



Universidade de Brasília - UnB
Instituto de Ciências Sociais - ICS
Departamento de Antropologia - DAN
Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - PPGAS

**O café dos *nasa*:
Percurso vegetal e afirmação étnico-territorial
em Tierradentro (Cauca, Colômbia)**

Janeth A. Cabrera Bravo

Brasília – DF
2020

Universidade de Brasília - UnB
Instituto de Ciências Sociais - ICS
Departamento de Antropologia - DAN
Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social - PPGAS

**O café dos *nasa*:
Percurso vegetal e afirmação étnico-territorial
em Tierradentro (Cauca, Colômbia)**

Janeth A. Cabrera Bravo

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação
em Antropologia Social da Universidade de
Brasília, como um dos requisitos para obtenção do
título de Doutora em Antropologia Social

Orientador: Prof. Dr. Carlos Sautchuk

Banca examinadora:

Prof. Dr. Carlos Emanuel Sautchuk (PPGAS/UnB) – Presidente
Profa. Dra. Gabriela Schiavoni (Universidad Nacional de Misiones, Argentina)
Prof. Dr. Eduardo Di Deus (FE/UnB)
Prof. Dr. Luís Abraham Cayón Durán (PPGAS/UnB)
Prof. Dr. Carlos Alexandre B. Plínio dos Santos (PPGAS/UnB) – Suplente

Agradecimientos

Agradezco a los agricultores y caficultores de Tierradentro, hombres y mujeres que de manera generosa me recibieron en sus casas, fincas y espacios de trabajo. Estoy muy agradecida por su hospitalidad, tiempo e historias que hicieron de mi estancia en Tierradentro una experiencia de aprendizaje para mi vida. Especialmente al grupo de mujeres del Cabildo de Avirama que me apoyaron durante toda mi permanencia, por los momentos de convivencia, por su disposición a considerar mis expectativas y preguntas para ayudarme a entender la realidad del pueblo nasa, a Luz Dary Pardo, Mary Cueto Chambo y Lida Cruz especialmente. A David Achicué por los dibujos. A Mercedes Cueto Chambo y su toda su familia por acogerme en su hogar, al igual que a Juan de la Cruz Cueto Chambo y su familia. A Inocencio Ramos, por compartir sus pensamientos en canciones.

A los funcionarios de *Nasa Chaxcha*, Guillermo Santamaría, Jorge Mendoza y a todos los que trabajan en el *Sistema de Geo-referenciación del Pueblo Nasa – SIGNASA*. A los caficultores de la *Asociación de Productores de Café del Oriente Caucaño – ASORCAFE*, de *Juan Tama Café* y a los profesores, estudiantes y funcionarios de la *Institución Educativa San Miguel de Avirama* y su empresa *Café Pilamu*.

En el Departamento de Antropología de la Universidad de Brasilia, donde hice mi formación de maestría y doctorado, agradezco a todo el cuerpo docente, a Andrea Lobo, Wilson Trajano, Alcida Ramos, Luis Cayón, Henyo Barreto, José Jorge Carvalho, José Pimenta, Marcela Coelho, Gustavo Lins. A Rosa Cordeiro, Jorge Máximo y a todos los funcionarios del DAN por su atención y diligencia. Agradezco especialmente todo el apoyo de mi orientador, Carlos Sautchuk.

En la Katakumba espacio de charlas y múltiples cafés, agradezco a todos los colegas con quienes compartí la experiencia de formación de la maestría y doctorado. A Janaina Fernandes, Isabel Naranjo, Júlia Brussi, Júnia Marúsia, Anderson Viera, Carlos Andrés, Ana Cândida, Guilherme Moura, Júlia Sakamoto, Brunos Titonelli, Ricardo Ará, Yoko Nitahara, Fabiano Bechelany, Eduardo Di Deus, Martiniano Neto, Potyguara Alencar.

A los compañeros de doctorado, Janaina, Júnia, Rafael Barbi, Tatiana Lotierzo, Eliane Monzilar, Francisco Apurinã, Alexandre, Andressa, Jurema, Edson, Leonardo y Emerson.

A mi familia. Doy las gracias a mi madre Olga Bravo por su amor y apoyo. A mis hermanas, Adriana, Jazmín y Nancy por su contención y buen humor. A mis sobrinos Valentina, Santiago, Daniela y Sebastián por la alegría de cada encuentro.

A Luisa Claros, Diego León y Sonia Herrera, amigos que siempre me animaron.

A mi hermana del alma, Giovanna Guerrero, por la complicidad y la calidez de nuestra comunicación.

A mis hermanas de viaje de conciencia, Valentina, Mayte, Paula, Esperanza, Diana, Mercedes e Erika.

A las amigas de jornada en Brasilia, Cristabell, Iveth, Juanita, Lorena, Carolina, Renata y Gloria.

A Katherine por el soporte y buen ejemplo.

A todos mis maestros de yoga, especialmente a Nambir Kaur quien me introdujo ¡Sat Nam!

A los parceros de escalada, Suárez y Corella.

Al Laboratório de imagem e registro de interações sociais (IRIS) por el apoyo y orientación para la producción del ensayo fotográfico y el video etnográfico de la tesis.

A los profesores Luis Cayón, Eduardo Di Deus e Gabriela Schiavoni, agradezco la disponibilidad para participar de la banca examinadora.

Agradezco al sistema de enseñanza pública brasilero por la inversión en mi formación académica y en mi trabajo investigativo. Durante los años como estudiante del Programa de Pós-graduação em Antropologia Social (PPGAS) del Departamento de Antropología (DAN) de la Universidad de Brasilia, fui favorecida por la beca de estudio de la Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nivel Superior (CAPES) y del Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

RESUMEN

Esta tesis analiza el proceso de producción de *café especial* del pueblo *nasa*, para ello resalta, tanto los procesos técnicos de los productores, como las coyunturas y alianzas creadas y transformadas por los movimientos asociativos. Esta investigación tiene un carácter descriptivo y analítico de las prácticas y los discursos de las familias cafeteras de Tierradentro, relativos a las técnicas de trabajo agrario y del procesamiento del café, así como de la organización social y de la ocupación del territorio. La actividad económica de esta población siempre ha estado relacionada a la agricultura y la cría de animales de pequeño porte. Sin embargo, durante los últimos cincuenta años es notada la transición a nuevos modelos económicos, en los que se destaca la producción, transformación y comercialización del café, cambio que se intensificó en lo que va del siglo XXI. El impacto de estas transformaciones se vio representado en la reorganización territorial de las actividades, de los recursos físicos y humanos de la región.

Palabras clave: Café; *nasa*; técnica; cadena operativa; sistema técnico.

RESUMO

Esta tese analisa o processo de produção de *café especial* do povo *nasa*, destacando os processos técnicos dos produtores e as conjunturas e alianças criadas e transformadas pelos movimentos associativos. Esta pesquisa possui caráter descriptivo e analítico das práticas e discursos das famílias cafeiras de Tierradentro, relacionadas às técnicas de trabalho agrícola e processamento de café, bem como à organização social e ocupação do território. A atividade econômica dessa população sempre esteve relacionada à agricultura e à criação de pequenos animais. No entanto, nos últimos cinquenta anos, notou-se a transição para novos modelos econômicos, nos quais se destaca a produção, transformação e comercialização do café, mudança que se intensificou até o momento no século XXI. O impacto dessas transformações foi representado na reorganização territorial das atividades, dos recursos físicos e humanos da região.

Palavras-Chave: Café; *nasa*; técnica; cadeia operativa; sistema técnico.

ABSTRACT

This thesis analyzes the process of production of special coffee of the *nasa* people, highlighting both the technical processes of the producers, as well as the conjunctures and alliances created and transformed by the associative movements. This research has a descriptive and analytical nature of the practices and speeches of coffee families in Tierradentro, related to the techniques of agricultural work and coffee processing, as well as social organization and occupation of the territory. The economic activity of this population has always been related to agriculture and the raising of small animals. However, during the last fifty years the transition to new economic models is noted, in which the production, transformation and commercialization of coffee stands out, a change that has intensified so far in the 21st century. The impact of these transformations was represented in the territorial reorganization of the activities, of the physical and human resources of the region.

Keywords: Coffee; *nasa*; technique; operational sequences; technical system.

Siglas

ACIN - Asociación de Cabildos del Norte del Cauca

ASORCAFÉ - Asociación de Productores de Café del Oriente Caucaño

CENCOA - Central de Cooperativas Agrarias

CEPAL - Comisión Económica para América Latina y el Caribe

CIAT - Centro Internacional de Agricultura Tropical

CNE – Consejo Nacional de Estupefacientes

CPGA - Centro Provincial de Gestión Agroempresarial

CPS - Café Pergamino Seco

CRIC - Consejo Regional Indígena del Cauca

DANE - Departamento Administrativo Nacional de Estadística

DIAN - Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales

FAO - Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación

FNCC - Federación Nacional de Cafeteros de Colombia

IDEAM - Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales

IESMA - Instituto Agroindustrial San Miguel de Avirama

MAQL - Movimiento Armado Quintín Lame

OSSA - Observatorio Sismológico del Sur Occidente

ONIC - La Organización Nacional Indígena de Colombia

PEBI - Programa de Educación Bilingüe e Intercultural

SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje

SICA - Sistema para la Integración Centroamericana

UE - Unión Europea

UNESCO - Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura

Sumario

| | |
|--|-----------|
| RESUMEN | 5 |
| RESUMO..... | 5 |
| ABSTRACT..... | 6 |
| SIGLAS..... | 7 |
| INTRODUCCIÓN..... | 14 |
| El café llega al <i>tull</i> nasa..... | 14 |
| Objetivo de investigación | 21 |
| Sobre la temporada en campo | 22 |
| Nociones de etnicidad, técnica y territorio | 24 |
| Tierradentro, unidad geográfica | 29 |
| El adentro y el afuera..... | 31 |
| Las migraciones y los territorios nuevos | 33 |
| El terremoto y las avalanchas | 34 |
| El pueblo <i>nasa</i> , experiencia de lucha | 36 |
| CAPÍTULO 1..... | 43 |
| EL CAFETAL EN LA AGRICULTURA NASA | 43 |
| 1.1. EL RESGUARDO INDÍGENA DE AVIRAMA | 50 |
| 1.2 HISTORIAS DE LUGAR Y NOMINACIÓN | 54 |
| 1.3. LA CASA | 57 |
| 1.4 LA HUERTA Y EL JARDÍN..... | 59 |
| 1.5. LA PARCELA Y EL CAFETAL | 64 |
| 1.5.1 Programa de producción de café | 68 |
| 1.5.2 Procesos de certificación de cafés especiales..... | 71 |
| 1.5.3 Economía para la vida / Economía de mercado. | 76 |
| 1.6. LOS TRABAJADEROS..... | 80 |
| 1.7 FAMILIA, TRABAJO Y ESCUELA..... | 84 |
| 1.7.1 Comunidad y etnicidad | 87 |
| 1.7.2 Fundar una marca, Café Pilamu | 89 |
| CAPÍTULO 2..... | 97 |
| EL CULTIVO: TRANSFORMACIONES TÉCNICAS Y AFIRMACIONES TERRITORIALES..... | 97 |

| | |
|--|------------|
| 2.1 EL CARÁCTER SOCIAL DEL TRABAJO | 98 |
| 2.1.1. Técnicas de trabajo | 99 |
| 2.1.2. Trabajo familiar | 100 |
| 2.1.3. La minga y la mano cambiada..... | 105 |
| 2.1.4. Fiestas de Santos..... | 107 |
| 2.2. LA DIMENSIÓN RÍTMICA DEL PLANTÍO | 109 |
| 2.2.1. Preparar la tierra | 110 |
| 2.2.2. La siembra | 114 |
| 2.2.3. Sembrar la huerta..... | 119 |
| 2.2.4. Sembrar el cafetal | 121 |
| 2.2.4.1. <i>Las semillas</i> | 122 |
| 2.2.4.2. <i>Escoger las semillas</i> | 124 |
| 2.2.4.3. <i>Germinar las semillas</i> | 125 |
| 2.2.4.4. <i>Hacer los semilleros</i> | 125 |
| 2.2.4.5. <i>Trasplantar las chapolas</i> | 128 |
| 2.2.4.6. <i>Comprar semillas</i> | 129 |
| 2.2.4.7. <i>Trazado</i> | 135 |
| 2.2.5. Lluvias y sistema de riego..... | 138 |
| 2.2.6. El clima | 142 |
| 2.3. LOS SENTIDOS DE LAS TRANSFORMACIONES | 145 |
| 2.3.1. Herramientas | 145 |
| 2.3.2. Innovaciones..... | 149 |
| 2.3.3. Limpiezas, desyerbes y podas | 151 |
| 2.3.4. Abonos | 156 |
| 2.3.5. Nacer y sembrar..... | 161 |
| 2.3.6. El café como alternativa y desencanto..... | 164 |
| CAPÍTULO 3..... | 169 |
| LA COSECHA: EN BUSCA DE LA CALIDAD | 169 |
| 3.1. LA RECOLECCIÓN..... | 170 |
| 3.1.1. Alianzas..... | 176 |
| 3.2. CALENDARIO AGRO-FESTIVO | 177 |
| 3.3. LABORES CASERAS EN TIEMPOS DE COSECHA | 186 |
| 3.4. MANEJO TRADICIONAL O TECNOLÓGICO DEL CAFETAL | 190 |

| | |
|---|------------|
| 3.5. MANO DE OBRA | 195 |
| 3.5.1 trabajo en parejas | 198 |
| 3.6. CULTIVOS ASOCIADOS | 200 |
| 3.7 TRANSICIÓN DE VARIEDADES, TRANSFORMACIONES TÉCNICAS Y TERRITORIALES..... | 203 |
| 3.8 BENEFICIO | 206 |
| 3.8.1. Fermentado..... | 208 |
| 3.8.2. Lavado..... | 209 |
| 3.8.3. Secado | 210 |
| CAPÍTULO 4..... | 216 |
| LOS VALORES DE LA CERTIFICACIÓN: LAS REDES DEL CAFÉ EN TIERRADENTRO | 216 |
| 4.1 LAS TRAMAS DE LA COMERCIALIZACIÓN | 217 |
| 4.1.1. Almacenamiento..... | 220 |
| 4.2. EL VALOR, EL PRECIO Y EL PROCESO DE ANÁLISIS | 222 |
| 4.2.1. El laboratorio | 227 |
| 4.2.1.1. <i>La cata</i> | 230 |
| 4.3. LAS ASOCIACIONES Y EL COMERCIO DE LOS ESPECIALES | 237 |
| 4.3.1 denominaciones, un lugar geográfico para tierradentro..... | 239 |
| 4.3.2. Certificaciones y exportaciones..... | 241 |
| 4.4. EL CAFÉ TIENE UN COSTO..... | 250 |
| 4.5. ACUERDOS DE CONFIANZA | 255 |
| CONCLUSIONES:..... | 257 |
| LOS NASA COMO CAFICULTORES..... | 257 |
| REFERENCIAS | 263 |

Video

“Lo que el café me da” (06:04 minutos)

Link:

(<https://vimeo.com/447024452/46d1f5ff04>)

Lista de imágenes¹

| | |
|--|-----|
| Gráfico 2. Calendario agro-festivo | 178 |
| Gráfico 3. Proceso de producción del café | 225 |
| Mapa 1. Localización Tierradentro | 46 |
| Mapa 2. Ubicación de las casas y los trabajaderos del Resguardo de Avirama | 81 |
| Foto 1 Monumento de la plaza central de Belalcázar (Inzá) | 48 |
| Foto 2. Elaboración de un semillero de café..... | 126 |
| Foto 3. Estudiantes y profesor recorren el semillero de Café Pilamu | 127 |
| Foto 4. Ladera con cafetales con cultivos asociados y sombríos en el centro y a plena exposición a los alrededores..... | 143 |
| Foto 5. Recolector en un cafetal con sombra..... | 173 |
| Foto 6. Comunicado en Asorcafé sobre anuncios de compra de café especial y jornadas de cata..... | 217 |
| Foto 7. Registro de café | 221 |
| Cuadro 1. Hectáreas de café en Tierradentro..... | 50 |
| Cuadro 2. Apellidos en <i>nasa yuwe</i> y significado | 59 |
| Cuadro 3. Presencia de los cultivos en el Resguardo de Avirama..... | 116 |
| Cuadro 4. Gráfico de ciclo lunar y prácticas agrícolas | 117 |
| Figura 1. Azadón y del gesto operativo | 113 |
| Figura 2. Recolector de café con coco y jigra cruzada | 133 |
| Figura 3. Trazado de una ladera para siembra con instrumento de madera | 135 |
| Figura 4. Machete, pala, pica y azadón..... | 147 |
| Diagrama 1. Rueda de sabores | 235 |

¹ Todas las fotografías y cuadros son de la autora. Todas las figuras fueron diseñadas por David Achicué, joven dibujante del pueblo nasa. Los mapas fueron hechos por la autora con datos del sistema de Georeferenciación del pueblo nasa – SIGNASA, además de datos obtenidos en campo. Los gráficos tomados de otras fuentes son citadas en el lugar de la exposición.



INTRODUCCIÓN

El café llega al *tull* nasa

En *nasa yuwe*, la lengua indígena del pueblo nasa, *tull* traduce huerta. Las familias utiliza al máximo las inmediaciones de la casa para adecuar espacios de siembra donde cultivan alimentos, plantas medicinales y ornamentales, además de adaptar espacios para la cría de animales de pequeño porte. Denominan *tull mayor* a los sembradíos más grandes destinados al consumo familiar y para comercializar, principalmente fríjol, maíz, café, caña de azúcar, árboles frutales y maderables, divididos con potreros para la cría de ganado y ovejas. Esta tesis es parte de la caracterización del estilo de vida de los agricultores en Tierradentro, un enfoque para analizar los tipos de estancia y la continuidad de la población (categorías nativas como indígena, páez, nasa, afro, campesina y mestiza recrean la generalidad) que habita la región de Tierradentro.

