia alguna en los productos.

Tercero, la salud de los jornaleros, pues no estarán expuestos a mojarse todos los días con el rocío, como en los demás cafetales.

Cualesquiera que sean estas ventajas, el éxito completo de esta especie de plantío depende únicamente del buen uso de los medios que he indicado, y particularmente de los abonos y de la poda del arbusto, al que desde los siete años debe darse la forma de un paraguas y eliminársele continuamente todas las ramas que se elevasen en línea recta, así como aquellas que tomasen mala dirección. El musgo, cuyo crecimiento es siempre efecto de la falta de circulación del aire, es de poco temer y puede eliminarse fácilmente.

He hablado en este plan como si me hubiere o fuese a establecerme en un terreno montuoso y llano, o al menos en el que no hubiese quebradas o pedregales.<sup>42</sup>

El labrador que tiene el valor de ubicarse en estos terrenos, cuya degradación es infalible en pocos años, debe elegir, en los diferentes métodos, reglas aplicables a su desventajosa posición. En cuanto a mí, preferiría tierras abiertas, cansadas y enyerbadas a terrenos quebrados y escarpados, porque con cuidados y abonos pudiera revivificarlas. Solamente procuraría que fuesen frescas y secas.

Voy, pues, a exponer las miras que juzgo practicables para restaurar esta clase de tierras bajo los aspectos que les son peculiares, y que no han sido consideradas en el anterior capítulo.

### **PLAN DE UN CAFETAL EN TIERRAS LLANAS, CANSADAS Y ENYERBADAS**

Supóngase contar con una caballería y un octavo de tierra (o 480 varas cuadradas), así como un terreno en potrero (por consiguiente, con casa y animales) y quince jornaleros. Además, supóngase, para facilitar el cálculo, que pudiera comenzar a trabajar desde el 1° de diciembre.

Mis primeros cuidados se dirigirán al establecimiento del semillero, al paso que los extendería a hacer recoger abonos de todas clases, en abundancia. Para conseguir esto último elijo un espacio de terreno cuya superficie hago emparejar y deposito en él toda especie de pajas, yerbas, hojas y estiércol, así como tierras arrastradas por las aguas y depositadas en algunas hondonadas.

Todas las noches hago amarrar a estacas todos los animales (que juzgo puedan ascender a 15 o 20) y darles yerba en gran cantidad. Por las mañanas mando a transportar a aquel sitio todos los restos de yerbas y excrementos de estos animales, las cenizas, pajas y toda materia vegetal o animal que crea útil, y finalmente empleo todos los días un carretón con un caballo y dos jornaleros a recoger tierra buena, y dejo todo en fermentación hasta que llegue el momento en que pueda servirme.

Arreglo esta operación de modo que pueda procurarme diariamente 200 pies cúbicos de mantillo y la continúo todo el año, bien persuadido de que este medio es el único que puede asegurarme el buen éxito de mi empresa.

### **SEMILLERO**

Desde el 1° de diciembre elijo un sitio que tenga la ventaja de estar lo más cerca posible de la aguada o de algún pozo, así como de los plantíos que deba hacer. Supongámoslo de 100 varas cuadradas.

Arado que fuese dos o tres veces y del todo limpio de yerbas y raíces, tanto en la superficie como en lo interior, trazo mis tablas y formo el semillero del mismo modo que dije en el capítulo precedente.

Si la tierra se hallare muy seca, la mojaría bien antes de sembrar mi café, y si aún después continuase seca la haría regar una vez por semana. Cuatro jornaleros de los más inteligentes que habré elegido y han formado semillero conmigo desde el 1° de diciembre no lo abandonarán en los dos meses siguientes, y se ocuparán de arrancar la yerba según vaya naciendo, a revolver ligeramente la tierra con un cuchillo y a regarla. En todo caso, cuenta con tener a fines de diciembre 100 plántulas de café.

### **PREPARACIÓN DEL TERRENO**

Habiendo destinado dos de mis jornaleros al acarreo de abonos y cuatro al cuidado del semillero, solo me quedan desde el 1° de diciembre nueve disponibles. Destino tres a arar y seis a seguir los arados y recoger todas las yerbas y raíces, para ponerlas a secar y luego quemarlas.

