





# Historia del Café en Marcala





\*\*\*.\*\* González, Nancie L.  
\*\*\* *Historia del Café en Marcala /*  
C. H. Montgomery Melghem Mejía.  
1a. ed. (Tegucigalpa): Guaymuras, 2012, 145 p.  
  
ISBN: 978-99926-\*\*-\*\*-\*

1.- \*\*\*\*\*.  
2.- \*\*\*\*\*.

# Pendiente por datos técnicos

© 2006, Nancie L. González

Título original en inglés:

*Sojourners of the Caribbean: Ethnogenesis and Ethnohistory of the Garifuna*

© 1988, University of Illinois Press

Para esta edición:

© Editorial Guaymuras  
Tegucigalpa, Honduras  
[www.guaymuras.hn](http://www.guaymuras.hn)

© PLUMSOCK MESOAMERICAN STUDIES  
Route 106 / P. O. Box 38  
South Woodstock, VT 05071-0038, USA  
[pmsvt@aol.com](mailto:pmsvt@aol.com)  
[www.plumsock.org](http://www.plumsock.org)

ISBN: 978-99926-33-76-2

Primera edición: junio 2008

Diseño de portada: Marianela González

Diagramación: Guisela Asensio Lueg

Impreso y hecho en Honduras.

Reservados todos los derechos.

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN .....	11
--------------------	----

### CAPÍTULO I

#### EL CAFÉ EN EL MUNDO

Orígenes del café .....	15
<i>El café en Europa</i> .....	20
<i>El café en el Nuevo Mundo</i> .....	22

### CAPÍTULO II

#### EL CAFÉ EN HONDURAS

Primeras noticias sobre el café en Honduras .....	25
Breves consideraciones geográficas de Honduras .....	28
Lugares donde se extendió el cultivo del café en Honduras .....	29
Estímulos para el cultivo del café en Honduras en el siglo XIX .....	32
<i>El café como bebida en Honduras</i> .....	41
La explotación del café en el siglo XIX .....	43
El café en el siglo XX .....	47

### CAPÍTULO III

#### HISTORIA DEL CAFÉ EN MARCALA

Ubicación geográfica del municipio de Marcala .....	55
Marcala en el siglo XIX .....	57
Primeros indicios sobre el cultivo del café en Marcala .....	59
Primeras muestras de calidad .....	67
Educación y urbanismo .....	68
Primeras rutas comerciales .....	70

Consolidación del café a finales del siglo XIX .....	71
El cultivo del café como patrimonio de Marcala .....	74
Los alemanes y sus aportes a la caficultura en Marcala.....	77
Presencia de otros extranjeros en Marcala .....	88
La caficultura en Marcala en el siglo XX.....	89
La depresión económica de 1929 .....	99
Juntas Seccionales de cafetaleros incorporadas a la ACH, 1947.....	105
Las mujeres y su papel en la caficultura de Marcala y la región.....	109
Las variedades de café en el área de Marcala .....	112
<i>Arábica o «Típica»</i> .....	112
<i>Café Borbón</i> .....	113
<i>El Maragogype</i> .....	114
<i>Variedades de porte bajo</i> .....	114
La Cooperativa Marcalina de Cafetaleros Limitada (COMARCA).....	116

#### CAPÍTULO IV

##### LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ MARCALA

Qué es una denominación de origen.....	123
Sistema de trazabilidad.....	131
Diagrama del sistema de trazabilidad .....	131
Actividades culturales: Festival de Café Cultura Marcala .....	135
Principales logros y retos .....	137
SIGLAS Y ACRÓNIMOS.....	141
BIBLIOGRAFÍA.....	143

#### ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1	Población de Honduras en el siglo XIX.....	28
Cuadro 2	Artículos exportados desde Honduras en el año fiscal de 1895 .....	46
Cuadro 3	Cantidad de manzanas cultivadas de café.....	50
Cuadro 4	Exportación de café hondureño en la década de 1930 .....	51
Cuadro 5	Exportación de café en grano de la República de Honduras (1941-1946).....	51

Cuadro 6	Resultado de la elección presidencial de 1880 en el departamento de La Paz .....	66
Cuadro 7	Lista de capitalistas del municipio de Marcala, 1897 .....	73
Cuadro 8	Compañías pertenecientes a alemanes, 1905.....	79
Cuadro 9	Exportaciones hondureñas desde Amapala (1892-1893).....	79
Cuadro 10	Principales exportadores de la República de Honduras en 1940, Aduana de Amapala.....	87
Cuadro 11	Fincas existentes en el departamento de La Paz en 1915 .....	94
Cuadro 12	Resumen por municipio de las fincas existentes en el departamento de La Paz en 1915 .....	95
Cuadro 13	Exportaciones de café (Honduras) según principales compradores (en%) .....	102
Cuadro 14	Censo de fincas recibido por la ACH departamento de La Paz .....	106
Cuadro 15	Características organolépticas del café de Marcala ...	131
Cuadro 16	Detalle de los productores inscritos por municipio (a mayo de 2006).....	134
Cuadro 17	Detalle de los primeros lotes exportados (2006-2007).....	134
Cuadro 18	Lotes exportados 2008-2009 .....	138
Cuadro 19	Lotes exportados 2009-2010 .....	139

## ÍNDICE DE MAPAS

Mapa N° 1	Áreas de cultivo del café en el mundo .....	15
Mapa N° 2	Mapa económico de Honduras en 1900.....	47
Mapa N° 3	Mapa geográfico del departamento de La Paz.....	56
Mapa N° 4	Área protegida por la DO Café Marcala.....	129



## INTRODUCCIÓN

Varias tazas de café de Marcala nos permitieron mantenernos des-  
pabilados, con la energía y lucidez necesarias, para escribir sobre  
la historia de este afamado grano, a fin de que conozcamos, más allá del  
consumo de la aromática y humeante «tacita», el proceso histórico que hizo  
posible que Marcala se identifique mundialmente como productor de un  
café exquisito y de gran calidad.

Para los habitantes de Marcala, marcalinos y marcalinas, el café forma  
parte de su cultura y, en cualquier parte donde se encuentren, hablarán con  
orgullo de la calidad del grano producido en su región; aun sin ser catadores  
profesionales, saben reconocer su exquisitez solo con probar un sorbo del  
aromático de Marcala, e incluso reconocen que muchos fueron «destetados»  
con una taza de café puro y de calidad.

En esta región, tanto los marcalinos como los habitantes de los mu-  
nicipios vecinos están ligados, de una forma u otra, a este cultivo que se  
ubica en el segundo lugar entre los más comercializados a escala mundial,  
superado únicamente por el petróleo. Esto explica su trascendencia, tanto  
para los países productores como para los países consumidores.

Adicionalmente, la importancia del café radica en que su cultivo, ex-  
portación y consumo pasa por una serie de procesos y etapas en que se  
involucran millones de personas: desde la formación de los almácgos, el  
trasplante, cultivo, poda, cosecha, despulpado, fermentación, lavado, secado,  
descascarado, escogido, separación, mezcla, tostado empaque, etiqueta-  
do, comercialización, transportación, embarque y desembarque, hasta su  
venta al detalle. Finalmente, el producto es molido, preparado, servido y  
saboreado en una taza.

En el caso de Honduras, la importancia del café se multiplica. La eco-  
nomía nacional depende en gran medida de las divisas generadas por la  
exportación de este grano, y su cultivo es de gran relevancia para los cam-  
pesinos y otros sectores deprimidos de nuestra sociedad, que cifran sus  
esperanzas en la producción del café para aliviar sus necesidades y superar  
las condiciones socioeconómicas que enfrentan.

No obstante la importancia que se le reconoce, hasta la fecha no existe un estudio que relate la historia del cultivo del café en nuestro país y sus implicaciones sociales, económicas y culturales; y, menos aún, estudios por región que aborden las ventajas que su cultivo conlleva y el impacto que produce localmente.

El municipio de Marcala, en el departamento de La Paz, es una de las localidades más importantes para el cultivo del café en Honduras. Su importancia creció desde el año 2005, al constituirse en la primera Denominación de Origen de café en Centroamérica, reconocimiento que alcanzó por la tradición en sus prácticas de cultivo, beneficiado y variedades de plantas, características a las que se suman el excelente clima de la región, la altura de su territorio y otras que, en conjunto, permiten producir un grano de calidad.

Este estudio ha sido promovido, precisamente, por el equipo de la «Denominación de Origen: Café Marcala» y el Instituto Hondureño del Café (IHCAFE), con el respaldo de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID). El propósito fue recoger en un libro los acontecimientos que nos han llevado, como municipio y localidad, a la condición de zona eminentemente cafetalera. Por ello nos esforzamos en ahondar en las características, hechos y actores que a lo largo de la historia han contribuido a fortalecer y desarrollar la producción de un café de calidad, único e irrepetible.

A quien escribe estas líneas se le encomendó la labor de llevar a cabo la investigación y plasmarla en este libro, lo que fue todo un reto porque, como ya se dijo, es notoria la ausencia de estudios relativos a la historia del cultivo del café en nuestro país y, aún más, sobre la región que abarca la Denominación de Origen (DO Café Marcala). Como marcalino, y también como productor de café, consideré este reto como una obligación y, a la vez, como un homenaje merecido a las miles de familias dedicadas a este noble cultivo.

Hagamos, entonces, un breve recorrido por los capítulos que conforman este libro. En el primero se abordan, someramente, los orígenes y el descubrimiento del café como bebida y su impacto en la vida cotidiana del pasado; en sus inicios fue tan relevante, que un Sultán intentó impedir su consumo invocando el Corán y señalando su influencia en las revoluciones, pues la bebida del café se percibe como el aroma y el sabor que concitan la reunión de personas en espacios públicos para conversar e intercambiar ideas.

Luego se reseña su propagación por el planeta y su llegada a Honduras, donde el impacto es notorio al considerar el número y la calidad de los

incentivos que diversos gobiernos han ofrecido para estimular su cultivo desde el siglo XIX —especialmente la administración de Marco Aurelio Soto (1876-1883)—, con el afán de insertar la economía nacional en el comercio mundial y emular así a los países vecinos.

Auscultamos, además, la importación de maquinaria e implementos para tecnificar la producción del café; consideramos la diversidad de localidades en que fue plantado y, finalmente, su consolidación como cultivo en las primeras décadas del siglo XX. Al finalizar este capítulo, presuponemos que el lector habrá comprendido la importancia del cultivo del café en la economía nacional y para la población dedicada a su producción, así como su impacto en nuestra sociedad en los dos últimos siglos.

El tercer capítulo aborda, con mayor profundidad, el fortalecimiento y desarrollo del cultivo del café en Marcala y los municipios vecinos, para lo que se consultó diversos archivos. Así se descubrieron las primeras noticias sobre este cultivo en nuestro municipio, las familias pioneras en su siembra y comercialización, las primeras rutas comerciales y la identificación del café como patrimonio por excelencia de la población de la sierra. Asimismo, se identificó la presencia de productores extranjeros, alemanes especialmente, quienes aportaron —desde fines del siglo XIX y los primeros años del siglo XX— sus conocimientos en nuevas técnicas de cultivo, las cuales fueron acogidas por los nativos hasta forjar un sincretismo cultural que definió el rumbo de la caficultura en la región.

En este capítulo también se reconoce el papel clave desempeñado por las mujeres en la consolidación de este cultivo y sus aportes particulares; finalmente, se aborda uno de los temas más importantes para la caficultura regional de hoy: la Denominación de Origen, DO Café Marcala, institución que ha dado y dará excelentes frutos para la familia cafetalera de esta zona y de todo el país.

Para concluir, agradezco al Consejo Regulador de la DO Café Marcala, a su Junta Directiva y equipo de trabajo; al Programa de Café de la AECID; al IHCAFE, su Junta Directiva y Gerencia; y, especialmente, a todos los caficultores, mujeres y hombres, que aportaron sus conocimientos para realizar esta obra, la cual se constituye en un homenaje a su incansable labor a favor de la economía familiar y nacional.

Finalmente, sugiero que el recorrido por las páginas de este libro, para disfrutarlo despiertos y con lucidez, se haga teniendo a la mano una taza de café de Marcala, como un tributo al fascinante mundo de la «bebida sagrada».

Marcala, La Paz, junio de 2012.



Granos de café «pergamino seco» en manos de un campesino (archivo ADOPCAN).

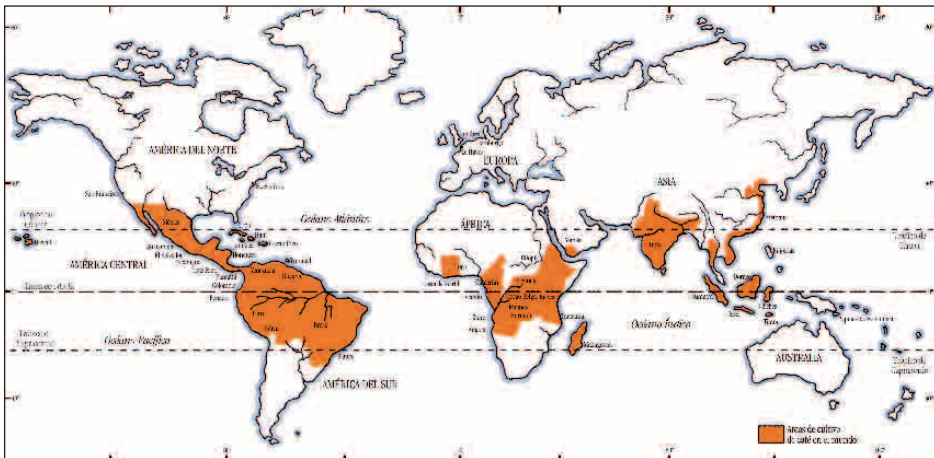
## CAPÍTULO I

### EL CAFÉ EN EL MUNDO

#### ORÍGENES DEL CAFÉ<sup>1</sup>

Sobre los orígenes del café se han escrito muchas historias. Algunas matizadas de imaginación, acercándose a la categoría de leyendas o fábulas, lo cual ha contribuido a incentivar la degustación de esta bebida en todo el mundo.

MAPA N° 1  
ÁREAS DE CULTIVO DEL CAFÉ EN EL MUNDO



Fuente: Regina Wagner, *Historia del café de Guatemala*, 2001, p.10.

Según diversas fuentes, el café es originario de la provincia de Kaffa, en el sureste de Etiopía, una región montañosa que alcanza alturas de hasta 3500 metros. Allí nació la primera planta de café (*Coffea arábica*, de la

---

1. Este apartado proviene principalmente de: Regina Wagner, *Historia del café de Guatemala*, Villegas Editores, Bogotá, 2001.

familia de los rubiáceos), en forma silvestre. El ser humano ha utilizado este grano desde tiempos inmemorables.

Más tarde, el cultivo del café llegaría a Arabia, donde su bebida se difundió hace unos 800 años. Pero fue hasta en los siglos XV y XVI cuando su cultivo se volvió intenso. Después se ejercieron controles para prevenir que se cultivara en otros países; en Arabia, por ejemplo, se prohibió la **exportación** del grano, a menos que tuviera un color dorado o se hubiera pasado por agua hirviendo, con el fin de arruinar su potencial germinativo.



Un visir, bebiendo café; en la parte inferior se observa una planta de café, así como instrumentos para molerlo<sup>2</sup>.

2. Las fotografías mostradas en este primer capítulo, en los apartados «Orígenes del Café», «El Café en Europa» y «Café en el Nuevo Mundo», fueron tomadas de: R. Wagner, *op. cit.*

A través de la historia, el café ha tenido varios usos; inicialmente como alimento, luego como vino, después como medicina y, posteriormente, como bebida. Algunas tribus de Abisinia (Etiopía) combinaban el grano, ya molido, con mantequilla o grasa. Y en Honduras, todavía a mediados del siglo XIX, el Hospital Militar de Comayagua incluía el café entre los insumos necesarios para atender a sus pacientes<sup>3</sup>.

La bebida surgió del fermento que expulsa la cáscara y la pulpa del fruto maduro, con la cual se creó una forma de vino aromático. Inicialmente se usó como remedio mediante la cocción de los granos secos en agua; más adelante se tostó la cáscara y, alrededor del año 1300, se inició la práctica de descascarar, tostar y machacar los granos en morteros; del resultado de este procedimiento quedaba un polvo que se ponía a hervir con agua y, de la mezcla resultante, se obtenía una bebida oscura.

Los primeros reconocimientos del café datan del siglo IX, alrededor del año 1000, cuando Avicena, un médico y filósofo musulmán, explicó por primera vez las propiedades del grano. Después surgió una serie de explicaciones o leyendas sobre cómo se descubrió el uso del café, y cómo la bebida se extendió rápidamente en el mundo árabe.

Una de las leyendas más difundidas es la de un derviche o religioso mahometano de un valle de Arabia, que día a día llevaba su rebaño de cabras a pastar. En una de tantas veces, notó que las cabras estaban muy estimuladas. Al día siguiente vio en el campo que estas masticaban las hojas y los frutos de un arbusto, por lo que el pastor resolvió probar el fruto; al hacerlo, sintió un contento milagroso y una excepcional capacidad de hablar mucho, y comentó esta sensación a otros derviches o pastores.

La bebida del café se difundió rápidamente en Arabia, pues peregrinos mahometanos llevaron el grano en sacos a ciudades como La Meca y Medina. En Persia el café se propagó a finales del siglo XV, y se servía en lugares públicos; en 1510 pasó a El Cairo. Después, en 1517, el sultán Selim I, El Feroz, introdujo la bebida en Constantinopla.

---

3. Lista de gastos del Hospital Militar de Comayagua, 1867. Archivo Nacional de Honduras (en adelante ANH), paquete de 1867, legajo N° 28.



Reunión de jeques y príncipes árabes bebiendo café.

En la mayoría de dichas ciudades se establecieron cafés públicos que brindaban un salón de descanso a los visitantes, entre ellos poetas, políticos y hombres de negocios; allí los políticos hablaban de temas de Estado y los poetas pronunciaban sus versos. La bebida del café se hizo una adicción, particularmente entre los pobladores de Siria, tanto que las autoridades buscaron formas de frenar su consumo excesivo, objetando que las propiedades de esta bebida «corrompían»; en realidad, trataban de buscar un pretexto, ya que su uso llevaba a reuniones sociales o festivas, en conflicto con las rigurosas enseñanzas del Corán.

El uso del café, incluso, afectó la concurrencia de la población a las mezquitas. Ante esto, un fanático sacerdote de El Cairo lanzó desde el púlpito una fuerte campaña contra esos supuestos «lugares peligrosos»

donde se consumía café, al grado que turbas enloquecidas destruyeron tales establecimientos. La ciudad se dividió en dos grupos: unos a favor y otros en contra del café.

El gobernador de la ciudad decidió poner fin a esta problemática, invitando a médicos y doctores en leyes a disertar sobre el tema. Mientras escuchaba con atención la discusión, sirvió tazas de café entre la concurrencia y él también bebió; luego, sin decir una palabra, se levantó y abandonó el lugar. A partir de entonces, nunca más se habló contra el café.



Árabe vendiendo café, siglo XVII.

## *El café en Europa*

Médicos y botánicos europeos viajaron al Cercano Oriente, a finales del siglo XVI, y a su regreso llevaron a Europa información precisa sobre el café; analizaron el cultivo y determinaron sus cualidades como bebida. Un alemán que viajó a la parte oriental del Mediterráneo y probó el café en Alepo, ciudad al norte de Siria, fue el primer europeo en mencionar el café en 1570.

Se corrían más noticias sobre el uso del «agua negra» que hacían los turcos con la infusión de un grano llamado *coavee*; así lo expuso un magistrado de Constantinopla en el Senado de Venecia en 1585. Un jeque, llamado Abd-al-Kadir, escribió en 1587 la primera historia sobre los inicios del café, manuscrito que aún se puede contemplar en la Biblioteca Nacional de París.

El uso del café en Europa provocó también discusiones de tipo religioso, debido a que el clero italiano argumentaba que esta bebida provenía de tierras mahometanas y, por tanto, era una invención de Satanás. Sin embargo, esto no desestimuló la costumbre de beber café en Italia donde, en 1645, se abrió en Venecia el primer establecimiento de café.

A Inglaterra la bebida llegó en 1637. Con la instauración de la monarquía en 1660 y 1675, el rey Carlos II decretó el cierre de todos los cafés de Londres, a los que etiquetó de lugares de insurrección; pero, al poco tiempo, el rey tuvo que revocar este decreto debido a la presión de los mercaderes. A los cafés de Londres solo podían asistir hombres, lo que llevó a las mujeres a alzar su voz de protesta contra el café, haciendo correr la noticia de que dicha bebida «hacía tan estériles a los hombres como a la tierra de donde provenía el fruto».

En 1644 entraron los primeros granos de café a Francia. Jean Roque no solo fue el primero en introducir el grano, sino también el instrumento apropiado para prepararlo. En 1660 arribaron a Marsella, procedentes de Alejandría, varios fardos de café con fines comerciales. La bebida en París la difundió un embajador turco en la corte de Luis XIV; este diplomático, de apellido Aga, hacía que sus esclavos sirvieran el mejor café de Moka a sus visitas a la manera turca; o sea, en pequeñas tazas de fina porcelana colocadas en servilletas bordadas con líneas de oro que impresionaban a las mujeres. La bebida tenía que ser fuerte, caliente y bienoliente. Este fastuoso ritual entusiasmó a los parisinos, en especial a la aristocracia, por lo que la nueva bebida se adoptó y se puso muy de moda.



Le Procope, primer café fundado en París, en 1686; aún existe.

Aun cuando no estaba muy despierta la pasión por la bebida del café en Europa, el famoso compositor alemán Johan Sebastian Bach compuso en Liepzig, en 1732, su célebre pieza *Kaffe Kantate*, para hacer trascender la bebida y agradar a los continuos clientes del Café Zimmerman.

Los holandeses fueron los verdaderos precursores del cultivo y comercio del café. Aparte de sus colonias establecidas en África y Arabia, iniciaron cultivos en Ceilán, en 1658, así como en Java, Indonesia, Sumatra, Célebes, Balí y Timor. Los primeros tipos de café de Java llegaron a Ámsterdam en 1706 y varios ejemplares de la planta en 1710.



Rama de café en flor.

### *El café en el Nuevo Mundo*

El consumo del café en América inició en 1668. Boston fue la primera ciudad donde se vendió esta bebida, y luego en Nueva York, en 1683. El «motín del té» fue el punto de partida de la rebelión de las colonias inglesas en Norteamérica y, en 1773, el exacerbado patriotismo llevó al rechazo de beber té proveniente de Inglaterra. Esto significó el aumento del consumo del café como bebida nacional en lo que pronto fue Estados Unidos de América. En 1808 se erigió en Boston el Exchange Coffee House, un edificio de siete pisos, posiblemente el más grande y costoso edificado para el café.



El «motín del té», en Boston.

En 1715 trasladaron vástagos de plantas de café de Java a Haití y La Martinica, colonias francesas en América, pero la siembra de este fruto no prosperó en aquel momento. Fue Gabriel Mathieu de Clieux, capitán de la infantería francesa quien, en 1723, tuvo la idea de llevar consigo un pie de café del Jardín de Plantas de París, lo que originó todos los cafetos de las Antillas y de casi toda América. La primera cosecha de 1726 fue óptima, y de esta se difundió el cultivo a Guadalupe y otras islas cercanas.



El capitán Gabriel Mathieu de Clieux comparte su ración de agua con la planta de café en su travesía al Nuevo Mundo; las semillas de esta planta propagaron el café en América.

En 1718, los holandeses trasladaron la planta a Surinam, de donde se extendió a la colonia francesa de Cayenne, en 1722, y a la colonia portuguesa de Pará en Brasil, en 1723. El inglés Nicolas Laws introdujo, en 1723, el café a Jamaica; a Cuba lo llevó José Antonio Gelabert, en 1748; a Puerto Rico llegó en 1755, y a Guatemala entre 1750 y 1760.

Por su buen suelo y clima, el café se adaptó muy bien en Brasil y su cultivo se intensificó en el Amazonas y Pará a partir de 1752. Después se cultivó en Río de Janeiro, Minas Gerais, Sao Paulo y Espírito Santo. De Brasil el grano se expandió a Paraguay, Colombia, Bolivia y Perú.

A Costa Rica el grano llegó procedente de Panamá, en 1791, y comenzó a exportarse desde 1840. A finales del siglo XVIII llegó a México, procedente de las Antillas; se inició su cultivo y comenzó a exportarse desde Veracruz en 1802. En Honduras este cultivo se estableció en 1835; en El Salvador en 1837 y, en Nicaragua, en 1848<sup>4</sup>.



---

4. R. Wagner, *op. cit.*, p. 26.

## CAPÍTULO II

### EL CAFÉ EN HONDURAS

#### PRIMERAS NOTICIAS SOBRE EL CAFÉ EN HONDURAS

**E**n Honduras, la minería fue una de las actividades económicas de exportación más dinámicas durante el período colonial (1524-1821), pero su comercialización fue viciada por el comercio ilícito o contrabando. Después de la Independencia (1821) esta actividad decayó, aunque la actividad extractiva continuó en algunas localidades.

El añil también tenía gran demanda en los mercados europeos, ya que era utilizado como colorante. Para producirlo se cultivaba el «jiquilite»; El Salvador y Nicaragua, y en menor escala Honduras, fueron los cultivadores de esta planta en Centroamérica. Sin embargo, cuando aparecieron los colorantes artificiales en Inglaterra, decayó la demanda del añil. Alrededor de 1860 la producción industrial europea experimentó crecimiento y con este se incrementó la demanda de productos de consumo procedentes de los países tropicales, entre otros, el café. Como resultado, Costa Rica, Guatemala, El Salvador y otros países latinoamericanos se integraron más a la economía mundial.

En 1825, en los inicios de la República Federal de Centroamérica, aparecieron los primeros datos de la exportación de café, que figuraba poco en comparación con los productos de exportación tradicionales. Sin embargo, se presume que estos datos solo reflejaban la producción costarricense<sup>5</sup>. En esos años Costa Rica había eximido al café del pago del diezmo eclesiástico y en el país se repartían almacigos de café<sup>6</sup>.

En el caso de Honduras, los orígenes y la fecha exacta de introducción del café son aún desconocidos. Las primeras noticias sobre su cultivo

---

5. *Ibíd.*, p. 37.

6. Edelberto Torres Rivas, *Interpretación del desarrollo social centroamericano*, 12<sup>a</sup> ed., FLACSO, San José, 1989, p. 38.

aparecieron en el informe elaborado por el Gobernador Intendente de la Provincia de Honduras, Ramón de Anguiano, en 1804. A continuación se reproduce una pequeña descripción que este funcionario colonial hizo del café cultivado en el país en aquel tiempo:

...el Café es de tan excelente calidad como el de moka, se cree que haya sido sembrado por algunos curiosos, porque hace pocos años que se conoce en esta provincia, y aunque se cosecha en poca cantidad, pudiera cosecharse en mucha<sup>7</sup>.

Líneas atrás mencionamos que en Honduras ya se cultivaba el café en 1835, antes incluso que lo hicieran en El Salvador y Nicaragua, países que posteriormente se vincularon con éxito al cultivo y exportación de dicho grano. No obstante, seguimos sin saber de dónde fueron importadas las primeras plantas de café y en qué lugar del país fueron sembradas por primera vez.

Según el ingeniero Pompilio Ortega<sup>8</sup>, director del primer *Boletín del Comité Nacional del Café*,

Una fuente de información es lo que nos cuenta la tradición. Parece que los primeros granos de café vinieron a Honduras traídos de Costa Rica por buhoneros de nacionalidad palestina; fueron sembrados en Manto, un pueblecito de Olancho, que en otro tiempo fue cabecera departamental<sup>9</sup>.

---

7. Antonio Ramón Vallejo, *Primer Anuario Estadístico, 1889*, Imprenta Nacional, Tegucigalpa, 1893, p.120.

8. El ingeniero agrónomo Pompilio Ortega fue un referente importante de las ciencias agrícolas en Honduras en el siglo xx. En el gobierno de Tiburcio Carías (1933-1949) fue nombrado Director General de Agricultura, posición desde la que soñó con hacer de Honduras un país eminentemente cafetalero. Era bisnieto del expresidente Coronado Chávez (1845-1847), que en su tiempo emitió uno de los primeros decretos para incentivar la siembra del café. A lo largo de su vida Ortega escribió importantes obras relacionadas con la agricultura, entre ellas: *Nociones de Agricultura*, 1921 (varios números editados); *Lecciones de Lectura y Escritura*, 1923; *Preliminares de la Escuela de Agricultura de Coyocutena*, 1927; *Madre Tierra, Consejos para conservar la fertilidad en suelos montañosos*, 1928; *Patrios Lares* (leyendas, tradiciones y curiosidades de Honduras), s.f. y *Madre*, s.f.

9. En, [www. Cafédehonduras.hn](http://www.Cafédehonduras.hn).

Este estudio no puede responder con absoluta certeza a las preguntas relacionadas con los orígenes del café en nuestro país, pero sí puede suponer que las primeras plantas fueron introducidas por el puerto de Trujillo, uno de los más importantes del Reino de Guatemala durante la Colonia, ubicado en la costa caribeña de Honduras. Por este puerto ingresaron —rumbo a Guatemala y procedentes de Cuba—, los primeros sacos de café en grano y las primeras cafeteras y molinillos de café<sup>10</sup>. Respecto de Guatemala, se afirma que a finales del siglo XVIII se introdujeron las semillas o algunos arbolitos de café procedentes de las Antillas.



Puerto de Trujillo, grabado de 1671; por este puerto ingresaron los primeros sacos de café en grano y las primeras cafeteras y molinos al Reino de Guatemala en la época colonial.