En Colombia los cultivos de café se registran a partir de 1732 en los Llanos Orientales por semillas procedentes de las Antillas francesas introducidas por jesuitas, las semillas de café esparcidas en el actual departamento del Cauca también se atribuyen a misioneros jesuitas que recorrieron estos territorios desde mediados del siglo XVI (González 1977: 97), pero solo hasta finales del siglo XX estas plantas fueron tratadas como un producto comerciable. A pesar de que se adaptaron bien al ambiente, crecieron sin despertar interés en los agricultores que desconocían sus propiedades, el proceso de transformación y las potencialidades como producto a nivel global. Los cafetos fueron tenidos como ornamentales al lado de las casas y de los caminos, con el tiempo las semillas llegaron hasta las montañas y crecieron frondosos arbustos de café en medio de los bosques. Pasaron muchos años para que la producción de café fuera impulsada y extendida en los valles interandinos habitados por poblaciones agrícolas de Colombia, el producto también se popularizó entre el mercado familiar de la región. Sin embargo, en Tierradentro el consumo de café no fue importante entre las familias nasas. Inicialmente se difundió como una bebida de curas y *musxkas* como es llamada en *nasa yuwe* la “gente blanca” o foránea. Con el tiempo los nasa pasaron a consumir café adaptándolo a la bebida caliente que tomaban durante todo el día, adicionando a la *aguapanela* (hecha del producto sin refinar de la caña de azúcar) cucharadas de café tostado y molido que

dejaban asentar antes de servir. Las relaciones del pueblo nasa con el café continuaron transformándose hasta convertirse en la actualidad en el principal producto comercial de la región, con marcas propias, canales comerciales para exportar y una red de aliados que les permite alinearse al mercado de los cafés especiales.

Para esta investigación la producción de café especial es una vía de aproximación para entender los procesos de ocupación territorial como procedimientos técnicos. Además del conocimiento agrícola y de las potencialidades de la relación entre el cultivador y las plantas, destacaré la cohesión y organización entre humanos y no humanos. Más allá del dominio del proceso productivo, se trata del control del territorio por medio del cultivo. La intención es profundizar en los procesos técnicos y en los tipos de organización social que definen el emprendimiento productivo cafetero, para entender los procesos de ocupación del territorio y de afirmación política en un contexto interétnico². Una aproximación a la relación entre conocimientos y técnicas tradicionales y la forma como ellas participan de las dinámicas contemporáneas de producción de identidad étnica a través de la producción de café.

El café como semilla y planta, ha viajado y se ha adaptado a las zonas de ecosistemas tropicales y subtropicales del mundo. En este trasegar, sus propiedades estimulantes han sido ampliamente conocidas. Como resultado de la continúa experimentación y observación humana, los frutos pasan por una cadena de procesamiento que originan un producto que se ha posesionado competitivamente en el mercado. De acuerdo a los criterios botánicos, la planta es parte de la familia de la Rubiáceas, del género *Coffea*, con más de 70 especies reportadas (Carvalho 1954, Cenicafe 2017). Además de las numerosas posibilidades de cruces genéticos, realizados en laboratorios y por la polinización al aire libre. El éxito de estas dos relaciones, la intervención humana y la interacción con el medio ambiente hacen del café una especie apropiada para la experimentación y creación de alta calidad en un mercado exclusivo para quienes reconocen este valor en el producto.

Como producto comerciable el café condensó la idea de progreso de una

² El proceso de recuperación de tierras por parte de los indígenas, ha sido una de las principales disputas entre los habitantes no indígenas de Tierradentro. Este proceso de lucha indígena hace parte de una polarización de vieja data en la región, con la población campesina, mestiza y afro, que se intensifica durante las temporadas de campaña electoral.

economía con crecimiento a nivel global. Este proyecto implicó vincular diversos sectores e intereses. De igual forma redujo las nociones de progreso de los sectores implicados en el propósito de producir café de calidad. Para los indígenas y campesinos, se trataba del vínculo con la tierra, de asegurar un lugar donde vivir, cultivar y desplegar su red de relaciones familiares, vecinales y con el entorno, en resumen se trata del hogar, como un lugar seguro donde desarrollar la vida.

Durante años el café ha sido observado con detalle, para interpretar las influencias del medio en que es cultivado, como el clima, el suelo, los cuidados fitosanitarios y las prácticas agrícolas de recolección, procesamiento y almacenamiento. Lo que ha permitido experimentar con múltiples técnicas de cultivo y procesamiento. Variables que influyen en la calidad del café, un producto que ha sido transformado en una bebida con reconocimiento mundial, que impulsó la economía de varios Estados nación en conformación que integraron este producto al mercado global.

Al igual que el café, otros productos coloniales como la caña de azúcar, se adaptaron con facilidad y transformaron la economía doméstica. De igual forma animales como caballos, cerdos, vacas, ovejas y aves de corral tuvieron éxito en los asentamientos indígenas (Mazoyer e Roudart 2010: 147). Cultivos nativos de las Américas como el maíz, la papa, los frijoles, la yuca, la coca y el maní, así como numerosas frutas, se siguen cultivando y siguen siendo importantes en la dieta de la población (Palacios 2009: 149). De igual modo el café se fusionó con las idiosincrasias de la población de cada lugar. En Colombia desde hace aproximadamente 80 años la difusión del cultivo transformó las estructuras productivas y de clases sociales. Los mecanismos del poder estatal también se transformaron (Estrada 2014). El café renovó el paisaje de una nación en conformación, esta planta se adaptó a laderas inclinadas, bosques húmedos y ecosistemas concurridos, saturados por especies de gran diversidad (Palacios 2009: 75).

Durante el siglo XX la popularidad del café creció con rapidez, sus semillas se reprodujeron con éxito sobre las tierras tropicales de poca altura, la producción y transformación de este fruto se popularizó convirtiéndose en un producto mercantilizado en buena parte del mundo. En el contexto de la revuelta de la revolución industrial y la globalización de los mercados, la valoración y el conocimiento alrededor del café como planta, producto y bebida se popularizó.



Gráfico 1. Árbol de las familias de café. Fuente: Café Imports

La expansión y diversificación del café fue parte del proyecto del Estado nacional. El cultivo de café prosperó con éxito en el ecosistema denominado bosque tropical andino, así las zonas de montaña de la región andina, fueron las primeras en plantar este cultivo impulsado por la oligarquía nacional, al lado de la producción de caucho, el café se convirtió a partir de mediados del siglo XX en el principal producto de exportación de Colombia. En este momento se trataban de unos cultivos que crecían en la capa más baja de los bosques, junto a árboles frutales y maderables que además garantizaban sombra y humedad.

A pesar de que este arbusto es parte la familia de las Rubiáceas con más de 6000 especies, sólo dos son responsables del comercio mundial: el café Robusta (*Coffea canéphora*) y el café Arábica (*Coffea arábica*). La especie que mejor se adaptó fue la *Coffea arábica*. Una planta nativa del oriente de África (Etiopia) y la península Arábiga (Yemen), es un arbusto de porte alto y medio según la variedad. Cada especie se puede subdividir en variedades en un proceso que puede ser espontáneo en el ecosistema o inducido por manipulaciones en laboratorios (Sprecher 1938, Carvalho 1957, Pendergrast 1999). Las más cultivadas en Colombia son: Típica o Común, Maragogype, Bourbon, Laurina, Caturra y Castillo. La literatura presume que fue en Etiopia donde se descubrieron las potencialidades estimulantes de la planta y el procesamiento más conveniente para la deshidratación de los granos. Desde este lugar se fue extendiendo por toda la zona intertropical, comprendida entre los trópicos de capricornio y cáncer. Esta característica del ecosistema de la planta, contrasta con la ubicación geográfica de los consumidores, siendo los habitantes de los países nórdicos los mayores consumidores de café. En Gran Bretaña y años después en Europa Occidental y Norteamérica su consumo se popularizó durante la revolución industrial dadas las transformaciones causadas por el sistema de fábrica sobre la vida, las actitudes y los hábitos alimenticios de las personas. A inicios del siglo XX el cultivo de café conquistaría Brasil, Venezuela y la mayor parte de América Central, así como una buena parte de la India, Ceilán, Java y Colombia (Pendergrast 1999: 104).

La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNCC) fue constituida en 1927 por la iniciativa de hacendados y políticos de Bogotá y Antioquia con el objetivo de posicionar el café colombiano en el mercado global, que en ese momento representaba la

base para la industrialización y modernización nacional. Inicialmente y por muchos años los pequeños productores no formaron parte del gremio, la iniciativa dependía de los hacendados y terratenientes que usaban mano de obra asalariada y productores asociados a las haciendas. La estrategia fue extender la estructura de haciendas cafeteras a otros pisos térmicos, además de buscar las salidas de los puertos marítimos, crear nexos comerciales con el mercado mundial y lo más destacable, crear y difundir una “conciencia cafetera” nacional que sería dominante a partir de la década de 1930, que se resume en el propósito de permanecer en el mercado con el distintivo de la calidad (Palacios 2009).

A partir de la misión realizada a mediados del siglo XX por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - FAO y la Comisión Económica para América Latina y el Caribe – CEPAL, sobre la producción del llamado “café tradicional”, concluyeron que era necesario “tecnificar la base productiva” (FAO/CEPAL 1956). Los estos esfuerzos institucionales por mejorar la producción fueron liderados por la Federación, así fue creado en 1938 el Centro Nacional de Investigaciones de Café - CENICAFÉ, bajo el lema de “primero la producción, luego todo lo demás” y con el propósito de desarrollar tecnologías apropiadas para la producción de café en Colombia (Cenicafé 2017). Rápidamente la Federación ganó influencia en la política económica del país, en 1940 la FNCC como entidad privada administró los recursos públicos del Fondo Nacional del Café, el objetivo era mantener el ingreso de los caficultores ante las caídas del precio del café (Palacios 2009: 444).

Una de las tareas de Cenicafé fue el mejoramiento genético para obtener una variedad de la especie Arábica con altos estándares de producción y resistente a amenazas biológicas. En esta búsqueda, fueron introducidas variedades de la especie *Coffea Canephora*, conocidas como Robustas, debido a su mayor resistencia a la roya y mejor volumen de producción, aunque en contraste con el sabor y aroma suaves de las Arábigas. Como resultado de esta experimentación que inició en 1968, usando los recursos genéticos de la variedad Caturra y el Híbrido de Timor, obtienen la variedad Castillo (Alvarado-Alvarado 2005). Las variedades que resultaron más cultivadas en Tierradentro desde la década de 1990 hasta la actualidad son: Caturra, Colombia, Catimor y Castillo.

La bonanza del café se podría resumir en que, una vez la semilla se encuentra en un ambiente que potencialice su crecimiento, depende de las acciones sistemáticas de un grupo de personas para convertir un fruto en un producto que finalmente deviene en bebida. En esto consiste el proceso productivo, lo que historiadores como Wallerstein (1979) denominaron la creación y consolidación del modelo la expansión capitalista eurocéntrica, creando una lógica de intercambio entre productores y consumidores basadas en el acuerdo entre los estándares de calidad y el precio del producto, “una productividad más eficiente y ampliada (en primer lugar en la agricultura y posteriormente en la industria), por medio del mecanismo de un mercado mundial, con la asistencia ‘artificial’, (es decir, ajena al mercado) de los aparatos de Estado, ninguno de los cuales controlaba en su totalidad el mercado mundial” (Wallerstein 1979: 53). Asociaciones y marcas representan formas concretas de este intercambio productivo de la inclusión de la región en el *sistema mundo*.

A pesar de que el suelo volcánico era adecuado para el cultivo del café, la geografía colombiana dificultó la competición en el mercado global. Las mejores regiones productoras de café eran prácticamente inaccesibles. A pesar de ello y de las constantes guerras civiles que ocurrieron a lo largo de la mitad del siglo XIX hasta la mitad del XX, los agricultores se entusiasmaron cuando los precios del café se duplicaron en 1912 y 1913 y el cultivo de café se expandió rápidamente por todo el país (Palacios 2009: 63). En Colombia se produce mayoritariamente variedades de la especie Arábica y de acuerdo al historiador Pendergrast en 1905 exportó 500.000 sacos de café y 10 años después exportó más del doble (Pendergrast 1999: 336).

A finales de siglo XX, como resultado del proceso de intervención de la FNCC en los lugares productores de café, fueron enviados técnicos que tenían la misión de aumentar la competitividad del producto a nivel del mercado global. El acompañamiento de adaptación de esta semilla ha dejado notar a los cultivadores que los cambios de las condiciones meteorológicas (el factor climático) afectan la producción, principalmente porque propician la difusión de plagas sobre el cultivo. Para solventar experiencias como esta surgen alianzas e instituciones.

El historiador William Ospina, apoyado en el trabajo de su colega Hermes Tovar, dice que de la primera reforma agraria que vivió Colombia fue a finales del siglo

XIX, cuando el gobierno distribuyó un millón de hectáreas de tierras del Estado y de baldíos que fueron entregados a campesinos, se trataba de territorios selváticos de la región de la cordillera central, que fueron repartidas en predios y sobre las cuales sembraron café (Ospina 2016). De esa experiencia nació la zona cafetera de Colombia, que años después se tornaría la economía más sólida del país y la clave de la subsistencia de muchas familias en estas montañas de bosque andino por más de un siglo. En palabras de Palacios “si el concepto de reforma agraria se reduce a la propiedad campesina de los predios, las sociedades del café, plasmadas por las colonizaciones antioqueñas y caucanas, eran prueba evidente de que ya se había hecho espontáneamente en Colombia” (Palacios 2011: 223).

En la actualidad se estima que en Colombia alrededor de 560 mil familias derivan su sustento del cultivo del café, la gran mayoría pequeños y medianos productores, que representan el 25% de la población rural colombiana. El café aporta al menos el 33% del empleo rural en 590 municipios de 20 departamentos (Urueña-Gómez, 2013). Estos datos revelan que la fiebre del café en Colombia se propagó con hechos, llegando a lugares de dimensiones, cultivos y técnicas diversas. Con el aumento de los cultivos, el café comenzó a circular por la región y su comercialización creció rápidamente. En contraste con las fiebres anteriores, de la coca y la amapola, esta vez se trataba de un cultivo lícito que se podía comercializar en plaza pública sin el temor y riesgo a todo lo que supone mantenerse al margen de la legalidad.

Objetivo de investigación

Entender las relaciones entre los procesos técnicos y las transformaciones del territorio y el mundo vegetal, a través de la producción de *café especial* del pueblo *nasa* en el contexto de afirmación política y territorial. En este sentido, cabe preguntar ¿por qué los agricultores *nasa* deciden producir café especial, cuál es la relación de este proceso productivo con el control del territorio y cómo crean y significan dicha relación?

Sobre la temporada en campo

Durante la temporada de campo ³, la producción de café fue la vía de comunicación argumentativa de la relación entre el cultivador y su producto. En la actualidad es la principal actividad de las familias que habitan y significan el territorio. Así que fue prioritario la observación y descripción del proceso de cultivo, cosecha, secado, almacenamiento y despacho del café especial. Estas actividades fueron fotografiadas y algunas veces filmadas, conjuntamente con el registro escrito en el diario de campo. También fue importante conocer las alianzas e identificar las agremiaciones, para ello recurrí a fuentes primarias, que incluyen relatos orales, documentos oficiales de las asociaciones de cafeteros y entrevistas semi-estructuradas con quienes estaban relacionados a la producción y comercialización del café especial en Tierradentro.

Los motivos que me llevaron a registrar estos casos etnográficos dependieron de la decisión de cambiar de enfoque de investigación en el paso de la maestría al doctorado, seguida de varias eventualidades que fueron concretando mi incursión en la región de Tierradentro.

En la búsqueda por encajarme en un proyecto colectivo, interdisciplinario, con participación de la comunidad y una serie de presupuestos que en ese momento significaban para mí hacer una investigación satisfactoria en términos de intercambio y pertinencia para todos los incluidos. Entré en contacto con profesores e investigadores de la Universidad del Cauca, institución donde cursé el pregrado en Antropología y así me enteré de un proyecto en desarrollo que estaba buscando un estudiante de doctorado que desarrollara su investigación con un grupo de caficultores en Tierradentro. El proyecto estaba pasando por un cambio de coordinador, sin embargo parecía avanzar en la dirección que yo quería. Antes de afirmar mi interés por incluirme en el equipo de trabajo, tuve dos reuniones con quienes integraban el equipo de investigación y una visita a campo con el coordinador y una investigadora más. La visita a campo de tres días afirmó mi interés de realizar la investigación de doctorado en ese lugar y con ese grupo de caficultores. Establecido esto, regresé a Brasilia en el segundo semestre de 2016 para escribir el proyecto de doctorado y cualificar. Objetivo logrado, regresé en mayo de 2017

³ El trabajo de campo para esta investigación fue realizado en los meses de abril del 2016, de junio a noviembre de 2017 y de marzo a abril de 2018.

a Colombia, momento en que me enteré de que el proyecto se encontraba retrasado por temas de orden administrativo, así que decidí viajar a Tierradentro y continuar avanzando con las actividades programadas en el cronograma personal, retomar los contactos y comenzar mi estancia en campo.

En este sentido, mi intención al llegar a Tierradentro en esta oportunidad, fue encontrar una familia de agricultores que me acogiera en su casa, convivir y aprender con ellos los oficios relativos a su cotidianidad. Llegué inicialmente al municipio de Belalcázar con la intención de retomar contacto con el grupo de caficultores que había conversado meses atrás.

