

AGRICULTURA



Aroma de la tierra

El café es uno de los productos de más antigua producción en nuestra Isla. Como parte de un proyecto comunal el Taller de Arte y Cultura de Adjuntas, con las directrices de Alexis y Tinití Massol, han iniciado la torrefacción y envase del café *Madre Isla* para el cual utilizan sólo la mejor variedad de café, la arábica.

**por
dentro**

agricultura



El "Taller de arte y cultura" que tiene como sede la Casa Pueblo en Adjuntas ha iniciado un proyecto de molienda, torrefacción y envase del café que se cultivó originalmente en Puerto Rico.



El café que muestra Alexis Massol, de variedad arábica, es el que evasano colectivamente bajo el nombre de *Madre Isla*. En la foto de abajo, Faustina "Tinti" Deyá junto a Silka y Mari Helen Dávila Caraballo. Ambas niñas participan de los proyectos que comunales que ofrece Casa Pueblo. Entre ellos, la creación de la Biblioteca De Hostos que pretende suplir las necesidades escolares de la comunidad.



¡Manos a la tierra!

Por MARU ANTUÑANO
Redactora de Por Dentro

EN LOS PUEBLOS pequeños la vida parece dormir, como decía Palés Matos con agria ironía y honda tristeza. Sin embargo, en estos pueblos también hay gentes que, como duendos, trabajan incansablemente. Días y noches soñando para hacer días y noches de trabajo. En Adjuntas, justo a la entrada del pueblo, cerca del sonido de las campanas y los coquies, se ubica la Casa Pueblo. Una antigua casona, construida a principios de siglo y remodelada poco a poco para servir de albergue, de centro de educación, de pequeña biblioteca y quizás de hogar temporero para algún escritor o compositor que quiera pasar unos días lejos de la gran urbe sanjuanera.

Allí, Alexis Massol y su compañera Faustina "Tinti" Deyá, han logrado iniciar un proyecto modelo, en pequeña escala, dirigido a revitalizar la agricultura del país. Bajo "Taller de arte y cultura" y con la consigna inicial de "defender las tierras y las aguas" han logrado aunar el esfuerzo del trabajo con las necesidades de la comunidad.

Uno de los proyectos más exitosos que han comenzado ha sido el del café *Madre Isla*. "Lo del café empezó como un proyecto para poder autosostenernos económicamente", explica Alexis. "Pensamos que en esta zona, por su altura y clima, era la ideal para la producción del café. De hecho hay muchos agricultores que lo cultivan. A ellos les pedimos que nos reserven una cantidad de semillas a consignación. Luego los llevamos a una torrefactora que nos han prestado donde lo tostamos y lo molemos. Así, caliente lo envasamos en pots de cristal donde conserva mejor su aroma".

PARA ENVASARLO reúnen en Casa Pueblo a todos aquellos que quieran contribuir al trabajo, niños, jóvenes y envejecientes. Alrededor de las largas mesas donde trabajan surgen largas tertulias, experiencias compartidas. Trabajo en comunión. El café que envasan es considerado el de mejor calidad mundial, su variedad es la arábica. El cafeto, es decir, la planta de café, es originaria de Abisinia, del Sudán, y de toda Africa ecuatorial desde donde fue transportado en el siglo XV al Yemén. De allí su cultivo se extendió a la India, a las islas de Ceilán y Java. Sin embargo, fueron los holandeses quienes impusieron la moda en Europa, lo trajeron a las Antillas Francesas y de allí pasó a Brasil y al resto de América.

Al igual que la ceremonia del té, el café invita a largas sobremesas, largas discusiones o simplemente tiempo de solaz y ocio robado al ajeteo diario. Así surgen los primeros cafés en La Meca y se extienden por Europa. Cafés que vieron gestar la Revolución francesa o fueron testigos de inolvidables veladas poéticas en Madrid. Lugares que considerados por Unamuno como verdaderas universidades españolas. Y, aunque el término de "político de café" se considera hoy peyorativo en sus tiempos gloriosos no lo fue.

Casa Pueblo también inició un proyecto juvenil de siembra de árboles. "Nos regalaron tres cuerdas y decidimos sembrar árboles del país en peligro de extinción: caoba, teca, ausubo, maga", comenta Massol quien es ingeniero civil y trabaja con el departamento de Colegios Regionales de la Universidad de Puerto Rico. "Para la siembra, los árboles fueron numerados y los hoyos ya estaban hechos. Trescientos muchachos subieron la colina, allí recibieron las instrucciones de cómo sembrarlos y todos juntos, a la misma vez, sembraron 300 árboles en un minuto", continúa explican Tinti Deyá. "Fue una ceremonia muy bonita que planeamos hacerla más a menudo. Hubo muchachos que por primera vez dijeron que habían acariciado la tierra".

EL TRABAJO CON la comunidad, con los agricultores y con los jóvenes es muy importante. Las enseñanzas que pasan de unos a otros por esa tradición oral tan nuestra, vuelven a renacer. Y es que la "cultura de la tierra", ese trabajo a veces ingrato, lento y siempre motivo de orgullo y satisfacción se aprende sobre la marcha, entre todos. Educando y trabajando como lo hacen día a día Tinti y Alexis.

Fotos: Laura Magruder



Envasado en pots de cristal para la mejor conservación de su aroma, el café *Madre Isla* se produce en escala pequeña ya que pretende ser un proyecto modelo a seguir en otras partes de la Isla.



El museo del café ilustra el proceso de cultivo y molienda que ha seguido el café en Puerto Rico a lo largo de su historia.