A fines de diciembre calculo que todo mi terreno habrá recibido una reja o labor,<sup>43</sup> la que deberá ser muy leve, pues teniendo por objeto destruir las yerbas de la superficie, esto no se conseguiría si fuese profunda.

En enero aro por segunda vez, pero los surcos tendrán entonces al menos seis pulgadas de profundidad; los jornaleros que siguen arrancan las raíces de las yerbas, y después hago rastrillar la tierra arada en todas direcciones. En febrero repito esta operación, procurando que los surcos tengan toda la profundidad que el arado y la fuerza de los bueyes puedan darles.

Marzo da principio sembrando yo maloja, y continúo hasta que cubra toda la extensión de mi terreno. Por poco que me favorezca la estación, crecerá bien y con vigor, y estará al abrigo de la sequía porque tendré el cuidado de sembrarla siguiendo el arado y en lo más hondo del surco. Pasados quince días hago chapear y lo repito antes que la maloja florezca, a fin de destruir las yerbas que hubieren escapado a la reja.

A fines de abril la maloja primeramente sembrada comenzará a florecer, y entonces la haré cortar y esparcir sobre el suelo; para segarla empleo la hoz que en Europa se usa para segar los prados, y vigilo a los jornaleros que deben esparcirla, para que lo hagan de manera uniforme. Para esto me valdré de los 13 jornaleros de

trabajo y semillero durante tres o cuatro días, en los cuales cortarán un gran espacio, bastándome después tres o cuatro jornaleros en 12-15 días para terminarlo.

### DISPOSICIÓN DEL TERRENO PARA PLANTAR EL CAFÉ

No debo olvidar que, estando mis tierras cansadas, necesitarán mucho abono para dar producto. Obraré, pues, consecuentemente, y en lugar de los cuadros de 200 varas de que comúnmente se componen los plantíos, los formaré de solo 100 varas, y los separaré por caminos de 16 varas, en los que sembraré maloja constantemente.

Trazados mis cuadros, los cubro con la maloja esparcida sobre los caminos, y como esta operación requiere muy poco tiempo, inmediatamente que la haya concluido me ocupo de la plantación.

Al efecto, comienzo por clavar estacas en quince y a seis varas de distancia unas de otras, para designar las ringleras de árboles de tallo alto, debiendo contener el cuadro 20 sobre 17, es decir, 357. Enseguida procedo a una segunda alineación para los árboles de tallo menor, y como quiera que mi tierra no es virgen, no debo temer la superabundancia de savia y que los arbustos, al menos en gran parte, no deberán permanecer más de seis o siete años, los planto a 1½ varas de distancia. Según esto, tendré tres hileras por cada uno de los árboles mayores, lo que en cada cuadro dará 60 calles de 67 plantas, o sea, 4020 matas.

Me abstendré de colocar sobre las líneas destinadas a los cafetos altos, mayor número del que he señalado.

Resulta de esta división que la caballería y un octavo, o los 10 cuadros, contendrán 5700 árboles grandes y 64.000 arbustos.

Por lo que respecta a los trabajos ulteriores, sería innecesario repetir cuanto he dicho anteriormente, pues son del todo iguales a los que se practican en tierras montuosas y sin más variaciones que las que voy a exponer.

Primero, sembrar maloja en las guardarrayas, luego de que estén trazadas, arreglar su corte de modo que pueda verificarse cinco o seis veces al año, y cubrir con ella todo el plantío. La que yo habré echado sobre el terreno antes de plantar, impedirá que nazcan yerbas inútiles y depositará un abono vegetal que enriquece y fertiliza mucho los terrenos cansados.

Hablo aquí por experiencia propia, y he visto en varias partes de Europa emplear la maloja como un abono fresco untoso,<sup>44</sup> y por cuyo medio se obtienen abundantes cosechas de granos. Cuatro cortes de maloja echados al año en un terreno, lo benefician más que pudieran hacerlo en 20 años las hojas y ramas que se desprenden de los árboles en el monte. Sin embargo, la buena calidad de las tierras nuevas no se debe a otra causa que la distribución y transformación en tierra de estas mismas hojas y ramas.

Reflexiónese pues sobre la cantidad de mantillo que la maloja va a depositar anualmente sobre el terreno, y no podrá menos de reconocerse las inmensas y progresivas mejoras que por medio de este abono recibirá el terreno.