---

10. R. Wagner, *op. cit.*, p. 31.

## BREVES CONSIDERACIONES GEOGRÁFICAS DE HONDURAS

La topografía del territorio hondureño es compleja y desfavorable, lo que en cierta medida imposibilitó el establecimiento de una economía pujante, contrario a lo que experimentaron Guatemala o El Salvador. Alrededor del 80% del territorio nacional está clasificado como montañoso. Los valles fueron elegidos como sitios de asentamiento poblacional, por reunir las mejores condiciones de salubridad. Honduras, además, se caracteriza por tener pronunciados desfiladeros, valles alternados con ríos, montañas y abismos<sup>11</sup>. El relieve topográfico demostró ser un obstáculo para el desarrollo económico, a lo que se sumaba la baja densidad poblacional. Apenas se contaba con pequeños mercados en las regiones con mayor actividad económica, pero los elevados costos del transporte y la escasez de carreteras ahogaron diversos intentos de desarrollo económico, que quedaron postergados para un futuro imprevisto. En el siguiente cuadro se registra la baja densidad poblacional de Honduras en el siglo XIX:

CUADRO 1  
POBLACIÓN DE HONDURAS EN EL SIGLO XIX

Fecha	Censo/informe	Población	Años
1791	Censo de Fray Fernando de Cadiñanos	93.501	0
1801	Informe del Intendente Ramón de Anguiano	128.353	10
1838	Estimado de Francisco de Paula García Peláez	173.365	37
1850	Estimado de E. G. Squier	350.000	12
1855	Estimado del cónsul Británico Hall	302.000	17
1887	Censo oficial	331.917	32
1910	Censo oficial	553.446	23

Fuente: José Guevara Escudero, *Honduras en el siglo XIX: su historia socio-económica 1839-1914*, p. 53.

Por otra parte, Honduras ha tenido escasa unidad política. Sus zonas fronterizas, por ejemplo, han estado desde el periodo colonial más abiertas a los países vecinos que al interior del país. Como ya se dijo, el relieve accidentado de su territorio explica en parte ese hecho. Ejemplos de esta afirmación son las ciudades de Gracias, en el costado occidental; y Marcala, que ya en 1866 transportaba su trigo a la ciudad salvadoreña de San Miguel<sup>12</sup>.

11. Para más detalles al respecto, véase José Guevara Escudero, *Honduras en el siglo XIX: su historia socio-económica 1839-1914*, Fondo Editorial de la UPNFM, Tegucigalpa, 2007, pp. 27-49.

12. *Anales del Archivo Nacional de Honduras*, tomo IV, núm. 1, julio de 2002, p. 68.

A pesar de los obstáculos señalados, las dificultades del relieve topográfico y la condición montañosa contribuyeron provechosamente al cultivo del café desde el siglo XIX; lentamente se fue posicionando, precisamente en esos lugares «difíciles» de la topografía, cuyos climas y alturas desempeñaron un papel importante en la obtención de un café de calidad. Así, pues, el paisaje natural de algunas zonas de Honduras cambió completamente.



Granos de café pergamino seco (archivo de Rommel Melghem Mejía).

## LUGARES DONDE SE EXTENDIÓ EL CULTIVO DEL CAFÉ EN HONDURAS

Es muy probable que el cultivo del café en Honduras se haya iniciado con fines medicinales, considerando que a mediados del siglo XIX se utilizaba en Guatemala más como medicina que como bebida<sup>13</sup>. Con el paso del tiempo su utilidad como remedio fue superada por su uso como bebida. Por ello no está demás considerar que las propiedades curativas del café

---

13. R. Wagner, *op. cit.*, p. 33.

hayan sido la causa que originó su cultivo en algunos lugares de Honduras. De hecho, como ya se dijo, en 1867 el Hospital Militar de Comayagua incluía el café entre los insumos para atender a sus pacientes. Otro dato que refuerza esta hipótesis es lo comentado por Luis Mariñas Otero en su obra *Honduras*, respecto a la publicación del libro *La botica del pueblo*, en la década de 1860; en este se aseguraba que el café era un excelente remedio para la tosferina, la gota y la hernia estrangulada...<sup>14</sup>.

Las primeras referencias al cultivo del café fueron las proporcionadas por Ramón de Anguiano en 1804, que no precisan dónde se cultivó inicialmente. Otras referencias posteriores, como una de 1835, mencionan la localidad de Colinas, población del departamento noroccidental de Santa Bárbara.

A finales de la década de 1850 se informó que una migrante francesa, Victorine Berlioz, se radicó en Comayagua, dedicándose al cultivo del café y la caña de azúcar<sup>15</sup>. En 1861, en Islas de la Bahía, departamento insular de Honduras, se dio instrucciones para sembrar café<sup>16</sup>; y, en las cercanías de lo que antes era conocido como distrito de Yojoa, en un lugar llamado Talpetate, se sembraron en 1862 cuarenta mil árboles de café<sup>17</sup>.

Ya en 1866 se sembraba café en Marcala, al igual que en Jesús de Otoro, en el departamento occidental de Intibucá, cuya jurisdicción contaba en ese tiempo con 4535 cafetos<sup>18</sup>. Olanchito, población perteneciente al departamento de Yoro, reportaba en 1866 la siembra de mil árboles de café; mientras que en Siguatepeque, poblado de la región central, se acordó en 1866 sembrar café por «tener un precioso clima y terrenos adecuados»<sup>19</sup>.

Este pequeño recuento nos indica que la visión que inicialmente se tuvo del café, respecto de su uso medicinal, había cambiado. Las cantidades de árboles sembrados a principios de 1860 denotan claramente las intenciones de comercializar este producto con otros fines. Después de la Reforma Liberal (1876) muchas otras localidades se interesaron en la siembra del café, como San Buenaventura, Lepaterique, Amarateca y Marale en el depar-

---

14. Luis Mariñas Otero, *Honduras*, Editorial de la Secretaría de Cultura, Tegucigalpa, 2008, p. 362.

15. José Guevara Escudero, *op. cit.*, p. 216.

16. ANH, caja N° 2, Documentos sueltos del año 1861.

17. ANH, caja N° 1, Documentos sueltos del año 1862.

18. Anales del Archivo Nacional de Honduras, tomo IV, N° 1, julio 2002, pp. 68 y 70.

19. *Gaceta Oficial*, N° 44, tomo 6, 28 de abril de 1866.

tamento central de Francisco Morazán, en 1877<sup>20</sup>; San Marcos de Colón en el departamento sureño de Choluteca, en 1877<sup>21</sup>; y, hacia 1880, se unieron los departamentos de El Paraíso, Olancho, Gracias, Copán, Comayagua y La Paz<sup>22</sup>.



Plantas de café en la etapa previa a la floración (archivo del autor).

---

20. ANH, Documentos sueltos del paquete del año de 1877, sin enumerar.

21. ANH, Documentos sueltos del paquete del año de 1877, sin enumerar. Contiene un informe de Hacienda, Rentas de Tabaco y Aguardiente.

22. Ramón Rosa, *Oro de Honduras Antología*, tomo I, Talleres Litográficos Aristón, Tegucigalpa, 1948, p. 316.

## ESTÍMULOS PARA EL CULTIVO DEL CAFÉ EN HONDURAS EN EL SIGLO XIX

En Centroamérica, los primeros países en legislar para fomentar el cultivo del café fueron Costa Rica y Guatemala. Costa Rica se vinculó tempranamente a la producción y exportación de café, desde 1830, y en lo subsiguiente se convirtió en un cultivo a gran escala. El Jefe de Estado de Guatemala, doctor Mariano Gálvez, desde «el 28 de agosto de 1832 decretó exentos de pago de impuesto por diez años los frutos no cultivados antes de ahora y de que se hagan nuevo plantíos, como el café, el añil, el algodón y el achiote»<sup>23</sup>.

En El Salvador, el presidente Eugenio Aguilar estimuló en 1846 la producción de café con acuerdos proteccionistas para que se cultivase y contribuyera a contrarrestar los efectos de la caída de la exportación de añil, debido a la aparición de los colorantes artificiales en Europa.

Los incentivos para sembrar café en Honduras no solo responden a las iniciativas impulsadas por las administraciones de José María Medina (desde 1863) y Marco Aurelio Soto (1876-1883), como se repite con frecuencia. Algunas legislaciones o intentos por fomentar este cultivo se pueden rastrear desde décadas atrás. Por ejemplo, en las postrimerías de la Federación Centroamericana, en 1838, en uno de los documentos consultados se lee que: «El Diputado Rivera presentó su dictamen en el proyecto de ley que el [gobierno] remitió [...], relativo á promover en la agricultura las siembras de café, cacao, añil, granos y algodón. Se señaló para su discusión el 2 de junio entrante»<sup>24</sup>.

La naturaleza del dictamen y la posterior discusión sobre el proyecto de agricultura, que se realizó en junio de 1838, y que incluía entre otros cultivos la siembra del café, no fueron rastreadas por completo, puesto que la documentación consultada está fraccionada. Sin embargo, los datos identificados pueden contribuir a reformular algunos estudios sobre las primeras legislaciones relativas al cultivo del café y su lugar entre los proyectos de desarrollo pensados por la clase política en las primeras décadas del periodo postcolonial.

---

23. R. Wagner, *op. cit.*, p. 37.

24. ANH, Anales Parlamentarios del 6 de abril al 12 de diciembre de 1838, caja N° 19, documento N° 58.

Posteriormente, en 1846, en el gobierno de Coronado Chávez (1845-1847), se aprobó otro importante decreto que decía:

La Cámara Legislativa de Honduras considerando: que el Estado abunda en fértiles y dilatados terrenos, adaptados muchos de ellos al cultivo del café, y deseando a sí mismo dar estímulo a sus habitantes para la ocupación en este ramo de agricultura que tantos beneficios ha dado en otros países, ha creído como benéfica, conceder las gracias y privilegios acordados en el decreto siguiente.

Art. 1°. El Gobierno hará imprimir suficientes ejemplares de la instrucción más adaptable para el cultivo del café, y por medio de los Jefes Intendentes de los Departamentos se repartirán gratis a los individuos que quieran dedicarse a este cultivo.

Art. 2°. Para que los hacendados de café puedan contar con los brazos suficientes para el cultivo de dicha planta, se concede para cada mil árboles la asistencia de tres individuos, sin que estos puedan ser *tequiados* en destinos concejiles, ni tomados para el servicio de armas.

Art. 3°. El café cultivado en terreno de Honduras será libre de derechos su extracción y consumo, y queda además exento de pagar diezmo, primicia y cualquier otro impuesto por el término de diez años.

Art.4°. Las aduanas de los puertos tomarán conocimiento de la cantidad de café que se embarque, y el individuo a quien pertenezca, para abonarle en clase de premio un dos por ciento pagado en la introducción de efectos que haga por retorno del café, y en la cantidad equivalente al valor de este mismo artículo que hubiese extraído, el cual será aforado a seis pesos quintal, concedida esta gracia por el término también de diez años y extensiva a los hacendados de los otros Estados.

Pase al Supremo Gobierno: Dado en Comayagua a 11 de febrero de 1846=Victoriano Castellanos R. P.= Mariano Garrigó R. S. = Joaquín Meza R. S.

Por tanto. Ejecútese. Lo tendrá entendido el Ministro de Relaciones y dispondrá lo necesario a su cumplimiento<sup>25</sup>.

---

25. ANH, *El Redactor Oficial de Honduras*, Comayagua, 28 de febrero de 1846, núm. 16, tomo 2, p. 87. La cursiva es nuestra. La palabra *tequiado* proviene de «tequio», término utilizado en el periodo colonial para referirse a la cantidad fija de mineral que los trabajadores indígenas debían extraer diariamente (véase Ramón Fletes, *Diccionario de términos*, Editorial Milleniun, 1994, p. 119).

Este decreto de 1846 evidencia la claridad que tenían los gobernantes hondureños de entonces para incentivar con apremio el cultivo del café, adecuándose **posiblemente a los incentivos creados en otros países centroamericanos**.

Los gobernantes que sucedieron a Coronado Chávez continuaron legislando a favor de incentivar este cultivo y otros plantíos en Honduras, como fue el caso de José Santos Guardiola (1856-1862), que emitió un decreto en 1861 para aplicarlo en Islas de la Bahía, que decía:

El presidente de la República de Honduras deseando hacer la prosperidad de los habitantes de las Islas de la Bahía y persuadido de que esta no puede obtenerse sin proteger en aquellas posesiones el desarrollo de la riqueza material, base indispensable para la mejora de todo pueblo y punto de partida el más adecuado para promover cualquiera otros adelantos sociales, ha tenido a bien expedir el siguiente decreto:

Art. 1° Los habitantes de las Islas, o de cualquiera otro puerto de la República vecindados en estos territorios, que manifestasen su propósito de cultivar la caña, el café, cacao y algodón obtendrán gratis del gobierno una caballería de tierra llenando las condiciones del artículo siguiente:

Art. 2° Estas condiciones se reducen a la efectiva plantaciones de alguno de los artículos designados en cantidad capaz de atender, y el informe favorable que sobre el particular dé el Gobernador de las Islas; después del cual se expedirá el título de propiedad del terreno.

Art. 3° Si aconteciere que después de haber hecho gastos los empresarios en proporción al trabajo que se hubieren propuesto llevar a cabo, no consiguieran ningún resultado, por acontecimientos fortuitos e independientes de su voluntad, no por eso dejarán de adquirir el dominio de la tierra puesta en cultivo.

Dado en la capital de Comayagua el 24 de diciembre de 1861<sup>26</sup>.

Las condiciones jurídicas aseguradas por el gobierno sobre la tenencia de la tierra, expuestas en este decreto, creaban, al menos hipotéticamente, condiciones propicias para estimular el cultivo del café y otros plantíos. De hecho, el Estado también se preocupó por el cultivo del café en otras regiones. En 1862, un funcionario hizo un importante informe al Ministro de Relaciones del Supremo Gobierno:

---

26. ANH, Decreto del 24 de diciembre de 1861, documento suelto, caja N° 2, 1861.

...en dicho Distrito de Yojoa, tengo el gusto de avisarle que en Talpetate dejé emprendido el establecimiento de un cafetal de cuarenta mil árboles de café por ser la tierra muy propia, y encontrarse aquella población en el centro del ángulo que forman los dos hermosos canales de Río Blanco y el Ulúa, que facilitan sin mayor gasto la exportación de un artículo tan importante. El éxito de esta empresa dará indudablemente el mejor resultado... Por último me puse de acuerdo con las municipalidades de Talpetate, Yojoa e Ilima para la apertura de un camino con una derechura ventajosa, y pone en contacto todos estos pueblos entre sí y con el puerto de Omoa, de la manera más fácil y económica, y lo que es todavía mejor que dicho camino puede más tarde ser una carretera...Por lo demás señor Ministro los susodichos pueblos reposan tranquilos ocupados en sus faenas y satisfechos con la firme esperanza de su buen porvenir bajo los auspicios de un gobierno paternal y de principios.

Muy atentamente seguro servidor Martín Paz<sup>27</sup>.

Un nuevo acuerdo fue emitido en 1866 para promover el cultivo del café en otra región, siendo presidente de la República José María Medina. Su contenido reviste interés, por cuanto utiliza criterios más precisos para aumentar y mejorar el cultivo del café; entre otros, señalaba que:

El Presidente de la República, con motivo de la visita que hizo al pueblo y Municipalidad de Siguatepeque, y con el fin de promover en aquel precioso clima y terreno adecuado, el cultivo del café, tuvo a bien acordar:

1° Que todos los vecinos del expresado pueblo deben tener cercados y sembrados de café, dentro de cuatro meses, sus respectivos solares.

2° Que el que así no lo verifique, perderá el derecho de posesión en la parte baldía de su solar.

3° Que dentro de dos años contados desde esta fecha, la sementera comunal que tiene el expresado pueblo, debe ascender por lo menos a cinco mil árboles de café.

4° El Gobernador Político de este departamento cuidará bajo su responsabilidad del cumplimiento de este acuerdo.

Dado en Taulabé el 7 de abril de 1866<sup>28</sup>.

---

27. ANH, Documentos sueltos, caja N° 1, 1862.

28. ANH, *La Gaceta Oficial*, núm. 44, tomo 6, del 28 de abril de 1866, p. 2.

Las inspecciones que hacía el propio presidente Medina en la localidad mencionada, y las disposiciones que dictó para asegurar una producción sostenida del café, pudieran indicar alguna experiencia personal adquirida por el gobernante sobre este cultivo, considerando que en una de sus haciendas, «El Rosario», ubicada en Yamaranguila, tuvo siembras de café<sup>29</sup>.



Capitán General José María Medina, quien presidió sucesivos gobiernos entre 1863 y 1875.

---

29. Tito Estrada Pérez, *Medina y Soto Rectificación Histórica*, Talleres de Editora Nacional, San Pedro Sula, s.f., p. 46.

Con los nuevos decretos emitidos en 1876 sobre el café, el Estado cumplía 38 años de intervenir para fomentar dicho cultivo, a pesar de la inestabilidad política experimentada en el siglo XIX. Al asumir su mandato en 1876, Marco Aurelio Soto se inspiró en las reformas liberales llevadas a cabo por el gobierno guatemalteco, del que fue secretario de Gobernación durante parte del mandato del reformador Justo Rufino Barrios. Uno de sus primeros decretos referente al tema fue el siguiente:

Casa de Gobierno Comayagua 30 de octubre de 1876. El Presidente Provisional, con el propósito de fomentar la agricultura que debe ser la principal fuente de riqueza del país, ve el deseo de favorecer los intereses del pueblo de Sabana Grande, ensanchando sus ejidos para que pueda ocuparse, en grande escala de trabajos agrícolas

Acuerda

1° Que con fondos públicos se comprase a los Señores Casco, vecinos de Tegucigalpa, diez caballerías del terreno de la Hacienda Hato Grande, situada en aquel Departamento, en jurisdicción del círculo del pueblo de Sabana Grande limítrofe a el mismo.

2° Que según lo convenido con los Señores Casco, se confiere a cien pesos cada caballería, y que el importe total de las diez caballerías, que es de mil pesos, se pague a dichos señores por la Intendencia del Departamento de Tegucigalpa, que les entregará mensualmente la suma de doscientos pesos, empezando a hacer los pagos en el mes de noviembre próximo.

3° Que las mencionadas diez caballerías de tierra correspondan en propiedad, al pueblo de Sabana Grande, bajo la condición precisa que los vecinos del pueblo agraciado, hagan exclusivamente en ellas plantaciones de café, advirtiendo que de no cumplirse esta condición a más tardar dentro del término de un año, el gobierno recobrará la propiedad del terreno comprado y lo adjudicará a los empresarios de industria que se dediquen a la siembra de café.

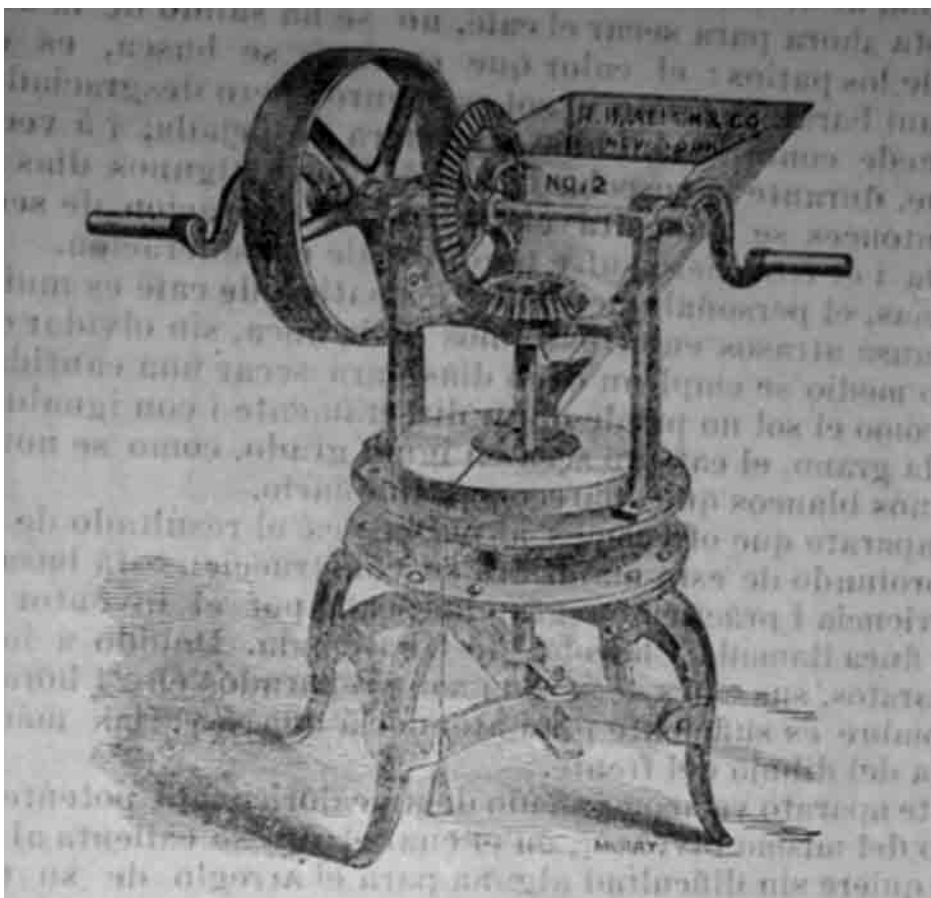
4° Que un agente especial nombrado por el Gobierno reparta por lotes el indicado terreno, debiendo obtener la aprobación superior la distribución que se practique, la que deberá hacerse en proporción al número de los cultivadores y a la extensión del terreno cedido.

5° Que los gastos que se hagan en la medida de tierras y en sacar los correspondientes títulos, sean por cuenta del pueblo agraciado.

Comuníquese y regístrese. Rubricado por el Señor Presidente<sup>30</sup>.

---

30. ANH, documento suelto del paquete de 1876, correspondiente al mandato del presidente Soto y su ministro de Guerra. La misma fuente cita que este decreto fue tomado de la *Gaceta Oficial de Honduras*, serie 1, N° 2, 1876, p. 6.



Primeros molinos para despulpar café, introducidos al país a finales del siglo XIX (en *Memoria sobre el café*, p. 35).

En 1877 se decretó la Ley de Agricultura, que enunció una política agrícola más compleja que las anteriores, y que también incluyó la siembra del café. A continuación algunos extractos de esta:

Art. 4° Para efectos de esta ley deben considerarse como agricultores los individuos que en un solo cuerpo de terrenos, o sea una extensión continua formalmente cercada o zanjada, cultiven por lo menos cinco manzanas de café, diez de caña de azúcar, ocho de jiquilete o igual número de cacao. La extensión de cada manzana será de diez mil varas cuadradas.

Art 6° Solo a los agricultores inscritos les corresponderán las ventajas y exenciones que en favor de la agricultura establece la ley.

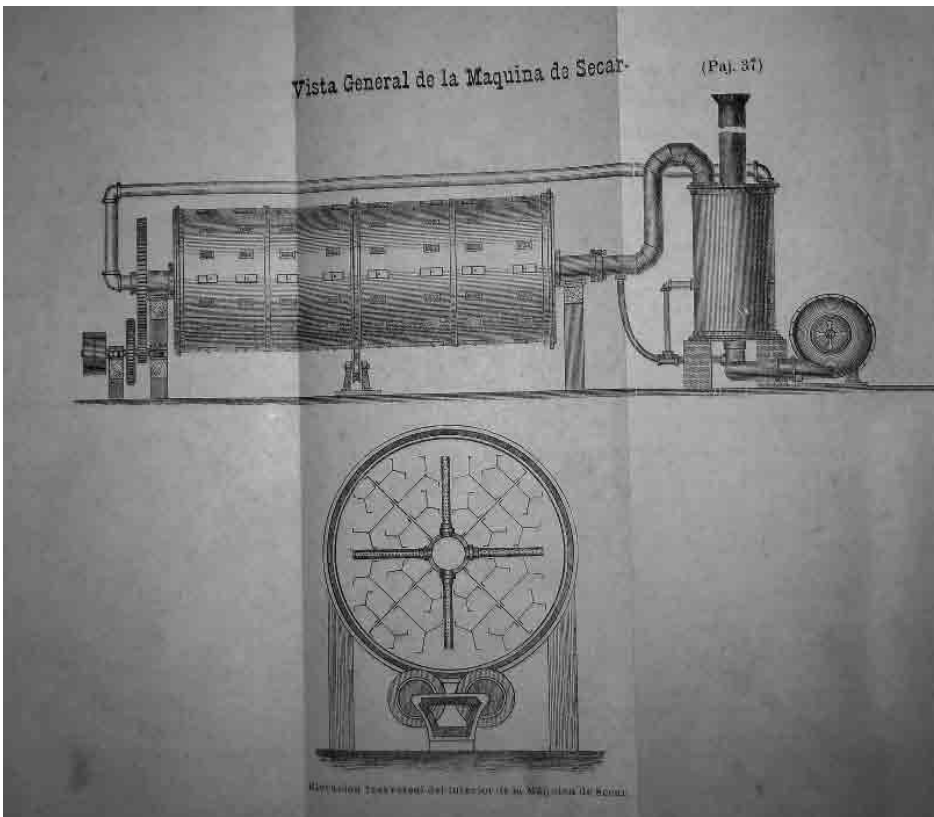
Art 8° Estarán libres de pagar derechos de introducción y de depósito por las herramientas, maquinarias y materiales para construcción de casas de

campo que importen para sus fincas por los diferentes puertos de la República. Se concede igual exención de pago de derechos de introducción y de depósito por toda clase de abonos, de semillas y vástagos que introduzcan con el objeto especial de emplearlos por sí en el cultivo de sus fincas.

Art 17. Al individuo o sociedad que en el país, con fondos propios o con capitales extranjeros, funden un Banco Agrícola Hipotecario, el Gobierno le acordará los mayores privilegios conducentes a favorecer y ensanchar el establecimiento de tan importante institución.

Art. 20. La presente ley surtirá efectos durante nueve años, término prorrogable si el Gobierno lo estimare conveniente<sup>31</sup>.

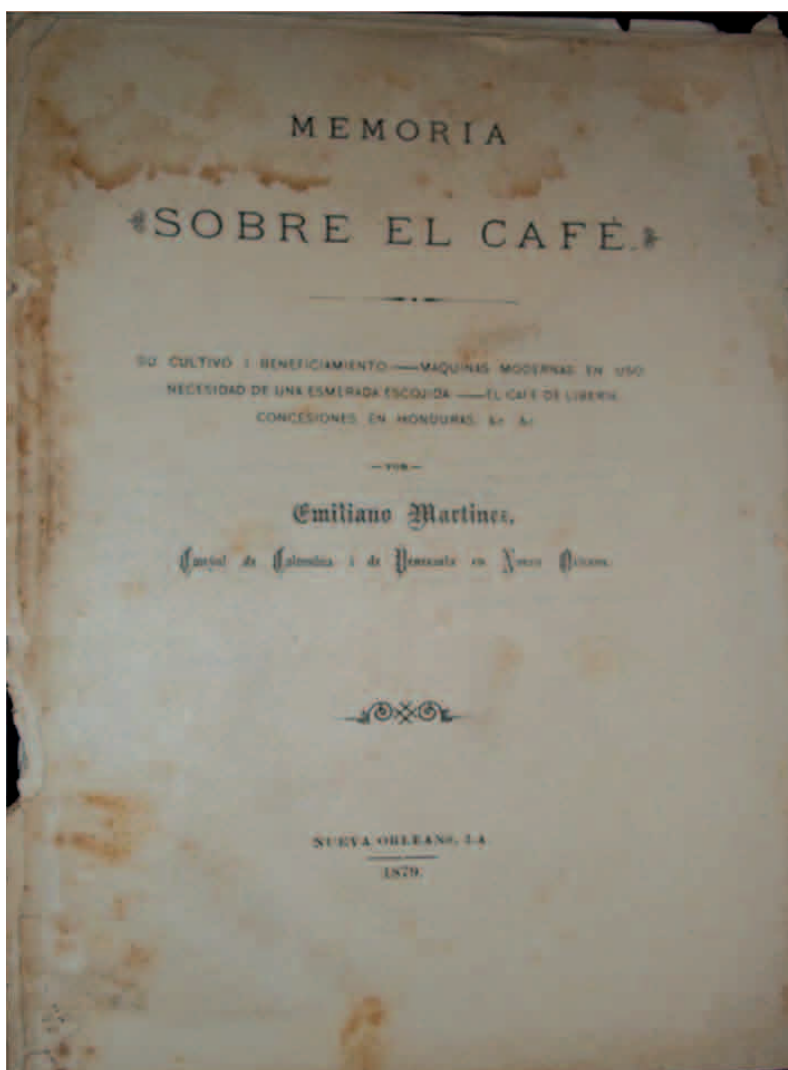
Dado en la ciudad de La Paz, a los 29 días del mes de abril de 1877.



Dibujo de una de las primeras secadoras de café de finales del siglo XIX (en *Memoria sobre el café*, p. 37).

31. ANH, *Impresos del siglo XIX*, legajo 1-22, p. 536.

El gobierno reformista liberal de Soto aplicó esta política agraria con la finalidad de seguir promoviendo el cultivo del café, como ya lo habían hecho sus antecesores; pero, además, Soto contrató a un diplomático para elaborar el estudio, *Memoria sobre el Café*, publicado en 1879 y que incluía temas como el cultivo del grano, beneficio, máquinas modernas en uso, el café de Liberia y concesiones en Honduras<sup>32</sup>.



32. ANH. El autor de la *Memoria*, Emiliano Martínez, era cónsul de Colombia y Venezuela en Nueva Orleans. El documento está incompleto.

Estas iniciativas demuestran que la supuesta desatención del Estado hondureño respecto a incentivar tempranamente la siembra del café es discutible, por lo que esta afirmación debe matizarse ante la falta de estudios más profundos que puedan reforzar tal juicio.



Dr. Marco Aurelio Soto, conductor de la reforma liberal en Honduras (1876-1883).

### *El café como bebida en Honduras*

Como ya se dijo, los primeros usos del café en Centroamérica tuvieron un carácter medicinal. En Honduras esta práctica se combinó, en las tres

primeras décadas del siglo XIX, con su uso como bebida saboreada, que bien pudo haber acompañado cualquier comida del día.