Aunque no siempre es necesario viajar para formular un problema de investigación o entender la vida en un lugar, cuando lo hacemos apreciamos cosas que no vemos habitualmente. Durante este viaje de incursión a campo por una temporada larga, desde la salida de Popayán en la mañana, el ambiente era de zozobra entre todos los que viajábamos porque debido a las lluvias del día anterior los servidores de la empresa de transporte no podían asegurar si lograríamos llegar a destino, ya que aproximadamente a la mitad del camino en el paso por la Cordillera Central, entre Popayán y Belalcázar, las condiciones geofísicas en un punto del camino llamado Córdoba, hacen que los derrumbes y el hundimiento de la carretera en algunas oportunidades, restrinja o incluso cierre el paso de vehículos. Cuando llegamos a este punto, a pesar de que por la ladera bajaba una pequeña y fangosa corriente de agua, había una fila de carros, buses y motos a cada lado que debieron aguardar una señal para pasar uno a uno, en un entendimiento entre los operarios de las maquinas, los señaladores en la vía, los choferes de los buses y la fuerza del agua. Cada vez que el paso se torna imposible para los vehículos, era necesaria la intervención de maquinarias para despejar los derrumbes de piedras y fango, mientras los vehículos esperaban por periodos indeterminados o algunos decidían tomar una vía alterna por un camino interveredal⁴. Después de recorrer 140 km en cinco horas de viaje llegamos a Belalcázar al medio día, en pleno mercado del día sábado, todo era muy movido debido al comercio del café que ocupa las principales calles que rodean la plaza central del pueblo. Me hospedé en un hostel donde permanecí por tres semanas.

⁴ La red vial de Colombia se compone por la Red Primaria (Autopistas, a cargo de la nación), Red Secundaria (carreteras a cargo de departamentos) y Red terciaria (compuesta por carreteras terciarias o caminos interveredales, a cargo de los municipios).

Uno de los primeros lugares que visité fue la sede de la Asociación de cafeteros en Inzá y sin mucha información sobre los últimos acontecimientos, fui deduciendo un cierto distanciamiento entre los administrativos de la Asociación y el equipo de investigación. Con los días, una de las asociadas me contó que el proyecto avanzó hasta cierto punto y después se estancó, primero por el cambio de coordinación y después por problemas administrativos que no permitieron realizar los desembolsos para continuar con la investigación. Ellos están agradecidos con la gestión de algunos miembros del equipo y descontentos con otros, hasta ese punto habían logrado avanzar en el proceso de registro de marca, creación de código de barras y en contactos con agencias certificadoras y sellos de calidad. En general los cafeteros estaban bastante reacios a la presencia de investigadores dentro de su organización. Sin embargo, durante este tiempo conocí a varios caficultores con quienes conversé y compartí mis intereses de investigación, con algunas familias caficultoras, un par de técnicos de la Federación, varios cabildantes de la Asociación Indígena Juan Tama y el ingeniero agrónomo que dirigía el programa de café especial de esta misma Asociación. Finalmente a pesar de los cambios en el esquema de investigación general, el viaje y la experiencia de relacionarme con estas personas hizo que ellas me reconocieran junto a mis intereses de pesquisa, para conectarme con sus historias y experiencias de vida, así fluyeron las conversaciones, las invitaciones y se fueron solventaron nuestras conversaciones.

Nociones de etnicidad, técnica y territorio

El grupo étnico nasa de Colombia ha generado un sorprendente interés histórico, etnográfico y político por parte no sólo de profesionales externos (Bernal 1953, 1954; Bonilla 1982; Findji y Rojas 1985; Rappaport 1980, 1982, 1996, 2000, 2004, 2005; Ortiz 1999) sino de personas oriundas de Tierradentro destacadas por su papel de intelectuales que han participado de procesos para la obtención de reconocimientos diversos, étnicos, territoriales y legales, que además tienen la experiencia de vida de habitar el territorio (Lame 1971, 1973; Meneses 2000, Piñacué 2005, Sevilla 2007). La población que habita actualmente Tierradentro es caracterizada por su *diversidad étnica*, un buen caso para problematizar categorías que se refieren a lo *multicultural*, lo *pluriétnico* y lo *interdisciplinar*, categorizaciones teóricas que buscan agrupar de manera coherente una

realidad social dinámica con serias disputas sobre el territorio que cohabitan.

Las estrategias de lucha indígenas por la existencia y la dignidad, tienen varias dimensiones. Por un lado, las estrategias terapéuticas y ceremoniales, fueron desde finales del siglo pasado el principal tema de investigación (Bernal 1953, Bonilla 1982, Chávez y Puerta 1980). Otra dimensión de lucha ha sido a través del conocimiento relacionado a la agricultura y la ocupación del espacio en zonas montañosas con primordiales fuentes híbridas, territorios en que conviven comunidades que habitan Tierradentro de diversos modos, claro ejemplo de la diversidad biológica y cultural que no ha pasado desapercibida por individuos y entidades con intereses disímiles. Otra estrategia es la organizativa, con el establecimiento del Consejo Regional Indígena del Cauca – CRIC y las asociaciones indígenas de cada pueblo y área, el establecimiento de lineamientos básicos de convivencia y los Planes de Vida como una herramienta para reivindicar su autonomía y negociar sus formas de vida frente al Estado.

Esta investigación no está interesada solamente en los conflictos interétnicos, ni en los auto-reconocimientos étnicos por parte de colectivos en sí mismos, más allá de esto, busca entender el continuo proceso de conformación del territorio, a través de un emprendimiento productivo agrícola y de los agentes que participan de la historia cafetera en diferentes niveles de integración, entendidos como relaciones fluidas entre las partes y el todo en cualquier sistema organizativo o clasificatorio (Ribeiro 2000: 4). Esta pesquisa es un recurso para comprender la política territorial en Tierradentro a partir de la producción de café especial, como producto con un saber-hacer técnico, que a partir de la relación con los procesos vegetales y comerciales, traza alianzas, destaca identidades y responde a circunstancias políticas particulares.

La técnica es una categoría analítica muy importante en esta tesis. En el ejercicio abstracto por definirla, seguiré las consideraciones de Leroi-Gourhan posicionándola primero como *hecho técnico*, es decir relacionado a una acción en el acto de producción. Para después entenderla como *tendencia técnica*, un concepto explicativo de lo que significaría la eficacia de cualquier hacer o objeto producido a partir de la adquisición de conocimientos adecuados, así progresivamente aumentarían la eficiencia de la acción técnica deseada. Desde este entendimiento cada tipo de organización tecnológica deviene de un determinado tipo de sociedad, abstracción que define el *ambiente técnico*,

determinada por acciones humanas y no humanas y los lugares donde se realizan. Definiendo la técnica como un proceso de distinción que conecta un saber-hacer con situaciones sociales, históricas y ambientales específicas. (Leroi-Gourhan 2004). En la explicación simple de White (en Sigaut 2002: 421), la técnica se resume en alguien haciendo algo. La interpretación de Sigaut, tiene tres dimensiones, la primera concerniente a las acciones, la segunda la comparación de esas acciones que desencadenan en la última dimensión, el proceso de diversos niveles de intenciones. La definición de Sigaut y la ruta de análisis de su argumentación, destaca que se trata de una operación tanto físico-química como social, es decir, se trata de acciones sobre la materia con una ruta de procedimiento y una producción sucesiva de elecciones (hechos) que se pueden observar. Sigaut enfatiza en la perspectiva tecnología de la agricultura como una epidemiología cultural o una etnociencia, su argumento ubica primero a las técnicas como unos conocimiento situados en el tiempo y en el espacio, adecuados para observar comportamientos y construir explicaciones de los procesos agrícolas (Sigaut 2002: 432). Para Sigaut cada agricultura es una combinación original de conceptos operatorios, de medios y de fines propios de cada lugar, en los que agricultores y agrónomos experimentan continuamente con las circunstancias de su propio quehacer (Sigaut 1975: 6). Esta coincidencia de prácticas, cosas y personas en un momento y lugar determinado, constituyen la definición intelectual por acercarse a la complejidad de cada forma de agricultura como “a circulação interna e as mudanças com o exterior de matéria, de energia e, tratando-se de um objeto econômico, de valor” (Mazonel e Roudart 2010: 72), compuesta por subsistemas jerarquizados e interdependientes, de los que se destaca “o *ecossistema cultivado* e o *sistema social produtivo*, estudando tanto a *organização* e o *funcionamento* de cada um desses subsistemas, como suas *inter-relações* (Mazonel e Roudart 2010: 72).

Para el geógrafo brasileño Milton Santos las técnicas son un conjunto de medios instrumentales y sociales, con los que los humanos realizan su vida, además de producir y crear espacio (Santos 2006: 16). De acuerdo a ello, el espacio es dinámico por las relaciones técnicas, ellas pueden transformar y producir el medio geográfico, alterando aspectos como cultivo, producción, industria y en general los modos de vida. En los usos de los espacios emergen técnicas de producción y técnicas de organización como

expresión de una geotécnica en la que se dan estilos de vida. Es el caso de comunidades que habitan Tierradentro, las cuales con sus conocimientos e instrumentos de trabajo, habitaron y transformaron esta región en un lugar adaptado a cultivos asociados, con significados comunes y entendimientos del territorio compartidos, como las formas de trabajo compartido y los rituales de armonización cíclicos. La técnica se trata entonces del proceso de acción sobre la materia y el espíritu, como ruta, relación o red de producción de algo (Santos 2016).

La técnica para Mauss se expresa como una tecnomorfología, esto es como un conjunto de relaciones entre las técnicas y el suelo, por la acción misma de producir una ocupación a través de instalaciones, zonas de cultivo y otras ordenaciones que llevan a la presencia de técnicas que transforman los usos del espacio, pues “em função das técnicas é que observaremos a base geográfica da vida social: o mar, a montanha, o rio, a laguna” (Mauss 1947: 19). Los estudios sobre la técnica fueron iniciados por Mauss, y la anterior definición es evidencia de la inspiración por asumir las relaciones técnicas como relaciones sociales. Para Mauss las técnicas son habilidades aprendidas, sea por imitación o cambio, en tres niveles de interpretación: social, psicológico y biológico, que definen a su modo de ver la totalidad del hombre. En su ensayo sobre la técnicas del cuerpo, define la técnica como un acto tradicional porque necesita ser transmitida, y eficaz porque es observable como parte de un montaje de hechos habituales (Mauss 2003). Este enfoque no se limita a entender la técnica desde la dimensión material de una acción, sino a una información que incluye cualquier proceso de aprendizaje sobre un saber-hacer. En esta perspectiva integradora se adscribe esta caracterización de la vida agrícola en Tierradentro, sin reducir los fenómenos técnicos a acciones netamente económicas.

Otra categoría analítica importante es el territorio, entendido como el lugar específico en que la identidad se encuentra con la ecología, dado que la lucha por reconocimiento, la herencia cultural y los emprendimientos económicos son inseparables. El territorio incorpora la identidad colectiva con la noción de tierra como recurso natural (hídrico, forestal, suelo y subsuelo) y como fracción de un espacio local articulado al regional, nacional y mundial (Almeida 2012). Sobre dicha articulación se posa el significado de frontera cultural o fronteras étnicas como una problemática introducida por Fredrik Barth (1976), abriendo un foco de análisis en la configuración de la identidad

étnica en las fronteras estatales, partiendo de la observación de situaciones de contacto entre diferentes grupos, entre las que observó que aunque el orden cultural cambie notablemente no ocurría lo mismo con la identidad étnica de los miembros del grupo. De acuerdo a esto, el despliegue de las identidades étnicas planteado por Barth se configura a través del contacto en los contextos de las relaciones interétnicas, esta dinámica crea diferencias e igualdades mediante la interacción, de las percepciones e interacciones posibles, el grupo étnico percibe y define sus fronteras. Así la etnicidad es entendida como un fenómeno de organización social más que diferenciación cultural, que surge de procesos de colocación y definición de las diferencias culturales que operan por inclusión/exclusión en las fronteras entre dichos grupos. La negociación y adaptación entre las agremiaciones y los representantes del Estado, propicia el desarrollo de estrategias y artefactos que remarcan y reproducen determinados rasgos culturales y su continuidad depende de la adscripción que hacen los sujetos de ciertas características.

Los modos posibles de articular medios, espacios, artefactos y conocimientos para la producción de subjetividades, identidades y sentidos de pertenencia con formas de habitar los lugares y de establecer intercambios de un grupo se despliegan alternativas diversas. Comprender en este contexto la tecnología, como la concatenación de técnicas de determinados sistemas de producción, requiere retomar la noción de territorio como lugar de conexión de la actividad productiva con la organización étnica, como lo destaca Mura retomando a Balfet “a construção de um critério de identidade, que associa os objetos à sociedade onde eles são produzidos, definindo seu perfil sociotécnico” (Mura 2011: 101). El concepto de sistema sociotécnico proviene del trabajo de Hughes en el auge de los sistemas modernos de energía eléctrica, para Hughes en el desarrollo de nuevas tecnologías los investigadores no sólo deben ocuparse de técnicas y artefactos, sino también deben diseñar los aspectos sociales, económicos, legales, científicos y políticos, así todos los elementos del sistema, tanto sociales como tecnológicos producirán una innovación tecnológica exitosa porque han sido modificados para que trabajen juntos de manera efectiva (Hughes en Pfaffenberger 1992: 498). Para Pfaffenberger la sociedad es el resultado de la construcción del sistema sociotécnico, que a su vez para Hughes es el vínculo de este colectivo con la economía y la tecnología (Pfaffenberger 1992: 500). Estas interrelaciones con sus particularidades son exaltadas en

la comercialización de los productos como referente de distinción, las alianzas, los insumos, entre otras decisiones son destacadas como valores que determinan la calidad del producto acabado. Mura parte de la idea de que no hay una técnica indígena y otra no indígena, sino que es algo que se produce en el medio, resaltando la importancia de factores interétnicos y de la mediación por determinar los límites de un territorio (Mura 2000). En el caso del café especial la relación del cultivo con el territorio, dentro de un contexto de producción estandarizado, se ha convertido en la actualidad en uno de los principales medios de afirmación étnica. Las relación entre técnicas y territorio provee elementos para analizar la ecología, la economía y la política de un lugar.

Estudiar las técnicas de producción del café no es apearse a una visión progresiva de la reconfiguración de las narrativas históricas, sino una tendencia lógica de las transformaciones de las relaciones que se producen. Desde este encuadramiento teórico, el fenómeno en la técnica no está separado de lo social, siguiendo la conceptualización inicialmente establecida por Mauss. Por un entendimiento relacional, tanto de las interpretaciones del ambiente, el agua, las cualidades del suelo, el clima, los animales domésticos y las entidades de las cosmovisiones, son parte de lo que Ingold (1995) inspirado en Bateson (1998) considera como la sinergia entre humanos y el medio, para este caso, los agricultores y productores de café condicionan su ambiente y desde este presupuesto es posible conocer la dinámica de estas relaciones desde sus técnicas, para construir el registro de un conocimiento sobre el ambiente en que se gesta este oficio productivo agrario que vincula practicantes, herramientas y procesos de aprendizaje.

Tierradentro, unidad geográfica

Ubicado al suroccidente de Colombia, Tierradentro como unidad geográfica y región cultural, responde a la interpretación humana en un espacio físico determinado, con un contexto histórico particular. Ubicada al lado oriente de la cordillera central, la más alta de las tres en que se divide la Cordillera de los Andes en la frontera sur de Colombia. Esta región se extiende desde el volcán Puracé al sur, hasta el nevado del Huila al norte, por el oriente llega hasta el cañón y los valles del río Páez y sus afluentes, y por el occidente a los páramos y cumbres de la cordillera. Esta geografía es parte de la reserva hídrica del macizo colombiano, ubicado al suroccidente de Colombia (Centro de

Estudios de Inzá 1985).

La denominación de Tierradentro como región, es primero una característica geográfica de una zona montañosa de alta diversidad climática y ecológica, también caracterizada como una región arqueológica que concentra varios vestigios de culturas precolombinas, declarada por la UNESCO en 1995 como Patrimonio de la Humanidad y administrada desde entonces como parque arqueológico. Con una extensión aproximada de 1.300 km², estas características geográficas y arqueológicas constituyen la base del entendimiento de Tierradentro como una región cultural, históricamente enclave de grupos indígenas, hoy concentra la mayor cantidad de ellos en el país, quienes comparten territorio con población de otros grupos étnicos y comunidades rurales (Sevilla 2007, Pachón 2000, Icanh 2009).

Que el pueblo nasa este ubicado en este territorio es parte de una historia amplia de confrontación entre distintos pueblos, en una lucha territorial por garantizar la pervivencia como grupos. En este proceso por la búsqueda de reconocimientos y otras formas de existir, ha estado siempre permeado por criterios de exclusión o inclusión semejantes a los impuestos durante la época de la colonia y, por lo tanto, raciales y étnicos, Cardoso de Oliveira lo llamo colonialismo interno (Cardoso de Olivera 1966). Rivera lo define como el ejercicio constante y reiterado de prácticas de opresión racista y explotación clasista bajo un supuesto complejo de superioridad de las clases medias latinoamericanas respecto de sus pares indígenas (Rivera 2010: 66). Los estados y las fronteras latinoamericanas tienen un carácter colonial. Las instituciones estatales están construidas sobre una base colonial. Por lo tanto, el colonialismo no sólo es la relación con el otro sino la construcción de entidades que buscan contenerse y respaldarse como un sistema de comunicación.

La necesidad por la unificación de Tierradentro como región es una muestra de la extrema represión que vivieron por siglos; disputas entre grupos por la soberanía de un territorio, años de colonización y varias incursiones militares desde hace 70 años, entre grupos levantados en armas y la fuerza pública, apoyada en grupos civiles armados. Así mismo, dentro de esta unidad regional, las variaciones en las definiciones actuales de sus organizaciones son numerosas. Reconocer estas dimensiones sobre la unidad y los esquemas de organización es importante para entender la realidad contemporánea de

Tierradentro y de las comunidades indígenas en general.