El momento de segar y esparcir la maloja es cuando comienza a florecer, porque si se espera a que se seque, ya no sería más que paja y habría perdido todo su valor. Al contrario, debe ser empleada verde, porque estando completos sus jugos y sales, se descomponen fácilmente y penetran al terreno, al que refrescan, enriquecen y dan la fuerza necesaria para la vegetación.

No se me objete que este método es costoso, porque 20 fanegas de maíz sembradas en el surco bastan para toda la caballería, y un sacrificio de 60 u 80 pesos que se renueva todos los años no amerita (ni aún cuando fuese el doble) entrar en compensación con las innumerables ventajas que procura. Prescindiendo del producto que dan las tierras antes abandonadas o convertidas en pastos de muy poca o ninguna utilidad, se evitan los chapeos, que en las demás haciendas consumen durante la mitad del año de los jornaleros.

Este método facilita el plantar luego de que se abren los hoyos, así como de las primeras lloviznas, porque la tierra estará fresca por estar cubierta por maloja, el arado se habrá revuelto suficientemente y se hallará

suficientemente fertilizada; ésta se cuida al echar en cada hoyo, según se vaya abriendo, un pie cúbico del mantillo recogido.

Al sexto o sétimo año se podrán arrancar los arbustos menores más próximos a los árboles mayores y dejar los de en medio para aprovechar sus productos, hasta que los grandes lleguen a inutilizarlos. Mas, para probar la diferente calidad del café, se deberá separar el fruto de estas dos clases desde el quinto año.

Si un agricultor que ensayare este género de cultivo quisiere rehacerse prontamente de parte de sus desembolsos, podría sembrar algodón el primer año en el plantío del café y conseguir una cosecha. Bastaría con sembrar dos semillas de algodón entre dos plantas de café y en la misma línea, porque entre las intermedias no debe sembrarse nada, para que estén expeditas para el tránsito, poder verter los abonos y podar los arbustos. Además, según esto, se lograrían 70.000 matas de algodón, lo que es más que suficiente.

Para completar mi sistema de restauración de las tierras viejas y cansadas, creo que además de las mejoras propuestas, es necesario añadir plantíos de árboles frutales o silvestres, que resguarden los cafetos de los vientos y de malignas influencias atmosféricas y que además aporten maderas y leña al labrador. No deberá plantarse ningún árbol en los cuadros de café ni en sus guardarrayas; los cafetos mismos deben formar las calles de éstas.

En el contorno de cada caballería repartida del modo que he detallado, reservaría una línea de 30 varas de ancho y la distribuiría como sigue: en las 10 varas más próximas a la guardarraya del cafetal, plantaría plátanos cada tres varas, y por cuatro de ellas un mango y un aguacate; formadas tres ringleras en este orden, haría otra en que plantaría mameyes colorados de Santo Domingo en la misma proporción, logrando así tener en una línea de 10 varas cuatro calles de plátanos en los que estarían interpuestas dos de árboles frutales de conocida utilidad. En las 20 varas restantes sembraría majaguas y cada cuatro varas intercalaría cedro, olmos, etc. Cada tres o cuatro años, los primeros me darían cantidad de sogas y, pasado algún tiempo, tendría un hermoso arbolado que protegería mi cultivo.<sup>45</sup>

No necesito decir que para esta plantación, como para las demás, limpiaría bien mi terreno, y que antes de verificarlo le abonaría completamente. La naturaleza y calidad de la tierra puede poner obstáculos a la perfecta ejecución de este plan que indico, pero sus principios son aplicables en todas las circunstancias y en todas partes, salvo algunas modificaciones.

## NOTAS

Profesor Emérito. Departamento de Agricultura y Agroforestería, Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza (CATIE). Turrialba, Costa Rica. lhilje@catie.ac.cr

<sup>2</sup> Esta introducción corresponde, con ajustes menores, a un artículo publicado con ese título en el diario digital Informa-tico (No. 202, 30-IV-08).

<sup>3</sup> Este prólogo, escrito por don Carlos Meléndez, fue el que apareció acompañando al texto de Dumont incluido en la antología "Documentos históricos; edición en ocasión del 50 aniversario" (1990), de la Academia de Geografía e Historia de Costa Rica.