Las primeras importaciones de café en 1833, para degustarlo como bebida, al menos las conocidas por el momento, procedían de Belice. La cantidad importada fue de ocho sacos que venían consignados a Cabal y Follin, cuya casa comercial seguía importando este producto en 1848<sup>33</sup>. De igual forma, la tienda de Marín Felipe Bernandino importó, en 1838, una buena cantidad de café, pagando dos pesos por cada arroba<sup>34</sup>.

La entrada de este producto se registraba en los puertos de Omoa, Trujillo y Amapala, procedente, en la mayoría de casos, de La Habana. Los importadores eran casas comerciales que en su totalidad pertenecían a extranjeros. Pero no solo importaban café, sino que acarrearaban las lozas necesarias para beberlo<sup>35</sup>.

Hasta el momento se desconoce si en aquella época había lugares públicos en Honduras para beber café, como sí los había en Guatemala a fines de la década de 1850. Sin embargo, los registros aduaneros de 1860 consignan la continua importación de cafeteras por docenas<sup>36</sup>.



De izquierda a derecha, granos de café en «oro» y granos de café tostado (archivo del autor).

---

33. ANH, documento suelto núm. 28, caja N° 13, 1833.

34. ANH, caja N° 25, 1835.

35. ANH, caja N° 1, Documentos sueltos del año de 1833. Importación de 1 cajón de loza por parte de Cabal y Follin, 28 de octubre de 1833.

36. ANH, Documentos sueltos sin enumerar, caja N° 6, 1865.

## LA EXPLOTACIÓN DEL CAFÉ EN EL SIGLO XIX

Algunos estudios parten de la hipótesis de que la política para incentivar el cultivo y la exportación del café en el siglo XIX fracasó en Honduras porque la mayoría de los productos agrícolas seguía formando parte de las actividades de la empresa familiar de subsistencia; además, que la producción se veía limitada por la falta de infraestructura para el acceso y la comunicación con las zonas productoras, en una geografía montañosa. Hace falta nuevos esfuerzos para completar esta explicación, una de las más comunes por cierto.

Este estudio expone diversas referencias para motivar un replanteamiento de dicha hipótesis, y trata de aclarar si el cultivo y la exportación del café en Honduras fueron un fracaso rotundo en el siglo XIX. Como ya se dijo, existe evidencia de que en los primeros años de la década de 1860 el café se cultivaba en diferentes regiones del país, cuyos frutos esperaban ser exportados contando con incentivos del Estado, el principal interesado en dinamizar la actividad. De hecho había funcionarios a quienes se les asignaba la tarea de cultivar los plantíos e informarse de que las poblaciones cultivadoras tuvieran vías de comunicación que les permitieran dar salida a su producto por los puertos nacionales<sup>37</sup>.

La importación de maquinaria y otros componentes necesarios para la exportación del café, como la despulpadora del grano, son referencias ya comprobadas y el importador no era otro que el Estado. En 1860, por ejemplo, el Estado importó por la aduana de La Unión (El Salvador) 24 molinos<sup>38</sup>. Por otra parte, la importación de estos artefactos coincidió con los momentos en que se dio un mayor despliegue de este cultivo en Honduras. Es interesante, además, constatar la procedencia de las máquinas importadas: El Salvador, país que experimentaba el desarrollo de este cultivo y de su exportación en aquellos años.

Al parecer, existía alguna actividad económica provocada por el café, que hacia 1865 atrajo a diversas casas comerciales que también se involucraron en la importación de máquinas para su producción. Un ejemplo fue la Casa Melhado y Morrice, localizada en el Puerto de Trujillo, que importó doce molinos para café<sup>39</sup>.

---

37. Como ya se señaló en el caso del enviado presidencial a la comunidad de Talpetate en la jurisdicción de Yojoa, donde se sembraron 40 mil plantas de café en 1862.

38. ANH, Documento suelto, caja N° 1, año de 1860.

39. ANH, Documento suelto, caja N° 6, año de 1865.

En cuanto a las primeras exportaciones realizadas desde Honduras en el siglo XIX, la principal referencia encontrada hasta la fecha corresponde a 1882, cuando se exportó por el Puerto de Amapala la cantidad de 79,950 libras de café a Londres, que sumaron 615 sacos<sup>40</sup>. Lamentablemente, este estudio no posee detalles sobre cómo se acarrea el producto a dicho puerto, ni respecto de quiénes eran los importadores europeos y mucho menos de quiénes eran los cultivadores y exportadores locales. Lo más conocido es que en esa época, como también ocurría en Guatemala, los productos eran transportados hasta los puertos en bestias de carga. Es probable, además, que tales exportaciones se hayan efectuado con anterioridad a la fecha aquí señalada.

Otro hecho significativo es que los periódicos hondureños de la época se interesaban en conocer los precios del café en el mercado internacional. Es el caso de *La Nación* (1888), que publicó la información siguiente:

Situación general del mercado.

El aspecto futuro del mercado es favorable y se espera alza en los precios. Las ventas efectuadas en nuestra revista anterior fueron 31,415 sacos de Maracaibo, 10,591 sacos de La Guaira, 903 sacos de Centroamérica. La existencia son 57,752 sacos de Maracaibo, 10,591 sacos de La Guaira... 21,089 de Centroamérica y 9,977 de Sabanilla. Cotizamos: Guatemala 18 a 20... El Salvador 20 a 21, Honduras 17 ½ a 18 ½, Nicaragua 17 ½ a 18 ½, Costa Rica 17 ½ a 18 ½<sup>41</sup>.

Se observa que el precio pagado por el café en Honduras oscilaba en aquel momento entre 18 y 19 pesos por saco, similar al de Nicaragua y Costa Rica, pero por debajo del pagado en Guatemala y El Salvador. El mismo periódico mantenía informado al sector cafetalero hondureño sobre las tendencias de los precios del café en el mercado mundial. A continuación se inserta el comentario reproducido por este periódico en 1888, escrito por un experto estadounidense en relación con el café:

Perspectiva del café.

...El valor del café ha obedecido durante las dos o tres semanas últimas a las influencias legítimas de las existencias y las demandas. Los intereses especulativos que han dominado este mercado durante más de un año, han liquidado y desaparecido hasta el extremo de que por primera vez desde

---

40. ANH, *La Paz*, periódico político y literario, Tegucigalpa, 24 de mayo de 1882, serie 21, núm. 248.

41. ANH, *La Nación*, periódico general, núm. 135, Tegucigalpa, 13 de enero de 1888.

que se inició la cosecha, ha venido la escasez de esta a servir de factor importante en la regulación de precios. Hace un año, intentaron los especuladores contrarrestar las posibilidades de una cosecha corta, pero con tal resultado, que la rapidísima subida en los valores por ellos producidos artificialmente, hizo que se viniera abajo el edificio cimentado en el aire, aun antes de empezar el año de la cosecha, creándose enormes intereses especulativos que han necesitado cerca de un año para liquidar y retirarse. Con la desaparición de esta atmósfera artificial en que durante el periodo mencionado, se ha hallado envuelto el mercado o mejor dicho el comercio del café, el mercado se encuentra a situación normal, ahora que el año de su cosecha llega a su fin, y por primera vez la escasez de existencia, ejerce su efecto de subir y sostener los precios...

Jacobo Baiz. 102 Front. St. New York<sup>42</sup>.

Como se deduce del comentario anterior, la especulación dominaba en ocasiones los precios de este producto en el mercado internacional, práctica que critica el autor citado. Las especulaciones sobre la producción del café afectaron los precios del producto, lo que además se nota en el costo del saco de café pagado a Honduras, cuya cotización de 18-19 pesos en enero de 1888, disminuyó a 16, y hasta a 13 pesos, en mayo del mismo año<sup>43</sup>. El tema del café ocuparía más espacios en la prensa hondureña a finales del siglo XIX, matizado más tarde con información publicitaria que, por ejemplo, anunciaba lo siguiente:

Café. De venta al por mayor en casa de Don Albert Bernhard,  
Tegucigalpa<sup>44</sup>.

Otras noticias daban cuenta, con pormenores, del ingreso reportado por el café exportado, ocho años después del envío hecho a Londres en 1882:

Resaltan, entre los artículos de la exportación los guarismos (cifras) correspondientes a los siguientes productos.

Entre los vegetales.

Bananos \$ 908, 278, 47.

Cocos \$ 183, 335, 65.

Café \$ 123, 749, 91.

Añil \$ 69,532. 65<sup>45</sup>.

---

42. *Ibíd.*, núm. 198, 11 de junio de 1888.

43. *Ibíd.*, núm. 186, 13 de mayo de 1888.

44. *Ibíd.*, núm. 189, mayo 21 de 1888.

45. ANH, Libro copiador del Ejercicio Fiscal del año 1899-90. /46, folio 43.

En esta información periodística se señalaba el valor, en pesos, de lo que Honduras recibió por la exportación de café en 1890, correspondiente a 636,149 libras exportadas<sup>46</sup>. A partir de estas cifras, el café logró ubicarse en el tercer lugar entre los productos agrícolas de exportación.

CUADRO 2  
ARTÍCULOS EXPORTADOS DESDE HONDURAS EN EL AÑO FISCAL DE 1895

Descripción	Valor en pesos plata
Bananos	438,127.50
<b>Café</b>	<b>108,202.50</b>
Cocos	8,062.50
Cereales	1,192.50
Azúcar	1,320.00
Queso	562.50
Total	557,476.50

Hablar sobre el café, sus precios, mercados, calidad y exportación eran temas que por esta vía podían ser abordados por los sectores interesados en la Honduras de finales del siglo XIX. Los informes generaban expectativas favorables respecto de un incremento en el cultivo y su expansión, como se expresa en el escrito siguiente:

Comayagua, octubre 21 de 1895.

Señor Ministro de Fomento del Supremo Gobierno de la República. Tegucigalpa.

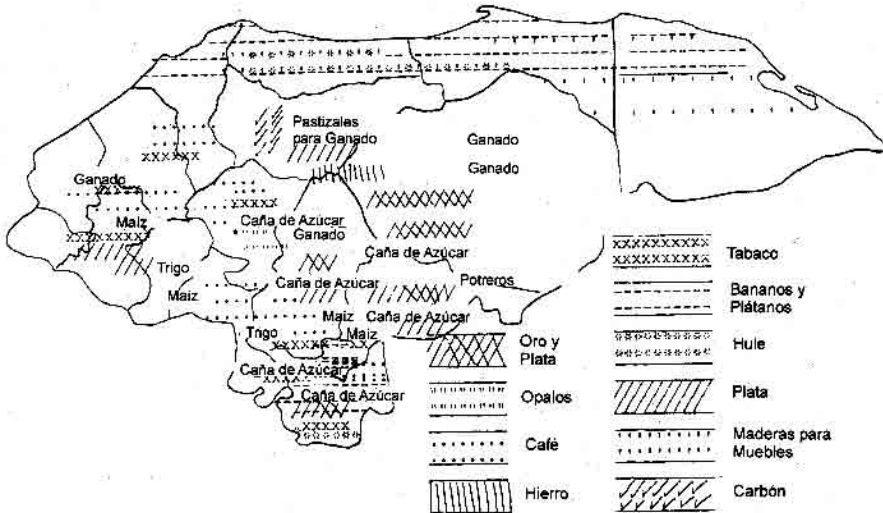
Me hago el honor de remitir a usted el informe que pidió en su telegrama fecha 25 del mes próximo pasado, sobre la producción de café en este departamento, la cantidad que se haya cosechado y la probable en años venideros, el tiempo de la exportación y porqué puerto se hace esta, el precio franco a bordo, nombres de los principales exportadores y los países a que se exporta dicho artículo, sobre lo cual paso a informar lo siguiente: El Distrito de Comayagua produjo 12,500 libras de café y producirá 15,000 en el año venidero. Siguatepeque produjo 23,100 libras y producirá 30,000. Esquías 20,000 y producirá 30,000. Meámbar produjo 20,000 y producirá 30,000 libras. Rosario produjo 5,000 y producirá 6,000. San Antonio produjo 250 y producirá 400.

---

46. *Ibid.*, folio 45.

Todos los pueblos de este departamento se ocupan actualmente de hacer grandes plantaciones, entre los que merece especial mención el pueblo de La Libertad, pues es tanto el interés que han tomado sus vecinos en el cultivo de esta planta que dentro de poco cosecharán como los demás pueblos juntos. Los únicos exportadores de café en este departamento son: Don Juan M. Fiallos y Doña Victorina Berlioz, quienes la hacen por el Puerto de Amapala... Soy del señor Ministro con toda consideración muy atento servidor. José M. Ochoa<sup>47</sup>.

MAPA N° 2  
MAPA ECONÓMICO DE HONDURAS EN 1900



Fuente: José Guevara Escudero, *op. cit.*, p. 134.

## EL CAFÉ EN EL SIGLO XX

El inicio de la exportación del café en Honduras data de finales del siglo XIX. En el siguiente siglo, la facturación de este producto alcanzó su más notable expresión económica, pese a las recurrentes especulaciones a que estuvo sometido el precio del café en el mercado internacional; además, los exportadores nacionales tuvieron que sortear la gran depresión económica de 1929-1930.

47. ANH, Libro copiador de la Gobernación Política del año de 1886 a 1903/6, folios 25 y 26.

Las fuentes consultadas revelan la expansión constante del cultivo, la utilización de máquinas especializadas para despulpar el fruto y, por supuesto, el crecimiento en la exportación del grano. Los periódicos se convirtieron en instrumento fundamental en la vida del sector cafetalero hondureño, pues allí confluían compradores, vendedores y abastecedores de insumos para articular la economía que se construía alrededor del café.



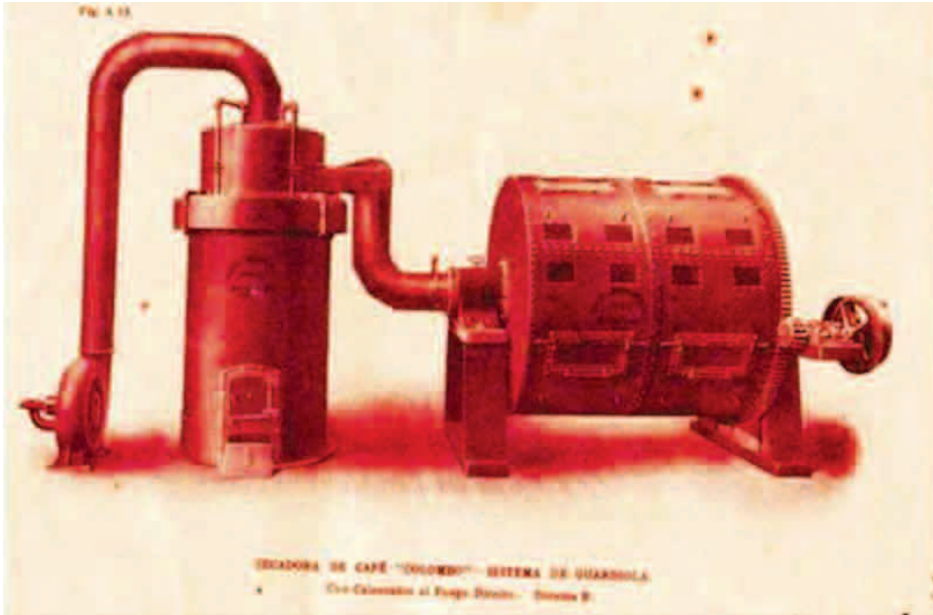
Máquina para despulpar café, primeros años del siglo XX (en ANH, recorte encontrado en el Fondo Policarpo Bonilla, 1907, proporcionado por Eric Schwimmer).

La publicidad que reproducían los periódicos ofrecía la venta de este tipo de máquinas, que incluía además una asesoría sobre cómo obtener mejores resultados al momento de despulpar el grano. Otros observaron que el negocio del café era rentable, de tal suerte que incursionaron en la complicada tarea de fabricar este tipo de artefactos, principalmente en el occidente del país.



Recorte de periódico anunciando la fabricación de máquinas para despulpar café (tomado de *La Luz*, Semanario Político Liberal, Órgano del Club de la Colonia Salvadoreña, Santa Rosa de Copán, 29 de diciembre de 1902, facilitado por Eric Schwimmer).

Es probable que se hayan conformado redes económicas de capital privado en Guatemala y El Salvador, anexas a la producción del café en Honduras, cuya presencia puede detectarse en Marcala (salvadoreños) o en la región occidental (guatemaltecos).



Secadora de café tipo «Guardiola» en los primeros años del siglo XX (en *Catálogo de maquinaria «búfalo» para haciendas*, s/f., p. 168).

El Estado siguió estimulando el cultivo del café en las primeras décadas del siglo XX; en 1908 declaró, por diez años, una exención de impuestos fiscales y municipales sobre la exportación de este producto<sup>48</sup>. De 1908 a 1909 el café produjo 55,261 quintales, que se tradujeron en una exportación valorada en 1, 105, 220 pesos. Aun así, el café solo mantuvo el tercer puesto por esos años como producto de exportación agrícola, por debajo del banano que por concepto de exportación reportó dos millones de pesos<sup>49</sup>. Ambos datos son indicativos de una nueva era para la economía hondureña, considerando que sus exportaciones rebasaron la producción y exportación experimentada a finales del siglo XIX.

48. ANH, *Memoria del Ministerio de Agricultura. 1909*. Tegucigalpa, Tipografía Nacional, p. 6.

49. *Ibid.*, p. 77.

A continuación se presentan cifras correspondientes a 1914, que indican la cantidad de manzanas de café cultivadas en diversos departamentos del país.

CUADRO 3  
CANTIDAD DE MANZANAS CULTIVADAS DE CAFÉ

Departamento	Manzanas de café	Totales
Tegucigalpa	127	127
El Paraíso	226	226
Choluteca	1,188	1,188
Comayagua	251	251
La Paz	300	300
Intibucá	5	5
Santa Bárbara	2017	2017
Cortés	27	27
Colón	2	2
Olancho	391	391
Gracias	44	44
Copán	92	92
Ocotepeque	106	106
Yoro	129	129
<b>Totales</b>		<b>4,907</b>

Fuente: ANH, *Boletín de la Secretaría de Fomento, Obras Públicas y Agricultura 1914-1915*.

El cuadro anterior muestra que los departamentos con mayor número de manzanas cultivadas en 1914 eran Santa Bárbara y Choluteca; en el departamento de La Paz, al que pertenece Marcala, el cuadro informa del cultivo de 300 manzanas, todas en la jurisdicción de Marcala, por lo que esta pasó a ser una de las dos más grandes localidades cafetaleras del país, junto con San Marcos de Colón, en Choluteca. Es en San Marcos de Colón donde se encontraba la famosa finca «La Francia», perteneciente a Pedro Abadie quien, en 1914, reportaba un cultivo de 500 manzanas. Un informe mostraba de manera detallada las bondades de su café:

Consta de cuatrocientos mil árboles de café que producen anualmente tomando en cuenta las buenas o malas cosechas, un año con otro, mil quinientos quintales, cuyo producto es beneficiado en máquinas de vapor, al estilo moderno, y vendido en los mercados de Europa a los precios más altos, por haber sido premiado este café con las medallas honoríficas en varias exposiciones<sup>50</sup>.

En 1914, anuncios publicitarios en los periódicos mostraban los mejores cafés de las zonas caficultoras del país; estos eran los de La Esperanza,

---

50. ANH, *Boletín de Fomento 1911-1912*, p. 503.

Güinope, Marcala y El Paraíso. Estos productos se podían adquirir en el mercado Los Dolores de Tegucigalpa; el contenido de estos anuncios incluía también la venta de fincas de café.

La caficultura nacional logró sortear de la mejor manera la gran depresión económica de 1929 y de principios de la década de 1930, marcada por los malos precios y las adversas condiciones de mercado, como lo ilustra el cuadro de las exportaciones registradas en la década de 1930, que demuestra una producción sostenida, a pesar de la variación anual de los precios.

CUADRO 4  
EXPORTACIÓN DE CAFÉ HONDUREÑO EN LA DÉCADA DE 1930

Año	Cantidad en kilos	Valor en lempiras
1930-31	1.128.744	534.358.30
1931-32	1.536.510	573.659.40
1932-33	1.926.106	606.353.84
1933-34	1.919.134	680.143.10
1934-35	1.084.067	230.131.58
1935-36	1.530.546	460.696.78
1936-37	2.461.546	755.889.89
1937-38	1.183.961.5	327.419.18
1938-39	1.918.944.5	495.836.09
1939-40	1.392.371	388.795.83
1940-41	926.632.5	257.880.55

Fuente: Mario Argueta, *Los Alemanes en Honduras*, CEDOH, Tegucigalpa, 1992, p. 48.

Considerando la importancia que fue adquiriendo el sector caficultor en Honduras en el siglo XX, en 1947 se creó la Asociación Cafetalera Hondureña; su primer presidente fue el ingeniero Pompilio Ortega. A partir de esa fecha se inició la publicación de un boletín mensual que informaba de las actividades del gremio cafetalero. El gobierno del general Tiburcio Carías Andino puso mucha atención a este sector y fue el precursor en la institución, en 1948, de un laboratorio para catar café.

CUADRO 5  
EXPORTACIÓN DE CAFÉ EN GRANO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS (1941-1946)

Países	1941 a 1942	1942 a 1943	1943 a 1944	1944 a 1945	1945 a 1946
Belice	2.824	19.179	44.380	67.795	70.429
EE. UU.	2.125.752	1.906.330	1.740.031	2.342.825	3.129.353
El Salvador	19.021	13.708	82.938	277.788	592.150
Guatemala	53.452	21.390	-	36.100	12.500
México	1.955	2.245	4.080	-	-
<b>Totales</b>	<b>2.203.004</b>	<b>1.962.852</b>	<b>1.871.429</b>	<b>2.724.508</b>	<b>3.804.300</b>

\*Cantidades en kilos.

Fuente: *Boletín de la Asociación Cafetalera Hondureña*, 1947.

El café, además, incentivó sentimientos poéticos entre los hondureños. Algunos escritos se ocuparon de ennoblecer este grano, como se aprecia en los versos siguientes:

### **Mi canto lírico al café**

Grano de oro, café. Mi canto lírico  
quiere ensalzar tu nombre abandonado.  
Quiero cantarte a ti, Dios del aroma  
en la taza nerviosa de un soldado.  
Tú no tienes rival, porque has actuado  
desde épocas remotas.  
En las gestas de nuevos horizontes  
y de cadenas rotas.  
Tú le diste vigor, le diste aliento  
al pobre peregrino.  
Cuando estaba en la hora más amarga  
y cruda del camino.  
Grano de oro, café, grano sagrado.  
Que sustentaste del hogar el hambre.  
Como quieres que olvide yo tu nombre  
si estás eternizado.  
...Y diste a la mujer, valor y fuerza  
en la hora divina del milagro.  
Tú mitigaste el dolor amargo  
de horas tremendas de crueldad impía.  
Cómo quieres que olvide la silueta,  
de tu frescor de sombra.  
Cuando en la finca oscura y rumorosa  
tejí unos versos mientras en tus flores  
miré una mariposa<sup>51</sup>.

*J. Filadelfo Suazo E.*

Como se deduce de lo expuesto en este capítulo, desde su lento despertar en el siglo XIX, el café pasó de ser un producto desconocido a ser una materia prima importante en varias regiones del país, concitando el apoyo de sucesivos gobiernos interesados en insertar a Honduras en el mercado mundial.

---

51. Tomado de la Revista *El Surco*, p. 17, copia sin fecha.

En el siglo xx el café representó, junto con el banano, una de las principales fuentes de ingreso para las eternamente raquíticas finanzas del Estado. Y mejor aún, representó una fuente de ingresos para numerosas familias, la mayoría campesinas, que se apropiaron del cultivo o sus miembros trabajaron como jornaleros en las fincas que proliferaron por todo el territorio nacional.

En contrapeso a estudios anteriores, que sostienen que la caficultura nacional fue un fracaso, especialmente al compararla con otros países de la región, esta investigación apunta a desvirtuar tal afirmación. Por el contrario, al estudiar las implicaciones económicas y sociales que el cultivo del café tuvo en diversas regiones, podemos concluir que este representó una alternativa viable para muchos habitantes de esta nación.



Patios de secado con café expuesto al sol (archivo de Rommel Melghem Mejía).



## CAPÍTULO III

### HISTORIA DEL CAFÉ EN MARCALA

#### UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL MUNICIPIO DE MARCALA

**E**l municipio de Marcala, fundado en 1834<sup>52</sup>, pertenece al departamento de La Paz y está ubicado en la región centro-occidental de Honduras, en un área que incluye los departamentos de Comayagua, La Paz e Intibucá. Su relieve topográfico es eminentemente montañoso.

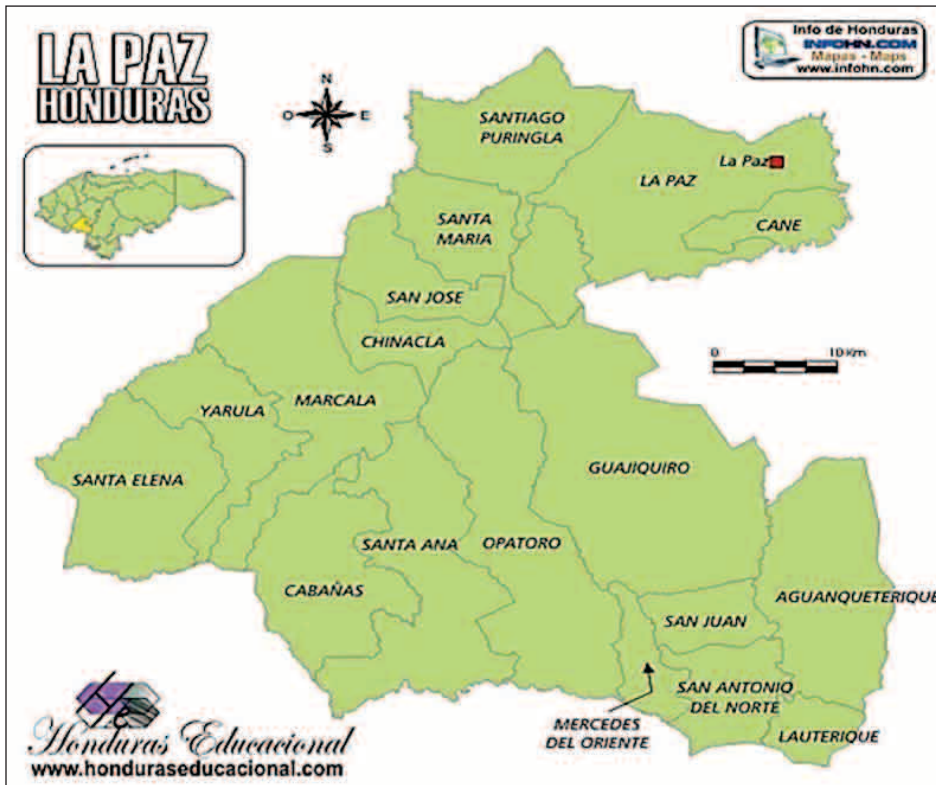
La historia moderna y el despegue económico de este municipio comenzaron con una taza de café. Hablar de Marcala es hablar de café de calidad, de café de altura y de una profunda tradición ligada a este cultivo. Esta tradición se forjó en más de un siglo de estrecha relación con esta planta y su fruto prodigioso. Los marcalinos podemos afirmar que llevamos el café en la sangre. Cuando recordamos nuestros años de infancia, lo primero que viene a nuestra memoria es la imagen y el aroma de una humeante taza de café; con nostalgia evocamos nuestras primeras visitas a las fincas de café en los fríos días de diciembre y nuestras aventuras allí.

Después, en el transcurso del año, añoramos «la temporada», como se le llama en Marcala al periodo de recolección y procesamiento del grano del café, que transcurre en noviembre, diciembre, enero, febrero y marzo. La época de corte de café se caracteriza por el movimiento de la gente y la presencia de vendedores que, con sus productos y baratijas, llenan nuestras plazas y mercados, asemejándolas a un mercado persa. Las celebraciones y tertulias a lo largo de nuestra vida han estado, están y seguirán estando acompañadas por una taza del mejor café del mundo: ¡el café de Marcala!

---

52. Ethel García Burchard, *Política y Estado en la Sociedad Hondureña del Siglo XIX (1838-1872)*, Tegucigalpa, Instituto Hondureño de Antropología e Historia (IHAIH), 2008, p. 212.

MAPA N° 3  
MAPA GEOGRÁFICO DEL DEPARTAMENTO DE LA PAZ



Fuente: [www.honduraseducacional.com](http://www.honduraseducacional.com)

El café, sin duda, es parte esencial de la cultura de los habitantes de Marcala, por lo que es importante conocer los acontecimientos históricos que nos han llevado a esta privilegiada circunstancia. ¿Cómo se transformó Marcala en municipio cafetalero? ¿Por qué sus habitantes se volcaron con decisión al cultivo de este grano? ¿Desde cuándo se aprovechó su estratégica ubicación geográfica y su clima, hasta encontrar la calidad deseada en sus productos? ¿Cómo llegamos, después de más de un siglo de tradición, a producir un café con estándares únicos a escala mundial?

Este estudio intenta contestar esas interrogantes; por ello, para indagar la situación histórica de la región occidental de Honduras y descubrir los pasos que nuestros antepasados dieron para construir la economía cafetalera que hoy tenemos, nos trasladaremos al siglo XIX.



Campesino recolectando café (archivo de la Asociación Denominación de Origen Protegido Café Marcala, ADOPCAM).

## MARCALA EN EL SIGLO XIX

En el siglo XIX, la porción territorial constituida por Marcala y los municipios aledaños formaban parte del departamento de Comayagua. Sin embargo, en 1869 se creó el departamento de La Paz, y Marcala y otros municipios de la misma área pasaron a formar parte de este.