Tierradentro es conocido en el Departamento del Cauca como el territorio indígena *nasa* por excelencia. Los *nasa* eran denominados como *páez* hasta la década de 1990 cuando este pueblo decide denominarse a sí mismo con el nombre derivado de su propia lengua el *nasa yuwe*⁵. En esta lengua, *kiwe* significa suelo y tierra, está íntimamente relacionada con la actividad del cultivo, pero además significa territorio y política (Rapaport 1982: 34). De acuerdo a la detallada investigación etnográfica que realizó Rapaport durante la década de 1970 y 1980, en ese entonces para los *nasa* las actividades cotidianas se encontraban determinadas por el trabajo de la tierra y las fases agrícolas. Este conocimiento y la práctica del oficio agrícola orientaron la perspectiva de lucha por preservar su territorio, que comprende más que el espacio físico. El territorio es construido socialmente como el espacio para crear y mantener la hegemonía del pueblo *nasa* sobre Tierradentro y compromete prácticas y concepciones creadas en medio de resistencias interculturales.

Además de las características geográficas y arqueológicas, la noción de región según Casey se refiere a una red de movimiento entre lugares, configurando de esta forma un área conectada por peregrinaciones sobre ciertos lugares a lo largo de una jornada de vida (Casey 1996: 24). Tierradentro denota el sentido de movilidad en su misma nominación.

El adentro y el afuera

La idea implícita del adentro, revelan la mirada de quien explora y contrasta la novedad con el camino dejado atrás. Se presume que esta nominación fue dada durante los tiempos de la conquista española, para aludir a un territorio difícil de irrumpir, ocupado por indios guerreros, que denominaron páez o paeces. A partir de este momento quienes escribieron sobre Tierradentro y sus habitantes, fueron los mismos conquistadores, misioneros y los cronistas, narraciones hechas desde la voz del

⁵ Hasta el momento se considera una lengua aislada en la clasificación, a pesar de varios intentos por reconocer alguna filiación lingüística. Rescato tres de ellas “(1) el *nasa yuwe* junto con el *guambiano*, formarían un grupo lingüístico genéticamente emparentado, (2) este conjunto formaría parte del macrofilo *chibcha*, (3) el *nasa yuwe* y el *guambiano* no son emparentados, y sus semejanzas pueden explicarse por vecindad geográfica” (Fabre 2005: 3).

aventurero, foráneos que van de paso y dejan sus impresiones, en estos escritos el lugareño no tiene voz, es una sombra que contrasta con la identidad de quien escribe. Las instituciones académicas y los profesionales llegan después. En principio fueron investigaciones que produjeron informes arqueológicos y reportes etnográficos sobre Tierradentro (Bernal, 1953, 1954a, 1954b; Rappaport, 1980, 1982; Sevilla, 2007; Meneses, 2000; Franco 2017).

A nivel administrativo Tierradentro está conformado por dos municipios, Inzá y Páez. A nivel de la organización indígena de los nasa y el reconocimiento de Resguardos Indígenas frente al Estado, hasta el momento se encuentran reconocidos 12 ubicados en el municipio de Paéz, que a su vez forman parte de la Asociación de Cabildos Nasa Çxhâçxha y 7 en el municipio de Inzá con la Asociación de Cabildos Juan Tama. La organización de los nasa, tiene muchísimos despliegues. Además de varias veredas, son comunes los caseríos distantes entre sí, que son comunicados por caminos angostos, sus habitantes transitan estos caminos principalmente a pie, aunque cada día aumenta el número de motos, así como es común la práctica de animales de carga, principalmente caballos y en menor medida mulas y burros. El transporte público sólo cubre las rutas intermunicipales. Los caminos veredales, en la mayoría de los casos son cubiertos por transporte privado, camionetas con capacidad de hasta 12 pasajeros y espacio para carga en la capota, que realizan un recorrido durante el día sábado y/o domingo. Con relación a las motos, se han tornado el bien más apetecido, actualmente en la Resguardo de Avirama, existe en promedio una moto por cada dos familias, así como es frecuente el servicio de *mototaxis*, el valor de los recorridos depende de la distancia y del estado de los caminos, tratándose aproximadamente de dos mil pesos (dos reales aproximadamente) por kilometro.

En la actualidad el estado de las carreteras que arriban a Tierradentro es precario. Durante la temporada de campo, era latente la tensión ante los desplazamientos, porque es difícil tener certeza del estado de la carretera, se trata específicamente de un punto crítico, conocido como el puente de Córdoba, donde la fuerza del agua que circula coincide con un falla geológica que provoca constantes deslizamientos de tierra. Aquí hay siempre un grupo de operarios de vías que controlan el paso y despejan los deslizamientos de tierra con maquinas, abriendo el paso de manera intermitente.

Coincidiendo con la temporada de campo, es este punto crítico fue inaugurado por entidades del Estado un puente que fue desmontado ocho meses después porque la estructura no fue la adecuada.

Las migraciones y los nuevos territorios

Algunos historiadores y antropólogos han reflexionado sobre el carácter de la unidad política de los nasa antes de la época de la invasión española, apoyados en los estudios arqueológicos de los hipogeos encontrados en San Andrés de Pisimbala. Con muy pocos datos sobre la sociedad prehistoria que los construyó, las especulaciones los llevan a concluir que los paeces (ahora nasas) fueron migrantes de la selva tropical, más semejantes a las etnias de las selvas que a sus vecinos andinos, llegados a Tierradentro pocos siglos antes de la llegada de los españoles, enfrentamiento que los sometió a una existencia más andina, cercano a las otras tribus de la cordillera (Rappaport 1984: 71). Pérez Barradas en su cronología de Tierradentro sugiere el siglo XIV como comienzo de la habitación Páez en este lugar, fecha con la que concuerdan las investigaciones arqueológicas (Chaves y Puerta 1976, 1980; Hernández de Alba 1963; Long y Yánquez 1970; Nachtigall 1955; Perez de Barradas 1937, 1943) que reafirman que las evidencias apuntan a que los paeces eran una étnica del piedemonte que mantenían relaciones más estrechas y cooperativas con los pueblos de la selva que de la sierra.

Para Reichel-Dolmatoff la colonización de las tierras altas colombianas está relacionada con el desarrollo del cultivo del maíz, así fue posible acumular una reserva de alimentos para la población y luego redistribuirla bajo el control los líderes políticos, esto permitió el desarrollo del cacicazgo y una complejidad social más amplia (Reichel-Dolmatoff 1978: 67, 69). Este mismo autor asegura que entre las zonas que hoy llamamos Cauca y Huila, existía una de las rutas de migración más importantes, que subía de la selva tropical a la cordillera, pasando al lado de San Agustín, localidad ubicada en la depresión profunda de la sierra (Reichel-Dolmatoff 1978: 72). De acuerdo a ello Rappaport deduce que es muy considerable que los entonces llamados paeces aprovecharan de este mismo paraje durante su migración a Tierradentro y al Valle de La Plata (Rappaport 1984: 77).

Los estudios sobre la movilidad en Tierradentro se han enfocado en la población indígena y han mencionado poco el mestizaje, desatacando especialmente el paso de pequeños comerciantes que se establecen en los poblados indígenas y viven del comercio directo con los indígenas (Posse 1979). Muchas familias de departamentos cercanos llegaron a la región desplazados por la violencia partidista de la década de 1930. Sin embargo la caracterización de la población mestiza es vaga, generalizada como migrantes que sobreviven del comercio de enseres, ropa, herramientas de trabajo y sobretodo de la ganadería. Progresivamente la población mestiza se fue fortaleciendo en los poblados, más allá de lo comercial, entablando alianzas con los indígenas de convivencia, amistad, matrimonio y compadrazgo que abonaran a su permanencia en estas tierras. De estas relaciones da cuenta la actual composición de familias del resguardo.

Durante la década de 1980, el norte del departamento sufrió una expansión agroindustrial en el cultivo de la caña de azúcar, que repercutió en la llegada de población migrante mestiza, negra y campesina, que se extendió hasta Tierradentro. En paralelo las asociaciones de Cabildos indígenas se fortalecieron y expandieron por todo el departamento del Cauca, marcando la pauta por la recuperación de la tierra a manos de terratenientes (Meneses, 2000).

Las décadas de 1970 y 1980 están marcadas por el auge de las pequeñas bandas de narcotráfico y la incursión de guerrillas. Momentos en los que estos dos entes se disputaron el control del territorio y las rutas de circulación, marcando una temporada de violencia que afectó a toda la población. Se intensificó el cultivo de hoja de coca y amapola, al igual que los asesinatos, la deserción escolar y la migración (González 1977, Espinosa 1996, Henman 2008).

El terremoto y las avalanchas

Un terremoto de gran magnitud (6 grados en la escala de Richter) y consecuente avalancha el 6 de junio de 1994 transformó el territorio, de acuerdo al reporte del Observatorio Sismológico del Sur Occidente - OSSA, generó más de 1000 deslizamientos en los suelos saturados e intervenidos de las pendientes más altas del río Páez, que ocasionó el deslizamiento de lodo y piedras dejando más de 1100 víctimas fatales que se localizaban en la cuenca baja. Estos territorios quedaron completamente transformados,

no sólo arrasó con los cultivos, sino que dejó la tierra no apta para cultivar de nuevo. Esto causó la salida de muchos pobladores, forzando un penoso desplazamiento de aquellos que perdieron sus familiares y vecinos, además de todos los daños materiales que ocasionó la tragedia.

Son muchas las historias de este episodio y son rememoradas con frecuencia por los pobladores. La suerte no fue para todos igual. Rosa, una caficultora de más de 80 años, recuerda que desde que llegó a Avirama en 1956, después de casarse con un agricultor nasa, juntos fueron comprando pedacitos de tierra a los alrededores de la casa, ubicada cerca del río, sembrando sobre todo el espacio de vega disponible. Tras la avalancha del 1994 perdió mucho café, su sembrado iba hasta la orilla del río, que en ese momento era de cause estrecho, según ella esa avalancha arrastró tierra buena, así que volvió a sembrar café donde pudo. Sin embargo las avalanchas de 2007 y 2008 arrasaron de nuevo con sus cultivos y nuevamente los perdió, en esta ocasión la avalancha arrastró una tierra cargada de piedras pequeñas, tan abundantes que sepultaron la tierra haciendo imposible cultivar sobre ella. Además del cambio del suelo, toda la región fue afectada por los cambios generados en el ecosistema y la contaminación atmosférica e hídrica.

Después de la tragedia varias corporaciones y organizaciones de carácter regional, nacional e internacional intervinieron en los procesos sociales de los habitantes de la región de Tierradentro. Lucía Meneses Lucumí, antropóloga nasa, registra en su monografía el proceso de cambio y reafirmación de las tradiciones de los indígenas nasa después de la avalancha del Río Páez de junio de 1994. Aquí registra algunas de instituciones que intervinieron en la recuperación del territorio después de la tragedia. Destaca la presencia de la ACIN (Asociación de Cabildos del Norte del Cauca), el CRIC, el Minuto de Dios, Antioquia Presente, CENCOA, la Cruz Roja, la Universidad del Cauca, los médicos del Mundo, el Gobierno español y la Comunidad Económica Europea. Enfocadas en atender necesidades de vivienda, atención de salud y servicios públicos básicos (energía, alcantarillados, acueductos, telefonía) (Meneses 2000: 9). Las avalanchas hicieron que muchas instituciones se fijaran en la región y quisieran ayudar a que toda la población se sobreponga del impacto de la tragedia. Con cabida para nuevos proyectos productivos, donaciones de maquinaria y tecnología.

La principal gestión de las instituciones internas estuvo en relacionada a la búsqueda de tierras aptas para la reubicación, productivas para las siembras y suficientes para diversificar con la cría de animales y potreros. No fue fácil encontrarlas y pesar de que fueron diseñados planes para la reubicación, el proceso de adaptación fue complicado. Todos, quienes fueron reubicados y quienes no, debieron iniciar nuevas siembras, sin embargo no podían simplemente esperar los tiempos de cosecha, así que debieron buscar emplearse en fincas cercanas e incluso migrar hasta otros municipios para cosechar café. Otros decidieron migrar hasta ciudades medias donde tenían familiares y buscar trabajos informales que les permitieran sostenerse y enviar dinero a quienes se quedaron en la región. Jairo un comunero nasa y caficultor se refiere a este fenómeno así:

la gran mayoría tiene que migrar, no porque no quieran a su familia, es que si un mayor que tenía cinco hectáreas y tiene cinco hijos, pues no es tierra suficiente para todos y algunos tienen que buscarse la vida por otro lado, entonces, como no hay oportunidades de empleo y tienes familia, haces pareja y como sea tienes que rebuscarse como sea. Y eso no se considera. Migramos porque no hay alternativas.

Los testimonios de las personas que debieron migrar a otros lugares después de la avalancha, son nuevos relatos de la vieja historia de migración, el movimiento de grupos, familias e individuos que ante los imponderables de la vida, deciden o deben cambiar de lugar de residencia, trabajo o rutas de movilización, son parte de una constante que hace que los pobladores cambien sus planes y accionen sus posibilidades por fuera de lo cotidianamente predecible. De acuerdo a los relatos de la gente de la vereda de Avirama, entre quienes migraron pasada la avalancha, la mayoría regresaron a Tierradentro tiempo después. Sus narraciones son expresiones de apego al lugar de origen, que más que el territorio, se trata de la vida en comunidad y de las prácticas diarias que dan sentido a su existencia como pueblo nasa.

El pueblo *nasa*, experiencia de lucha

Antes de iniciar el repaso del marco temporal que constituye la reafirmación política del pueblo nasa, como indígenas que hoy en día “adquieren el papel de intelectuales en la lucha étnica con conocimientos exactos desde campos académicos o

técnicos” (Rapaport 2004: 11), ampliaré su contexto de actuación política a nivel nacional.

En la década de 1970 inició el despliegue de los movimientos indígenas en América Latina, en este momento constituyeron primero redes internacionales. Después de la década de 1980 y durante los años 90’s los movimientos indígenas se articulan en organizaciones a nivel nacional, como sujetos y actores políticos significativos (Wade 2006). Las aproximaciones entre estos grupos y el Estado se han dado principalmente en el campo jurídico, como espacio político para las demandas y negociaciones legales (Bocarejo y Restrepo 2011). Las políticas multiculturales, por ejemplo, después de ser populares en Norteamérica e Iberoamérica durante la década de 1980 lo fueron en Colombia a partir de los 90’s (Wade 2006: 63). Desde las lógicas de estos discursos se fueron instituyendo procesos de negociación política desde el valor de la diferencia cultural, construyendo así parámetros de etnicidad, modelos de alteridad y referentes de poblaciones que ocupaban las periferias de la nación (Serje 2005).

En Colombia, el contexto histórico en que surgen estas políticas es contrastante. Durante el periodo colonial (1550 a 1810) el sistema excluyente y racista redujo todos los derechos de las poblaciones originarias, negras y mestizas. Después con la independencia (20 de julio de 1810) y la creación de la república no cambian las condiciones de estas poblaciones, en cambio surgen las guerras civiles más sangrientas, paralelas a las disputas por la división territorial y el establecimiento de fronteras entre repúblicas. Durante la segunda mitad del siglo XIX es registrada la expansión de los grandes latifundios de la élite de Popayán, que continúa durante el siglo XX por empresarios de Cali (Rapaport 2000: 168). Tierradentro se encuentra en medio de estas dos ciudades. Hasta finales del siglo XX los grupos étnicos ganan estatus político y como consecuencia es promovido su exotismo como objeto folklórico (Ochoa 2003), el valor a la diferencia es capitalizado en las relaciones con agentes estatales y redes transnacionales (Uribe y Restrepo 1997, Chaves 2011, Serje 2005). Estas poblaciones ingenian constantemente formas de recomposición, principalmente en lo relacionado a la tenencia de la tierra, en este sentido son amplios los intentos por mantener organizaciones productivas desde diferentes tipos de alianzas entre campesinos, terratenientes e inversionistas, movimiento que a la vez los relaciona con otros mecanismos tecnológicos, comerciales y de negociación que

trasciende las fronteras locales a corrientes globales relacionados con el desarrollo, la modernidad y la retórica de los derechos culturales (Salgado y Prada 2000). Esta interacción entre la población, sus formas de asociación y de producción, la relación entre individuos que disputan sus derechos, es una característica del carácter moldeable y variable de los referentes sociales y políticos en situaciones de conflicto, en los que la creación de comunidades imaginadas por asociación voluntaria, ofrece a los individuos cohesión en sus acciones específicas y en momentos concretos (Anderson 1993). Edward Said (1990) propone el concepto de geografías imaginativas para referirse a la dimensión discursiva que media la relación que Occidente ha establecido con una región o “área de estudio”, caracterizada por su alteridad. Said insiste en que los conflictos sobre el territorio “no tienen que ver únicamente con soldados y cañones sino que se refieren, sobre todo a ideas, a formas, a imágenes e imaginaciones” (Said 1990: 40). De esta manera a través del lenguaje y la percepción con los que nos aproximamos a estas regiones se determina la forma particular del encuentro (Serje 2005: 121).

El pueblo nasa es el segundo con mayor población de Colombia con 186.178 personas (DANE 2005). El proceso de reconocimiento de identidad étnica de este pueblo ante el Estado también se remite a exaltar el valor de la diferencia cultural. Sus mecanismos de organización han sido varios. Inicialmente se organizan a nivel departamental. En 1971 se fundó el Consejo Regional Indígena del Cauca – CRIC, con un programa concreto sobre su quehacer como agremiación: recuperar la tierra, defender la cultura y conquistar la autonomía (Cric 2017, Rappaport 2004: 72). Los nasa son el grupo más representativos de este Consejo. A nivel interno, los nasa se rigen por asambleas generales que se realizan en cada *resguardo*, precedida por la autoridad oficial que es reconocida como *cabildo*. Resguardo y cabildo son categorías coloniales. El resguardo es el territorio asignado a una comunidad indígena y está conformado por varias veredas, como son llamadas las localidades que conforman un municipio de acuerdo al ordenamiento territorial que se maneja a nivel local principalmente de ubicación rural. El cabildo es la principal institución política, la directiva o autoridad representativa de dicha comunidad y a su cabeza se encuentra el Gobernador, que es elegido anualmente en asamblea, con la posibilidad de ser reelegido por un año más si la evaluación de su mandato en asamblea así lo considera.