<sup>4</sup> En la carátula original, además de especificarse que A.B.C. Dumont fue su autor, se consignan los siguientes datos: Habana, 1823. Imprenta Fraternal de los Días de Castro, Impresores del Consulado y Ayuntamiento Constitucional. Asimismo, la Introducción aparece fechada en Febrero 8 de 1833, en Habana.

<sup>5</sup> Se refiere al golfo de México, que encierra al mar Caribe.

<sup>6</sup> Alude a las luchas que culminaron en diciembre de 1821 con la proclamación de la independencia de España de la porción de la isla La Española hoy ocupada por la República Dominicana; dicha independencia sería efímera, pues en febrero de 1822 se inició la dominación haitiana, bajo el mando del general Jean-Pierre Boyer.

<sup>7</sup> En este contexto, se refiere a una fuente de agua para abastecer el predio agrícola.

<sup>8</sup> En algunos países se denomina así al conjunto de la cáscara y la pulpa del fruto de café.

<sup>9</sup> En realidad, no se trata de una especie, sino de una variedad de café. Mapou es un poblado norteño en la isla de Mauricio, del cual posiblemente se originó la citada variedad.

- <sup>10</sup> Una tabla o cuadro es un área o plantel de tierra para sembrar plantas. La expresión “a cordel” significa “en hilo” o “en hileras”; en Cuba el término “cordel” también se utiliza como una medida de área, pero ese no es el caso en este contexto. En cuanto a las unidades de medida citadas aquí y más adelante, se trata de: pulgada (2,54 centímetros), vara (84 centímetros), pie inglés (30,47 centímetros), libra (460 gramos), arroba (25 libras) y fanega (3,875 kilogramos).
- <sup>11</sup> Un vástago es un renuevo o brote emergido de una planta, pero aquí corresponde a una plántula recién nacida. En Costa Rica y otros países también se llama así al tallo suculento de musáceas como el plátano y el banano.
- <sup>12</sup> Se refiere a los nutrimentos absorbidos en forma líquida por la planta.
- <sup>13</sup> Quizás alude a su siembra algo errática, al voleo.
- <sup>14</sup> Tumar equivale a talar árboles o cortar plantas, en este caso las que son indeseables (“malezas” o arveneses).
- <sup>15</sup> Sinónimo de estacas.
- <sup>16</sup> Esta medida corresponde a valores diferentes incluso entre algunos países del Caribe, pero en Cuba equivale a 13, 42 hectáreas.
- <sup>17</sup> Raíz principal, más gruesa.
- <sup>18</sup> Barra puntiaguda de metal o madera (como el espeque) utilizada para perforar el suelo y sembrar semillas.
- <sup>19</sup> Una postura es una plántula o arbolito listo para ser trasplantado. En este caso se trata de una planta en cepellón, es decir, cuyas raíces están rodeadas por una pella, terrón, o masa compacta de tierra. Dumont la llama “enterronada” más adelante. A este tipo de planta comúnmente se le denomina “de pilón”, debido a su apariencia, algo similar a la del antiguo mortero de madera utilizado para triturar granos y otras cosas.
- <sup>20</sup> Esto significa que se corta y descarta el tallo aéreo, un poco arriba de la primera horqueta; por tanto, se siembra la parte basal con todo y el “adobe” o “terrón”, para proteger bien el conjunto de raíces. En cuanto al azadón usado, se distingue de la azada en que la pala, cuadrangular, es algo curva y más larga que ancha; sirve para rozar y roturar tierras duras, cortar raíces delgadas, etc.
- <sup>21</sup> En la versión original dice “negros” numerosas veces, término que se sustituyó por “jornaleros” en la edición realizada en Costa Rica, por razones evidentes.
- <sup>22</sup> Esta opinión es llamativa, pues discrepa de la norma generalizada hasta hoy, de intercalar árboles de leguminosas (familia Fabaceae), por su notable aporte de nitrógeno al sistema agroforestal. En Mesoamérica, las especies más frecuentes son los porós (*Erythrina* spp.) y guabas (*Inga* spp.).
- <sup>23</sup> Cepa es la parte del árbol unida a las raíces (souché, en francés), según anota el propio Dumont. Pero más bien, como en este caso no se trata de un árbol, se considera como cepa el cormo (base abultada y subterránea del tallo) y sus rebrotes.
- <sup>24</sup> Se refiere a los brotes que después darán origen a los suculentos tallos del plátano.
- <sup>25</sup> El autor usa chapear como sinónimo de desyerbar, pero la chapea (del inglés “to chop”: picar) implica el uso de cuchillo o machete.
- <sup>26</sup> En Cuba se llama guataca a una azada corta usada para desyerbar.
- <sup>27</sup> “Chuponas” son aquellas ramas que, por consumir savia y no contribuir a la producción, son innecesarias.
- <sup>28</sup> Un plantón es una planta completa (plántula, arbolito nuevo, etc.) o una estaca viva, lista para ser trasplantada.
- <sup>29</sup> Hojarasca o humus.
- <sup>30</sup> Pimpollo se refiere aquí a una plántula de café.
- <sup>31</sup> En Cuba se llama así a la planta de maíz usada como forraje del ganado.
- <sup>32</sup> Término derivado del francés, que se refiere a los granos defectuosos y otros residuos.
- <sup>33</sup> Se refiere a un conjunto de granos de café tendidos, para que se sequen, como sucede en los patios de los beneficios.
- <sup>34</sup> Denominada Arabia Felix por los griegos, se trata de Yemen, país históricamente pionero en la producción de café. Moka es el nombre de un importante puerto de dicho país, lo cual dio origen a un tipo de café particular. En la actualidad se llama así a un estilo de preparación, sin relación alguna con aquel tipo de café.
- <sup>35</sup> Bryan Edwards fue un inglés residente en Jamaica y partidario de la esclavitud quien, entre otras cosas, publicó en 1793 un voluminoso libro sobre la historia civil y comercial de las colonias británicas en el Caribe.
- <sup>36</sup> En Cuba se denomina así a una callejuela entre campos de cultivo, que a su vez permite el paso de personas, animales de labranza, maquinaria, etc.
- <sup>37</sup> Se refiere a los brotes o vástagos promisorios que, tras una poda al talar un monte, se dejan en cada planta para que formen un buen árbol.
- <sup>38</sup> Se trata de una disposición espacial en la que cuatro estacas forman un cuadrado o un rectángulo, y en cuyo centro hay otra estaca, semejante a la formada por la figura de un cinco en un dado.