En la época colonial (1524-1821), Marcala no figuró como centro económico o político importante, pero a medida que se consolidaba la sociedad republicana establecida después de la Independencia (1821), fue adquiriendo preponderancia como poblado en constante expansión, acogiendo a familias ladinas que contribuyeron al mestizaje biológico y cultural y a la introducción de nuevos cultivos, a la modernización de las técnicas agrícolas, la búsqueda de excedentes económicos y la generación de ingresos para sus familias y el municipio.



La región occidental de Honduras, grabado de 1855.

Las características de nuestra región fueron marcadas por el aislamiento respecto de otros asentamientos poblacionales del país, en vista de los obstáculos que representaban sus altas montañas; lo irregular de estas hacía casi imposible construir vías de comunicación y la migración de grupos grandes de población hacia otras regiones. Estos factores contribuyeron a un marcado estancamiento económico de la zona.

Según nuestra hipótesis, la situación de aislamiento y baja productividad económica en la que se encontraba Marcala fue superada en la primera mitad del siglo XIX, debido a la vecindad con la República de El Salvador, que aventajaba económicamente a Honduras por múltiples factores; entre otros, sus famosas ferias comerciales que destacaban ya en la época colonial, particularmente la de San Miguel<sup>53</sup>, ciudad relativamente cercana a Marcala, sin olvidar que próximo a esta se encuentra el puerto de La Unión. En este puerto atracaban buques provenientes de Europa y Estados Unidos, cargados de mercancías que después traían comerciantes a nuestro país; estos, a la vez, adquirirían los excedentes de productos agrícolas de la región para revenderlos fuera de esta.

---

53. José Guevara Escudero, *op. cit.*, p. 168.

Este intercambio comercial permitió que en el periodo 1838-1877 la economía de la zona mejorara su crecimiento y que, en cierta medida, se diversificara<sup>54</sup>, lo que también incidió en el dinamismo posterior del cultivo del café, como veremos a continuación.



Beneficio para lavar café en la década de 1950, perteneciente a la familia Martínez Guillén (archivo de Luis Enrique Guzmán).

## PRIMEROS INDICIOS SOBRE EL CULTIVO DEL CAFÉ EN MARCALA

La primera prueba documental que tenemos nos remonta a 1866; se trata de un informe estadístico que el gobernador de Comayagua, Juan Galeano, envió al ministro del Interior. Al referirse a Marcala, señala lo siguiente:

...Este pueblo dista de la capital veinte leguas i es cabecera de distrito... contiene setecientas almas... por hallarse inmediato a la republica del salvador los vecinos mulatos hacen sus transacciones i los indígenas transportan el trigo a San Miguel, y aun en algunos años venden el mais que les sobra de

---

54. *Ibíd.*, p. 43.

su consumo... hay también como cuarenta i siete platanales, once cafetales, de cien arboles arriba, i hasta trescientos seis cañales...<sup>55</sup>.

De igual forma describe otros poblados del Distrito de Marcala y destaca, además, en cuanto al cultivo del café, a la población de Jesús de Otoro<sup>56</sup>.

Por esos años el café ya gozaba de incentivos estatales y podemos afirmar, con base en los parámetros de cultivo de aquella época<sup>57</sup>, que en nuestra región el cultivo con fines comerciales se introdujo a finales de la década de 1850. Esto se refleja, además, en la aprobación del Plan de Propios y Arbitrios de 1860<sup>58</sup>, que no gravaba con ningún impuesto la venta del café, como sí se hacía en otros poblados. De ahí deducimos que el grano ya se producía en la zona, por lo que no era necesario traerlo de otra región.

Otro factor coadyuvante pudo ser el éxito que el cultivo del café tenía en El Salvador, que se incrementó con la llegada al poder del liberal Gerardo Barrios (1857), quien dio excepcionales incentivos a quienes se dedicaban a dicho rubro<sup>59</sup>, sin olvidar las facilidades de comercialización existentes en aquel país, y que aprovechaban nuestros compatriotas.

Las expectativas mejoraron en Honduras en 1876, con la llegada al poder de Marco Aurelio Soto, apoyado por otros gobernantes reformistas liberales de la región, especialmente Justo Rufino Barrios de Guatemala. Muy pronto, este gobierno inició un programa de reformas encaminado a modernizar la economía y la sociedad para ponerlas a tono con el capitalismo mundial. Los reformadores hondureños intentaron emular los logros obtenidos por sus vecinos en Guatemala y El Salvador, países donde se habían producido cambios significativos dirigidos a alcanzar la categoría de economías agroexportadoras basadas en el cultivo del café y otros rubros como la minería.

---

55. Anales del Archivo Nacional de Honduras, tomo IV, núm. 1, julio de 2002, p. 68.

56. En la década de 1860, Marcala era distrito del departamento de Comayagua, constituido por los ahora municipios de Marcala, Yarula, Jocoara (Santa Elena), Masaguara, San José, Guatateca, Puringla y Jesús de Otoro.

57. Según los manuales de aquellos años sobre el cultivo del café, este requería de por lo menos seis años para alcanzar una producción aceptable.

58. ANH, Plan de Propios y Arbitrios de la Municipalidad de Marcala en 1860, Documentos sueltos, 1860.

59. Aída Flores y otros, *Café de El Salvador*, Editorial Kalina, San Salvador, 2007, p. 28.

Con este fin, en 1877 se promulgó la Ley de Agricultura que, entre otras, establecía medidas tendientes a la formación de fincas cafetaleras. En esta ley se disponía que toda persona interesada en formar una finca podía pedir tierras al Estado, comprometiéndose este a extender los títulos de propiedad correspondientes. Esta ley facilitó el incremento de la caficultura nacional, pero no se alcanzaron las expectativas deseadas al no haberse conformado una oligarquía cafetalera, como en las repúblicas vecinas.

De este hecho se le achacó **la culpa a factores como la escabrosa topografía** del territorio hondureño y la falta de vías de comunicación para trasladar el grano a los puertos y puntos comerciales de interés. Otros estudios agregan la falta de créditos agrícolas a largo plazo y la escasez de mano de obra para atender las demandas de las plantaciones, a lo que se sumaron las nuevas oportunidades abiertas en la Costa Norte con el cultivo del banano, por lo que algunas familias ricas desplazaron sus capitales hacia aquella zona<sup>60</sup>.

Para Marcala y otras localidades del occidente creemos que estas hipótesis no son del todo acertadas, considerando que la cercanía con El Salvador permitió acceso a mercados y pequeños capitales, necesarios para desarrollar el cultivo del café. Además, la región occidental era una de las más pobladas; concentraba el 49% de la población total del país<sup>61</sup>, encontrándose una cantidad aceptable de mano de obra, indígena especialmente.

En este contexto, Marcala tomó como suyas las políticas impulsadas por Marco Aurelio Soto, dado su terreno irregular y montañoso y su clima inmejorable. De ahí que M. Colindres, **comandante de armas del departamento de La Paz**, en una visita a la región dijera de Marcala que «el clima es fresco y benigno... propio para los cultivos de climas frescos», añadiendo que sus habitantes «se dedican especialmente al cultivo del café, los más grandes del departamento»<sup>62</sup>.

Así, desde el primer momento se tomaron en cuenta los factores de orden geográfico para asegurar la calidad y buena producción del grano, expandiendo de manera vertiginosa su cultivo. En 1884, el secretario municipal informaba al gobierno:

---

60. Darío Euraque, *El capitalismo de San Pedro Sula y la historia política hondureña (1870-1972)*, 2ª ed., Editorial Guaymuras, Tegucigalpa, 2001, p. 22.

61. José Guevara Escudero, *op. cit.*, p. 55.

62. ANH, M. Colindres, Descripción de pueblos de La Paz. Círculo de Marcala, legajo de Municipalidades, Depto. de La Paz. 1880-1890, documentos preclasificados.

...que hay algo más de un millón de cafetos sembrados i considerable número de manzanas de caña, plantaciones que exigen los auxilios de los adelantos modernos para el mejor beneficio, lo mismo que medidas prácticas que ensanchen i alienten el ánimo de emprender...<sup>63</sup>.

La cantidad de cafetos reportados demuestra el ánimo e interés puestos por la población marcalina en este rubro, lo que a su vez motivó la exigencia al Estado de maquinaria moderna y otros incentivos que abonarían sus «ánimos de emprender».



Documentos del ANH con información sobre los primeros habitantes dedicados al cultivo del café.

Es importante señalar que, con la aplicación de la nueva Ley de Agricultura (1877), se contribuyó en gran medida a la destrucción de los ejidos y propiedades comunales, dando así paso a la propiedad privada, como lo reconocía el propio presidente Soto:

...cuando fui presidente de esa república procuré convertir la propiedad comunal en privada, por medio de la ley de agricultura. Siempre he opinado que la propiedad en común es estéril, infecunda, inútil y hasta nociva... una vez que están abolidos los ejidos, es necesario sustituir la propiedad comu-

---

63. ANH, Acta Municipal de Marcala, 1884, Documentos sueltos, 1884. Creemos que la cantidad anotada representa la totalidad de cafetos sembrados en el territorio comprendido en el Círculo de Marcala, que incluía los municipios de Marcala, San José, Santa María y Santiago de Puringla.

nal condenada por la ciencia y la experiencia, por la propiedad particular, más productiva siempre<sup>64</sup>.

Estos postulados no eran casuales; los reformadores liberales los promovieron en los demás países centroamericanos con la intención de favorecer la apropiación privada de la tierra y fortalecer a la clase terrateniente. Siguiendo este patrón, en nuestro país se incentivó a la población interesada en formar fincas para que pidiera tierras al Estado, y que este extendiera los respectivos títulos de propiedad. Además, las municipalidades adquirieron la obligación de vender a los particulares las tierras ejidales incultas, con fines de explotación agrícola.

Las autoridades departamentales elaboraron registros de las personas aptas para el trabajo agrícola, a fin de asegurar el abastecimiento de mano de obra. Además, aplicaron otros incentivos para atraer a los campesinos a las fincas cafetaleras, como eximir del servicio militar a quienes trabajasen en las plantaciones<sup>65</sup>. Con todas estas ventajas, en la región occidental aumentó el número de títulos de tierras privatizadas de un 235 a un 405%<sup>66</sup> en las últimas décadas del siglo XIX.

Estas prerrogativas fueron asimiladas por la población que, rápidamente, solicitó terrenos ejidales para destinarlos al cultivo del café. Al respecto, en 1880, la municipalidad de La Paz se expresaba en estos términos:

...considerando que en este pueblo se carece de terrenos propios para la agricultura a la cual quieren dedicarse estos habitantes para establecer por medio de ella un patrimonio seguro i de verdadera utilidad, como es el cultivo del café (...) comprar una pequeña parte del vasto territorio que tiene como ejidos el pueblo de Lejamaní, los cuales no son cultivados ni en una cuadragésima parte.

En otra parte del mismo documento se afirma que, a cambio de satisfacer sus exigencias, los habitantes de La Paz prometieron:

Ofrecer además sembrar en el expresado terreno en este i el entrante año un millón de arboles de café i aumentar progresivamente el numero que de esta planta toque a cada cual, todos los años según sus facultades<sup>67</sup>.

---

64. José Reina y Mario Argueta, *Marco Aurelio Soto reforma liberal de 1876*, Banco Central de Honduras, Tegucigalpa, 1978, p.110.

65. Montgomery Melghem Mejía, *Guía Histórica-Turística del Municipio de Marcala La Paz*, Imprenta Dimografic, Honduras, s/f, p. 20.

66. José Guevara Escudero, *op. cit.*, p. 122.

67. ANH, Acta Municipal del Municipio de La Paz, Documentos sueltos, 1880.

Como se observa, al solicitar los ejidos, los pobladores que lo hicieron no pensaban en otro cultivo sino en el café. Pero no todo el contenido de la Ley de Agricultura era beneficioso para la población; al desaparecer los ejidos y la propiedad comunal, un alto porcentaje de la población indígena fue despojado de sus tierras ancestrales y condenado a servir como mano de obra asalariada, especialmente en esta región. Esto repercutió desfavorablemente en el siglo xx, cuando los indígenas reclamaron su derecho a la tierra.



Vivero de café listo para la siembra (archivo del autor).

Es necesario mencionar que en la segunda mitad del siglo xix la población de la región occidental sufría un lento proceso de ladinización<sup>68</sup>. Marcala recibió una gran cantidad de familias ladinas, muchas de ellas provenientes de El Salvador, atraídas por las cualidades que ofrecía esta localidad para

---

68. Los ladinos solían ser identificados como individuos no blancos y no indios, hablantes del español. El proceso de ladinización no era nuevo; por el contrario, se venía produciendo en la región occidental desde el siglo xviii. Esto se explica con detalle en Darío Euraque, *Conversaciones históricas con el mestizaje y su identidad nacional en Honduras*, Litografía López, Tegucigalpa, 2004, p.19; y en Marvin Barahona, *Evolución histórica de la identidad nacional*, Editorial Guaymurás, Tegucigalpa, 1991, pp. 166-193.

cultivar el café y emprender otras actividades lucrativas. Estas familias fueron desplazando poco a poco a los habitantes nativos y así constituyeron una élite que muy pronto controló el poder político y económico del lugar. Esta situación provocó la reacción de la población indígena que, a fines del siglo XIX, intentó separarse de Marcala y formar su propio municipio, alegando que junto a los marcalinos obtenían muy poca «felicidad social»<sup>69</sup>.

Las reformas emprendidas por Soto fueron acogidas con beneplácito por la población de Marcala y por la mayoría de los habitantes del departamento de La Paz, lo que resultó en un respaldo abrumador a la candidatura de Soto en las elecciones de 1880, como se constata en el cuadro siguiente.

---

69. ANH, Documentos sueltos, 1882. Es importante anotar que el despojo de tierras a los pueblos indígenas se venía produciendo desde el periodo colonial, pero se legalizó en la reforma liberal (1876); de ahí que en este periodo surgiera el deseo en los pueblos indígenas de buscar su autonomía política. En Marcala, en 1882, los habitantes del barrio indígena de San Miguel de las Flores pidieron al gobierno del presidente Soto la creación de su propio municipio, argumentando lo que dicen en el siguiente documento: «Exelentísimo [sic] señor presidente al abrigo de la paz y bajo la protección de las buenas leyes que V. E. a [sic] emitido, los indígenas suscritos en el acta, queremos y nos hallamos en capacidad de gobernarnos municipalmente, para octener [sic] mayor ilustración, mas riquezas y mayor capacidad para servir al supremo gobierno, nada tenemos que decir de los señores dinnos [sic] de nuestro pueblo; pero ellos nunca consultaron como nosotros mismos los medios de progresar; ya que el indígena por su docilidad, por su dedicación al trabajo y su obediencia, en la mancomunidad autoritativa con los ladinos, siempre lleva lo mas tequioso, una deficiente atención y muy escasa felicidad social...». Esta petición fue firmada por Jorge Velázquez, en su condición de alcalde auxiliar del mencionado barrio de indígenas; y, por Evangelista Domínguez, Santiago Gonzáles, Cornelio Domínguez, Anastasio Nicolás, Bartolo Domínguez, Reyes Lazo, Rosalío Domínguez, Santos Sánchez, Policarpo Vásquez, Juan Cáliz e Hilario Bautista. Ante esta solicitud, el gobierno decidió oír la opinión del gobernador de La Paz para emitir una resolución; sin embargo, los argumentos de los peticionarios no fueron convincentes para el gobernador, que emitió una opinión desfavorable. Posteriormente, los indígenas presentaron una nueva petición, que nuevamente fue desestimada.

CUADRO 6  
RESULTADO DE LA ELECCIÓN PRESIDENCIAL DE 1880 EN EL DEPARTAMENTO DE LA PAZ

Pueblos	Soto	Arias	Bográn	Leiva	Rosa	Mesa
La Paz	521	5	0	2	0	0
Puringla	96	50	0	0	0	0
Jesús de Otoro*	109	57	6	0	0	0
Masaguara*	96	2	12	11	0	0
Santa María	81	38	1	0	0	0
Marcala	319	1	1	1	0	0
Santa Elena	176		0	0	0	0
Opatoro	259		0	0	0	0
Guajiquiro	126	16	0	0	0	0
Aguanqueterique	160	5	0	0	0	0
Lauterique	106		0	0	0	0
San Antonio del Norte	117	1	0	0	0	0
Caridad**	143	11	0	0	0	1
Yarumela***	53	28	0	10	1	0
<b>Total</b>	<b>2332</b>	<b>220</b>	<b>20</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

\*Pertenece actualmente al departamento de Intibucá.

\*\*Pertenece actualmente al departamento de Valle.

\*\*\*Actualmente es aldea del municipio de La Paz.

Fuente: ANH, Documentos sueltos, 1880.



Recolectando café (archivo del autor).



Casa con patios para secar café al sol en la década de 1930 (archivo de la familia Melghem Mejía).

### PRIMERAS MUESTRAS DE CALIDAD

Desde los primeros momentos, las familias marcalinas interesadas en el cultivo se preocuparon por producir café de calidad, aprovechando las características óptimas de la región, como una excelente altura sobre el nivel del mar y un clima inmejorable. Además, en aquellos años se popularizaron las ferias comerciales en los países industrializados, especialmente en los Estados Unidos. En estas se exponían, documentaban y promovían las materias primas del resto del mundo, incluyendo aquellas de las regiones más deprimidas económicamente. Así, en la feria comercial realizada en Nueva Orleans, en 1884, Marcala participó enviando muestras de café de «primera clase»<sup>70</sup>. Es de destacar que en esa feria, según los catálogos de los productos enviados, no se registró la participación de ningún otro municipio que expusiera «café de primera clase», lo que reafirma el especial interés que se puso, desde un primer momento, en la calidad del grano producido en esta zona.

En el mismo año se suscribió en la municipalidad de Marcala un acta acordando solicitar al Ministerio de Fomento una maquinaria para beneficiar el café y la adquisición de mil ejemplares de un manual de técnicas modernas sobre el cultivo y buen beneficiado del mismo<sup>71</sup>. Esto demuestra el mercado

---

70. ANH, Documentos sueltos, Fondo Republicano, 1884.

71. ANH, *Libro de la Secretaría de Fomento 1883-1884*, fol. 22.

interés por obtener un producto de buena calidad, aplicando las técnicas más avanzadas de aquel tiempo; esta preocupación persiste actualmente, como resultado de una tradición transmitida de una generación a otra.

Finalmente, es necesario apuntar que la caficultura de Marcala no se centró en el afán de sembrar grandes extensiones, como en otros departamentos; desde el inicio su objetivo se centró en la calidad del producto. Un factor que contribuyó a esta apuesta se vincula con el hecho de que el comercio del café producido en esta zona se exportaba hacia El Salvador, país que había acumulado experiencia en el beneficiado y la mejora de la calidad del producto y que exigía estándares definidos para comprar el café hondureño. Estos estándares fueron asimilados rápidamente por los caficultores de la zona, lo que originó el estatus de calidad del café marcalino que hoy nos enorgullece.

## EDUCACIÓN Y URBANISMO

Con la evolución de la caficultura en esta región se abrió un nuevo panorama de oportunidades para sus habitantes, como se observa en el realce que desde la década de 1870 adquirió la instrucción pública. Ejemplo de ello es que la primera cooperativa creada en Marcala en 1876 —que también fue la primera que se organizó en Honduras—, perseguía como fin primordial financiar la educación de los vecinos de Marcala y de los pueblos aledaños. Para ello se hizo venir, desde la ciudad de Gracias, al reconocido maestro Alberto Galeano. Por aquellos años, la preocupación por formar y educar a los habitantes de una comunidad se daba solo en localidades que gozaban de alguna holgura económica, como el bienestar económico que proporcionaba el café. Otro dato relevante es que Marcala y los pueblos vecinos pagaban una cuota mensual al instituto de segunda enseñanza de la cabecera departamental, La Paz, destinada al pago de maestros, textos, local y otros gastos; el aporte de Marcala era de 15 pesos<sup>72</sup>.

En los mismos años comenzó un acelerado crecimiento del casco urbano de Marcala, que se tradujo en la construcción de nuevos edificios públicos como la escuela, el cabildo y una nueva iglesia, además del cementerio y nuevas calles.

---

72. Jesús Evelio Inestroza, *Intibucá 1536-1899. Albores del Departamento, Poder Oligárquico y Pueblos Ancestrales*, Editorial Guardabarranco, Tegucigalpa, 2010, pp. 361-362.



Escuela de párvulos de Marcala en 1913. Aquí se observa a la reconocida escritora y poeta Marcelina Bonilla, quien fue maestra de la escuela de párvulos a principios del siglo xx (colección de fotos de la familia Arellano Bonilla).



Escuela Petronila Barrios de Cabañas, hoy Escuela República de Honduras, 1936 (archivo del grupo Arte y Cultura de Marcala).

## PRIMERAS RUTAS COMERCIALES

Con la cosecha de una cantidad creciente de café de óptima calidad, se intensificó también su comercialización; para tal fin, se trazaron rutas destinadas a darle salida al producto, destacándose, en un primer momento, los mercados y las ferias comerciales de El Salvador, específicamente la de San Miguel.

El gobierno central procuraba que este grano se exportara por los puertos con el afán de elaborar un cálculo real de la producción cafetera nacional. Pero esto no se conseguía cuando el grano salía por las fronteras terrestres, como era el caso de Marcala y los municipios vecinos que lo hacían directamente hacia El Salvador. Para evitar cualquier defraudación, el gobierno reconoció la importancia de esta zona y ordenó la construcción de nuevos caminos o la mejora los ya existentes; además, se propuso construir una carretera desde Marcala hasta el puerto de Amapala, el más importante a finales del siglo XIX. Con tal fin, envió a ingenieros del Ministerio de Fomento para hacer un estudio de factibilidad de dicha obra.

Así, en los últimos años del siglo XIX e inicios del XX se comercializaba el café por el puerto de Amapala; lo transportaban a lomo de mula desde Marcala por San Antonio del Norte y Lauterique, hasta el pequeño puerto de El Aceituno en el departamento sureño de Valle, para finalmente trasladarlo a Amapala con destino a los mercados internacionales.



Puerto de Amapala a principios del siglo XX.

### CONSOLIDACIÓN DEL CAFÉ A FINALES DEL SIGLO XIX

Con el crecimiento del cultivo del café en Marcala y los pueblos aledaños, esta porción del occidente de Honduras inició su proceso de inserción en la economía capitalista mundial, como la promovían los gobiernos liberales, marcando así el futuro de este territorio. Al finalizar el siglo XIX, ya se había constituido una élite en torno del cultivo del cafeto.



Don Jesús Arellano, uno de los principales caficultores de finales del siglo XIX.

Al finalizar el siglo XIX la caficultura de Marcala y los pueblos aledaños se había consolidado y, en consonancia, en la última década del mismo siglo comenzó a sonar una serie de apellidos de familias ligadas al cultivo del aromático, poseedoras de importantes plantaciones; entre otras, las familias Arellano, Osorio, Mejía, Gámez, Vásquez, Molina, Bonilla y Hernández, que amasaron importantes capitales y adquirieron tierras en el municipio de Marcala<sup>73</sup>.

Merece especial mención el señor Jesús Arellano García, originario de Santa Rosa de Copán y con estudios en Guatemala. Desde su llegada a Marcala se dedicó al cultivo del café y se le atribuye la construcción del primer beneficio para lavar café (beneficio húmedo), llamado «el beneficio» y ubicado en el barrio La Victoria<sup>74</sup>. Esta instalación contaba con técnicas y maquinaria modernas, probablemente traídas de Guatemala. Por esos días existían dos tipos de beneficiado: el húmedo y el seco. El beneficiado del café maduro se hacía mediante el sistema húmedo para producir un grano de calidad superior y cuyo precio en el mercado era más alto. El beneficiado seco era más sencillo y menos costoso, pero de inferior calidad. A finales del siglo XIX el beneficiado húmedo predominó en Costa Rica y Guatemala<sup>75</sup>.

Debido a su conocimiento de las técnicas modernas del cultivo del café, Arellano logró en poco tiempo sembrar gran cantidad de fincas en toda la región. En la lista de la Junta de Calificación de 1897 —que censaba las propiedades, nombres y capitales de los principales hacendados—, don Jesús Arellano García aparecía con la suma de 175 mil cafetos sembrados que, al compararla con listas similares de otras regiones cultivadoras de café, ubicaba al señor Arellano en el primer lugar por el número de plantas sembradas por un mismo propietario. Este dato demuestra que, si bien la caficultura hondureña no logró desarrollarse tanto como en otros países centroamericanos, en Marcala la situación fue totalmente diferente.

Desde el inicio el rubro cafetero se consolidó y su éxito condujo incluso a un abandono relativo del cultivo de granos básicos como el maíz y los frijoles, provocando que el gobierno central ordenara a los círculos de Marcala y Opatoro la siembra obligatoria de granos básicos debido a su escasez en la zona, por estar más interesados en cultivar café que granos de primera

---

73. Índice General de Títulos de Tierra del siglo XVI al XX, Editorial Cultura, Tegucigalpa, 2009, p. 207.

74. Adán Bonilla Contreras, *Diccionario histórico de Marcala*, Imprenta Calderón, Tegucigalpa, 1973, p. 24.

75. Elisabeth Fonseca, *Centroamérica: su Historia*, Editorial Universitaria Centroamericana (EDUCA), 2ª ed., 1998, p. 166.

necesidad<sup>76</sup>. Algo similar ocurrió en otras regiones del país, donde los cultivos de exportación, como el banano y la palma africana, absorbían gran cantidad de tierras fértiles, en detrimento de los cultivos necesarios para la dieta de la población<sup>77</sup>.

CUADRO 7  
LISTA DE CAPITALISTAS DEL MUNICIPIO DE MARCALA, 1897<sup>78</sup>

A continuación se incluyen detalles de las posesiones de los terratenientes más importantes de Marcala a finales del siglo XIX:

Nombre del capitalista	Bienes de su propiedad
Don Jesús Arellano	1. Fincas de café conteniendo 175,000 árboles en buen estado. 2. Una casa de comercio en la población. 3. Tres casas más para el servicio de las fincas. 4. Seis mulas y una casa comercial que jira con la razón social Arellano y Bonilla.
Don Vicente Osorio	1. 15 manzanas de terreno cultivadas de café conteniendo 22,000 árboles. 2. Seis mulas y 3. Tres cabezas de ganado vacuno.
Don Roberto Molina	1. Diez manzanas de terreno cultivados de café conteniendo 14,000 árboles. 2. Doce yeguas 3. Un asno 4. Cuatro cabezas de ganado vacuno 5. Tres mulas 6. Dos caballos
Don Eleuterio Gámez	1. Una finca de café conteniendo 2,500 árboles. 2. Una mula 3. Dos cabezas de ganado vacuno
Don Santos Gámez	1. Una finca de café conteniendo 3,000 árboles. 2. Ocho cabezas de ganado vacuno 3. Una mula 4. Dos caballos
Don Tránsito Argueta	1. Una finca de café conteniendo 5,000 árboles. 2. Ocho cabezas de ganado vacuno 3. Una mula 4. Un caballo 5. Una casa pequeña

76. ANH, *Libro copiator del Ministerio de Fomento*, 1895, fol. 49.

77. Edelberto Torres Rivas argumenta en *Interpretación del desarrollo social centroamericano* que una de las consecuencias del desarrollo inducido desde afuera fue la pérdida de importancia, en términos absolutos y relativos, de la agricultura para el consumo interno, lo que provocó el abandono de importantes cultivos destinados a la alimentación popular y agudizó la crisis agraria.

78. En el documento se observa que la mayoría de los incluidos entre los «capitalistas» posee fincas de café, siendo este cultivo el principal rubro de los empadronados; por otro lado, los apellidos inscritos en esta lista siguieron sonando en las décadas siguientes, siempre ligados a las plantaciones de café de la zona.

Don Apolonio Bonilla	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una finca de café conteniendo 2,300 árboles.</li> <li>2. 60 cabezas de ganado vacuno</li> <li>3. Dos mulas</li> </ol>
Don Doroteo Hernández	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una finca de café conteniendo 5,000 árboles.</li> </ol>
Don Andrés Osorio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 150 cabezas de ganado vacuno</li> <li>2. 15 yeguas</li> <li>3. Ocho mulas</li> <li>4. Ocho caballos</li> </ol>
Don Pablo Osorio	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una finca de café conteniendo 3,000 árboles.</li> <li>2. 139 cabezas de ganado</li> <li>3. Tres mulas</li> <li>4. Dos caballos</li> <li>5. Cuatro yeguas</li> </ol>
Don Agustín Contreras	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una finca de café conteniendo 20,000 árboles.</li> <li>2. 38 cabezas de ganado vacuno</li> <li>3. Cuatro mulas</li> </ol>
Don Teodoro Inestroza	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una finca de café conteniendo 8,000 árboles</li> <li>2. Diez cabezas de ganado</li> <li>3. Un caballo</li> <li>4. Tres mulas</li> </ol>
Don Lázaro Hernández	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Una finca de café conteniendo 50,000 árboles.</li> <li>2. Dos cabezas de ganado vacuno</li> <li>3. Un caballo</li> <li>4. Una mula</li> </ol>
Don Pedro Castillo	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Una finca de café conteniendo 10,000 árboles.</li> <li>3. 20 cabezas de ganado vacuno</li> <li>4. Dos yeguas</li> </ol>

Fuente: ANH, Lista de capitalistas del departamento de La Paz, Libro Copiador del Ministerio de Fomento, 1897.

## EL CULTIVO DEL CAFÉ COMO PATRIMONIO DE MARCALA

En 1898, el Congreso Nacional emitió un decreto ordenando a todos los municipios que informaran al gobierno qué cultivos eran los propios del lugar y con posibilidades de fomentarse con miras a su exportación, para ser declarados como patrimonio<sup>79</sup>. Con estos se articularían las fuerzas de cada localidad y se unirían a la producción de tales cultivos, haciéndole saber al gobierno cuáles insumos necesitarían para acrecentar el producto, en especial si se trataba de maquinaria, instrucciones impresas o exención de ciudadanos del servicio militar<sup>80</sup>.