La asamblea es una práctica que condensa el principio del servicio comunitario, nadie puede presumir de poderes que no hayan sido concedidos en una asamblea. Es parte de una democracia participativa a la cual todos los miembros de la comunidad tienen la obligación de asistir, escuchar y participar, para tomar decisiones, rendir cuentas y una vez al año determinar quienes serán los próximos cabildantes. Las fechas de cada asamblea se establecen con al menos un mes de anticipación a no ser que se trate de un caso urgente. El comunicado se hace a través de los cabildantes, quienes difunden la fecha de asamblea por varios medios, un comunicado escrito que se publica en la casa del cabildo, de voz en voz y por llamadas telefónicas. Según las apreciaciones de los nasa, el éxito de la asamblea depende del número de participantes, a mayor concurrencia mayor prestigio tiene el encuentro. El desarrollo de cada asamblea depende los temas que se vayan a tratar y de la habilidad oratoria del moderador para mantener a los asistentes reunidos. En algunos casos se evidencian polarizaciones, especialmente a la hora de someter a votación alguna decisión. Así mismo es evidente el ambiente de manipulación por parte de algunos asistentes, pues circulan comentarios y se replican ideas rápidamente de boca en boca.

En la tesis doctoral de Joanne Rappaport publicada en 1982, sobre el territorio y los espacios sagrados de los nasa, ella destaca a Tierradentro como unidad geográfica, reconocida como región a nivel comunitario, “but variations in organizational definitions and hierarchies were tremendous. Variations in these definitions were fundamental determinants in any sort of unification on the region in the face of extreme repression” (Rappaport 1982: 4). Ella realiza trabajo de campo en un momento en que las acciones violentas por causa de la delincuencia, el narcotráfico, el paramilitarismo o la guerrilla son frecuentes. No sólo en Tierradentro, sino en todo el departamento del Cauca habían enfrentamientos permanentes entre el ejército y la guerrilla. Los indígenas afirman que esta guerra es usada para vencer la organización indígena, pues son asesinados varios líderes sin las debidas investigaciones de los atentados (Espinosa 1996: 22). Rappaport acompaña este proceso desde la interpretación indígena de la historia y su construcción de memoria como herramienta política (Rappaport 2000). En estos momentos la defensa por el territorio fue disputada por el pueblo nasa desde lo legislativo, lo jurídico, lo militar y lo espiritual. Como resultado de este proceso de lucha, actualmente existen 21

resguardos del pueblo Nasa que ocupan casi el total de la región. Resguardos y cabildos son agrupados en *Asociaciones* de acuerdo a la zona que ocupan. En la región de Tierradentro existen dos asociaciones, la *Asociación de Cabildos Nasa Çxhâçxa* a que agrupa los diecinueve cabildos del municipio de Páez y la *Asociación de Cabildos Juan Tama* que agrupa a siete resguardos del municipio de Inzá. Todas las asociaciones pertenecen al CRIC.

A principios de la década de 1980 surgió el Movimiento Armado Quintín Lame – MAQL, con la convicción “no de tomar el poder sino que velar por la seguridad de las comunidades indígenas contra los asesinos pagados por terratenientes y contra los brazos armados del Estado que amenazaban a las comunidades. El MAQL era una guerrilla mayoritariamente indígena cuyo reclutamiento y proceso de educación de combatientes estaban íntimamente ligados a los Cabildos, puesto que la organización funcionaba para defenderlos” (Rappaport 2004: 73) Este ejército se desmovilizó en un proceso de conciliación mediado por el Estado en 1991 (Espinosa 1996).

En 1992 es elegido el primer senador indígena de Colombia, pertenece al CRIC y es nasa. En adelante, son también “miembros de la Asamblea Constituyente, diputados, dirigentes de grandes organizaciones gremiales, escritores de obras antropológicas e históricas, estudiantes universitarios, gestores de planes de desarrollo, funcionarios de entidades estatales y de ONG’s, profesores bilingües” (Rappaport 1996: 11).

La trayectoria del pueblo nasa favorece la actual conciencia política en varios niveles contenidos en la tensión individuo/colectivo, así como la manera como asumen las relaciones entre varios niveles de regulación geopolítica, configurándose continuamente como grupo étnico por referentes creativos que sustentan su contención. Por un lado, la transformación del conocimiento y la interpretación histórica como “un amplio conjunto de géneros que se extiende de lo mítico a lo empírico” (Rapaport 2000: 54), para los nasa la historia como creación de la memoria ha sido asumida como herramienta de disputa política ante el Estado nación, apoyándose tanto en documentos coloniales (como los títulos de resguardo, la constitución), como en leyes de origen propias (narrativas míticas) y en acciones rituales. Por otro lado, han sido gestores de sus propios emprendimientos, activos en la intención de organización por medio de la relación, por la búsqueda de conexiones.

Entre los nasa estas relaciones fluyen con y sin contratiempos. La mediación es por definición problemática, es un enredo de lazos, entre más enredada la madeja más va creciendo la red. La interacción del proceso productivo del café teje una red amplia, es el producto que lidera el comercio en esta zona con innumerables caminos de distinción. En resumen, el café a logrado ser un producto global destacando cada día con mayor énfasis sus propiedades locales, observar los tipos de acción técnica que se concretizan en la mediación entre la planta, los humanos y las instituciones, es un foco para entender procesos de distinción y su eficacia cohesiva.

Además de esta introducción, que expone las generalidades del trabajo de campo y atiende aspectos históricos relacionados al pueblo nasa, esta tesis se desarrolla en cuatro capítulos. El primero presenta al cafetal de acuerdo a la importancia actual para el pueblo nasa, como lugar referenciado en la cotidianidad de las personas y de dimensiones importantes dentro del resguardo, a través de varias secciones en las que expongo la historia del resguardo indígena y los espacios significativos en la vida de quienes habitan este territorio. No hablo exclusivamente de cafetales, sino que los tomo como eje de análisis para comprender la situación actual de territorios de resguardo indígena. Cada espacio tiene sus propias características según la ocupación de quienes los habitaron a lo largo del tiempo, espacios atravesados por la historia y reconstruidos continuamente en la memoria colectiva del pueblo nasa. También movilizo como materiales de campo la información de la producción intelectual de Joanne Rappaport (1980, 1982, 2000).

En el segundo capítulo, a través del material obtenido en campo, analizo las formas de producción de café y los tipos de lugares donde se cultiva y transforma. Describo los lugares de trabajo, así como las diferentes formas de organización relacionadas a la agricultura, las formas de plantación, el calendario agrícola, las técnicas de fertilización y las herramientas usadas. Todo lo relacionado a la preparación de la semilla, la tierra y la siembra del cafetal.

En el tercer capítulo abordo el proceso de cosecha del café. Las dinámicas de organización familiar y comunitarias de trabajo, como principal fuerza de trabajo en el resguardo. Además de una exposición comparativa de las variedades de café, de acuerdo al tipo de producción y cuidado de cada una. Seguido de la presentación de las formas de transformación del café una vez cosechado, que han requerido de nuevos arreglos en la

infraestructura. Este proceso de transformación es descrito como acciones no homogéneas, que cambian de acuerdo a las herramientas y técnicas utilizadas.

En el cuarto capítulo problematizo el acceso de los agricultores a diferentes técnicas de producción, a partir de las alianzas que tienen con instituciones, clientes, compradores, investigadores y técnicos. También exploro la relación de los humanos y su entorno, la forma en que se relacionan con los animales y las plantas. Para observar la geopolítica de Tierradentro a partir de la comercialización de café especial, un producto con un saber-hacer técnico en construcción. La relación con los procesos vegetales y comerciales trae alianzas, destaca identidades y responde a circunstancias políticas particulares. Las convenciones de mercado están en constante configuración, así como los procesos de certificación y comercialización. Relato como comunidades tradicionales fueron incluidas en la economía de mercado, llegando a enviar contáiners de café seco a Alemania y Tokio y de café tostado para los EUA.

Componiendo así, una etnografía de la cadena operativa del café producida por los *nasa* de Tierradentro. La historia de cómo el café se torno el principal producto de la región hoy, del aumento de la extensión de los cultivos de café y de las iniciativas locales para transformar y comercializar o café. Una industria en expansión, de un grupo de tradición agraria que actualmente busca participar de la economía del mercado global, paralelo al reconocimiento que este mercado ha hecho a los pequeños productores, que habitan ecosistemas biodiversos y se relacionan de maneras particulares con los ecosistemas, el cultivo y la producción. La expansión del cultivo de café apunta un cambio histórico, una reorganización del espacio, la apropiación del lugar y la disposición del tiempo en secuencias cíclicas.

Capítulo 1.

El cafetal en la agricultura nasa

Entretanto, hoje em dia, aquela visão da vida social do método etnográfico está bastante solitária. Sugiro que ela deveria ser reimaginada e desafiada a abordar novamente o problema de situar as virtudes e os efeitos do trabalho etnográfico de microescala num mundo interconectado e globalizado no qual colaboração veio a ser a palavra-chave, quase expressão normativa universal de relações sociais desejáveis (Marcus, 2015: 319).

En este capítulo hablaré del cafetal como los agricultores y agricultoras⁶ de Tierradentro lo conciben. Esta recapitulación se basa en la observación de las actitudes y análisis de las referencias que ellos tienen sobre su lugar de trabajo, me refiero a gestos, movimientos, retóricas y objetos que los agricultores accionan cuando se encuentran en estos lugares o cuando hacen alusión a ellos. El cultivo del café se viene extendiendo durante los últimos sesenta años en esta región, la primacía de este producto en lo que va del siglo XXI, marca el eje de la economía de la región y fluctúa en el comercio global/local. Citaré experiencias etnográficas ocurridas en el municipio de Belalcázar y en el resguardo indígena de Avirama, en Páez. A través de varios apartes expongo la historia del resguardo indígena de Avirama y de los espacios significativos en la vida de quienes habitan este territorio. El resguardo incorpora campesinos, mestizos, negros e indígenas, que con y sin conflicto diseñan formas de convivir en este territorio. Tierradentro en un lugar de tradición agraria, observar los cultivos es una manera privilegiada de vincular experiencias en el territorio, formas de ser, modos de producir y de fijar alianzas.

No hablaré exclusivamente del cafetal, pero será el eje de análisis para entender el movimiento actual dentro del territorio de resguardo indígena los nasa en Tierradentro, especialmente del Resguardo Indígena de Avirama. La estructura organizativa indígena en Colombia tiene varias secciones en las que se sobreponen, las divisiones políticas por

⁶ Considero significativo la inclusión del doble género, sin embargo para favorecer la fluidez del lenguaje escrito en algunos casos me referiré a agricultores como un grupo de personas que incluye hombres y mujeres, a menos de que sea relevante diferenciar el género de acuerdo al contexto y estudio de caso.

departamentos, municipios y veredas del territorio, con las regiones culturales y los pueblos indígenas que los habitan. Estas complejidades son también el resultado de las negociaciones entre los grupos minoritarios y el Estado. Para el caso del departamento del Cauca la organización indígena es el Consejo Regional Indígena del Cauca (CRIC) (detalles en la introducción) y agrupa a once Asociaciones de Cabildos que están divididos en nueve zonas geográficas, que a su vez agrupa ochenta y cuatro resguardos indígenas y ocho pueblos indígenas: nasa/paéz, guambiano, yanaconas, coconucos, epiraras siapiraras, totoroos, inganos y guanacos, establecidos en 26 de los 39 municipios del Cauca (Cric 2017).

El área de interés para esta tesis es la zona geográfica de Tierradentro, habitada mayoritariamente por el pueblo *nasa*. Actualmente cerca de doscientas mil personas se identifican como pertenecientes a este grupo étnico y la tercera parte habla *nasa yuwe*, su lengua. La mayoría habitan los Resguardos administrados por Cabildos, entidades lideradas por un gobernador y tuteladas por los *the'walas*, sus chamanes. El gobernador se elige anualmente en asamblea, reuniones en que toda la comunidad tiene voz y voto.

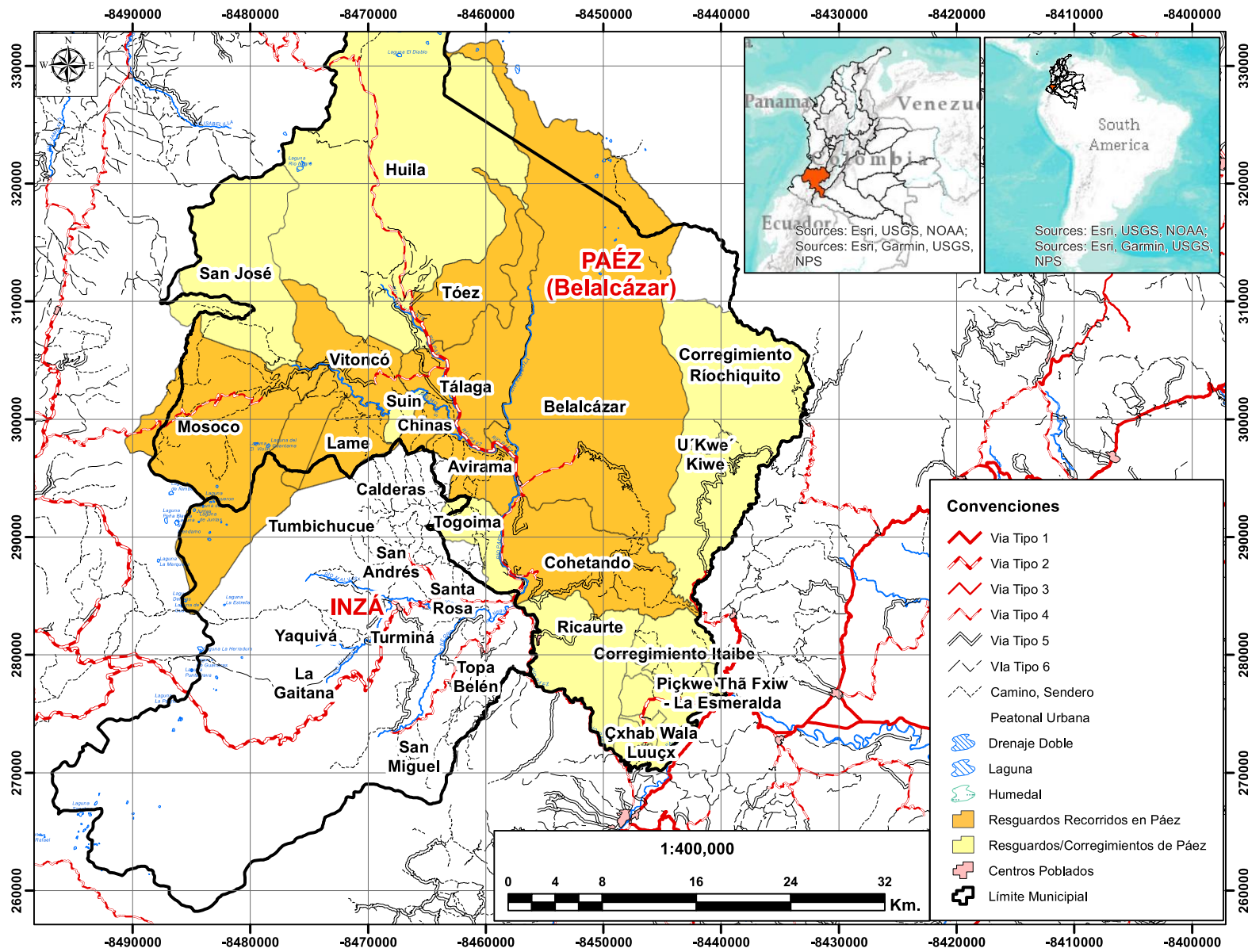
En Tierradentro están constituidas dos Asociaciones de Cabildos Indígenas. La Asociación de Cabildos Juan Tama del municipio de Inzá, que ha consolidado los resguardos de Santa Rosa, San Andrés, La Gaitana, Yaquivá, Tumbichucue y Calderas. La Asociación de Cabildos Nasa Cxhacxha del municipio de Páez, agrupa los resguardos de Avirama, Belalcázar, Cohetando, Mosoco, Tálaga, Toez, Chinas, Lame, Vitoncó, San José, Suin, Togoima, Ricaurte y Huila.

Durante el trabajo de campo, transité los 6 resguardos del municipio de Inzá, acompañando el recorrido de Nelson Ramírez, ingeniero agrónomo que trabaja hace 13 años en Tierradentro y Daniel Nene, catador, tostador e indígena nasa, ambos trabajan con la Asociación Juan Tama y estaban a cargo del proyecto de café especial en la región. En esta oportunidad ellos diseñaron un taller sobre café, del que hablaré casi al final de este capítulo al enfatizar en la certificación de café especial; el recorrido por estos resguardos fue rápido, correspondiente sólo a un par de días en cada territorio. En el Municipio de Páez, donde pasé más tiempo, recorrí nueve resguardos indígenas, correspondientes a Avirama, Belalcazar, Cohetando, Mosoco, Tálaga, Toez, Chinas,

Lame y Vitoncó. De ellos, fue en el resguardo de Avirama donde pasé la mayor parte del tiempo, más de siete meses en total, aquí tuve la oportunidad de instalarme en la casa de una familia nasa, acompañarlos a los lugares de cultivo, tener acceso a los cafetales, observar, compartir y dialogar en detalle sobre sus rutinas y quehaceres, fue aquí donde conocí a las y los narrados sociales que más datos aportarían para la investigación de esta tesis. Sin embargo es importante destacar, que muchas de las observaciones y análisis producidos en este lugar y con estas personas se ajustan a situaciones vividas por las familias agricultoras a nivel regional.