- <sup>39</sup> Ringlera es una hilera de objetos ordenados unos tras otros.
- <sup>40</sup> En realidad, no se trata de una especie diferente de caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), sino de una variedad, cuyo nombre real es Otaheite o Bourbon, la cual, por su alta productividad, permitió un avance histórico significativo de la industria azucarera cubana. Por cierto, para 1853 se sembraba en Costa Rica, al menos en Navarro de Orosi, según los célebres viajeros austríacos Moritz Wagner y Carl Scherzer.
- <sup>41</sup> En este contexto, una carrera es una serie de plantas dispuestas en hilera.
- <sup>42</sup> En este contexto, el término “quebrada” alude a las características o la conformación de un terreno, y no a un riachuelo.
- <sup>43</sup> La reja es un instrumento de hierro que forma parte de un arado, con la cual se rompe y revuelve el suelo inculto. Pero en este contexto, al equiparar dicho término con el de “labor”, más bien se alude a una vuelta o pasada con el arado.
- <sup>44</sup> Término equivalente a pegajoso o grasoso.
- <sup>45</sup> Sobre las especies vegetales citadas en este párrafo, el plátano (cruce de *Musa acuminata* y *Musa balbisiana*) es un cercano pariente del banano (*M. acuminata*), y ambos son de origen africano; a diferencia del segundo, se come cocinado y no crudo. El mango (*Mangifera indica*, Anacardiaceae) aparentemente es originario de la India y Birmania. El aguacate (*Persea americana*, Lauraceae) es nativo de América Central. El mamey colorado (*Pouteria sapota*, Sapotaceae) equivale al zapote en Costa Rica, y produce un fruto carnoso y aromático, de pulpa rojo intenso y muy apetecible. La majagua (*Hibiscus elatus*, Malvaceae), que en Cuba es un árbol común en terrenos anegados, tiene valor maderable y textil. Los cedros (*Cedrela* spp., Meliaceae) son árboles nativos de América tropical, y aportan maderas de gran valor en ebanistería y construcción. En cuanto al olmo, posiblemente sea *Ulmus minor* (Ulmaceae), pero no se siembra en Cuba, lo cual sugiere que o se hacía entonces, o se trata de una especie diferente pero con el mismo nombre.