Una vez recibida esta orden en Marcala, la Alcaldía Municipal, presidida por Encarnación Vásquez, respondió señalando el café como el producto

79. Entiéndase como patrimonio: conjunto de elementos culturales, sociales, económicos etc., comunes a una colectividad.

80. ANH, Periódico Oficial *La Gaceta*, marzo de 1898, Decreto No. 194, del 4 de marzo de 1898.

obtenido en escala apropiada y cuyo cultivo debía convertirse en patrimonio del municipio. La respuesta de la municipalidad informó que:

...en junta popular se procedió con previo dictamen de la misma a señalar por patrimonio la siembra de café; puesto que es el que ha tenido desde el año de 1880, y se encuentra a la vez en mayor escala, haciéndose indispensable ya la maquinaria de que hace alusión el decreto citado.

De esta forma, la municipalidad de Marcala se adscribió, finalizando el siglo XIX, al proceso de reformas agrícolas dirigidas por los gobiernos liberales argumentando al menos veinte años de producción sostenida y considerable del café, y manifestando como indispensable la necesidad de tecnificar dicho rubro. Por tanto, acordó lo siguiente:

1° Poner como patrimonio de los habitantes de esta población la plantación del café. 2° Atendiendo a que hay varios vecinos proletarios que no se han dedicado hasta hoy a la plantación indicada, se les obliga a la siembra de dos mil árboles de café, señalándoles una manzana de terreno para tal fin, a cuyo trabajo darán principio en el corriente año para dar conocimiento del resultado en el año de 1900, en el mes de Junio. Quedando cada vecino en la obligación de dar cuentas al Señor Síndico Municipal y en caso contrario pagarán la multa del que habla el Decreto Legislativo de 4 de Marzo del año actual relativo a la elección de patrimonio. 3° A moción del vecindario pidan la maquinaria al Supremo Gobierno para beneficiar los productos del café, patrimonio aludido, puesto que la cifra llega ya a doce mil sacos en cereza<sup>81</sup>. 4° Diríjase esta solicitud al Supremo Poder Ejecutivo por medio del Ministro respectivo dando orden al Secretario Municipal para que libre la correspondiente certificación<sup>82</sup>.

Así, Marcala no solo acató la orden del Poder Legislativo, sino que también optó por lograr el reconocimiento oficial de las autoridades respecto de que su territorio era eminentemente cafetalero y con posibilidad de obtener beneficios y ayudas en su condición de zona productiva, en el marco de las políticas de incentivo a la agricultura. Es por eso que en la misma acta, la Junta acordó:

---

81. El café cereza es el café maduro sin beneficiar, o lo que llamamos café «uva»; una vez seco, este recibe el nombre de café corriente o «guacuco».

82. ANH, Fondo Republicano, 1898.

1° Solicitar al Gobierno una máquina de invención moderna para el beneficio completo del café, i mil ejemplares de instrucciones impresas sobre el cultivo del café i la caña. 2° Solicitar del mismo Gobierno la exclusión del servicio militar para todo el que tenga o ponga en estado de cosecha cinco mil árboles de café o dos manzanas sembradas de caña. 3° Pedir al mismo la concesión del producto que da el impuesto pecuario en este pueblo i la exclusión del contingente asignado para el sostenimiento del Colegio de La Paz<sup>83</sup>.

Las peticiones municipales eran tan grandes como las expectativas sobre el cultivo del café: maquinaria moderna, instrucciones impresas para la siembra del café y la caña, exclusión del servicio militar para los propietarios que tuvieran o pusieran en cosecha un mínimo de cinco mil cafetos<sup>84</sup>, el cobro local del impuesto agrícola y eximirse de aportar para sostener el Colegio de La Paz.

El carácter imperioso con el que se llama al cultivo del café a los pobladores evidencia que su producción era de gran interés para los hombres prominentes del lugar. Es más, desde mucho antes, en 1884, la alcaldía municipal ya estaba interesada en impulsar aceleradamente la producción cafetalera, pues consideraba al café como uno «...de los elementos que le son peculiares i que marcan su porvenir...» y que ya es preciso desarrollar «con el objeto de procurar la remoción de algunos obstáculos que hay en la agricultura naciente de este pueblo...»; esto demostraba, además, que ya en aquel año los dueños de fincas ejercían influencia sobre las autoridades locales, que parecían demasiado pendientes de sus necesidades, o podemos especular que estas autoridades estaban de alguna manera ligadas al cultivo del aromático.

La identificación del café como patrimonio de Marcala hizo que este se sumara a los valores y recursos propios del lugar, que prometía beneficios económicos a toda la nación. Sin embargo, esta premisa no era del todo cierta, puesto que con tantas exenciones y prerrogativas otorgadas, el Estado invertía más de lo que percibía. Lo que sí se estaba logrando era generar cierto grado de acumulación de capital, y una pequeña oligarquía local a partir del café.

---

83. El contingente mencionado son los 15 pesos que se pagaban mensualmente al instituto de segunda enseñanza de La Paz.

84. Con esta disposición, además de incentivar la siembra del aromático, de alguna manera también se protegía a la élite de familias ligada al cultivo del café de participar en las repentinas revueltas políticas que se daban en aquel tiempo.

De este modo, los últimos años del siglo XIX implicaron para Marcala la identificación de su territorio como perteneciente a una región esencialmente cafetalera, con una base sólida de calidad y tradición, lo que determinó el auge que alcanzaría la caficultura en el siglo XX<sup>85</sup>.



Secando café corriente o «guacuco».

### LOS ALEMANES Y SUS APORTES A LA CAFICULTURA EN MARCALA

A finales del siglo XIX la caficultura en Marcala se abría paso y se insertaba en un proceso que facilitarían su consolidación. Contaba ya con importantes plantaciones y con una élite dedicada a este rubro, aplicaba técnicas nuevas de cultivo y su café adquiría creciente fama por su calidad; esto llamó la atención de la colonia alemana radicada en Honduras, que mostró creciente interés en esta actividad que, además, mejoraba su precio en el mercado internacional y se producía localmente a bajo costo, todo lo cual aseguraba su rentabilidad.

---

85. José Avelino Izaguirre, *El Reconocimiento Oficial del Cultivo del Café en el Municipio de Marcala y Algunas de sus Implicaciones Sociales Hacia Finales del Siglo XIX*, UNAH, 2009, p. 14.

¿Quiénes eran y qué hacían aquí estos inmigrantes de origen germánico? En 1880 se promulgó una nueva constitución para ayudar al Estado a modernizar las estructuras socioeconómicas tradicionales; el Estado debía procurar la prosperidad y el desarrollo nacional. El nuevo papel del Estado, en su afán modernizador, era fomentar el progreso de la agricultura, la industria y el comercio y, además, atraer inmigrantes para colonizar las tierras nacionales e importar capital.

Para alcanzar tales objetivos, la nueva Constitución otorgaba privilegios y concesiones a ciudadanos nacionales y extranjeros. De hecho, enfatizaba que los extranjeros tenían los mismos derechos civiles que los ciudadanos hondureños, y que ningún extranjero tenía más privilegios que otro; en tal virtud, podían comprar, vender, rentar, practicar industrias y profesiones, poseer todo tipo de propiedades y disponer de estas de acuerdo con la ley<sup>86</sup>. Estas ventajas y facilidades permitieron que, a finales del siglo XIX, se establecieran en Honduras pequeñas colonias de inmigrantes franceses, alemanes, italianos, ingleses y estadounidenses; destacó entre estas una importante colonia alemana establecida en la región sur, específicamente en el puerto de Amapala.

La migración alemana a Centroamérica tuvo auge en las últimas dos décadas del siglo XIX, y se dedicó a hacer importantes inversiones en el comercio, la banca y la agricultura. En los primeros años del siglo XX, los alemanes habían desplazado a los comerciantes ingleses y franceses; ocupaban una posición importante en la estructura económica de Centroamérica, apoyados fuertemente por el gobierno alemán, que los estimulaba a invertir en bienes inmuebles, empresas industriales, agricultura y banca<sup>87</sup>.

Al establecerse en el puerto de Amapala, los alemanes formaron sociedades comerciales; una de las más importantes fue la del señor José Rössner, súbdito alemán nacido en Guatemala quien —asociado desde 1890 a los también alemanes Roberto Motz y Guillermo Hayden—, constituyó la firma J. Rössner y Cía.

---

86. José Guevara Escudero, *op. cit.*, p. 207.

87. *Ibid.*, p. 232.

CUADRO 8  
COMPAÑÍAS PERTENECIENTES A ALEMANES, 1905

Nombre de compañía	Oficina principal	Sucursales
Pablo Uhler & Co.	Tegucigalpa	San Pedro Sula
Federico Werling	Tegucigalpa	San Juancito
N. Cornelsen	Tegucigalpa	
J. Rossner & Co.	Tegucigalpa	Choluteca, Amapala, Marcala
R. Streber	Tegucigalpa	San Juancito, Yuscarán, Amapala
Cervecería Alemana	Tegucigalpa	
Ricardo Franz	Tegucigalpa	Tegucigalpa, San Francisco
Juan Stradtman	Tegucigalpa	

Fuente: Fernando Somoza Vivas, *Guía de Honduras*, Tegucigalpa, 1905.

Otro alemán, Teodoro Kohncke, fundó la firma Teodoro Kohncke y Cía. En 1897 se estableció la firma comercial Pablo Uhler y Cía., en sociedad con Pedro Abadie y, desde Choluteca, el también alemán Francisco Siercke abrió una casa comercial en el puerto de Amapala en 1903<sup>88</sup>, lo que dio lugar a un verdadero control comercial extranjero sobre una importante porción del territorio nacional.

El florecimiento de la actividad comercial de los inmigrantes alemanes trascendió a la mayoría de los pueblos y ciudades del centro, sur, occidente y oriente de Honduras, pues establecieron una red de almacenes en las principales ciudades y adquirieron grandes extensiones de tierra para explotaciones agrícolas, especialmente plantaciones de café, grano que exportaban directamente a Alemania.

CUADRO 9  
EXPORTACIONES HONDUREÑAS DESDE AMAPALA (1892-1893)<sup>89</sup>

País de destino	Cantidad (dólares).
Estados Unidos	636,183.70
Alemania	40,789.72
El Salvador	38,701.00
Inglaterra	34,995.00
Francia	17,950.00

Fuente: Mario Argueta, *Los Alemanes en Honduras*, CEDOH, Tegucigalpa, 1992, p. 13.

88. Segisfredo Infante y otros, *Los Alemanes en el Sur 1900-1947*, Editorial Universitaria, Tegucigalpa, 1993, p. 87.

89. Mario Argueta, *Los Alemanes en Honduras*, Centro de Documentación de Honduras (CEDOH), Tegucigalpa, 1992, p. 13.

Debido al crecimiento comercial de los alemanes radicados en Honduras, en 1898 se estableció en Marcala una sucursal de la sociedad comercial Rössner & Cía<sup>90</sup>. A esta se sumó el principal productor de Marcala, don Jesús Arellano, lo que le permitió adquirir los conocimientos modernos traídos por los europeos, y sumarlos a su habilidad y experiencia en el campo. Se desarrolló así un peculiar sincretismo entre ambos saberes, lo que contribuyó significativamente a elevar los estándares de producción y calidad en las plantaciones de café.

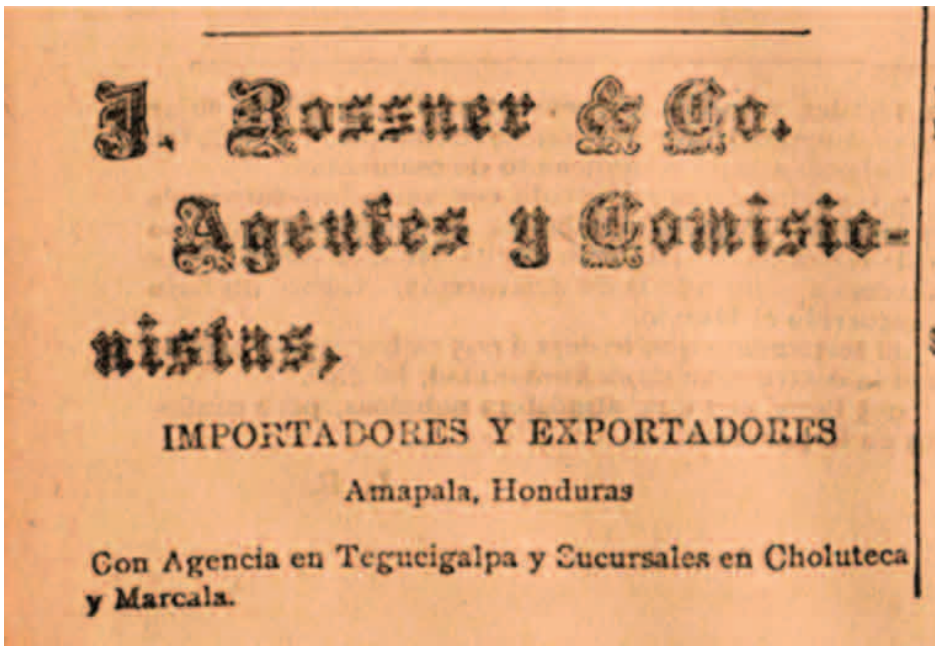
Dicha sociedad incluía entre sus actividades administrar toda clase de bienes, comprar y vender propiedades, y prestar dinero a cambio de hipotecas. Gracias a los exitosos negocios, esta sociedad rápidamente se hizo de nuevas fincas que compraba a los habitantes de la zona; los logros alcanzados obedecían al considerable capital que poseía esta asociación y al negocio de los préstamos hipotecarios, que le permitió adquirir numerosos terrenos y fincas, al ejecutar las hipotecas vencidas.

La entrada en escena de estos inmigrantes incentivó en gran medida la caficultura de Marcala que, al iniciar el siglo XX, ya contaba con un mercado seguro, pues exportaban el grano directamente a Europa, específicamente a Alemania, por medio de la mencionada sociedad comercial. La calidad también mejoró considerablemente; los inmigrantes promovieron nuevas y mejores técnicas de beneficiado y explicaron su importancia a los caficultores locales, con lo que se inició una cultura alrededor del café «lavado» o beneficiado húmedo, que aportaba mayor calidad al grano y que perduró en la región a través del tiempo.

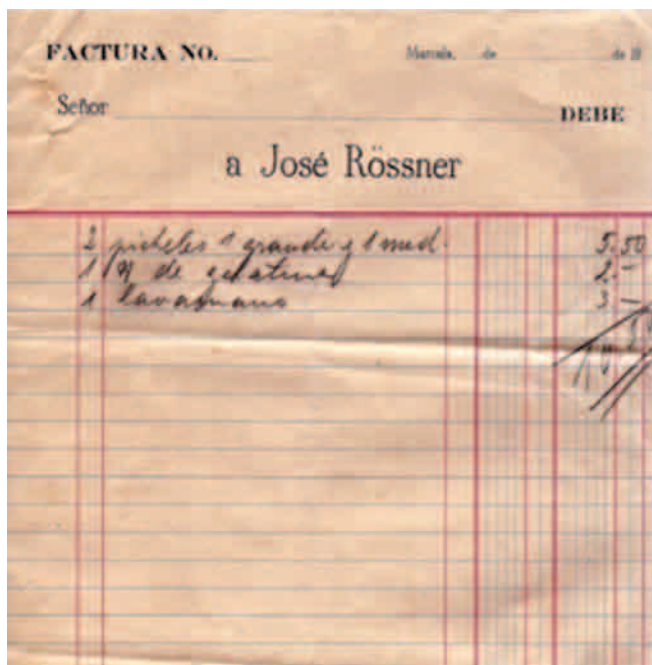
A esta firma comercial también se le atribuye la construcción del primer beneficio húmedo que utilizaba la fuerza hidráulica, establecido en el barrio La Victoria, donde funcionó el beneficio de don Jesús Arellano; actualmente es propiedad de la familia Quezada.

---

90. Marcelina Bonilla, *Monografía del municipio de Marcala en el Departamento de La Paz*, Tipografía Cervantes, Tegucigalpa, 1932, p. 13.



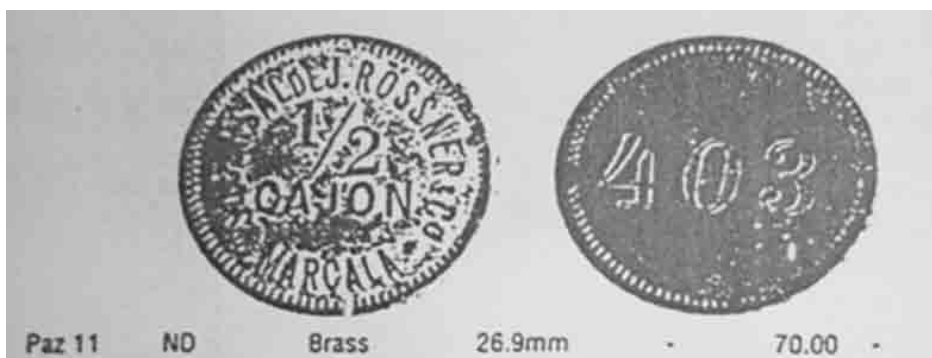
Anuncio de periódico de la Casa Rössner, primera década del siglo xx.



Fragmento de la Contabilidad de la Casa Rössner en Marcala (archivo de Luis Enrique Guzmán).

En 1909 murió don Jesús Arellano; lo sustituyó en la administración de la casa comercial el alemán Max Bondestd, quien se mantuvo por corto tiempo en el cargo. Lo sustituyó Max Drawert, caballero alemán estrechamente ligado al cultivo del café y a pequeñas industrias que daban empleo a los marcalinos. En aquellos años, muchos alemanes trabajaron para esta empresa: Johann Pape, Carlos Coster, Roberto Rössner, Luis Still, Wilfredo Deresinski, Ludovico Johansen, Félix Herde, Tolar Steinhauser, Guillermo Drawert y Guillermo Debbe, entre otros, aportaron sus esfuerzos para sacar adelante a esta firma comercial.

En las primeras décadas del siglo xx la Casa Rössner alcanzó un importante control de la producción cafetalera de esta zona. Muchas plantaciones pequeñas y medianas fueron absorbidas por su enorme capital, concentrándose así la propiedad cafetalera. Sus fincas representaban un alto porcentaje del total de las plantaciones existentes y su influencia se hacía sentir en la mayoría de los municipios donde había plantaciones de café. Un resorte clave de su éxito era el manejo de la exportación, por lo que la mayoría de los caficultores vendía su cosecha a esta casa comercial.



Moneda o ficha de la Casa Rössner, que circuló en Marcala en la década de 1920 (recorte proporcionado por Eric Schwimmer).

El poder e influencia de la Casa Rössner se consolidó cuando creó su propia moneda o ficha de circulación local para pagar a los productores que le vendían su café, así como a los «corteros» y al personal de sus fincas. Estas fichas, por lo general, eran de bronce u otro metal de bajo costo; la que puso en circulación en Marcala era, al parecer, de bronce, y en sus caras tenía grabado el nombre de la casa comercial y el de Marcala. Las monedas tenían dos tipos de valores fijos: una equivalía a «un cajón» y otra a «medio cajón», medidas utilizadas para la compra o el corte de café, si el pago era para los jornaleros.

Al pagar con moneda propia, la Casa Rössner se aseguraba un mercado cautivo, puesto que tales monedas no podían utilizarse en otros lugares más que en la casa comercial, donde se canjeaban por objetos de uso cotidiano; así se aseguraba el retorno del capital circulante. Si bien el uso de estas monedas fue una forma ingeniosa de suplir la ausencia de una moneda nacional en aquellos años, también representó una forma sutil de explotación del campesinado y de los productores porque, además, no era dinero de circulación legal<sup>91</sup>.

No está demás mencionar que el uso de estas monedas o fichas se implementó en otras ciudades hondureñas con fines similares, como ocurrió en el área de influencia de las compañías bananeras en la Costa Norte; allí la explotación del campesinado fue mayor y el daño a la economía nacional fue significativo por el acaparamiento del capital y su escasa democratización. No obstante, el uso de estas monedas en fincas cafetaleras solo se dio en Marcala, a través de la Casa Rössner; y, en Choluteca, en la finca Los Pirineos, propiedad del alemán Francisco Siercke.

A inicios del siglo xx también comenzó a evidenciarse en esta zona la penetración del capital de Francisco Siercke Kulhman, alemán residente en Choluteca, terrateniente, industrial y comerciante que, al igual que José Rössner, creó una sociedad mercantil con inversiones en las regiones sur, centro y occidental del país. Se dedicó en gran medida al cultivo del café, actividad que desarrolló en Marcala y los municipios vecinos; abrió una sucursal de su tienda y no solo se dedicó al cultivo del aromático, sino también a su compra, con el fin de exportarlo a Alemania, específicamente al puerto de Hamburgo, donde su pariente Ernesto Siercke se encargaba de verificar que las operaciones aduaneras y comerciales se desarrollaran con normalidad, lo que le permitió algún grado de ventaja sobre otros comerciantes del mismo rubro. Otro elemento a destacar es que la sucursal establecida en Marcala funcionaba como una especie de banco, ya que se podía hacer depósitos en la agencia principal ubicada en Choluteca, y el dinero se recibía en esta localidad<sup>92</sup>.

---

91. Carlos Nájera M., *Fichas de Finca*, Editorial Cultura, Guatemala, 1998, p. 14.

92. Montgomery Melghem, *op. cit.*, p. 29.



Don Ernesto Siercke, hermano de Francisco Siercke, poderoso comerciante alemán que tuvo una sucursal de su tienda en Marcala.

Siercke destinó parte de su capital a la construcción de beneficios de café con el objeto de asegurar y promover la calidad del grano producido en la zona; en 1942 poseía dos beneficios, uno en Marcala y otro en Opatoro<sup>93</sup>. Posteriormente, estos beneficios pasaron a manos de importantes cafetaleros locales, como don Andrés Martínez y don Ricardo Martínez. Por otra parte, en la casa matriz de esta firma comercial en Choluteca se instaló una moderna máquina para secar café de primera, segunda y tercera clase<sup>94</sup>. Así, Francisco Siercke y su familia conformaron un emporio económico en las décadas comprendidas entre 1920 y 1940, destacándose el negocio de café como su principal actividad comercial, tanto en el mercado local como en el de exportación.

Mención aparte merece el ciudadano alemán Max Drawert, quien llegó a Marcala en 1909 como administrador de la Casa Rössner, cargo que desempeñó hasta inicios de los años 20. Con la experiencia ganada en más de una década, fundó en Marcala un almacén denominado Bazar Alemán que,

---

93. Segisfredo Infante, *op. cit.*, pp. 45 y 51.

94. Mario Argueta, *Los Alemanes en Honduras, op. cit.*, p. 39.

rápidamente, lo convirtió en un poderoso comerciante con sucursales en varias localidades del departamento. Además, poseía una cantidad considerable de fincas de café y un beneficio propio en Los Planes de Santa María llamado El Esfuerzo; también exportaba su café directamente a Alemania con su propia marca: «Esfuerzo»<sup>95</sup>.



El comerciante alemán Max Drawert, junto a dos dependientes en su almacén El Esfuerzo en Marcala, a finales de la década de 1920 (archivo de Luis Enrique Guzmán).

Max Drawert trajo a su hermano, Guillermo, para que lo ayudara en sus actividades mercantiles, y a otros operarios alemanes, asegurando así actualidad en cuanto a gustos y tendencias del consumidor alemán y europeo en general. Actualmente se puede ver su casa, en pleno centro de Marcala, expresión del poder y fortuna que amasó durante su vida.

Se sabe, además, que Drawert se preocupó en gran medida por capacitar a sus trabajadores en el conocimiento de las técnicas modernas de cultivo, administración y nociones de contabilidad para obtener mayor rentabilidad en sus plantaciones. Otro elemento a destacar es que empleó una gran cantidad de mujeres como escogedoras del café; ellas eran las encargadas de separar los granos de mala calidad o defectuosos para obtener un café de excelencia. Como capitalista moderno que era, implementó la jornada laboral de ocho horas, adelantándose en su tiempo a la mayoría de sus similares en Honduras.

---

95. *Propaganda Pro Honduras. The Pan American Publicity Corporation*, Molina y Cia. Impresores, La Habana, 1930, p. 213.



Escogedoras de café en la finca de Max Drawert. Algunas se hacían acompañar de sus hijos e hijas (archivo de Luis Enrique Guzmán).

En el decenio de 1930 fue notoria la participación de otro alemán, German Gastell, en la producción y comercialización del café; tuvo mucha presencia en los municipios de Santa María, San Pedro de Tutule, la zona de Los Planes y otras del departamento de La Paz.

En la segunda década del siglo XX apareció la firma comercial Pablo Uhler y Cia., que pronto se involucró en la compra del café con fines de exportación. Sin embargo, esta sociedad no tuvo una casa comercial en Marcala como las anteriores, pero realizó importantes negocios con los cafetaleros de la zona, incluso al iniciarse la Segunda Guerra Mundial y en años posteriores.

La Segunda Guerra Mundial se inició en 1939 y, luego del ataque japonés a Pearl Harbor, en diciembre de 1941, Honduras le declaró la guerra al Japón y a Alemania. La embajada estadounidense en Honduras elaboró entonces una lista de supuestos simpatizantes del gobierno nazi residentes en Honduras, entre los que se encontraban los comerciantes Roberto Rössner, Teodoro Koncke y Francisco Siercke. Esto dio lugar, en 1941, al cese de las importaciones y exportaciones vinculadas con Alemania<sup>96</sup>. Por medio del Decreto N° 57 del 17 de noviembre de 1942, el gobierno hon-

---

96. Mario Argueta, *Tiburcio Carías. Anatomía de una época*, 2ª ed., Guaymuras, Tegucigalpa, 2008, p. 213.

hondureño inició el congelamiento e inmovilización de los fondos y bienes de los ciudadanos japoneses, alemanes e italianos residentes en Honduras<sup>97</sup>.

En Marcala, al igual que en el resto del país, se ejecutó dicho decreto y se congeló gran parte de los activos de los ciudadanos mencionados, algunos de los cuales transfirieron sus bienes a parientes o empleados de confianza para evitar su confiscación. En algunas localidades el gobierno nacional subastó tales bienes entre sus allegados, a precios irrisorios. Mediante la transferencia de bienes a parientes y empleados de confianza, algunos propietarios de las nacionalidades mencionadas lograron, en algunos casos, que sus fincas les fueran devueltas años después. Con esta disposición gubernamental finalizó el monopolio que virtualmente mantenían los empresarios alemanes sobre el comercio del café hondureño de exportación.

En síntesis, la inmigración alemana aportó elementos valiosos a la caficultura marcalina y de los municipios vecinos que, sumados a la tradición ya existente en la zona, contribuyeron a definir el rumbo y la calidad de la caficultura local, así como a generar la pasión por el café. Entre tales aportes destaca la apertura de nuevos mercados, hoy en día importantes para el café marcalino y de todo el país; la dinamización del comercio y la industria, sin olvidar la promoción que realizaron en cuanto a la necesidad de producir café de calidad, el más apetecido por el consumidor final, especialmente el europeo.

CUADRO 10  
PRINCIPALES EXPORTADORES DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS  
EN 1940, ADUANA DE AMAPALA

Casa Rössner
Casa Uhler
Ernesto Siercke
Compañía Minera Agua Fría
Francisco Siercke
Max Drawert
New York and Honduras Rosario Mining Co.
Rafael Henríquez
Santos Soto y Sucesores

Fuente: M. Argueta, *Los alemanes en Honduras*, op. cit.

97. S. Infante, op. cit., pp. 90-92.

## PRESENCIA DE OTROS EXTRANJEROS EN MARCALA

A principios del siglo XX Marcala se convirtió en lugar de residencia de numerosos extranjeros de distintas nacionalidades, no solo alemanes. Muchos fueron atraídos por la fama de esta localidad de poseer un excelente café y las oportunidades económicas ligadas a este rubro, por lo que encontramos una cantidad considerable de forasteros que participaban directamente en el cultivo cafetero o en actividades relacionadas con los ingresos generados por este. Muchos eran de origen salvadoreño, por la vecindad de Marcala con El Salvador, pero otros eran de origen español, francés y árabe.

De los inmigrantes árabes se sabe que a finales del siglo XIX llegó a Marcala don Pablo Melghem, de origen libanés, dedicado en un primer momento al comercio; posteriormente adquirió propiedades de la Casa Rössner en la aldea El Pastal, donde cultivó caña de azúcar y café. El señor Melghem se dedicó también a la fabricación de aguardiente —se dice que de excelente calidad—, con el que ganó mucha fama en el ámbito nacional y así logró suscribir contratos con el gobierno. Además, mantenía muy buenas relaciones con la colonia alemana radicada en Marcala, a través de la cual comercializaba su café. Sus descendientes siguen radicados en Marcala y continúan dedicados al cultivo del café<sup>98</sup>.



El inmigrante Pablo Melghem, de pie y sin sombrero, a finales de la década de 1920 en su hacienda El Pastal; montado y con sombrero, el alemán Max Drawert (archivo de la familia Melghem Mejía).

---

98. De los descendientes de Pablo Melghem se destacó su hijo, Rolando Melghem Bonilla, quien formó parte de las asociaciones de cafetaleros a nivel nacional y de las primeras cooperativas dedicadas al cultivo del aromático en esta zona. También se involucró en la actividad política a través del Partido Liberal, y fue diputado a la Constituyente en 1982.

Otro extranjero que se radicó en esta región fue el palestino Moisés Nazar quien, atraído por la hospitalidad y el impulso económico de la zona, montó una fábrica de vino de naranja, fruta que se sembraba en los cafetales y jardines de la localidad; su vino gozó de mucha fama a nivel nacional. En menor escala se dedicó al cultivo de café y cereales. Además, Nazar se involucró en las guerras intestinas que asolaron el país a principios del siglo XX, y llegó a ostentar el grado de General.