Tierradentro como región cultural, tiene características propias que se transforman a través del tiempo. Los espacios ocupados, recorridos y significados por sus habitantes, son continuamente reconstruidos en la memoria colectiva del pueblo nasa, son una herramienta de lucha para garantizar su existencia y pervivencia. Las características de Tierradentro como un territorio de frontera interétnica, hace que exista un conocimiento diferenciado del cafetal, especialmente en definiciones sobre el clima, el suelo, la organización social, las técnicas y la producción agrícola que se desarrolla en torno al café.

La metodología usada en campo, fue por un lado, observar la cotidianidad de los caficultores nasa de Tierradentro, esto se constituyó en mi oficio durante la mayor parte del tiempo en campo, así me acerque a las historias de la gente desde su oralidad y sus actos. Por otro lado, conocer las técnicas, los medios de producción y la organización del trabajo, permite relacionarlos con los agrupamientos sociales, las actividades que realizan y los sistemas de valores y creencias que tienen.



Mapa 1. Localización Tierradentro.

La información fue obtenida a través de la observación de los procesos relacionados a la producción de café de las agremiaciones vigentes y caficultores independientes en Tierradentro, con quienes logré dialogar y ahondar en sus experiencias como productores. En el resguardo de Avirama, especialmente con la familia Achicué Cuaetochambo, quienes me acogieron en su casa por varios meses, así como las demás familias que me recibieron en sus casas y *trabajaderos* de manera intermitente, además compartí varios momentos con el grupo de mujeres que hicieron parte del cabildo durante el 2017 y 2018. También fue importante las conversaciones con los ingenieros agrónomos Nelson y Adrián del programa de cafés especiales Juan Tama y Daniel Nene indígena nasa tostador y barista. Las conversaciones con Marciana, Luz Dary Pardo, Mary Cuetochoambo, Jairo Quirá, Inocencio Ramos y Juan Cruz, líderes y agricultores nasa fueron muy importantes para el desarrollo de la investigación.

El cafetal, como lugar en el que el café es el principal cultivo, es reciente en la historia de los *nasa* como agricultores. En su lengua el *nasa yuwe*, al espacio para la siembra, es llamado *tull* que es la huerta casera tradicional. Las dimensiones y connotaciones del *tull* han cambiado significativamente durante los últimos años. Bernal en la etnografía que escribió en 1953 sobre la agricultura de los *páez*, como fueron nominados los *nasa* en esos tiempos, describe la economía de este pueblo indígena como:

Carente de intermediarios en las funciones de producción y consumo, la familia consume lo que produce. Pocos son los artículos de consumición que se adquieren. Se refieren esencialmente a la sal, las herramientas, los artefactos culinarios y al vertido. Asimismo, pocos son los productos que se expenden. El café, la cera de laurel, la papa, los ajos y la coca. Cabe advertir, que el incremento de algunos de estos productos, es de reciente data. La producción Páez apenas abastece y rara vez deja un excedente para sostener un comercio regular. La previsión para las épocas de carestía existe, pero no es suficiente ni organizada. (Bernal 1953: 293)

Al panorama descrito por Bernal de mediados de siglo XX, con una producción de autoconsumo y algunos productos en expansión, otros reportes etnográficos años después también alertan sobre la extensión de los cultivos de café en el territorio de resguardo indígena (Ortiz 1999). Para este entonces la economía de la región sigue siendo

primordialmente agrícola, fortaleciendo la concepción de que ser nasa es en principio ser agricultor. Como bien los registra Joanne Rappaport, investigadora que realizó trabajo de campo en Tierradentro desde finales de las décadas de 1970.



Foto 1. Monumento de la plaza central de Belalcázar (Inzá)⁷.

Es importante notar cómo a pesar de todos los cambios asumidos durante años por esta población en diversos niveles de su organización, las etnografías de la segunda mitad

⁷ Detalle del texto: “CAFICULTOR/ CON TU MATINAL PUJANZA/ SIEMBRAS LA SEMILLA EN TU/ TIERRA SAGRADA CON LA/ LUZ DEL SOL/ RECOGES COSECHAS/ JUBILO Y PROGRESO A LOS/ TUYOS Y A TU ENTORNO/ CON LA BENDICIÓN/ DE DIOS”/ ESCULTURA ALVEAR & MUÑOZ/ GESTOR HORACIO OTALORA/ MANTENIMIENTO EUDORO CUELLAR.

del siglo XX destacan como una característica común de estos pueblos la asociación de cultivos.

Además de la importancia de los pisos térmicos en la diversidad de los cultivos, la dieta y los intercambios, la altitud es un referente de diferenciación de los resguardos indígenas. Los resguardos más altos en la montaña y por lo tanto más fríos son Wila, Tóez, Mosoco y Vitoncó. Los resguardos ubicados en tierras bajas y de clima más caliente son Tálaga, Belalcázar, Avirama, Santa Rosa, San Andrés y Yaquivá. Los resguardos bajos “perdieron tierra en la década de los 70’s a manos de cultivadores de café” (Henman 2008: 296). Estos terrenos, desde entonces son los más aprovechados para el cultivo, corresponden al piso térmico templado (entre 1400 y 2800 msnm). De acuerdo a Bernal la extensión y los tipos de suelos cultivables son muy variables en Tierradentro, sin embargo la asociación de cultivos que él describe, es la misma que los agricultores nasa realizan en la actualidad, siembran en la misma parcela maíz, plátano, frijón, arracacha, yuca, caña de azúcar y café. En contraste, los aspectos que han variado notablemente desde ese entonces son los métodos de cultivo y las prácticas mágicas asociadas a la agricultura. Según Bernal en ese entonces los agricultores nasa no conocían de abonos, ni de rotación de cultivos, ni los sistemas de descanso (Bernal 1953: 297-298). Sin embargo dos décadas después, Rappaport destaca los sistemas de descanso de la tierra y la rotación de cultivos. Ambos coinciden, a pesar de realizar trabajo de campo con casi treinta años de diferencia, que los cultivos de café se extienden visiblemente sobre las área cultivables del resguardo, hasta ser en la actualidad el principal cultivo, producto ancla de la economía de la región, con diferentes repercusiones para toda la organización social de los nasa.

A estos espacios en Tierradentro, en los que el café es el principal producto, los denominan cafetal o cafetera. De acuerdo al Sistema de Información Cafetera de Colombia – SICA, estas son las cifras correspondientes a la región de Tierradentro:

| Municipio | No. Caficultores | No. Fincas | Área café (Ha.) | Área Total (Ha.) | Densidad (No. árboles) | Producción Estimada (kg) | Valor cosecha (pesos) |
|------------------|-------------------------|-------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Páez | 3.859 | 4.447 | 5.310 | 14.942 | 5.193 | 4.998.500 | 30.756.300 |
| Inzá | 4.413 | 5.806 | 4.912 | 10.093 | 5.159 | 4.960.002 | 29.680.011 |

Cuadro 1. Hectáreas de café en Tierradentro. Tomado del Sistema de Información Cafetera. Corte diciembre de 2017. Publicado en Febrero de 2018.

De acuerdo a los datos del SICA el 33% de la producción de café del Cauca es acopiada y comercializada como café especial, categoría que agrupan a los cafés sostenibles, orgánicos y a los microlotes. De acuerdo a sus informes, las Cooperativas juegan un papel muy importante en la organización de los cafeteros, este tipo de asociación es un modelo de empresa que progresivamente crece en la participación del mercado regional. En Inzá y Páez está presente la Cooperativa de Caficultores del Cauca – Caficauca, además de las agremiaciones y asociaciones como Juan Tama Café, Asorcafé y Café Pilamu. Los eventos, ferias y concursos, son los principales escenarios para la valoración del café como un producto de calidad con sobreprecio, paralelo a las conexiones con compradores y tostadores de café de fuera de la región y del país.

1.1. El Resguardo Indígena de Avirama

El Resguardo Indígena de Avirama se encuentra ubicado entre 1400 y 2400 msnm, tiene una extensión aproximada de 2542 hectáreas, en las zonas más bajas se encuentra la mayoría de la población del resguardo y también es la zona de mayor trabajo agrario, sobre todo en las vegas del río Páez, sobre esta franja se encuentran las veredas de Guaquiyó, Planada de Avirama, Avirama Centro, San Miguel y las Delicias Rio Chiquito. Sobre la zona media a 2000 msnm se encuentran las veredas de Agua Bendita y Chicaquiú. En la parte más alta y fría del resguardo, correspondiente a los picos de las montañas, están ubicadas las veredas de la Muralla y una parte de Chicaquiú. En total se estima una población aproximada de 3250 habitantes (Censo Resguardo de Avirama 2014).

Durante los primeros de meses de trabajo de campo, una de mis solicitudes frecuentes fue recorrer las parcelas con sus dueños, en una oportunidad Ramiro me dijo con especial interés, que quería mostrarme algo en la cafetera de “la cochera”, el trabajador más cercano a la casa. Así que fuimos entre los cafetos a un paso rápido, Ramiro me esperaba cuando casi me perdía de vista y retomaba el recorrido con paso determinado, hasta que paró frente a una roca grande que estaba entre el cafetal y con orgullo destacó la talla que estaba en el ápice, una espiral. No dijo nada más, pero su

expresión era de satisfacción, su invitación al cafetal fue para mostrarme un lugar de reconocimiento, de poder. Después de un momento de contemplación, Ramiro me contó, que él la encontró hace varios años, mientras rozaban el monte con la intención de plantar café. Ramiro no sabía si otros conocían esta roca, al menos su padre, de quien heredó el terreno, no le mencionó nada al respecto. Esta superficie, cercana a la ribera del río Páez, hasta hace 20 años era boscosa, poblada de arbustos y de altos árboles de guamo, cachimbo y carbonero que a su vez están asociados a otras decenas de especies, como bromelias [llamadas chupallas] y orquídeas, este tipo de bosque aún se conserva en Tierradentro, especialmente a lo largo de las microcuencas que proveen de agua los acueductos de cada vereda. Según cuenta Ramiro, nunca construyeron sobre esta ladera hasta que él la heredó y decidió rozar para sembrar café y después construir una cochera y un lugar para realizar el beneficio, un espacio techado con dos tanques para fermentar, lavar y despulpar el café después de la cosecha.

Cuando Ramiro me presentó la piedra tallada, más que la piedra me presentó el símbolo grabado, se paró frente a ella y con su mano delineó sobre la superficie la espiral de adentro hacia fuera. Este gesto resaltó la talla que yo en principio no vi y que con su mano cobró movimiento. Le pregunté cual era el significado de este símbolo, me dijo que se trataba de ciclos, así como el sol nace con la mañana y muere cada noche. Ramiro continuó argumentando sobre la idea de lo cíclico con varios ejemplos durante nuestro retorno a casa. Este suelo que pisamos ha sido la casa de otros seres, de generaciones pasadas, la espiral también representa esta continuidad de vivencias e historias. Así Ramiro argumentó, que el mundo tal cual lo experimentamos los humanos es sólo una dimensión del mundo según la concepción de los *nasa*. El mundo de abajo, el inframundo, es otra dimensión habitada por los *tapanos* y los espíritus de los muertos que pueden viajar entre las dos dimensiones hasta ahora mencionadas. Una tercera dimensión es el mundo de arriba, que conecta las fuerzas de los espíritus divinos con el resto del cosmos. Entre los *nasa* los referentes espaciales están siempre relacionados con las entidades sobrenaturales. Estas tres dimensiones del mundo deben entenderse como niveles interdependientes que se contienen mientras viajan en espiral, esta noción transversal entre los mundos es a su vez otro mundo que representa la totalidad. Además de los espíritus, el *the'wala* también puede viajar por las diferentes dimensiones del

mundo por medio del conocimiento que incluye referentes geofísicos y tratamientos con dietas y plantas.

En las expresiones de la estética nasa con recurrentes las alusiones a la espiral. Figura diseñada en los tejidos de lana, como gesto en los eventos rituales y como antigua forma de plantar las huertas. Por ejemplo en el *Saakheluu* o ritual de las semillas, las danzas que dirige el *the'wala*, construyen esta figura con los movimientos de cientos de personas que avanzan en fila formando las curvas de la espiral. El modelo de pensamiento y acción en espiral es incluyente, diferente a la concepción del tiempo como progresión lineal. En este caso, el presente está configurado por ciclos que conectan pasado y futuro. Varias investigaciones han documentado aspectos de la vida del pueblo nasa. Algunos autores han destacado las continuidades históricas que sustentan la cosmovisión, la defensa por el territorio que habitan y la propia pervivencia asociada a los procesos de cambios del pueblo nasa (Chaves y Puerta 1976, Findji y Rojas 1985, Gómez y Ruiz 1997, Gow 2010, Rappaport 1980, 2000).

El significado asociado a la espiral es amplio entre los nasa, en un estudio realizado por estudiantes de etnoeducación sobre *pensamiento y gobierno propio* del grupo indígena nasa del que ellos son parte, la espiral simboliza el cosmos como la totalidad de la existencia. En su argumento exploran varias analogías, entre ellas la práctica de enterrar el cordón umbilical de los recién nacidos como un vínculo con la tierra que se completa cuando las personas mueren y son enterradas, así el ciclo inicia en un punto de conexión y se amplifica en la totalidad de la vida hasta su final. De acuerdo a este análisis, el pueblo nasa concibe todo en una red de relaciones, ningún elemento, componente o acción está desligada del territorio. Por ello “el gobierno está íntimamente ligado al territorio y con él a la espiritualidad, a la comunidad, a la economía, a la ritualidad, a lo sobrenatural, a lo omnipresente y a la organización social” (Dagua, Quiguanas y Bototo 2015: 105).

Además de los intelectuales nasas ocupados en analizar los procesos de organización étnica y las emergencias políticas de sus propios contextos (Perdomo 2005, Piñacué 2005), no son pocos los miembros de resguardos que lideran disputas colectivas y participan de los programas educativos, de salud y bienestar social (Ramos 2002). Ellos

han contribuido a ampliar las concepciones sobre su cosmovisión, las experiencias históricas y los esquemas míticos “como un conjunto de preceptos y narrativas útiles políticamente” que nutren las representaciones legales y la definición de territorio (Rappaport 2003: 107).

El territorio interrelaciona la dimensión física con la simbólica, la geografía del lugar con instancias históricas del pueblo que lo habita. Esta relación fue bien analizada por Rappaport (1980, 1982, 2000, 2005) y Findji y Rojas (1985), en sus análisis expusieron la trayectoria del pueblo nasa frente a procesos de cambio y adaptación, como interpretaciones de un conjunto de prácticas a través de las cuales un pueblo se apropia del espacio con el fin de reclamarlo como propio (Rappaport 1980: 21). Así el territorio vincula las dimensiones políticas, simbólicas y económicas del pueblo que los habita y las significa desde sus prácticas diarias.

En este sentido, todo guarda relación con lo demás, nada es un evento aislado en el mundo nasa, de acuerdo a su cosmovisión es justamente la reciprocidad de acontecimientos lo que genera bienestar entre ellos y el espacio que habitan. Relaciones e interrelaciones de humanos con el entorno, que influyen en la toma de decisiones de acuerdo a los niveles de poder y las estrategias de maniobra y comunicación empleadas, en cuanto juego de fuerzas. Por un lado, son destacables los *the'walas*, por las habilidades y conocimientos chamánicos, estas personas actúan como consejeras y sabedores reconocidos por procurar el equilibrio cósmico, como parte del bienestar según lo han diseñado en su organización política. Los refrescamientos colectivos que anticipan cada actividad ritual, las caminatas colectivas por el resguardo, las consultas personales y ocasionales al *the'wala* están relacionadas con un lenguaje sensorial denominado *señas*, explicadas como estímulos corporales que de acuerdo al lugar donde se manifiesten cobran sentido para el sabedor, quien los interpreta y así orienta ceremonias rituales con un lenguaje propio que reconocen los nasa. Por otro lado, la entidad pública del cabildo, cuyos miembros son elegidos anualmente, representan legalmente a la comunidad y ejercen autoridad y control dentro del territorio de resguardo. Ambos, *the'walas* y cabildantes incorporan poder dentro de la comunidad y son determinantes en la organización de eventos, la gestión de nuevas alianzas y la toma de decisiones. Además son personajes ejemplares, su valoración asertiva se basa en la laboriosidad, en estar

siempre disponibles y al servicio de quien los necesite, en participar de los encuentros comunitarios, de las mingas e imponerse con su ejemplo de trabajo y cooperación.

Milton Santos (2006) relaciona la constitución del territorio a través de un sistema técnico que establece las condiciones materiales y políticas que autorizaran la producción del espacio, en este sentido la extensión de la caficultura en Tierradentro es parte de una transformación técnica que emerge de sistemas de intercambio locales y globales que se instala en la propia construcción de territorio. Las técnicas para este autor son definidas como “um conjunto de meios instrumentais e sociais, com os quais o homem realiza sua vida, produz e, ao mesmo tempo, cria espaço” (Santos 2006: 16).

De esta manera así como la siembra se inaugura con la celebración ritual, el rito depende de la danza y de la ofrenda, esta última deriva de la cosecha. Sucede igual con el territorio, en las narraciones de los pobladores nasa sobre la historia de los lugares que habitan, la retórica siempre destaca las características geofísicas del lugar, los nombres que las describen, las familias y los cabildantes que lo inauguraron como lugar de residencia. Este ejercicio narrativo y de memoria es muy importante para el pueblo nasa como parte de su estrategia de pervivencia en estos lugares, por ello en seguida detallaré brevemente la historia de la vereda del resguardo de Avirama.

1.2 Historias de lugar y nominación

Las historias que cuentan por qué se habita un determinado lugar, quiénes fueron los primeros y la razón de ser de las nominaciones de los lugares ocupados, son parte de la organización social del grupo o comunidad que reside y convive en un espacio determinado. Las estrategias organizativas han sido gestadas en el tiempo y transmitidas entre generaciones, por ello también se transforman mientras interactúan en la contemporaneidad. En este sentido, la organización social del pueblo nasa tiene una historicidad y los lugares habitados son también construcciones de la práctica social, que experimentan procesos de formación de unidades familiares, así como nuevas formaciones sociales y políticas de acuerdo a los diferentes tipos de relaciones y trocas efectuadas entre las poblaciones vecinas. Replicar estas historias entre todos los que transitan el territorio de resguardo, los viejos, los recién llegados y los transeúntes, es

parte del proceso de etnogénesis (Kopytoff 1987: 9). Esta orientación temática resulta inspiradora en el esfuerzo por entender los procesos de reconocimiento étnico como construcciones políticas en continua reformulación. Estos procesos empiezan cuando se atribuye un contenido discursivo a la existencia de un grupo, constituyendo un discurso sobre sí mismo en estrecha relación con el contexto social en el cual se desarrolla (Larraín 2005)

En Colombia el término vereda es usado para definir una subdivisión territorial de caseríos que conforman a los municipios en zonas rurales del país. Las veredas que conforman el resguardo indígena de Avirama contienen entre 120 y 700 habitantes cada una, para un total de 3942 habitantes según el censo del resguardo realizado en el 2015. Las veredas son definiciones políticas del espacio geográfico de resguardo, las narraciones sobre la construcción, son una herramienta útil para entender el movimiento indígena como un proceso en continua construcción de narrativas que influyen en la toma de acciones y en la definición de unidades de análisis con una coyuntura histórica, económica y política del territorio. Las narraciones históricas aquí recogidas no son sólo un medio de contextualización sino un dato en sí mismo, puesto que al destacar eventos concretos es explícita la información sobre el proceso constante de migración en diferentes territorios y periodos, que son parte de la producción de nuevas sociedades y etnicidades (Kopytoff 1987).

La vereda de Chicaquiu fue nominada en *nasa yuwe* como *Sxihkakiwe*, que significa tierra de risueños, representativo de la alegría de esta comunidad en reuniones y asambleas. De acuerdo a la historia oral, el nombre fue dado por Pedro Achicué originario de la vereda, que fue Capitán del resguardo. Al parecer la distorsión en la escritura, en todos los casos, es debido al silenciamiento del *nasa yuwe*, tanto por la sustitución de la alfabetización en castellano, como por la prevalencia del castellano hablado dentro de las familias, un proceso que responde a más de 500 de años de colonización.

El establecimiento de la vereda de Guaquiyó fue estimulado por la construcción de una escuela en un sector que beneficiara a los chicos que debían realizar largas caminatas hasta las escuelas de otras veredas. Quien lideró este emprendimiento fue

Secundino Medina, gobernador del resguardo en 1970, apoyado por los comuneros y la Prefectura Apostólica. La comunidad se apropió de un lote, rozaron el monte y en 1974 construyeron un kiosco, que fue el inicio para la construcción de la escuela y de la búsqueda de un nombre para el nuevo poblado que empezó a formarse. La historia oral aviva varios recuerdos sobre esta construcción, recuerdan que para establecer el caserío debieron tumbar mucho monte y que fue en la búsqueda de fuentes de agua que surgió el nombre. En la parte más alta había un pequeño pantano con gran cantidad de árboles llamados *wa kh*, recorriendo este lugar encontraron muy cerca un ojo de agua, que sería la fuente híbrida del caserío hasta la actualidad, así que decidieron denominar este poblado como *wa khyu*, pues *yu* traduce agua y que españolizado se llamó Guaquiyo. En este lugar los apellidos más representativos son: Puchicué, González, Pardo, Apio, Quiscué, Medina, Tama y Tumbo.

En lo relacionado a la vereda Agua Bendita, se le atribuye a familias venideras de apellido Vargas establecerse cerca de una área boscosa y ser los primeros en inaugurar este poblado que sólo se constituyó legalmente hasta 1994, lugar destacando por las bondades hídricas del sector. Aún es posible notar la prevalencia del apellido Vargas, además de Yondapiz, Pardo, Cuetocué e Ite.

Un caserío vecino de Agua Bendita, inicialmente conocido como Potrerito, donde también abundaban los Vargas, cambió de nombre después de que sus habitantes llevaran una imagen de San Miguel y decidieran atribuirle a su vereda el mismo nombre del santo. La popularidad del santo creció al punto de nombrarlo patrón del Resguardo y celebrar cada año su onomástico en el mes de septiembre, con abundante comida, *chica*, *mistela*⁸, música y danza.

La memoria colectiva de los habitantes de estas veredas que juntas conforman el Resguardo de Avirama, destacan que antiguamente la vereda de La Muralla era el lugar central de actividades del resguardo, ya que en este entonces era el lugar más poblado y el centro de concentración de la comunidad. Además fue en este lugar donde durante la Colonia quisieron construir la primera capilla doctrinera del Resguardo. Según las narraciones, la construcción fue interrumpida y trasladada a otro lugar debido a la

⁸ Bebidas tradicionales hechas con maíz.

presencia de muchas plagas de insectos que atacaron los ornamentos de los santos y de sacerdotes, por lo que las imágenes de bulto fueron trasladadas al actual lugar de la vereda conocida como Avirama Centro, que a partir de este momento se convirtió en el centro de reuniones y de movilidad del Resguardo.

Con relación al nombre del resguardo, uno de los *mayores* cuenta que es resultado de modificaciones sobre la pronunciación del *nasa yuwe*, según él:

Primero le habían puesto Apirama, porque antiguamente se llamaba Pilnaamu, que significa el dueño de la canilla, porque a los *the'walas* les entra la seña por ahí, por la canilla. Entonces Pilnaamu se refiere a la persona dueña del conocimiento ancestral.

Es difundida la idea de que Pilnaamu era el nombre de un cacique oriundo de la quebrada de Macho Rucio, que desde muy temprana edad orientó la organización política y cultural de la comunidad, que fue él quien les enseñó a trabajar la tierra, a distinguir las propiedades de las plantas y a tejer sombreros, anacos, ruanas, jigras y chumbes, en los que plasmaba su pensamiento y la manera en que interpretaba la naturaleza. El nombre de este cacique sería Juan de la Cruz Pilamu y la mayor enseñanza fue compartir la necesidad de trabajar juntos por la defensa del territorio.

1.3. La casa

El modo de poblamiento de los nasa es disperso y el tipo de familia es extensa. En la mayoría de los casos cada familia tiene más de una casa, conocida como rancho o trabajador, distantes entre sí y ubicados a diferentes altitudes sobre las montañas. En general, se trata de extensiones de tierra pequeñas, que en más de la mitad de los casos apenas sobrepasan una hectárea. Entre poblado y poblado hay casas dispersas, algunas habitadas, otras son lugares de trabajo y uno que otro rancho deshabitado que a su vez sirve de lugar de abrigo de trabajadores itinerantes. Casi siempre las construcciones están ubicadas en las vertientes de las montañas y en el caso de montañas menos altas que tienen construcciones en sus cumbres. Al sur, los plantíos cubren la mayoría de las vegas de los ríos, al noroccidente las vegas son estrechas y susceptibles a inundaciones, así que cultivan en las laderas de las montañas.

Una de las formas más prácticas que encontré para relacionarme con la historia de las familias fue a través de los nombres. El nombre con su función individualizadora, está compuesto por dos elementos, el nombre propio que es elegido sin ninguna restricción y dos apellidos que trazan la filiación. Entre los nasa, como es común entre la mayoría de pueblos que fueron sometidos por las colonias españolas, después del nombre va primero el apellido paterno y después el materno. Es de esta forma, si la filiación ha sido reconocida por ambos progenitores. Si la filiación sólo es reconocida por uno de ellos, el descendiente heredará los dos apellidos del único progenitor.

El trazo de la filiación, es una muestra de alianzas y permite determinar orígenes y migraciones. En Tierradentro es muy común la mezcla entre apellidos de origen nasa, que han sido castellanizados, con aquellos de origen español. A pesar de la castellanización de los apellidos, aún es posible acceder a su grafía en *nasa yuwe* y a su significado.

Durante la temporada de campo, con el tiempo fue fácil empezar a relacionar los apellidos que se repiten en el Resguardo, reconociendo las alianzas que existen entre los vecinos. Una de las personas que más me ayudo a identificar estas relaciones fue Mary Cuetochambo, una mujer nasa comprometida con el movimiento indígena, profesora de niños del Resguardo, que además se ha desempeñado en diferentes cargos dentro de las instituciones del Cabildo, estudió Etnoeducación en la Universidad Autónoma Indígena Intercultural – UAII, donde también realizó sus estudios de maestría en Estudios interculturales con énfasis en lingüística. Mary además de ayudarme a relacionar los apellidos con historias particulares, ya había investigado el significado de sus propios apellidos y me ayudo a conocer el significado en español de los apellidos más comunes del lugar, con gusto hablamos del tema y me ayudo a sistematizar esta información:

| Apellido en <i>nasa yuwe</i> | Apellido españolizado | Significado |
|-------------------------------------|------------------------------|--------------------|
| Açaxkwe | Achicué | Cálido |
| Çxukwe | Chocué | Pájaro |
| Kisxkwe | Quicué | Perro |
| Kwetkwe | Cuetocué | Piedra |

| | | |
|-------------|--------------|------------------|
| Kwerçxhab | Cueto Chambo | Pueblo de piedra |
| Nxudapihç | Yondapiz | Hombre de loma |
| Yukumçxihme | Yacuechime | Yacuma blanca |
| Pu'çxkwe | Puchicué | Ayudante |
| Txiwenáas | Quiguanas | Del lugar |

Cuadro 2. Apellidos en *nasa yuwe* y significado. Elaborado con la ayuda de Mary Cueto Chambo.

Los significados en castellano de los apellidos nasas aluden a adjetivos, animales y plantas, además todos hacen referencias a situaciones que bien podrían hablar de un lugar de localización. Aunque no todos se relacionan con una configuración corporal, materializada en un animal o objeto concreto, como pájaro, perro, piedra y yacuma blanca, todos asignan cualidades a cada nombre, que pueden ser adjetivas, como cálido y ayudante, o de ubicación como pueblo de piedra, hombre de loma y del lugar. La localización es claramente espacial en piedra, pueblo de piedra y hombre de loma y más abstracta en cálido, ayudante y del lugar. Estas nominaciones se aproximan a los nombres de la organización territorial, usando un lenguaje que alude a referencias de espacios domesticados. Estos apellidos son apenas una muestra de la relación entre la nominación y la localización, siempre sujeta a contextos particulares e historias más amplias.

1.4 La huerta y el jardín

Las huertas, los jardines y las macetas con plantas, tienen historias propias que hablan de las casas y de sus habitantes. Esto ilustra que las relaciones de las personas con las plantas van más allá de los cultivos, pues se establecen dentro y fuera de las casas, en los maceteros, los jardines y a los lados de los caminos. Además los conocimientos asociados a cada planta, raíz y semillas, son aproximaciones a la cosmovisión y a las estrategias de cuidado de la salud del pueblo nasa. Las plantas también ilustraron la transmisión del conocimiento intergeneracional, como sedimento de una práctica diaria hecha por los mayores que es observada por los miembros más jóvenes, hasta que llegado el momento es delegada a algunos de ellos.

Una de las cosas que más inquietaba a Mercedes al dejar su casa por unos días para visitar a algunos de sus hijos que viven fuera de la región de Tierradentro, era el

cuidado de las plantas y de la pequeña huerta casera, mucho menos que el cuidado de la parcela o del cafetal. En estos últimos lugares siempre cuenta con trabajadores que saben administrar plenamente los cultivos. Sin embargo, en casa es ella quien cada día, además de regar las plantas, pellizca algunas hojas de coles, cebolla y cilantro, que usa en la preparación de la comida habitual, tomando pequeñas cantidades de hojas frescas sin desplantarlas de raíz. Se trata de una observación que acompaña la madurez de la planta para mantener su vida útil por más tiempo, una relación muy estrecha que Mercedes mantenía con estas plantas de su casa. Cuando ella viajaba, su esposo o su hija regaban las plantas, pero se trataba de un paso esporádico, un tipo de relación que prescindía de la observación detenida de Mercedes, que celebra los nuevos brotes de las plantas y conoce las propiedades de cada una, que pueden ser alimenticias, terapéuticas o cosméticas. Durante los meses que pase en la casa de Mercedes pude observar algunos de los usos que ella le daba a las plantas de su huerta, así como las formas de preparación y preguntar por las propiedades que le eran atribuidas. Varias plantas son usadas para aliviar dolencias respiratorias, como el cilantro cimarrón (*Eryngium foetidum L.*) infaltable en todas las huertas, tomado como infusión y comúnmente usado como sazón en sopas y ensaladas. La coca, que no puede faltar entre los sembradíos de los nasa, es usada en infusión como analgésico, cinco hojas por vaso de agua caliente ayuda a curar cólicos y jaquecas; masticar las hojas de coca es una estrategia para mitigar los efectos de la altitud, la fatiga y el hambre. Otras plantas como el achiote (*Bixa Orellana L.*), comúnmente usado como pigmento en las preparaciones para dar color rojizo a sopas y cocidos, también funciona para pigmentar fibras naturales y es útil para aliviar dolores de garganta; en una oportunidad Mercedes atendió a una de sus nietas, que había sido diagnosticada de amigdalitis en el puesto de salud, con la siguiente preparación, en dos tazas de agua agregó una cucharadita de semillas del fruto maduro y lo dejó hervir por más de cinco minutos, después de reposar la niña hizo gárgaras con este preparado y debió repetirlo al acostarse y al levantarse. Otra preparación que tuve la oportunidad de observar en la casa de Mercedes, fue el uso del anís (*Pimpinella anisum L.*) para eliminar los piojos, la misma infusión que comúnmente preparan para beber, sólo que con esta agua debe lavarse el cabello. Así como las hojas de llantén (*Plantago major L.*)

machacadas y aplicadas sobre la piel son usadas para tratar inflamaciones, golpes y para atenuar la apariencia de cicatrices.

Los jardines a su vez ayudan a producir las ofrendas de flores para los santos, especialmente durante las fechas que celebran sus onomásticos. Como la fiesta de San Isidro durante el último domingo de noviembre. En este día durante las horas de la mañana llevan ofrendas, que pueden ser alimentos producidos en la parcela, ramos de flores y billetes de dinero. También durante la fiesta del divino niño en enero, en la que un grupo de personas realizan un recorrido por todas las veredas del resguardo de Avirama acompañados por los músicos de flautas y tambores, las demás personas están esperando en las puertas de sus casas el pasó del grupo, los reciben con algarabía, algo de bebida, comida y ramos de flores que ofrendan dentro de la canasta que contiene la estatua del niño Jesús; después se juntan a la peregrinación.

En la apreciación del paisaje, el contraste más notorio es la disposición de las huertas como universos propios de cada familia, en las que mezclan todo lo importante para la vida, donde todo se comunica y el orden puede ser visto como un mapa del mundo nasa. En el paisaje se contrastan cultivos separados por cercas vivas, siembras en forma de cuadrantes o parches irregulares de cada producto, otros cultivos como el café se ven sembrados linealmente para tener un mejor control.

En contraste con el efecto del viento y las esporas que pueden hacer germinar un producto en cualquier lugar, la intención humana de crear en la huerta, dependen de acciones organizadas que además están cargadas de significados propios de la cosmovisión *nasa* en el contexto rural. Las plantas que se siembran a la entrada de las casas o de las parcelas, como el borrachero (*Brugmansiacandida*), las veraneras (*Bougainvillea*) y los pensamientos (*Violaceae*), son plantas de protección del lugar, de las personas y de todos los seres que lo habitan y transitan. Se trata de una reflexión importante sobre el espacio y la atención de estas plantas como un intercambio de cuidados entre ellas y los humanos. El valor de protección que es atribuido hacia la planta, es dado por la relación de los nasa con su entorno, en la que todo está interconectado y cada relación tiene unos efectos particulares que son considerados como

actos eficaces, pues las plantas pertenecen a una categoría de seres que pueden actuar con el entorno con efectos reconocidos por los *nasa*.

En una oportunidad elogí el jardín de Rosa, con variedades de arbustos floridos, orquídeas, heliconias y bromelias, ella se limitó a decir “mi jardín, sirve de hogar para todas estas plantas”. Esta frase me resonó intensamente. Además Rosa aludió más adelante a la idea de compañía, ya que después de la muerte de su esposo, ella vive sola y reparte su tiempo dando atención a las plantas, la parcela y el cafetal. A partir de esta conversación, empecé a reconocer heliconias en los jardines de las casas de su hija, su hijo y de las nietas. Las plantas, no solo aquellas reconocidas por su poder protector, son seres vivos con quienes se convive e intercambia una serie de atenciones y cuidados. Nada más la contemplación o percibir la fragancia de una planta en determinados momentos del día, es muestra de esta relación. Además del conocimiento que llevaría a beneficiarse de los usos medicinales de muchas flores, hojas, semillas y raíces, como es el caso de la veranera muy común en los jardines, cuyas flores son usadas en infusión para tratar afecciones respiratorias como tos, asma, bronquitis y gripa.

Sólo una parte del total de las plantas de uso medicinal se siembran, la mayoría son recolectadas en las montañas y en el páramo, una vez al año son buscadas y recogidas por *the'walas* y algunos cabildantes, quienes saben llegar a los lugares e identificar las plantas necesarias. Esta labor es realizada durante la peregrinación que realizan hacia la Laguna Juan Tama para cumplir con los rituales de armonización y refrescamiento que realizan periódicamente.

Hasta el momento el suelo en Tierradentro es adecuado para la agricultura y todo puede crecer aquí con relativa facilidad. Lo destacable de la interacción de los *nasa* con las huertas y en especial con los jardines, es que ellos tienen conciencia de que las plantas responden a ciertos estímulos y en esta interacción han identificado las propiedades químicas de las plantas, estimulando el desarrollo de conocimientos terapéuticos y medicinales.