En Marcala vivió también el francés Maximiliano Bourdeth quien, como otros europeos residentes en la zona, se dedicó a la caficultura. A la muerte de don Jesús Arellano compró la propiedad de este, donde se ubicaba el beneficio de lavar café en el barrio La Victoria, propiedad que luego pasó a manos de Max Drawert y donde los alemanes construyeron un beneficio moderno, como ya se indicó. El señor Bourdeth era también dueño de un aserradero, el primero en el departamento de La Paz en ser movido por fuerza hidráulica. Los hijos de don Maximiliano continuaron con la tradición familiar, ligada al rubro del café<sup>99</sup>.

## LA CAFICULTURA EN MARCALA EN EL SIGLO XX

En el siglo XX la caficultura siguió expandiéndose en el área de Marcala, y se contaba con una cantidad considerable de plantaciones y un buen número de familias dedicadas a este rubro. En aquel momento ya se puede observar una estructura social claramente definida, resaltando en su cúspide las familias dedicadas al cultivo y comercialización del café.

En ese tiempo la finca cafetalera ya se había expandido, con buen suceso, a los municipios vecinos de Opatoro, Santa María, San José, Tutule y Santiago Puringla; y, en menor escala a Chinacla y Santa Elena, cuyas poblaciones mejoraron su nivel de vida con los ingresos producidos por el café; la mayoría eran pequeños productores que lograron, poco a poco, un nivel económico que no hubiese sido posible con los cultivos tradicionales de maíz y frijol. Ellos iniciaron una reforma en cuanto al uso y distribución de la tierra, dando paso a una gradual transformación de la economía campesina: de la escala de subsistencia a una economía comercial.

---

99. Entre los familiares del señor Bourdeth destacó su nieto, José Antonio, quien egresó de la primera promoción de la Escuela Nacional de Agricultura en 1955, y se dedicó durante décadas al cultivo del café.

En la primera década del siglo xx se intensificó el cultivo cafetero; podemos afirmar que gran parte de lo que hoy son los barrios periféricos de Marcala, como La Victoria, San Juan, Omoa, San Rafael y otros, estaban plantados de café, al igual que las aldeas próximas de Musula, Santa Cruz, Santa Emilia, Florida, El Pastal y La Estanzuela. Desde luego, se desarrollaron gracias al crecimiento del rubro del café, el comercio y otras actividades derivadas de este.

La entrada en escena del capital alemán representó una competencia para los productores nativos; sin embargo, esto de ninguna manera menguó el ímpetu de los emprendedores locales. Por el contrario, se produjo un sincretismo cultural que facilitó el aprovechamiento de los conocimientos traídos por los inmigrantes, siendo uno de los más importantes las relaciones con los nuevos mercados europeos abiertos por los alemanes.

Debido a estos factores, desde la primera década del siglo xx creció la reputación del café de Marcala, hasta llegar a ser considerado como uno de los mejores del país, a tal grado que en los estudios realizados en los primeros años del pasado siglo por don Salvador Mendieta, se mencionaba a Marcala como una de las zonas donde se producía la mayor cantidad de café de la mejor calidad<sup>100</sup>.

En esa época destacaron las fincas de Jesús Arellano, Vicente Osorio, Apolonio Bonilla, Lázaro Hernández, Roberto Molina, Agustín Contreras y otros que incorporaban constantemente nuevas técnicas para mejorar la producción y, sobre todo, la calidad del producto. El intercambio comercial con El Salvador se mantenía, y de allá se adquirían importantes aportes para la caficultura local; por ejemplo, el uso de árboles para sombra en las plantaciones y la aplicación de abonos para mejorar los suelos.

Por esos años se incorporó la siembra de otras plantas en las fincas de café, como bananos y naranjos, que se dieron bien en esta zona y ayudaron a desarrollar, en menor escala, un segundo cultivo. Posteriormente se desarrolló una pequeña industria de vinos con base en los cítricos plantados en las fincas cafetaleras y los jardines marcalinos, que aumentó el prestigio de Marcala tanto por su café, como por sus naranjas y vinos frutales.

---

100. Salvador Mendieta, *La Enfermedad de Centro-América*, tomo I, Barcelona, Casa Editorial Maucci Mallorca, 1910, p. 133.



Vista panorámica de la Sierra de La Paz desde una finca de café (colección de la Coordinadora de Mujeres Campesinas de La Paz, COMUCAP).

En la segunda década del siglo XX la actividad cafetalera continuó con buen desempeño, como lo registra una memoria del Ministerio de Fomento en 1910, al mencionar el desarrollo de la caficultura en Marcala y asegurar que sus fincas producían mejores cosechas que las plantaciones de otros departamentos<sup>101</sup>. Esta aseveración no carecía de sustento, pues, como ya hemos visto, desde finales del siglo XIX se aplicaban en Marcala técnicas modernas en los cafetales, aventajando así a otras regiones que no tenían las mismas prácticas.

Por otra parte, destaca el crecimiento de una red de comerciantes que compraba el aromático para revenderlo a las casas comerciales que lo exportaban; además, estos comerciantes adelantaban dinero por el producto y suscribían contratos legales para asegurar sus transacciones con los productores, como el que se reproduce a continuación:

Por un quintal de café, yo Juan Domínguez Lazo, mayor de edad, soltero, Labrador y de este vecindario, hago constar que en esta fecha he vendido a

---

101. Tipografía Nacional, 1910.

don José León Argueta, un quintal de café, por la cantidad de ocho pesos plata que tengo recibidos a mi satisfacción, dicho artículo será en oro, bien limpio, seco propio para la exportación, se lo entregaré en mi casa que tengo en el valle de Sigamane en el mes de marzo del año entrante de mil novecientos diez y siete, y al no llenar mi compromiso como quedo expresado me obligo a pagárselo al mejor precio que valga en esta plaza con sus costos que por mi falta se tome el señor Argueta, en Marcala a los veinte y cinco días del mes de junio del año de mil novecientos diez y seis<sup>102</sup>.

En este contrato se observa, entre otras cosas, que el café a entregar era de buena calidad y propio para la exportación; sin duda, estos comerciantes en menor escala vendían el grano a las casas comerciales, tanto de locales como de extranjeros, establecidas para este fin. La exportación del grano a los mercados internacionales la realizaban en las primeras décadas del siglo xx los comerciantes alemanes, pero su monopolio se fue rompiendo gradualmente por la intervención de comerciantes locales, como don Vicente Osorio y posteriormente el doctor Adán Bonilla Contreras, quienes exportaban directamente a través de El Salvador<sup>103</sup>.

Un elemento que determinó que el comercio local se impusiera gradualmente sobre el extranjero —específicamente sobre el que manejaban los alemanes—, fue la Primera Guerra Mundial (1914-1918). Antes de esta, los puertos de Hamburgo y Le Havre, y en menor escala Amberes y Ámsterdam, habían dominado más de la mitad del comercio mundial del café. Los europeos estaban dispuestos a pagar más que Estados Unidos por el café de buena calidad, y Alemania era el principal importador.

Con el conflicto bélico europeo la situación cambió radicalmente y se distorsionaron las relaciones comerciales de Latinoamérica con Alemania y sus aliados en la guerra; a la vez, Gran Bretaña declaró un bloqueo de todo producto destinado a estos países. En consecuencia, el comercio que antes se hacía con Europa se desvió hacia Estados Unidos, país que por esos años se convertía en una de las principales potencias económicas del mundo. Como consecuencia de la declaración de guerra, por parte de Honduras al imperio alemán y sus aliados, se impusieron trabas a los comerciantes alemanes radicados en el país.

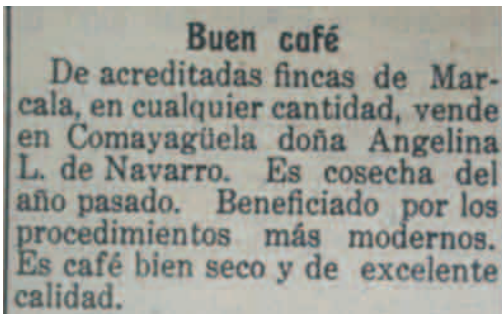
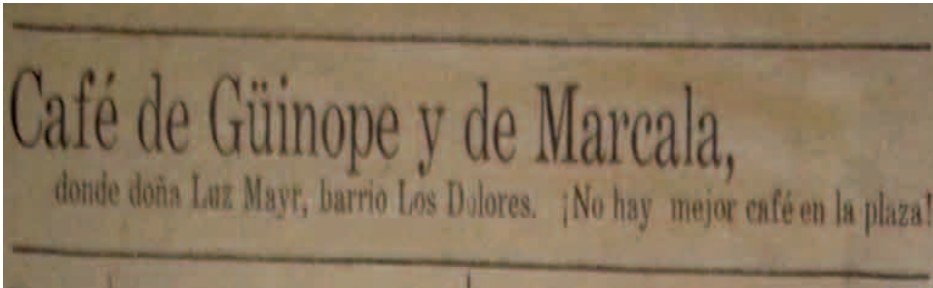
Esta nueva coyuntura fue aprovechada por los comerciantes locales de Marcala, tanto en el comercio de exportación como en el comercio local,

---

102. Archivo de Enrique Guzmán.

103. Adán Bonilla, *Reseña Histórica del Café de Marcala*, Marcala, 2003.

que empezaron a movilizar la producción de café hacia distintas regiones del país; entre estas, hacia la ciudad capital, donde el café de Marcala empezó a ser anunciado frecuentemente en los periódicos de la época. Esto lo hacían también los finqueros y comerciantes más prominentes de Marcala, con el propósito de ganar notoriedad y así realizar negocios con las casas comerciales más importantes de aquel tiempo.



Noticias de la época que muestran el valor que se le daba al café de Marcala.

Cabe señalar que la Primera Guerra Mundial rompió la supremacía comercial alemana en la región central, sur y occidental del país y, gradualmente, se abrieron paso los comerciantes locales, como ya lo apuntamos. Sin embargo, en la zona de Marcala, gracias a la interacción que existió desde un inicio entre los alemanes y los nativos, el comercio y las inversiones de estos extranjeros siguieron operando con relativa normalidad, en contraste con aquellas áreas donde se impuso el poder económico y político de las compañías bananeras.

En 1915, debido a la importancia económica alcanzada por el cultivo del café en Honduras, el gobierno decidió elaborar un censo de las fincas existentes en cada departamento, labor que se le encomendó al Ministerio de Obras Públicas y Agricultura. En el departamento de La Paz, al que pertenece Marcala, se obtuvieron los datos siguientes:

CUADRO 11  
FINCAS EXISTENTES EN EL DEPARTAMENTO DE LA PAZ EN 1915

Nº	Nombre de los agricultores	Nombre de las fincas	Comprensión municipal	Manzanas de café
1	Fernando Murillo	Tepanguare	La Paz	5
2	Santiago Mejía	Tepanguare	La Paz	5
3	Sucesores de J. Rössner y Co.	La Victoria	Marcala	16
4	Sucesores de J. Rössner y Co.	El Porvenir	Marcala	8
5	Sucesores de J. Rössner y Co.	San Miguel	Marcala	8
6	Antonio López	La Florida	Marcala	14
7	Pablo Melghem	El Pastal	Marcala	2
8	Vicente M. Osorio	La Pedrera	Marcala	6
9	Vicente M. Osorio	Santa Cruz	Marcala	8
10	Pedro Bautista	Santa Cruz	Marcala	12
11	Guadalupe Membreño	San Miguel	Marcala	6
12	Vicente Arriaga	San Miguel	Marcala	5
13	Saturnino Argueta	Musula	Marcala	4
14	José León Gámez	Musula	Marcala	6
15	Roberto Molina	Musula	Marcala	6
16	Salvador Bonilla	La Victoria	Marcala	3
17	Adán Bonilla C.	El Pastal	Marcala	2
18	Antonia V. de Gámez	Musula	Marcala	5
19	Félix Gámez	Musula	Marcala	10
20	Julio Nicolás	El Trapiche	Chinacla	2
21	Estanislao Hernández	El Portillo	Chinacla	2
22	Santiago Mejía	Llano Redondo	Chinacla	5
23	Magdaleno Ventura	Huertas Viejas	Santa Elena	3
24	Florencio Hernández	Llano de Maco	Santa Elena	3
25	Filadelfo Ventura	Agua Singa	Santa Elena	3
26	Marcos Ramos	Las Huertas	Puringla	4
27	Vicente Mejía	Las Huertas	Puringla	4
28	Pedro Argueta	Gualazara	Puringla	2
29	Mariano Martínez	La Florida	Opatoro	4
30	Sotero Martínez	La Florida	Opatoro	3
31	Cupertino Mendoza	El Limón	Guajiquiro	1
32	Evangelista López	Sabana Larga	Guajiquiro	5
33	Rafael Romero	Agua Fría	Aguanqueterique	1
34	Adán Bonilla C.	El Guayabal	San José	10
35	Isabel Guevara	El Limón	San José	1
36	Pedro Nolasco	La Buena Estrella	San José	5
37	José María Lorenzo	La Buena Estrella	San José	10
38	Perfecto Domínguez	El Pedernal	San José	8
39	Felipe García	El Pedernal	San José	2
40	Justo Nolasco	El Chiflador	Santa María	2
41	Justo López	Las Delicias	Santa María	1
42	Francisco López	Las Delicias	Santa María	1

...

...

43	Francisco Castillo	El Injertal	Santa María	1
44	Lucio Cabrera	Lepasale	Santa María	1
45	Celestino Cabrera	Lepasale	Santa María	1
46	Francisco Vásquez	Las Pavas	Santa María	3
47	Juan Carrillo	San Francisco	Santa María	2
48	Basilio Carrillo	Ocotal	Santa María	3
49	Andrés Aguilar	La Cuchilla	Santa María	1
50	María Galeas	El Injerto	Santa María	2
51	Catarino Membreño	El Chiflador	Santa María	2
52	Jerónimo Martínez	Poza Negra	Santa María	2
53	Paulino Martínez	Poza Negra	Santa María	1
54	Gil Vásquez R.	Los Planes del G.	Santa María	4
55	Pascual Vásquez	El Achiotte	Santa María	3
56	Andrés Vásquez	Los Planes	Santa María	3
57	Marcos Reyes	San Pedro	Santa María	6

Fuente: *Memoria del Ministerio de Agricultura*, 1915.

CUADRO 12  
RESUMEN POR MUNICIPIO DE LAS FINCAS EXISTENTES  
EN EL DEPARTAMENTO DE LA PAZ EN 1915

Nº	Municipios	Número de manzanas de café
1	La Paz	10
2	Marcala	121
3	Puringla	10
4	Santa María	39
5	San José	36
6	Chinacla	9
7	Santa Elena	9
8	Aguanqueterique	1
9	Opatoro	7
10	Guajiquiro	6
<b>Total</b>		<b>218</b>

Fuente: *Memoria del Ministerio de Agricultura*, 1915.

Según los cuadros anteriores, la finca cafetalera estaba ampliamente difundida en varios municipios del departamento de La Paz, destacando el municipio de Marcala, que por mucho superaba a los demás. Otro dato de interés es que en muchos municipios se registran los apellidos de las familias campesinas involucradas en el rubro cafetero y que, posteriormente, se convirtieron en referentes de la caficultura en sus comunidades. Es el caso de los apellidos Martínez en Opatoro; Vásquez en Santa María; y Argueta en

Santiago de Puringla. Entre los apellidos de los caficultores tradicionales de Marcala siguieron destacando Bonilla, Osorio, López, Molina, Gámez y otros que, en esos años, ya habían hecho suyo el cultivo del aromático y ahora se les ubica en los orígenes de la tradición del cultivo cafetero de esta región.



Dr. Adán Bonilla Contreras, importante productor de café en el siglo xx (en *Propaganda Pro-Honduras...*, *op. cit.*, p. 212).

Al iniciar la década de 1920, la caficultura gozaba de bonanza en esta región debido a la finalización de la Primera Guerra Mundial y al alza de los precios internacionales del café, además del creciente consumo entre los estadounidenses y su preferencia por los cafés «suaves» de Colombia y Centroamérica.

En efecto, el consumo se incrementó favorablemente en Estados Unidos en los años de la primera posguerra; los estadounidenses bebían más café cada día por distintas razones: desde la costumbre traída por los soldados desplazados a Europa de tomar tres tazas de café al día, la prohibición del consumo de bebidas alcohólicas, hasta la creciente popularización de

la «bebida negra» en muchos restaurantes y lugares de descanso. De ahí que en la década de 1920 los norteamericanos consumieran la mitad del abastecimiento mundial de café<sup>104</sup>.

Este nuevo mercado fue aprovechado por los comerciantes locales, sin olvidar que las exportaciones a Europa continuaban en manos de los alemanes asentados en Marcala y de algunos comerciantes nativos, como ya lo señalamos. Estos se abrían paso y consolidaban sus contactos, muchas veces con agentes nacionales o extranjeros de distintas casas comerciales para realizar sus negocios.

En los años de 1920, el Dr. Adán Bonilla Contreras inició la exportación de su café, para lo cual se dirigió a El Salvador, donde estableció relaciones comerciales con la Casa Goldtree-Liebes. Esta firma lo financió y así comenzó una larga sociedad, de más de treinta años, de la que surgió la etiqueta «Marcala Tipo Perla», marca que dio la vuelta al mundo al ser exportada por medio de El Salvador hacia Alemania<sup>105</sup>.



Café listo para la exportación. Nótese los patios de ladrillo, propios para un secado de calidad (archivo de Luis Enrique Guzmán).

El comercio del café se dinamizó en esa década en todos los municipios del departamento de La Paz, hasta donde se desplazaban los comerciantes dedicados a este rubro, o comisionistas de estos para comprar el grano y facilitar recursos para tal empresa. A continuación reproducimos un recibo de aquellos años, testimonio gráfico de lo que aseveramos:

---

104. R. Wagner, *op. cit.*, p. 151.

105. Adán Bonilla, *op. cit.*

Tutule 20 de Marzo de 1927

Por 17 qq de café en oro. Recibí de Miguel Pereira la cantidad de diez y siete quintales de café en oro de orden de mi papa Juan Castellanos a buena cuenta de quinientos pesos que le dio para compras de café según documento existe en su poder del año pasado y para seguridad le extendo el presente recibo.

En Tutule a los veinte días del Mes de Marzo de 1927

Luis Alberto Castellanos<sup>106</sup>.

Otro ejemplo de la bonanza de esos años, como producto de los buenos precios del café, es la cantidad de proyectos de infraestructura previstos o en ejecución en la zona, lo que significó un notable crecimiento del casco urbano y mayor comodidad para sus habitantes. Destacó la construcción de la carretera hacia El Salvador y la carretera hacia La Esperanza para asegurar rutas comerciales, y el inicio de los proyectos de agua potable y luz eléctrica; cabe decir que Marcala era una de las pocas ciudades hondureñas que en ese tiempo gozaban de tales servicios. En el mismo periodo se instaló el reloj de la iglesia, traído desde Alemania, y se proyectó la creación de una escuela de agricultura técnico-práctica, reconociendo así la importancia agrícola de la región<sup>107</sup>.



Finales de la década de 1920. En el extremo izquierdo se observa un farol del alumbrado público (colección del Grupo Arte y Cultura de Marcala).

---

106. *Ídem*.

107. *Memoria del Ministerio de Fomento*, 1927, p. 459.

Otro elemento que destacó en aquellos años fue la producción literaria inspirada en el café; cantos, poemas y composiciones tenían como personaje principal al aromático, como lo muestra el siguiente fragmento de uno de tales cantos:

### **La Recolección del Café**

Ya llegó la vida  
a los cafetales,  
van las cortadoras  
con sus delantales,  
a traer las cestas y el  
costal oloroso a miel...  
y los cafetos  
besan el suelo,  
las uvas ruedan  
dentro de las cestas  
pero hay algunas  
uvas rebeldes  
que a las laderas  
vanse a perder...<sup>108</sup>.

### **LA DEPRESIÓN ECONÓMICA DE 1929**

Al finalizar la década de 1920 se desplomó la Bolsa de Valores de Nueva York, dando paso a una gran depresión económica mundial; el golpe fue duro para los países industrializados como para los exportadores de materias primas, como el nuestro. Al poco tiempo la crisis se hizo sentir en Marcala; y se tradujo en los bajos precios del café porque los principales mercados no lo compraban. De inmediato se produjo una sobreoferta y el precio se estancó en 80 centavos la libra desde 1929 hasta los primeros tres años de la década de 1930. Como resultado, el valor producido por su exportación apenas alcanzó 286.824 pesos en la cosecha 1931-32; y 303.454 pesos en la cosecha 1932-33<sup>109</sup>.

---

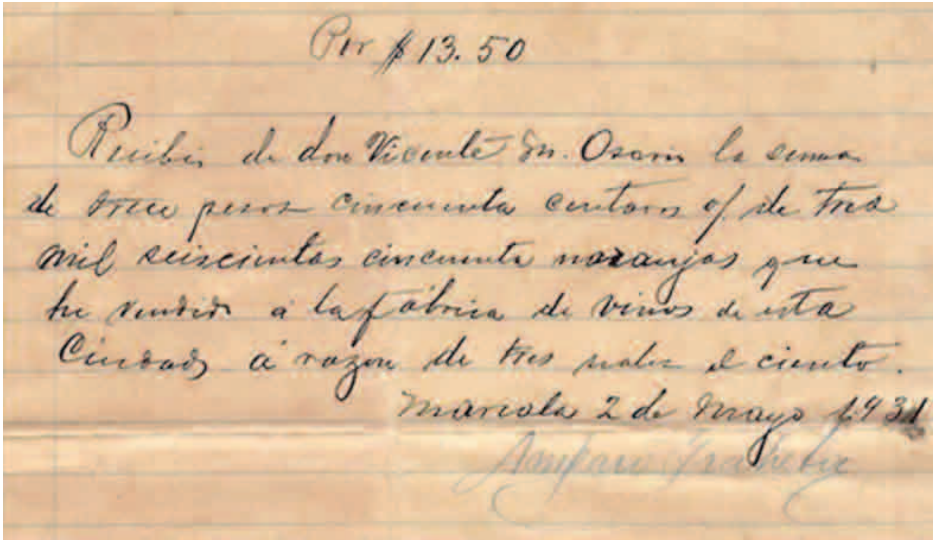
108. Canto de 1926, anónimo, en archivo de Luis Enrique Guzmán.

109. M. Argueta, *Tiburcio Carías. Anatomía de una época*, op. cit., pp. 138-139.

La gran depresión económica mundial de 1929 hizo que el rubro cafetero se estancara en Marcala, en alguna medida, y propició la búsqueda de alternativas para llenar el vacío económico dejado por los bajos precios del café. De ahí surgió una pequeña industria ligada a la producción y transformación de los cítricos plantados en la zona, como elaboración de vinos y conservas de calidad, lo que parcialmente atenuó la crisis económica con la que se iniciaba la década de 1930; además, alivió la dependencia respecto del monocultivo del café entre los marcalinos y los habitantes de los municipios circunvecinos.



Naranja cultivada en Marcala (archivo de Luis Enrique Guzmán).



Recibo de 1931, por compra de naranjas destinadas a la fábrica de vinos de la ciudad.

La crisis económica de la década de 1930, sin embargo, no supuso que los habitantes de esta región, específicamente de Marcala, abandonaran sus cafetales y descuidaran la calidad de su producto. Por el contrario, mantuvieron la tradición iniciada décadas atrás, tanto así que las opiniones sobre el café marcalino a escala internacional seguían siendo favorables y se le consideraba «sin disputa el mejor de todo el que se cosecha en América»<sup>110</sup>.



Avión destinado al transporte de pasajeros y de café. Marcala, década de 1940 (colección del Grupo de Arte y Cultura de Marcala).

110. *Propaganda Pro Honduras*, op. cit., p. 213.

Al finalizar la década de 1930, los precios y el mercado del café mejoraron a escala internacional, favoreciendo a los productores marcalinos. Las exportaciones a Europa se fortalecieron y el mercado alemán se había recuperado considerablemente de la primera posguerra y la depresión económica de 1929, con lo que inició un breve período de holgura económica. Esta recuperación temporal se detuvo al estallar la Segunda Guerra Mundial (1939-1945), que nuevamente aisló al mercado europeo de los países productores, como el nuestro; y las exportaciones a Alemania, un país clave para Marcala, se interrumpieron.

En consecuencia, en los primeros años de la década de 1940, el precio del café se desplomó a casi seis dólares el quintal, ocasionando un estancamiento en la economía local y las constantes quejas de los productores dirigidas al gobierno para que los eximiera del pago de impuestos de exportación, o los disminuyera<sup>111</sup>.

CUADRO 13  
EXPORTACIONES DE CAFÉ (HONDURAS) SEGÚN PRINCIPALES COMPRADORES (EN%)

Año		Europa	E. Unidos	Otros Países	Total
		%	%	%	%
1944		0.0	96.3	3.7	100.0
1943		0.0	100.0	0.0	100.0
1942		0.0	100.0	0.0	100.0
1941		0.0	92.3	7.7	100.0
1940		0.0	70.0	30.0	100.0
Promedio	1940-44	0.0	94.4	5.6	100.0
1939		70.0	15.0	15.0	100.0
1938		50.0	33.3	16.7	100.0
1937		64.0	32.0	4.0	100.0
1936		80.0	20.0	0.0	100.0
1935		81.8	18.2	0.0	100.0
Promedio	1935-39	64.7	23.5	11.8	100.0
1934		78.9	15.8	5.3	100.0
1933		68.4	31.6	0.0	100.0
1932		75.0	25.0	0.0	100.0
1931		72.7	27.3	0.0	100.0
1930		57.1	35.7	7.2	100.0
Promedio	1930-34	68.7	25.2	6.3	100.0

Fuente: Edelberto Torres Rivas, *Interpretación del desarrollo social centroamericano*, p. 221

111. ANH, Subfondo de Telegramas, 1943. Fueron constantes los telegramas de los cafetaleros de la época, dirigidos al gobierno central, sobre esta materia.



Beneficio «El Caracol» del Dr. Adán Bonilla, en San José, década de 1940 (archivo de Luis Enrique Guzmán).



Vista aérea de Marcala, 1944 (colección del Grupo Arte y Cultura de Marcala).

Al entrar en la guerra que se libraba en Europa, Estados Unidos decidió —como parte de la política del «buen vecino»—, incrementar sus cuotas de compra de café para compensar la caída de las exportaciones de este producto hacia el viejo continente. En el quinquenio 1930-34, Centroamérica vendía a Estados Unidos el 19.6% de su cosecha cafetalera y casi el 75% a Europa. Mientras que en el quinquenio 1935-39 el porcentaje de café exportado hacia EUA aumentó a 39.8% y, en el quinquenio siguiente, en plena guerra, el total del café exportado por Centroamérica a los Estados Unidos alcanzó un 87.2%<sup>112</sup>. Debido a esto la crisis y la caída de los precios se convirtieron, y la caficultura experimentó un período de estabilización en cuanto a rentabilidad; se inició así un periodo de recuperación y ensanchamiento de las fincas en toda la región.

Al finalizar la Segunda Guerra Mundial y superada la crisis que esta trajo consigo, surgió la necesidad de crear una organización que agrupara a los cafetaleros hondureños, como las ya existentes en los países vecinos. El propósito era enfrentar con mayor solvencia los problemas que pudieran presentarse en el futuro; bajo tal premisa surgió en Tegucigalpa, en 1947, la Asociación Cafetalera Hondureña (ACH). Esta fue la primera organización que aglutinó a los cafetaleros nacionales; fue acogida con satisfacción por los cafetaleros de Marcala y de los municipios vecinos quienes, con entusiasmo, acudieron a la convención donde se fundó dicha entidad.

Los participantes representaban a un número creciente de cafetaleros, entre los que se encontraban Antonio Contreras H., Adán Bonilla Contreras y Andrés A. Martínez, representantes de Marcala; Ricardo Martínez A., representante de La Florida de Opatoro; y Ranulfo Ramírez Lara, representante de Tutule<sup>113</sup>. Al finalizar esta primera convención, el marcalino Adán Bonilla Contreras fue electo vocal de la junta directiva de la ACH, demostrándose así la importancia de los productores marcalinos para la caficultura nacional. En la segunda mitad del siglo, atendiendo a la importancia de los marcalinos en la economía cafetalera, el señor Enrique López Arellano pasó a presidir la Asociación Hondureña de Productores de Café (AHPROCAFE) y se convirtió en el primer gerente del Instituto Hondureño del Café (IHCAFE) en la década de 1970.

---

112. Edelberto Torres Rivas, *op. cit.*, p. 114.

113. *Boletín de la Cámara de Comercio e Industrias de Tegucigalpa*, tomo 1, núm. 3, febrero de 1947.

Uno de los primeros acuerdos de la ACH fue organizar a los cafetaleros en cada localidad por medio de Juntas Seccionales, y elaborar un censo de cafetaleros, que se llevó a cabo rápidamente en Marcala, Tutule, Santa María, Santiago de Puringla y Opatoro, lugares que tenían la mayor cantidad de fincas.



Junta Directiva de la ACH, 1947. El tercero, de izquierda a derecha, es Adán Bonilla C. (en *Boletín de la Asociación Cafetalera Hondureña*, Año 1, núm. 3, octubre de 1947, p. 226).

### JUNTAS SECCIONALES DE CAFETALEROS INCORPORADAS A LA ACH, 1947<sup>114</sup>

#### Marcala

1. Presidente .....Don Adán Bonilla Contreras
2. Vicepresidente .....Vicente M. Osorio
3. Vocal Primero .....Roque J. Pérez
4. Vocal segundo.....Gilberto C. Molina
5. Secretario.....Doña Rosalina v. de Henríquez
6. Prosecretario .....Ezequiel Castañeda.
7. Tesorero .....Max Drawert
8. Síndico .....J. Ernesto Fiallos

---

114. *Boletín de la Asociación Cafetalera Hondureña*, Año 1, núm. 3, octubre de 1947, p. 202.

San Pedro Tutule

1. Presidente .....Don Miguel Torres P
2. Vocal Primero .....Hermógenes Maradiaga
3. Vocal Segundo .....Carlos Arriaga
4. Vocal Tercero .....Efestión Peñalba
5. Secretario .....Ranulfo Ramírez
6. Prosecretario .....Maximiliano Zavala
7. Tesorero .....Fulgencio Umanzor
8. Síndico .....Guillermo F. Debbe

Opatoro

1. Presidente .....Mariano Martínez
2. Vicepresidente .....Virgilio López
3. Vocal Primero .....Miguel Martínez
4. Vocal Segundo .....Eusebio López
5. Vocal Tercero .....Marcelino Rodríguez G.
6. Vocal Cuarto .....Guillermo Rodríguez
7. Vocal Quinto .....Benjamín López
8. Vocal Sexto .....Francisco Rodríguez
9. Secretario .....Ricardo Martínez
10. Síndico .....Santos Martínez

CUADRO 14  
CENSO DE FINCAS RECIBIDO POR LA ACH  
DEPARTAMENTO DE LA PAZ

Fecha de entrada	Junta Seccional	Aldeas y caseríos que comprende	Fincas censadas	Total general
Noviembre 27 de 1947	Santiago Puringla	- El Rancho - San Antonio	19 24	43
Noviembre 6 de 1947	La Florida M. de Opatoro	- La Florida - Valle de Ángeles - San Sebastián - Opatoro, El Tejar y Las Flores	63 36 29 5	133
Noviembre 19 de 1947	San Pedro Tutule	- El Guayabal - Las Huertas - Las Huertas - Laguna Seca	28 20 46 37	131
Enero de 1948	Marcala	- Marcala - La Florida - varios - Guayabal - Santa Cruz - La Estanzuela - Musula	45 5 12 24 16 10 7	119

Fuente: *Boletín de la Asociación Cafetalera Hondureña*, Año 2, núm. 8, Tegucigalpa.

Otro de los acuerdos de la ACH fue adquirir un laboratorio para catar el café, buscando mejorar su calidad y estandarizar las características del café hondureño. Mientras se establecía el laboratorio, los cafetaleros podían enviar sus muestras al extranjero, por medio de los directivos de la ACH, a las diferentes conferencias que se llevaban a cabo sobre el café. Así, en la conferencia celebrada en México en 1947, el caficultor marcalino, Vicente Osorio, obtuvo el segundo lugar en calidad y su producto fue catalogado como «un café de excelente preparación, buen lavado, sano en la taza y buena apariencia»<sup>115</sup>. Además de don Vicente Osorio, también participaron otros cafetaleros del departamento con muestras del grano; entre otros, Irene Osorio, Miguel y Mariano Martínez de La Florida de Opatoro, Joaquín Vásquez de Santa María, y varios productores de Tutule y San José, con muestras que causaron muy buena impresión en el evento.

Estos sucesos contribuyeron a mejorar la calidad y la producción del café en nuestro país, cuya exportación representó, en el año económico 1948-49, L 2, 781,627.98, generando circulante monetario para un gran segmento de la población rural<sup>116</sup>.

Algunos investigadores sostienen que, al margen de la economía de plantación bananera, la producción agrícola nacional se expandió sostenidamente durante la dictadura del general Carías (1933-1949), y que la actividad agrícola se recuperó en todas las zonas no influenciadas por las compañías bananeras, consolidándose así la base cafetalera nacional<sup>117</sup>.

La superficie cafetalera, que en 1932 sumaba 20.990 hectáreas, se incrementó a 27.800 en los primeros años del gobierno de Carías; pero al concluir su mandato, el área sembrada de café se había duplicado, alcanzando las 48.790 hectáreas. Así, el esfuerzo iniciado por los reformadores liberales a finales del siglo XIX produjo, hasta 1932, una expansión cafetalera de 368 hectáreas por año; pero en la administración Carías se incrementó a 1737 hectáreas anuales, superior en casi cinco veces a la cifra anterior<sup>118</sup>. Estos datos reafirman que el gobierno de Carías contribuyó a consolidar la base cafetalera nacional, que rendiría importantes ganancias a las familias campesinas, y al Estado mismo, en la segunda mitad del siglo XX.

Al caracterizar a los beneficiarios de estas cifras no debemos pasar por alto que la base cafetalera nacional estaba integrando, gradualmente,

---

115. *Boletín de la Asociación Cafetalera Hondureña*, Año 1, núm. 4, Tegucigalpa, octubre de 1947, p. 187.

116. Mario Argueta, *op. cit.*, p.145.

117. *Ídem*.

118. *Ibid.*

a campesinos que se apropiaban del cultivo, lo que pudo generar cierta estabilidad social en el agro hondureño, a diferencia de lo que sucedía en los países vecinos, y que pudo abonar a las crisis sociales vividas en algunos de estos países en las décadas de 1970 y 1980.



Adán Bonilla Arellano y su esposa en su finca; nótese las plantas de café que adornan el entorno (archivo de Luis Enrique Guzmán)<sup>119</sup>.

---

119. La esposa del cafetalero Adán Bonilla Arellano era doña Coca Suazo, hija de don Julián Suazo, uno de los hombres más acaudalados de la ciudad de La Paz, y hermana del expresidente Roberto Suazo Córdoba (1982-1986). Así, este matrimonio constituyó una alianza entre dos familias poderosas del departamento.

## LAS MUJERES Y SU PAPEL EN LA CAFICULTURA DE MARCALA Y LA REGIÓN

Un elemento importante a destacar, al analizar la evolución de la caficultura en nuestra región, es la decidida participación de las mujeres en la consolidación de la finca cafetalera en Marcala y los municipios vecinos. Desde el inicio, su participación fue notoria en las distintas labores realizadas en la cadena de cultivo, beneficiado y comercialización del grano. Esta participación, poco estudiada hasta la fecha, representó un avance en cuanto a la igualdad de derechos en la sociedad machista que prevalecía a finales del siglo XIX e inicios del XX.

Actualmente no es extraño ver a las mujeres participando en numerosas actividades propias del mundo cafetalero, ya sea como dueñas de fincas o como jefas de una cantidad considerable de trabajadores en sus plantaciones, además de participar en las labores de dirección de los organismos cafetaleros locales. Esta situación no es nueva; por el contrario, se dio desde el inicio mismo de la caficultura en esta zona, como lo constata el caso de doña Rosalina v. de Henríquez<sup>120</sup>, dirigente por décadas de los cafetaleros en el siglo XX. Otras mujeres incursionaron en la comercialización del café, una actividad que, en su tiempo, era casi exclusiva de los hombres. Como evidencia, a continuación reproducimos el recibo extendido a una dama marcalina que incursionó en la empresa de compra del aromático.



Mujeres de la etnia lenca en la región de Marcala (archivo de la COMUCAP).

---

120. Esta dama marcalina figuró en la primera directiva de cafetaleros organizada por la ACH a fines de la década de 1940 y, posteriormente, formó parte de la junta directiva de la Cooperativa Marcalina de Cafetaleros (COMARCA). A lo largo del siglo XX cultivó importantes plantaciones del aromático en esta región.

Por 2@ de café

Yo José María Cano, casado y mayor de edad vecino de Chinacla, hago constar que en esta fecha he vendido a doña Petrona de Melghem dos arrobas de café por la suma de \$6 seis pesos plata que tengo recibidos a mi entera satisfacción, dicho café lo entregaré el 15 de marzo de 1929 sin falta en su propia casa de habitación de esta ciudad y al no pagarlo me comprometo a reconocerle a tres reales libra por lo que falte a mi compromiso, renuncio a mi domicilio y leyes que me favorezcan.

Así lo digo y otorgo el presente documento en Marcala a los cuatro días del mes de Agosto de 1928.

A ruego del otorgante que no sabe firmar lo hace el que aparece.

Lázaro Mejía Natividad Martínez-testigo

Benito López-testigo

Este documento es una prueba del papel dinámico que las mujeres desempeñaban por aquellos años en las actividades ligadas al patrimonio de esta zona.

En 1855 se constituyó en Marcala la «Junta de Señoras», con el propósito de recaudar fondos para educar a los niños de esta zona<sup>121</sup>; las asociaciones no rectoradas por hombres no eran comunes en la Honduras del siglo XIX y, en alguna medida, contribuyeron a la emancipación de las mujeres en el siglo siguiente; por ello, este tema merece mayor atención por parte de los historiadores.

En el siglo XX el papel de las mujeres continuó siendo importante en la cadena productiva hasta alcanzar, como ya relatamos, la condición de propietarias de fincas y copartícipes en la conducción de las organizaciones cafetaleras. Además, siguieron destacándose en la recolección y selección del grano, así como en otras labores que requieren sus destrezas.

Como ya lo señalamos páginas atrás, los campesinos se apropiaron poco a poco del cultivo del aromático en nuestro país. Por tanto, si se considera el número de hogares rurales encabezados por mujeres, especialmente en la región occidental, no es aventurado afirmar que el cultivo del café representó una verdadera tabla de salvación ante la maltrecha economía de la región, que sacó adelante los hogares y aumentó la independencia de las mujeres ante los hombres.

---

121. Adán Bonilla Contreras, *op. cit.*, p. 91.



Mujer campesina recolectando café (archivo de la COMUCAP).

En 1993 se realizó un importante esfuerzo de organización de la mujer campesina en Marcala y los municipios vecinos; de tal esfuerzo surgió la Coordinadora de Mujeres Campesinas de La Paz (COMUCAP), constituida por campesinas de la etnia lenca organizadas en 16 grupos de base. Se organizaron ante la necesidad de concientizar y promover los derechos de las mujeres y mejorar su integración en los procesos productivos alrededor de la agricultura orgánica. Su área de influencia se ubica en los municipios de Marcala, Chinacla, Santa Elena y Cabañas, en el departamento de La Paz.

El principal objetivo de la COMUCAP es contribuir a mejorar los ingresos de las mujeres y sus familias, favoreciendo su acceso a los mercados de exportación de productos orgánicos y de comercio justo. Esta organización enfatiza en la importancia del cultivo de café orgánico; sin embargo, complementariamente, este grupo de mujeres realiza otras actividades como la industrialización de la sábila y la elaboración de vinos de frutas. De esta forma diversifican su oferta y agregan otras fuentes de ingreso para sus agremiadas. No obstante, su mayor fuente de ingresos es la exportación de café, sobre todo a mercados europeos, donde han obtenido premios por la excelente calidad de su producto, como el Premio Bronce de Café Arábica, obtenido en Francia en 2009.



Premio obtenido por la COMUCAP por la excelencia de su café.

## LAS VARIETADES DE CAFÉ EN EL ÁREA DE MARCALA

Sin duda, la tradición, el clima y la altura juegan un papel importante en la calidad del café de Marcala; pero a estos factores agregaremos uno más de gran importancia: la variedad de café que se cultiva en esta región.

### *Arábica o «Típica»*

Es la variedad que se cultiva en todo el hemisferio occidental; es oriunda de las montañas de Abisinia, de donde fue llevada a Arabia, de allí a Europa y después a América. Según los documentos consultados y los relatos de adultos mayores, podemos asegurar que las primeras plantaciones de café en Marcala se componían en su totalidad de café Arábica «Típica», también denominado por los cafetaleros de antaño como café «Nacional». Deducimos que este nombre se deriva del hecho de que las primeras semillas y las primeras plantas las entregó el gobierno nacional para incentivar su producción a finales del siglo XIX; de igual forma, consideramos que la variedad «Típica» fue influenciada directamente por los vecinos de El Salvador, que por esos años la cultivaban en su país.

El café «Típica» es de porte alto, bastante rústico, y por tanto resistente y fácil de cultivar bajo sombra; sin embargo, sus rendimientos son bajos. El «Típica» es poco resistente al frío y, sobre todo, a la sequía. Su implantación en esta región se limitó a las zonas donde los suelos eran de mejor calidad, con buenos drenajes y microclimas favorables, que evitaran la sequía aun en la época de verano. La distancia de siembra entre una planta y otra superaba los 2.50 metros, por lo que el número de plantas sembradas por manzana no excedía las dos mil, y su cosecha plena no se alcanzaba antes de seis años.

La variedad «Típica» fue el café tradicional de los productores de América Central, sobre todo a fines del siglo XIX y principios del XX, y considerada por los estudiosos como la variedad más fina y de mejor calidad<sup>122</sup>. Su grano es alargado, regular y de bello aspecto, tanto en verde como después de su torrefacción. La bebida que produce es agradable, equilibrada y con las características de los cafés «suaves».

### *Café Borbón*

Al iniciar el siglo XX se dio paso a la siembra de una nueva variedad, conocida como café «Borbón», más rústica que la anterior, pero de mayor productividad. Desde el inicio, las plantaciones de Borbón, particularmente en Marcala, crecieron rápidamente en importancia. Esta variedad llegó a nuestra región procedente de Guatemala, y especialmente de El Salvador, donde estaba muy difundida. Los dueños de fincas de esta variedad que aún viven, aseguran que las semillas las trajeron de El Salvador como «Borbón Salvadoreño Mejorado», lo que reafirma la influencia de la vecina República en esta zona. Esta variedad se adaptó muy bien en la región y, al mezclarla con la «Típica», produjo excelentes resultados en cuanto a la calidad del producto.

No obstante, el Borbón no soporta las frías temperaturas de las partes más altas de nuestra región, como tampoco las condiciones demasiado húmedas y las áreas lluviosas. Este café de porte alto, no se puede plantar en densidades numerosas y demanda una sombra regular y bien aireada. Prefiere los suelos más profundos y ricos, donde la estación seca no sea muy pronunciada.

---

122. Mario Molina Llarden, *Agronomía y Agricultura*, Editorial Universitaria, Guatemala, 1956, p. 179.

La variedad Borbón es por lo general más precoz; tiene la particularidad de que cuando madura cae al suelo, si no se le recolecta en el tiempo preciso. Su grano es de muy buena calidad, a menudo de talla grande, de forma rectangular (más ancho que la Típica) y da un café de bella presentación. El sabor es muy equilibrado, suave y aromático, muy apreciado por los consumidores «medios» de los mercados más tradicionales.

En la actualidad podemos observar en muchas fincas de esta zona, específicamente en las de mayor tradición, plantaciones importantes de las variedades «Típica» y «Borbón» que son muy apreciadas por los catadores y personas ligadas a mercados exigentes. Los conocedores definen el café procedente de estas variedades de la forma siguiente:

Son cafés llenos y balanceados, con un buen balance de aroma, cuerpo y acidez. Aroma fino y fragante, ligeramente dulces o aromáticos, agradables y limpios, de cuerpo fino a lleno y pronunciado. De acidez fina y bien pronunciada, agradable. Una bebida de buena a elegante con fragancias florales y «bouquet». Taza muy agradable<sup>123</sup>.

### *El Maragogype*

Otra variedad que se cultivó en Marcala en las primeras décadas del siglo xx fue la llamada «Maragogype», una mutación de la «Típica», de selección muy antigua. Es un café de porte gigante, con entrenudos muy alargados y una producción inferior en comparación con las anteriores. Sus granos son de gran tamaño y maduran lentamente, motivo por el cual es más aromático que otras variedades; por lo mismo, goza de una calidad apreciada en varios mercados europeos. En Marcala no se difundió tan ampliamente como las anteriores, a diferencia de Guatemala y algunas zonas de México, donde cuenta con mercados especiales.

### *Variedades de porte bajo*

Después de la década de 1940, los productores más dinámicos de esta región trataron de introducir, en numerosas ocasiones, materiales vegetales «modernos» tanto para mejorar sus rendimientos como para incrementar

---

123. Pilles Roux, *Estudio de pre-factibilidad para la producción de un café gourmet de alta calidad*, COMARCA, marzo de 1997.

la precocidad de la producción. Recordemos que la densidad de siembra de las variedades existentes en aquellos años no excedía los dos mil árboles por manzana, y que se requerían hasta siete años para obtener una buena cosecha. Por otra parte, se pretendía mejorar la resistencia a las enfermedades y parásitos del cafetal, así como incrementar la posibilidad de extender las plantaciones en zonas consideradas anteriormente como difíciles o marginales: de altura o más frías, secas, de suelos arenosos o pobres, y las laderas.

Estas nuevas variedades se popularizaron en el área de Marcala a partir de la década de 1970. Las primeras semillas fueron introducidas por caficultores de esta región, que las trajeron desde fincas de El Salvador y Guatemala; posteriormente, las instituciones rectoras de la caficultura nacional las implantaron de manera controlada. Actualmente existe una cantidad numerosa de estas variedades, pero en este estudio solo mencionaremos fugazmente las que fueron introducidas hasta la década de 1970.

Es de destacar la variedad «pacas», originada en El Salvador como una mutación del Borbón, que se adapta muy bien a suelos secos y arenosos; goza de buena aceptación entre los caficultores de esta zona. Posteriormente introdujeron variedades como el «caturra», el «villa sarchi» y el «Catuai», entre otras; con estas se pretendía incrementar la producción y aumentar la densidad de la plantación que, en estas variedades, anda por las 3500 plantas por manzana, así como lograr su adaptación a los suelos pobres y erosionados que constituían un alto porcentaje en el área de Marcala.



Variedad de porte bajo (archivo del autor).

Hay que reconocer que la calidad de estas nuevas variedades es inferior a las primeras, pero, como hemos destacado a lo largo de este estudio, las condiciones climáticas, la altura, el beneficiado y la larga tradición de cultivo permiten obtener, en igual medida, un café de excelente calidad.



Plantas de café de porte bajo en plena producción (archivo del autor).

### LA COOPERATIVA MARCALINA DE CAFETALEROS LIMITADA (COMARCA)

En este estudio no podemos dejar de mencionar a la Cooperativa Marcalina de Cafetaleros Limitada (COMARCA), asociación que marcó una época de prosperidad en la caficultura local y regional. A principios de la década de 1950, durante la segunda posguerra, la economía internacional comenzó a recuperarse de la debacle.

En Honduras se inició un proceso de modernización del Estado, al concluir el mandato de Tiburcio Carías y ascender al poder Juan Manuel Gálvez en 1949; se operó una reforma financiera en la que destacó la creación del Banco Central de Honduras (BCH) y del Banco Nacional de Fomento (BANAFOM). El primero para rectorar la política monetaria, y el segundo para apoyar a los productores por medio de créditos, incentivar la produc-

ción y crear una infraestructura mínima para desarrollar la industria y la agricultura. Siguiendo estas pautas, en 1952 el BANAFOM creó una Central Beneficiadora de Café en la ciudad de Marcala, para incentivar la siembra del grano y promover su industrialización.

En esos años ya se contaba con beneficios para procesar el aromático, pero el incremento de su producción obligaba a construir una obra que permitiera procesar una mayor cantidad de café corriente a pergamino, que es el de mejor calidad, por lo que se cotiza a mejor precio. Aunque las intenciones fueron las mejores, el proyecto no dio los resultados esperados, como lo demuestra un informe presentado al ministro del Consejo Nacional de Economía en 1956, en el que se aconsejaba cerrar el beneficio o venderlo a precio de «sacrificio»<sup>124</sup>. Se adujo que los rendimientos del beneficio, por la falta de una adecuada supervisión, no eran los óptimos.



Beneficio de café del Banco Nacional de Fomento, Marcala, 1955.

---

124. *Boletín de la Cámara de Comercio e Industrias de Tegucigalpa*, tomo IX, Segunda Época, núm. 121, 1956.



Escogedoras de café en COMARCA.



Patios de COMARCA (archivo de Luis Enrique Guzmán).

La caficultura en nuestra región tomó nuevos bríos desde inicios de la década de 1950, impulsada por la mejora de los precios en el mercado internacional, donde el saco de 60 kilogramos se cotizaba, en la cosecha 1950-51, a 48.50 dólares de los Estados Unidos<sup>125</sup>. Este factor permitió una importante recuperación del sector, que al mismo tiempo comenzó a demandar mayores servicios y atenciones para producir mayor cantidad y mejorar la calidad del producto. Como resultado, también creció la necesi-

125. *Boletín Nacional del Café*, año IV, 1950, p. 81.

dad de organizarse para cubrir las carencias que se observaban en el ramo cafetero, especialmente entre los productores de Marcala y los municipios adyacentes, que eran plenamente conscientes de la calidad del grano producido en la región.

Así es como nació, en 1961, la Cooperativa Marcalina de Cafetaleros (COMARCA Ltda.)<sup>126</sup>, que obtuvo su reconocimiento definitivo mediante Acuerdo No. 90 del 23 de enero de 1963. Desde su nacimiento comenzó a operar el beneficio de café del BANAFOM, que posteriormente compraría y modernizaría para prestar un mejor servicio a sus socios. Desde su fundación, esta cooperativa fue conformada por un buen número de cafetaleros de la zona de Marcala, que se dedicaron a comercializar el café producido por sus miembros, dentro y fuera del país; a comprar, instalar y arrendar instalaciones, maquinaria e instrumentos para beneficiar café; y a contratar préstamos para favorecer a sus afiliados.

Esta organización logró un rápido reconocimiento nacional e internacional, y comenzó a exportar su producto a diferentes mercados con marcas propias como «Genuino Marcala SHG» y «Occidente SHG». En la década de 1970 ya contaba con más de 200 afiliados de Marcala y los municipios vecinos, y exportaba más de 28 mil quintales oro a los mercados de Europa y Estados Unidos. Durante más de cuarenta años esta cooperativa prestó eficientes servicios a sus socios, convirtiéndose en un verdadero hito en la historia de la caficultura marcalina.



Encargados de patio en plena labor (archivo de Luis Enrique Guzmán).

---

126. Véase Adán Bonilla, «Reseña Histórica del Café de Marcala», disponible en [www.cafemarcala.com](http://www.cafemarcala.com).



Personal de COMARCA, década de 1970.



Laboratorio para catar café en la COMARCA (archivo de Rommel Melghem Mejía).





## CAPÍTULO IV

### LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ MARCALA

#### QUÉ ES UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**E**n la actualidad el café, como actividad económica, presenta en Honduras la mayor distribución social de toda Centroamérica. Esto quiere decir que la pequeña y mediana propiedad dominan la producción cafetalera, situación muy distinta a la de El Salvador y Guatemala, donde la producción se concentró en un sector reducido de propietarios de extensas plantaciones.

Según el IHCAFE, el café se siembra en 15 de los 18 departamentos de Honduras y en 213 de sus 298 municipios. Por su enorme distribución geográfica y su composición socioproductiva, es importante destacar el valor social y económico de este rubro, que involucra a más de cien mil familias rurales, y que en su cadena empresarial genera más de un millón de empleos directos e indirectos.

El 80% del café hondureño es producido en plantaciones pequeñas y medianas, y quizás esta proporción sea mayor en Marcala y los municipios aledaños donde, desde mediados del siglo xx, la población campesina se apropió de este cultivo. Así se garantizó el éxito de esta labor, a lo que se sumó una larga tradición de calidad, como se ha evidenciado en este estudio.

La conjunción de todos estos factores ha dado lugar a que el café de Marcala posea características agroecológicas y sabor de tazas especiales, irrepetibles en el mundo. Las características de taza del café de Marcala son especialmente florales y cítricas en su aroma, con una textura muy cremosa y exquisita acidez que nos recuerda las naranjas, mandarinas, la mora silvestre, los melocotones y otros frutales propios de las fincas de esta región, cualidades muy apreciadas por los catadores más exigentes del mundo<sup>127</sup>. Estas virtudes, integradas al factor humano, han dado al

---

127. Entrevista con Iván Vásquez, catador, septiembre de 2011.

café de Marcala unas cualidades excepcionales, hasta obtener un merecido reconocimiento nacional e internacional como el mejor café de Honduras y uno de los mejores del mundo.

Sin embargo, hasta noviembre de 2005, no existía para el café Marcala una protección jurídica que impidiera las usurpaciones e imitaciones fraudulentas de su nombre y, por ende, una garantía que ofreciera a su clientela la seguridad del origen y la calidad del café comercializado bajo este nombre.

Con tal propósito, un grupo de marcalinos y caficultores de esta zona impulsaron la idea de obtener un amparo jurídico que les permitiera gozar del prestigio de su café; esto dio paso a la creación de la Asociación Denominación de Origen Protegido Café Marcala (ADOPCAM) —organización única en Honduras y Centroamérica—, que se convirtió en la herramienta idónea para mejorar la competitividad y la capacidad de acceder a nuevos mercados.

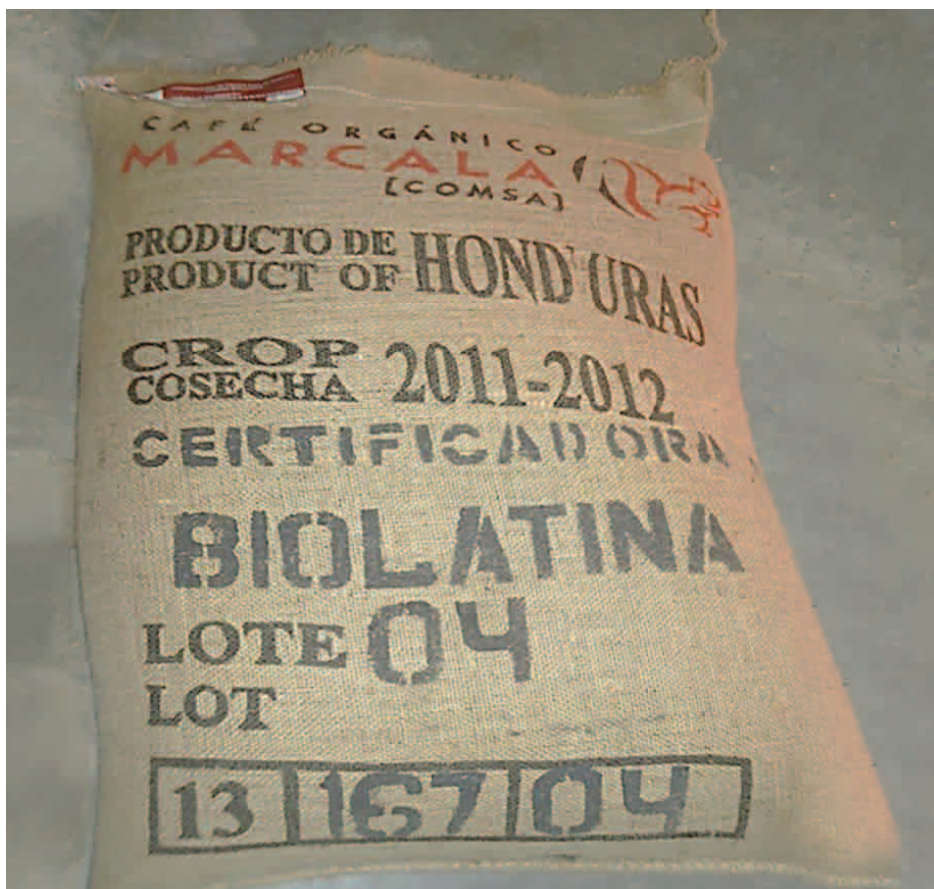
Es necesario señalar que una Denominación de Origen (DO) se entiende como un tipo de indicación geográfica que se aplica a un producto agrícola o alimenticio, cuya calidad o características se deben exclusivamente al medio geográfico donde se produce, transforma y elabora. En otras palabras, es una calificación empleada para proteger, legalmente, ciertos alimentos que se producen en una zona determinada, de productores de otras zonas que podrían buscar aprovechar el buen nombre que han creado los originales, en un largo tiempo de fabricación o cultivo.



Plantas de café en «ramada» (archivo del autor).

Los productores que se acogen a la DO se comprometen a mantener la calidad lo más alta posible, y a mantener también ciertos usos tradicionales en la producción. Asimismo, suele existir un organismo público regulador de la DO, que autoriza a exhibir el distintivo a los productores de la zona que cumplen las reglas establecidas.

La ventaja fundamental de la DO es que garantiza al consumidor un nivel de calidad constante y unas características específicas en los productos certificados. A cambio, los productores obtienen una protección legal contra la producción o elaboración de tales productos en otras zonas, aunque se utilicen los mismos ingredientes y procedimientos, con lo cual se les permite influir sobre el precio final de estos. Esta figura también fomenta la organización del sector productivo y facilita el acceso de los productores a los mercados nacionales e internacionales.



Saco de café orgánico de la COMSA, certificado por la DO (archivo de COMSA).



Fuente: Asociación Denominación de Origen Protegido Café Marcala.



Entrega de café en beneficio de Marcala (colección de Denominación de Origen Café Marcala).

Desde que surgió la idea de establecer una DO, se contó con la disposición y apoyo de la población, así como con el asesoramiento y soporte de organizaciones como el IHCAFE y el Programa de Café de la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID)<sup>128</sup>, con quienes se emprendió un intenso trabajo de socialización entre los principales actores relacionados con la cadena productiva del café de Marcala.

El sondeo y el cabildeo hecho directamente con los actores, permitió identificar la necesidad de contar con una estructura organizativa que integrara a representantes de todos los sectores con el ánimo de impulsar las decisiones que guiarían la DO con base en el consenso. Así, inicialmente se eligió un Consejo Regulador de manera provisional para impulsar el proyecto y trabajar en lo que serían sus estatutos y los componentes legales requeridos. El Consejo Regulador es la entidad responsable de administrar y promocionar la DO Café Marcala, y de asegurar que los productores brinden el mayor cuidado a la producción y la cosecha, a fin de obtener los mejores granos de café con un sabor excepcional, que solo puede provenir de la región de Marcala.

Por otra parte, desde el inicio, se realizaron actividades enmarcadas en los cuatro componentes en que se apoya la constitución de una DO; estos son: 1) Componente técnico; 2) Componente legal; 3) Componente comercial; y, 4) Componente organizativo. Este esquema ha servido para darle forma y apoyo al Consejo Regulador, en cuanto a las decisiones más significativas que se han tomado para beneficio de la DO.

En los primeros momentos se determinó, con base en la información obtenida por el equipo técnico, que trece municipios y 158 aldeas del departamento de La Paz conformarían la «zona núcleo»<sup>129</sup> de la DO Café Marcala. Posteriormente, se formuló la hipótesis de que existen similitudes agroclimáticas, culturales y de perfil de taza del café de este sector con los

---

128. Conocida hasta 2007 como Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI).

129. Metodología de Kunholtz y Lordat (1991), recomendada por un experto internacional que visitó la zona; el texto señala: "Si hay sospechas de que la zona de producción se extendió, la metodología del núcleo de élite es de gran utilidad para determinar los límites geográficos del área de la IG o DO (Kunholtz-Lordat, 1991)". Instituto del Café de Costa Rica, *Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen: Algunos fundamentos y metodologías con ejemplos de Costa Rica sobre café*, San José, ICAFE, 2006.

de otras zonas a lo largo de la cordillera de Montecillos, lo que permitió efectuar una caracterización de la región para delimitar claramente la zona de influencia. Los factores a considerar fueron:

- Estudio socioeconómico y agroclimático.
- Historia del café en Marcala.
- Análisis del flujo del café que dio reputación al origen Marcala.
- Estudios de regionalización y de perfil de taza de la DO Café de Marcala.

A partir de tales conceptos, se decidió ampliar el territorio de la DO a algunos municipios de los departamentos de Intibucá y Comayagua. Vale mencionar que esta decisión fue consensuada entre el Programa de Café de la AECID, el IHCAFE y el Consejo Regulador provisional. Los municipios seleccionados, por poseer características similares a Marcala, fueron: Masaguara y Jesús de Otoro, en Intibucá; Siguatepeque, Comayagua, Ajuterique y El Rosario, en Comayagua.



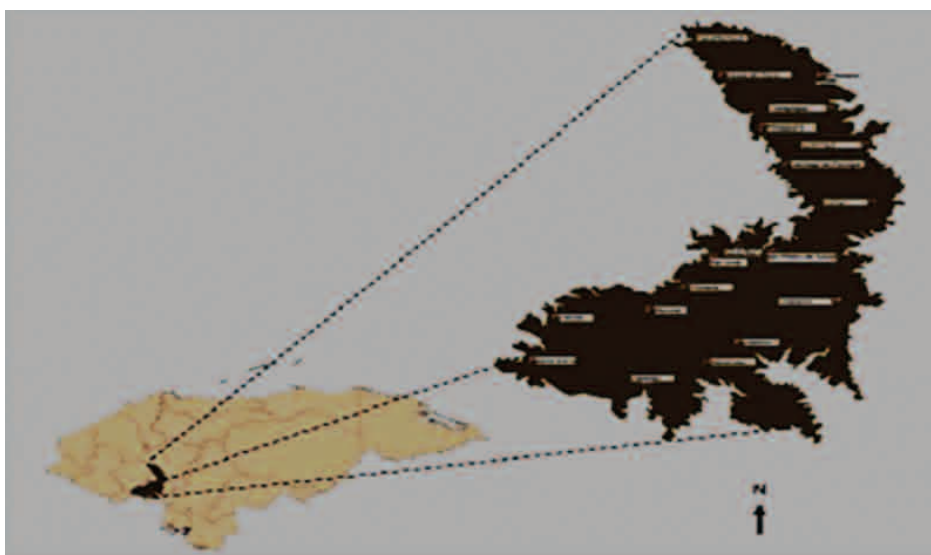
Primera Junta Directiva del Consejo Regulador de la DO (archivo de ADOPCAM)<sup>130</sup>.

---

130. La directiva quedó integrada por los señores Claudio Santos (presidente), Samuel Zelaya (vicepresidente), Eustacio Nicolás (secretario), Edgardo Urquía (tesorero), Pedro Melghem (fiscal), Carlos Ernesto Meoño (vocal 1), Santos Claudio Vásquez (vocal 2) y Wilmer Peñalba (vocal 3).

Un aspecto a tomar en cuenta para reafirmar la decisión de incluir a otros municipios de los departamentos vecinos, son algunas prácticas tradicionales en cuanto al cultivo del café que comparten los productores en toda esta región. Por ejemplo, debido a la pobreza de nutrientes y condiciones naturales adversas para el crecimiento del café, durante la preparación del hoyo para la siembra fabrican un sustrato para que el cultivo se desarrolle en buena forma. Asimismo, en otro momento crítico del proceso productivo, el de la cosecha, los corteros utilizan lo que se denomina una doble «tumbilla»<sup>131</sup> en la cual clasifican el café, separando los granos perfectos de aquellos que no lo son. Vale mencionar que estas tradiciones se mantienen y son parte del patrimonio a proteger bajo el amparo de la DO.

MAPA N° 4  
ÁREA PROTEGIDA POR LA DO CAFÉ MARCALA



Área protegida por la Denominación de Origen Café Marcala.

La DO Café de Marcala comprende 202 aldeas de 19 municipios enclavados en la cordillera de Montecillos; estos municipios son: La Paz, San Pedro de Tutule, Santiago Puringla, Santa María, Guajiquiro, Marcala, Chinacla, San José, Santa Ana, Opatoro, Cabañas, Yarula y Santa Elena, en el departamento de La Paz; Ajuterique, Comayagua, El Rosario y Siguatepeque, en el departamento de Comayagua; y Jesús de Otoro y Masaguara, en el de-

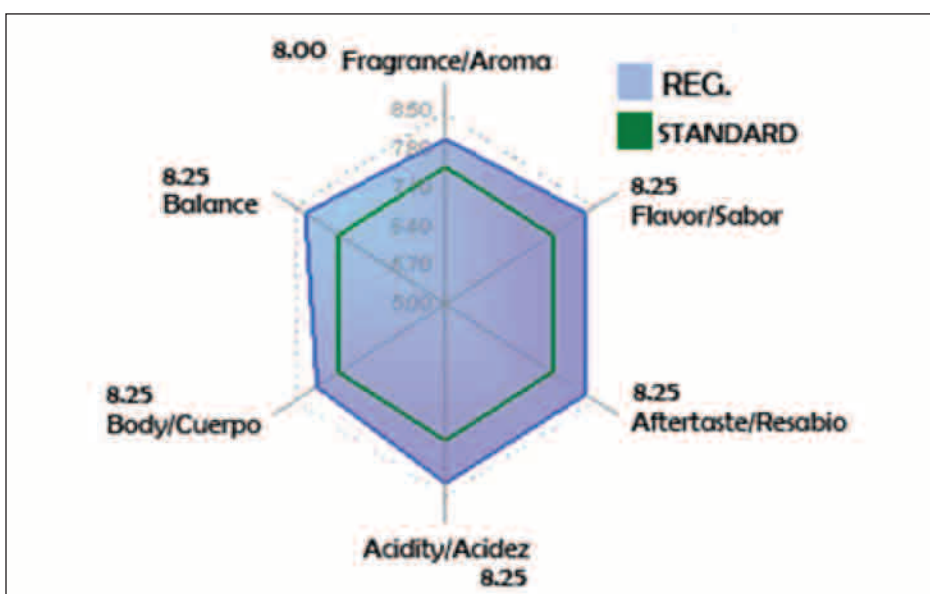
---

131. La tumbilla es una cesta que los recolectores de café utilizan para depositar el grano; puede ser de diferentes tamaños.

partamento de Intibucá. La población beneficiaria es de aproximadamente ocho mil familias de pequeños agricultores cafetaleros.

La producción de los cafés protegidos por la DO se basa en las siguientes variedades: Típica, Bourbon, Caturra, Catuai, Pacamara, Pacas y Villa Sarchi. Durante dos cosechas consecutivas, 2004 y 2005, se recolectaron muestras de café del área de influencia de la DO Café Marcala y, con esta información, se definió el Perfil de Taza medio del café, el cual se incluyó en el reglamento de uso y es el parámetro utilizado por los catadores.

El reglamento asegura la protección del café bien procesado y preparado, con olor fresco, tamaño y color homogéneo, verde aceituna claro, con el siguiente perfil de taza: «café complejo perfumado con una acidez viva, un cuerpo suave a terciopelo, con sabores cítricos a naranja y melocotón, con un post gusto floral y armonioso». Estas características de particular excelencia se esquematizan más claramente en la siguiente figura:



Fuente: ADOPCAM.

El producto debe tener un porcentaje de humedad del 12%, con una variación no mayor de 0.5%, preparación europea con un máximo de ocho defectos, y con taza limpia que deberá obtener una calificación igual o superior a 80 puntos, según la escala de evaluación de la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA, por sus siglas en inglés).

CUADRO 15  
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL CAFÉ DE MARCALA

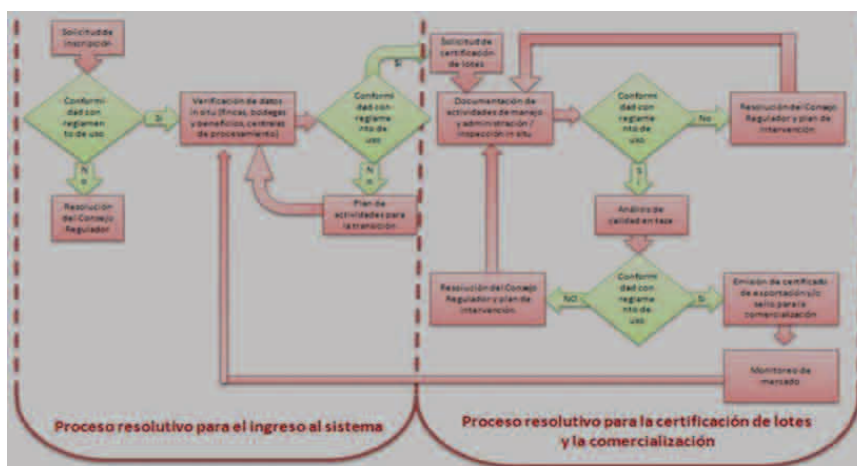
Referencia	Puntaje	Referencia	Puntaje	
Frag/Aroma	<b>7,59</b>	Uniformidad	<b>10</b>	<b>Escala de calidad</b>
Sabor	<b>7,65</b>	Tasa limpia	<b>10</b>	6,00 bueno
Acidez	<b>7,69</b>	Suavidad	<b>10</b>	7,00 Muy bueno
Balance	<b>7,70</b>	Gusto		8,00 Excelente
Total	<b>7,71</b>	<b>Puntuación:</b>	<b>83,50</b>	9,00 Sobresaliente
Cuerpo	<b>7,65</b>			
Post gusto	7,70			
COMENTARIOS: Perfil de taza con características cítricas, naranjas dulce melocotón, acidez viva, intensa con cuerpo cremoso, suave, limpio con un post gusto dulce sostenido, brillante y progresivo.				Fuente: SCAA

Fuente: Departamento de Catación y Control de Calidad del IHCAFE (2006).

### SISTEMA DE TRAZABILIDAD

El sistema de trazabilidad de la DO Café Marcala se implementó con el objetivo de tener la capacidad de seguir el café certificado a lo largo de la cadena agroindustrial, de tal manera que podamos identificar fácilmente, desde el origen hasta su destino, en qué etapa del proceso pudo ocurrir algún problema.

### DIAGRAMA DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD



Fuente: ADOPCAM.

La Personería Jurídica de la asociación de actores de la cadena del café dentro del área de influencia de la DO, se logró en un corto periodo. Esta fue otorgada el 9 de mayo de 2006 y publicada en *La Gaceta* el 27 de mayo de 2006, bajo el nombre de Asociación Denominación de Origen Protegida Café Marcala (ADOPCAM), organización sin fines de lucro con personalidad jurídica adscrita al sector social de la economía, encargada de administrar y promocionar la Denominación de Origen.



Titulo DO Café Marcala (archivo ADOPCAM).

Una vez con el respaldo legal: Registro DO y Personería Jurídica de la Asociación Denominación de Origen Protegida Café Marcala/Consejo Regulador, se inició el proceso de inscripción formal de todos los actores de la cadena agroindustrial del café asentados en el territorio protegido. A la vez, se desarrolló una amplia campaña de divulgación de las bondades de contar con una Denominación de Origen, la cual rindió frutos rápidamente; de tal modo que, para la cosecha 2006-2007, se exportaron los primeros lotes certificados por la DO que, poco a poco, comenzaron a ser requeridos por los compradores internacionales más exigentes.



Certificado de Exportación, extendido por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Café Marcala (archivo ADOPCAM).

CUADRO 16  
DETALLE DE LOS PRODUCTORES INSCRITOS POR MUNICIPIO (A MAYO DE 2006)

Nº	Municipio	Departamento	Nº Productores
1	Yarula	La Paz	65
2	San Pedro de Tutule	La Paz	33
3	Guajiquiro	La Paz	80
4	Santa Elena	La Paz	78
5	Opatoro	La Paz	52
6	Cabañas	La Paz	22
5	Marcala	La Paz	248
7	La Paz	La Paz	120
8	San José	La Paz	82
9	Santiago de Puringla	La Paz	95
10	Chinacla	La Paz	56
11	Siguatepeque	Comayagua	27
12	Santa María	La Paz	58
14	Santa Ana	La Paz	8
15	Jesús de Otoro	Intibucá	96
16	Comercializadores/expo		43
<b>Total</b>			<b>1160</b>

Fuente: ADOPCAM.

CUADRO 17  
DETALLE DE LOS PRIMEROS LOTES EXPORTADOS (2006-2007)

Vendedor	Comprador	Destino	No/sacos 69 kg.
COMUCAP	Benecke	Alemania	275
COMUCAP	Benecke	Alemania	275
COMSA	HACOFCO	Finlandia	275
MARCAFE	Zephyr Green Coffee	USA	275
RAOS	Drie Mollen Seviches Scheiz	Alemania	275
MARCAFE	Zephyr Green Coffee	USA	275
COMUCAP	Benecke	Alemania	275
COMUCAP	Benecke	Suecia	275
RAOS	GEPA	Alemania	250
RAOS	GEPA	Alemania	250
RAOS	Sustainable Harvest	USA	250

Fuente: ADOPCAM.

## ACTIVIDADES CULTURALES: FESTIVAL DE CAFÉ CULTURA MARCALA

La DO, desde sus inicios, ha difundido el concepto, los alcances y las ventajas de contar con una Denominación de Origen; para ello ha hecho uso de la cultura como una forma de facilitar la transmisión de sus objetivos y métodos, y así sensibilizar a productores y comercializadores de la zona. Así, el Consejo Regulador, con el apoyo del IHCAFE y la AECID, realiza ferias y festivales como canales de comunicación adecuados para tal propósito.

En 2006 se llevó a cabo el Primer Festival de la DO Café Marcala, denominado «Festival de Teatro de Productores de Café DO Marcala», durante el cual se presentaron obras de teatro para socializar con los asistentes lo referente a los aspectos de calidad y origen que implica una DO para el café. Este acontecimiento contó con la participación de los miembros del Consejo Regulador y de las fuerzas vivas locales, constituyéndose en una plataforma para iniciar el proceso de promoción de la DO Café Marcala. El objetivo principal de este evento fue iniciar la promoción a través del lanzamiento local de la DO Café Marcala.

El Consejo Regulador decidió, en 2008, institucionalizar la realización de un único evento anual denominado Festival Café y Cultura en Marcala. En la primera edición se eligió a la reina de la DO Café de Marcala, y es de destacar que el concurso incluyó la evaluación de conocimientos de las participantes sobre los conceptos y reglamento de uso de la DO Café de Marcala. Este festival incluye actividades de teatro, música y danza, degustaciones, visitas a fincas modelo y competencias de calidad, todas impregnadas con la fragancia única del café de Marcala.

Los festivales y las ferias constituyen un importante espacio que la DO aprovecha para propiciar el encuentro entre las manifestaciones culturales surgidas en torno de las actividades productivas y económicas, y como un recurso más para promover el café de Marcala y contribuir a la formación de los actores productivos.

Con la DO se ha reafirmado en corto tiempo la fama del café marcalino, abriendo nuevos mercados y consolidando su calidad; así, en 2010, mediante el Tratado de Asociación con la Unión Europea, entró como la única DO reconocida por la UE en Honduras. Otro elemento a destacar es que, desde la creación de la DO y el Consejo Regulador, el café de la zona protegida ha ocupado lugares preferenciales en las competencias mundiales, recuperando la reputación como de uno de los mejores cafés del mundo.



Reina del Café y carrozas alusivas, en el Festival Café Cultura Marcala (archivo de la DO Café Marcala).

En 2010, el IHCAFE hizo un reconocimiento a la región cafetalera de Marcala por ser la pionera en cuanto a la calidad del café, y por haber obtenido la primera DO a escala nacional y la cuarta a escala mundial; además, por demostrar en los últimos años consistencia en la excelencia del café producido. Por tal motivo, el IHCAFE realizó en Marcala el evento de mayor importancia del café hondureño, «La Taza de la Excelencia Honduras», en mayo de 2010; este contó con la participación de caficultores de todo el país y la presencia de 26 jueces de diversos países, que dieron fe de la calidad del café de Marcala y de Honduras. Estos jueces procedían de Honduras (dos egresados de la Escuela de Catadores de Honduras, impulsada por el IHCAFE), de Japón, Rumania, Australia, Italia, Canadá, Noruega, Nueva Zelanda, Korea y Estados Unidos.

## PRINCIPALES LOGROS Y RETOS

Uno de los logros más importantes es habernos convertido en la primera DO en Centroamérica. En estos años de trabajo se ha aprendido mucho de este sistema de protección y, algo fundamental, es el apropiamiento por parte de los afiliados y su compromiso de mantener la calidad de café que nos ha hecho ganar prestigio en el mercado internacional. Sin embargo, este apropiamiento ha sido mayor en los municipios cercanos a Marcala y por ello, el Consejo Regulador tiene un arduo trabajo por realizar en toda la región, hasta lograr que los beneficios obtenidos por las productoras y los productores afiliados se expanda a otros sectores.

El Consejo Regulador de la DO Café Marcala ha logrado especializarse en su sistema de trazabilidad, ganando la confianza del mercado internacional; sin embargo, queda el gran reto de lograr la acreditación de todo el sistema, lo que le dará mayor credibilidad a escala mundial.

A pesar de los esfuerzos del Consejo Regulador, aún queda mucho trabajo por realizar en la región en cuanto al proceso de tostado y molido. Si bien es cierto que nuestro café figura entre los mejores del mundo, hay que lograr que la población consuma este café, y dejar de pensar que lo mejor es para exportar, y lo de mala calidad es para consumo interno; es así que permanentemente buscamos aliados estratégicos locales que nos ayuden en este proceso.

El Consejo Regulador de la DO Café Marcala empezó hace poco tiempo a dar sus primeros pasos hacia la sostenibilidad; se puede afirmar que quizás

este es uno de los retos más grandes, ya que es un proceso de largo plazo en el que se tendrá que involucrar toda la cadena agroindustrial del café.

Algo que se ha comprobado en estos años, desde la implementación de la DO, es que los caficultores saben muy bien cómo desempeñar las labores de mantenimiento y procesado para lograr que la calidad natural del grano no se pierda en el proceso de preparación; sin embargo, hay un trabajo muy arduo a realizar en la parte de mercadeo y promoción, por lo que el Consejo Regulador espera diseñar una campaña de promoción a escala nacional e internacional que permita mejores ingresos al momento de comercializar el producto. En 2011, la FAO y el IICA seleccionaron a la DO Café Marcala como una experiencia piloto en América Latina.

CUADRO 18  
 LOTES EXPORTADOS 2008-2009

No. de lote café	Nombre del propietario del lote	País de destino
DOP 001	RAOS	Alemania (GEPA)
DOP 002	RAOS	Alemania (GEPA)
DOP 003	COMSA	Royal Coffee
DOP 004	COMUCAP	Alemania (GEPA)
DOP 005	RAOS	Estados Unidos
DOP 006	RAOS	Canadá, Just us Coffee
DOP 007	RAOS	Alemania, GEPA
DOP 008	RAOS CABRIPEL	Alemania, GEPA
DOP 009	COMSA	Royal Coffee
DOP 010	COMSA	Just us Coffee
DOP 011	COMSA	Royal Coffee
DOP 012	COMUCAP	Alemania, GEPA
DOP 013	RAOS	Alemania, GEPA
DOP 014	RAOS	Alemania, GEPA
DOP 015	COMSA	Ethiquable
DOP 016	COMSA	Falcon
DOP 017	COMSA	Royal Coffee
DOP 018	COMSA	Royal Coffee
DOP 019	COMSA	Royal Coffee
DOP 020	COMSA	Royal Coffee
DOP 021	COMSA	Royal Coffee
DOP 022	COMSA	Royal Coffee

CUADRO 19  
 LOTES EXPORTADOS 2009-2010

No. de lote café	Nombre del propietario del lote	Comprador
DOPCM-0910 - 001	MARCAFE	Royal Coffee
DOPCM-0910 - 002	COMSA	Ethiquable
DOPCM-0910 - 003	COMSA	Ethiquable
DOPCM-0910 - 004	COMUCAP	GEPA, Alemania
DOPCM-0910 - 005	RAOS	Sustainable Harvest
DOPCM-0910 - 006	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 007	RAOS	Just us Coffee
DOPCM-0910 - 010	RAOS	Royal Coffee
DOPCM-0910 - 011	RAOS CABRIPEL	GEPA, Alemania
DOPCM-0910 - 008	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 009	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 012	RAOS CABRIPEL	GEPA, Alemania
DOPCM-0910 - 013	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 014	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 015	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 016	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 017	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 018	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 019	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 020	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 021	RAOS	Just us Coffee
DOPCM-0910 - 022	RAOS	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 023	COMSA	Sustainable Harvest /Shg Fto.
DOPCM-0910 - 024	COMSA	Sustainable Harvest /Shg Fto.

Fuente: ADOPCAN.



Para nuestro país, y especialmente para Marcala y los municipios vecinos, el café ha representado históricamente algo más que un patrimonio y un medio de vida: ha sido una pasión y una tradición heredada de una generación a otra, con la mística y el orgullo de producir café de calidad y mantener en alto el nombre de Marcala en el ámbito nacional e internacional. Esta tradición se desarrolló a lo largo de más de un siglo, como lo hemos visto en estas páginas, y alcanzó su cúspide con la primera Denominación de Origen de café en Centroamérica, que velará por mantener y elevar los estándares de calidad alcanzados hasta hoy, en beneficio de los productores y del país.



Beneficio de café de la empresa Café Orgánico Marcala S. A., COMSA (archivo de COMSA).

## SIGLAS Y ACRÓNIMOS

ACH	Asociación Cafetalera Hondureña
ADOPCAM	Asociación Denominación de Origen Protegido Café Marcala
AECID	Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo
AHPROCAFE	Asociación Hondureña de Productores de Café
ANH	Archivo Nacional de Honduras
BANAFOM	Banco Nacional de Fomento
BCH	Banco Central de Honduras
CEDOH	Centro de Documentación de Honduras
COMARCA	Cooperativa Marcalina de Cafetaleros
COMSA	Café Orgánico Marcala S. A.
COMUCAP	Coordinadora de Mujeres Campesinas de La Paz
DO	Denominación de Origen
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
IHAH	Instituto Hondureño de Antropología e Historia
IHCAFE	Instituto Hondureño del Café
IICA	Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura
SCAA	Asociación de Cafés Especiales de América
UE	Unión Europea
UPNFM	Universidad Pedagógica Nacional Francisco Morazán



## BIBLIOGRAFÍA

- Anales del Archivo Nacional de Honduras, tomo IV, núm. 1, julio de 2002.
- Argueta, Mario, *Tiburcio Carías. Anatomía de una época*, Editorial Guaymuras, 2ª ed., Tegucigalpa, 2008.
- \_\_\_\_\_, *Los Alemanes en Honduras*, Centro de Documentación de Honduras (CEDOH), Tegucigalpa, 1992.
- \_\_\_\_\_, *Marco Aurelio Soto reforma liberal de 1876*, Banco Central de Honduras, Tegucigalpa, 1978.
- Barahona, Marvin, *Evolución histórica de la identidad nacional*, Editorial Guaymuras, Tegucigalpa, 1991.
- Bonilla Contreras, Adán, *Diccionario Histórico de Marcala*, Imprenta Calderón, s.l., 1973.
- Bonilla, Marcelina, *Monografía del municipio de Marcala en el Departamento de La Paz*, Tipografía Cervantes, Tegucigalpa, 1932.
- Estrada Pérez, Tito, *Medina y Soto Rectificación Histórica*, Editora Nacional, San Pedro Sula, s/f.
- Euraque, Darío, *Conversaciones históricas con el mestizaje y su identidad nacional en Honduras*, Litografía López, Tegucigalpa, 2004.
- \_\_\_\_\_, *El capitalismo de San Pedro sula y la historia política hondureña (1870-1972)*, 2ª ed., Editorial Guaymuras, Tegucigalpa, 2001.
- Fonseca, Elisabeth, *Centroamérica: Su Historia*, Editorial Universitaria Centroamericana (EDUCA), 2ª ed., 1998.
- Flores, Aída y otros, *Café de El Salvador*, Editorial Kalina, San Salvador, 2007.
- Fletes, Ramón, *Diccionario de términos*, Editorial Milleniun, Tegucigalpa, 1994.
- García Burchard, Ethel, *Política y Estado en la sociedad hondureña del siglo XIX (1838-1872)*, Tegucigalpa, Instituto Hondureño de Antropología e Historia, 2008.
- Guevara Escudero, José, *Honduras en el siglo XIX su historia socio-económica 1839-1914*, Universidad Pedagógica Nacional, UPNFM, Tegucigalpa, 2007.

- Índice General de Títulos de Tierra del siglo *XVI al XX*, Editorial Cultura, Tegucigalpa, 2009.
- Infante, Segisfredo, *Los alemanes en el sur 1900-1947*, Editorial Universitaria, Tegucigalpa, 1993.
- Inestroza, Jesús Evelio, *Intibucá 1536-1899 Albores del Departamento, Poder Oligárquico y Pueblos Ancestrales*, Editorial Guardabarranco, Tegucigalpa, 2010.
- Mariñas Otero, Luis, *Honduras*, Editorial Cultura, Secretaría de Cultura Artes y Deportes, Tegucigalpa, 2008.
- Melghem Mejía, Montgomery, *Guía Histórica-Turística del Municipio de Marcala, La Paz*, Imprenta Dimográfica, Honduras, s/f.
- Mendieta, Salvador, *La Enfermedad de Centro-América*, tomo I, Barcelona, Casa Editorial Maucci Mallorca, 1910.
- Molina Llarden, Mario, *Agronomía y Agricultura*, Editorial Universitaria, Guatemala, 1956.
- Moran, John Charles, *José María Medina, Capitán General y Presidente de Honduras. Esclarecimiento de su personalidad*, Centro Editorial, San Pedro Sula, 2002.
- Nájera M., Carlos, *Fichas de Finca*, Editorial Cultura, Guatemala, 1998.
- Propaganda Pro Honduras, The Pan American Publicity Corporation*, Molina y Cía. Impresores, La Habana, 1930.
- Torres Rivas, Edelberto, *Interpretación del desarrollo social centroamericano*, FLACSO, 12ª ed., San José, 1989.
- Rosa, Ramón, *Oro de Honduras Antología*, tomo I, Talleres Litográficos Aristón, Tegucigalpa, 1948.
- Wagner, Regina, *Historia del café de Guatemala*, Villegas Editores, Bogotá, 2001.

#### ARTÍCULOS Y ENSAYOS

- Bonilla, Adán, «Reseña Histórica del Café de Marcala», Marcala, La Paz, 2003.
- Izaguirre, José Avelino, *El reconocimiento oficial del cultivo del café en el municipio de Marcala y algunas de sus implicaciones sociales hacia finales del siglo XIX*, UNAH, Tegucigalpa, 2009.
- Martínez, Emiliano, *Memoria sobre el café*, Nueva Orleans, 1879.
- Roux, Pilles, Estudio de pre-factibilidad para la producción de un café gourmet de alta calidad, Cooperativa COMARCA, Marcala, La Paz, marzo de 1997.

## PUBLICACIONES PERIÓDICAS

Diario Oficial *La Gaceta*, Tegucigalpa.  
*El Redactor Oficial de Honduras*, Comayagua.  
*La Paz*, periódico político y literario, Tegucigalpa.  
*La Nación*, periódico general, Tegucigalpa.  
*Memorias*, Ministerio de Fomento y Agricultura.  
Boletín de la Cámara de Comercio e Industrias de Tegucigalpa.  
*Boletín de la Asociación Cafetalera Hondureña*.  
*Boletín Nacional del Café*.  
Revista *El Surco*.  
Memorias de la Denominación de Origen DO Café de Marcala.

## PÁGINAS ELECTRÓNICAS

[www.cafemarcala.com](http://www.cafemarcala.com)  
[www.cafedehonduras.hn](http://www.cafedehonduras.hn)  
[www.cafeorganicomarcala.com](http://www.cafeorganicomarcala.com)

## PERSONAS ENTREVISTADAS

Víctor Nayib Melghem, Marcala, La Paz, septiembre de 2011.  
René Arturo Martínez, Marcala, La Paz, septiembre de 2011.  
Iván Vásquez, Marcala, La Paz, septiembre de 2011.

## ARCHIVOS, BIBLIOTECAS, Y COLECCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS

Archivo Nacional de Honduras, Tegucigalpa.  
Archivo de la Alcaldía Municipal de Marcala, La Paz.  
Archivo de Luis Enrique Guzmán, Marcala, La Paz.  
Biblioteca Nacional de Honduras, Tegucigalpa.  
Biblioteca del Instituto Hondureño de Antropología e Historia, Tegucigalpa.  
Biblioteca del Banco Central de Honduras, Tegucigalpa.  
Biblioteca Pública de la Alcaldía Municipal de Marcala, La Paz.

Impreso en los talleres de  
Editorial Guaymuras,  
Tegucigalpa, Honduras,  
en el mes de octubre de 2012.  
Su tiraje es de 1,000 ejemplares.