Además de los encuentros comunitarios, donde la presencia de los *the'walas* es indispensable, ellos también dirigen los rituales de refrescamiento como parte del protocolo de cada reunión. Adicionalmente son comunes las consultas a las casas de los

the'walas. En casa de Ramiro, *the'wala* y Capital del resguardo, al menos tres veces por semana recibe visitas de hombres y mujeres que buscan ser atendidos por él. Mercedes recibe a todos en la sala de la casa, les ofrece una bebida hasta esperar la llegada del Ramiro poco después de las 6:30 de la tarde. Al llegar y saludar, Ramiro se cambia la ropa de oficinista que trae puesta y se pone su ruana, además de sus dos jigras llenas de yerbas, de hojas de coca seca y chirrincho. Hace algunas preguntas sobre el motivo de la consulta y después prende un cigarro de tabaco. Dependiendo de las señales que interprete del cigarrillo, Ramiro decide continuar dentro de la casa o salir a campo abierto en una ladera cercana. En el lugar elegido, el *the'wala* inicia repartiendo una manotada de coca con varias semillas y otras plantas, que han sido previamente molidas, seguido de la botella de chirrincho para que cada uno beba un trago. Todo junto se debe retener en la boca, hasta que Ramiro indica que deben escupir hacia el lado izquierdo. El *the'wala* interpreta las señas, para ello se aleja y hace círculos con sus brazos sobre su cabeza. Después empieza el proceso denominado *limpia*. Reparte hojas de coca con su mano izquierda, mientras realiza un movimiento que va subiendo desde el pie derecho hasta la cabeza y baja por el lado izquierdo hasta el otro pie. Esto lo hace primero en su propio cuerpo y después lo repite en cada uno de los asistentes. Después, toma su jigra llena de coca y una espada de chonta de 35cm aproximadamente, que va pasando por el cuerpo de los asistentes en el mismo sentido anterior, de derecha a izquierda. Después toma agua con yerbas y las pone en cada palma de la mano derecha de cada uno. Seguido, pone su boca sobre la coronilla y produce sonidos con su boca como sorbiendo el aire hacia dentro, lo hace varias veces y finalmente escupe. La acción de escupir o regar se conoce en nasa yuwe como *pútia* y se traduce al español con el verbo “soplar”. Esta acción es parte del proceso para “sacar el sucio” o limpiar. Los rituales de refrescamientos tienen ese objetivo, limpiar la materialidad y el campo magnético que constituye los cuerpos de frecuencias energéticas que no favorecen la convivencia armónica con la integridad del ambiente habitado y significado. De igual forma, los cultivos y las casas, las herramientas y los animales, también son *refrescados*, en los mismos parámetros ya descritos.

Los valores y conceptos por medio de los cuales la vida y los actos de un grupo se ordenan, son parte de una tradición de conocimientos, materiales y técnicas que están organizados socialmente en un determinado contexto histórico (Mura 2006: 24). Las

prácticas mágicas también son parte de las acciones sociales, políticas y económicas, entre otros aspectos que significan la trayectoria de un grupo y regulan su propio lenguaje, como un serie de acciones que direccionan determinados procesos, configuran el acceso a la información en distintos niveles de las relaciones de poder (Mura 2017). El *the'wala* incorpora una autoridad única entre los habitantes del resguardo, es un mediador de conflictos entre humanos y no humanos, a través de sus acciones rituales evidencia los desequilibrios y busca establecer el orden deseado por todos. Son más hombres que mujeres los que incorporan esta autoridad, se caracterizan por ser carismáticos, generosos, buenos oradores y consejeros persuasivos. En cada resguardo los *the'walas* asumen el compromiso de intervenir en la celebración de los ciclos agrarios, de este modo ajustan las prácticas diarias de producción agrícola al movimiento planetario para que sean favorables y activan la cooperación entre poblados vecinos para sacar adelante emprendimientos colectivos.

El café se ha insertado en el régimen cosmológico nasa como un cultivo susceptible a la influencia de sinergias humanas y no humanas. La buena adaptación del plantío con otros cultivos, permitió asociarlo también a las prácticas rituales como la preparación de las semillas, los *refrescamientos* y celebración de las cosechas.

1.5. La parcela y el cafetal

La parcela y el cafetal constituyen dos tipos de relaciones de los humanos con el medio vegetal y la superficie de la tierra. Como vimos antes las huertas son formas tan antiguas como los asentamientos de los nasas en la región y aquí producen lo que se consume, especialmente hortalizas. Las huertas continúan a pesar de la expansión del café en las parcelas donde se acostumbraba a asociar diferentes cultivos. Las parcelas son los espacios de siembra mayores que las huertas y no están necesariamente cerca a la casa. En la actualidad la presencia de las parcelas está limitada por la dimensión de los terrenos que posee cada familia, en la mayoría de los casos el acceso a suelos habitables no guarda proporción con el crecimiento de la población, reduciendo el tamaño de las casas, pasa igual con los suelos laborables que se priorizan para otros cultivos que ganan importancia en la economía local, especialmente el café y otros cultivos como la caña, árboles de pino, plátano, yuca, coca, maíz y guadua se expanden por las parcelas de los

nasas. En la actualidad estos espacios de siembra sumados a los lugares adecuados para guardar las herramientas, procesar el café y criar animales es llamado *trabajadero*.

El café fue sembrado inicialmente en las estrechas vegas de los ríos y quebradas, donde crecía sin mayor intervención humana. Dado que la mayoría del suelo del territorio es pendiente, a pesar de la dificultad que esto representa para la agricultura, los cafetales fueron expandidos por estas laderas debiendo adecuar las técnicas de cultivo y un sistema técnico adaptado a crear un medio favorable para el desarrollo de los arbustos y el consecuente procesamiento de los granos. A mediados del siglo pasado la etnografía de Bernal destacó la difusión de los cafetales en Tierradentro en las siguientes circunstancias:

Muy extendido está también el cultivo del café. Su incremento es de data reciente, pero ya tiene aceptación vigorosa y universal como la caña y el plátano. La forma de cultivo adolece de algunas fallas: el sombrero es deficiente e inadecuado; la poda no existe; el cuidado no muy satisfactorio; muchos no poseen despulpadoras mecánicas. Los cafetales les producen varias arrobas al año. Los ingresos monetarios de los indígenas de la zona templada están dados básicamente por el café. Lo venden a clientes fijos y conocidos a precios ordinariamente bajos. Los plantíos de café respaldan el crédito del indígena; reciben, muchas veces, dinero o mercancía por la futura cosecha. El café les ha permitido adquirir elementos de vajilla, modificar su indumentaria, enriquecer sus herramientas agrícolas, comprar de cuando en vez droga de los “blancos”. En los tiempos de cosecha consumen regularmente carne y también les permite pagar jornales para el adelanto de sus fincas (Bernal 1954a: 310).

Es importante notar que de acuerdo al etnógrafo, el incremento del cultivo es hecho de manera experimental y sin rutinas de cuidado determinadas, e incluso así, el café representa el producto con el principal ingreso en dinero para los indígenas en ese momento. Ya a finales de siglo, los cultivos continuaban creciendo progresivamente a la llegada de nuevas técnicas de cuidado, nuevas variedades de café, productos complementarios y personas con conocimientos relacionados a la producción de café.

Este fue el caso de Adrián Valdés, un ingeniero agrónomo que llegó por primera vez a Tierradentro en 1998, como consultor contratado por la Asociación de Cabildos Juan Tama, para atender el proyecto de producción y comercialización de café orgánico de Tierradentro. Con el apoyo de la Corporación Nasa Kiwe, encargada de la

reconstrucción del territorio después de la avalancha de 1994, para activar la economía de la región por medio del café como principal emprendimiento. De ese momento, Adrián recuerda que iniciaron con:

un trabajo de verificación a nivel de todas comunidades de Inzá e Páez, para ver la potencialidad del café, encontramos diversidad de variedades, estaba el Borbom, San Bernardo, Caturra, Típica. Se verificó que el café era la principal fuente de ingresos del territorio y además de eso, en esa época, mantenían una alta diversidad en sistemas productivos cafeteros, que se caracterizaban por ser la despensa de las familias. Yo llegué al territorio hace 20 años y la gente te recibía con un montón de alimentos, ahora no. En ese tiempo, la finca, el sistema cafetero era el punto de mercado de la familia, en esa época había una alta diversidad de especies, estaban los guamos, los cachimbos, carboneros, aguacates, limones, naranjas, yuca, arracacha, plátanos... una diversidad grande de alimentos y especies arbóreas.

El carácter temporal de las técnicas de cultivo y los sistemas técnicos implicados en el fortalecimiento de cadena operativa del café, es destacado no sólo por el personal de asistencia técnica que viene de otras regiones sino también por los mismos nasas que recuerdan como su paisaje y las actividades relacionadas a la producción agrícola se vienen transformando. Un sistema técnico esta ligado a los sistemas económico, religioso y político, por ello para los nasa ha implicado conocer nuevos lenguajes, formas de financiamientos y hacer otros usos de sus terrenos que entre otras variables adecuan las relaciones con la totalidad del ecosistema en cada acto de la vida cotidiana (Coupaye 2017: 484). De esta forma a finales del siglo pasado inicia el fortalecimiento de la economía cafetera en Tierradentro con la intervención de instituciones y la llegada de profesionales y personal técnico que mediaron el manejo de los cultivos y la expansión de los cafetales, encontrando que:

en esa época no había un consumo intensivo de insumos químicos de síntesis, verificamos que eran unos cafés naturales con un potencial de reconvertirse en orgánicos certificados con una relativa facilidad. Así lo veíamos en esos momentos y se dio un impulso fuerte para hacer unos pilotos de conversión, no de conversión del sistema cafetero, sino que la gente se estimulara en avanzar a ese proceso de certificación ecológica, que esa actividad orgánica que estaban haciendo por omisión, empezara un proceso de certificación ecológica, hacia un proceso ya por convicción. Lo hacía por omisión porque no había plata para conseguir fertilizantes, que era la manera tradicional de hacerlo y vimos que eso

era un potencial grande. Eso significó que el programa de café orgánico de Tierradentro fuera creciendo. [...] Empezamos con un grupo de 70 familias, dio pie para tener un conocimiento más amplio de lo que se estaba haciendo en la caficultura y cómo lograr ese proceso de adición de valor. Luego llegó el programa de desarrollo rural Tierradentro Chan Wala, un programa de cooperación de la Unión Europea que llega en el año 2001 y en este año se comienza a hacer una ampliación de esta comunidad de productores naturales u orgánicos por omisión. Y se logra en un periodo de cuatro años pasar de 70 familias a casi 1.750 familias vinculadas, que lograron su proceso de certificación en ese periodo y en los dos años siguientes cerca de 480 fincas. Las producciones certificadas eran de casi más de 500 mil kilos. Había una oferta importante y con un proceso de certificación específicamente con la empresa Biolatina [que venció el 29 de febrero del 2016] pues logramos dinamizar la búsqueda de mercados, especialmente en Europa. Participamos en algunas ferias internacionales, encontramos potenciales aliados y así logramos en el 2005 tramitar la licencia de exportación de café. Logramos hacer todos los movimientos posibles, aprovechamos las relaciones que teníamos de la Unión Europea y eso nos sirvió para poder exceder a una licencia de exportación que en ese entonces fue un reto grandísimo y logramos un negocio directo con una empresa en Europa, buenos negocios que animaron la dinámica comercial, de certificación y productivas asociadas al café. Participamos en muchas ferias, conocer, conversar y seguir buscando nuevos mercados. Luego encontramos mercados en Estados Unidos con el apoyo de unos empresarios del Valle del Cauca.

De acuerdo a la literatura las primeras semillas de café llegan al departamento del Cauca a finales del siglo XVIII por misioneros Jesuitas (Café de Colombia, 2010; Chalarca, 1998). Ya en el contexto local, las narraciones de los mayores sobre la expansión del café en Tierradentro señalan que se da por la costumbre de regalar o pedir brotes de plantas entre personas próximas (familiares, amigos, vecinos), así las semillas fueron viajando entre quienes eran motivados por la apariencia del arbusto, la belleza de la flor y por fomentar la diversidad en sus parcelas. En este entonces, la preparación del suelo no incluía tareas como trazar y cavar los lugares de trasplante, tan sólo abrían los huecos con macana y reubicaban los nuevos brotes ya crecidos cuando estos tuvieran varias hojas de buena apariencia.

Esta técnica de plantación y de trasplante no es posible en la actualidad porque la tierra tiene otra textura, con el uso sistemático del suelo durante los últimos años los niveles de erosión han aumentado en toda la región como muestra de la disminución de

materia orgánica. Bernal registró en la década de 1950 que la preparación del suelo en la agricultura de los nasa no contemplaba un cuidado adicional al suelo más que la hojarasca y la materia orgánica que se producía en la misma parcela, además de la técnica de roce y quema (Bernal 1953). En la actualidad las labores de abono son indispensables para producir cultivos satisfactorios de café.

1.5.1 Programa de producción de café

La sustitución voluntaria de cultivos ilegales de coca y amapola por café, fue una acción prioritaria promovida por instituciones privadas y públicas en Tierradentro desde finales de década de 1990, de esta forma el cafetal creció hasta llegar a ocupar la centralidad que tiene hoy en la vida local del pueblo nasa. Algunos de los agricultores que se tornaron los principales interlocutores, compartieron sus historias de vida deteniéndose especialmente en las narraciones sobre sus oficios como actuales caficultores y enfatizaron en sus experiencias con cultivos ilegales. A partir de los años de 1980 en adelante muchos agricultores produjeron hoja de coca y experimentaron con el cultivo de amapola en sus parcelas. Economías ilegales que en ese momento representaron alternativas para el comercio agrario en la región. Esta forma de comercio sedujo a los agricultores, principalmente por el hecho de recibir el dinero en efectivo, *en caliente*, como ellos dicen. Una manera de comercializar que no existía en la región y que no fue difícil implantar entre los agricultores, este fue el camino para incursionar en la economía global. Como ellos mismos dicen: “la hoja de coca la iban a comprar hasta la vereda, el maíz no”. Muchos en Tierradentro fueron parte de este comercio como cultivadores de los arbustos y *raspachines*, como se denomina a los recolectores de las hojas. En este punto eran vendidas y trasladadas en bultos hasta las denominadas *cocinas*, ubicadas en campamentos en medio del monte, donde procesan las materias primas para obtener las sustancias estupefacientes. De igual forma para el caso de la amapola, los agricultores extraían el látex de la flor para los compradores foráneos que llegaban de paso a comprar este material. Según recuerdan, de los compradores no sabían nada, ni quiénes eran ni de dónde venían; simplemente ellos contactaban a los agricultores y hacían acuerdos de palabra, decidiendo la cantidad de gramos de látex o de kilos de hoja

de coca y la fecha de entrega. En principio los compradores contactaban a los agricultores, en adelante establecían un lugar donde intercambiar los insumos por dinero.

Yo casi toda la vida he sido jornalero, ahora que sembré café es que me estoy quedado aquí. Yo me iba a jornalear al Huila, a recoger café allá. Ahora que conseguí esta tierrita, que es dada por la familia de la mujer, estamos sembrando café. Antes del café, nosotros raspábamos coca, cuando eso era más fácil sacar el sueldito y nos matábamos menos, no vamos a decir que nos enriquecimos con eso, no, pero se veía la platica. ... nosotros la arrancábamos [las hojas], la metíamos en unos costales y la teníamos que ir a dejar puayá a los lados del río, allá nos pagaban y se iban. *¡De eso vivíamos, del trabajo, ese era el trabajo que había!* De algo teníamos que vivir, nosotros no pensábamos en riesgo ni nada, era el trabajo que había. Cuando ya se fue poniendo tan violento, mi esposa si me decía que ya no fuera a entregar eso puayá al río, que qué tal me mataran, pero yo que me iba a poner a pensar en eso, yo iba a recibir mi platica.

Los recuerdos de los agricultores de Tierradentro están marcados por el auge de cultivos lícitos e ilícitos, que poco se diferencian para quienes ganan un jornal entre las posibilidades de las actividades agrícolas de cada lugar de acuerdo a su geopolítica. Estas experiencias marcaron sus rutinas como jornaleros y jornaleras, obreros que ganan lo justo para sostener a sus familias, sea dentro de sus territorios o en lugares vecinos. Especialmente para el caso de la amapola, el apogeo de este cultivo en Tierradentro duró pocos años y dejó varias historias trágicas. Los historias de aquellos que participaron de estos intercambios comerciales, aluden que se trataba de *dinero maldito*, refiriéndose a una riqueza ilusoria que tan rápido como llegaba se iba, debido a una abundancia nunca vista que les permitía derrochar en festejos cotidianos.

Mercedes culpa al mercado ilegal de la amapola por la rebeldía de su hijo mayor, dice que el dinero fácil lo volvió presumido, violento y alcohólico; hace varios años que desapareció y no sabe nada de él. Estas remembranzas están cargadas de subjetividad y desencadenan razonamientos que encubren los intereses por el bienestar de la comunidad, por la producción rural justa y por un esquema de negociación y seguridad.

Otra idea que resuena cuando los agricultores recordaban estas experiencias es que el cultivo de amapola fue de producción más intensa que la coca, porque al tratarse de una planta herbácea se cultivaba en pequeñas extensiones de tierra y era fácil de transportar, en comparación con el tamaño de los arbustos y los volúmenes de hoja de

coca. Sin embargo, la amapola fue cultivada por temporadas cortas durante la década 1990 y la dejaron de sembrar tras varias intervenciones institucionales. Algunos agricultores cuentan que la sembraron una vez, obtuvieron la producción y no resembraron. La coca en cambio, al ser una planta perenne que además hace parte de la tradición agrícola de los nasa, fue un cultivo que algunos fueron extendiendo por sus parcelas, asociado a plantas de pancoger. Además la coca hace parte de la huerta y tiene múltiples usos, sin embargo sus usos locales no están asociados a grandes extensiones de siembra, el monocultivo está ligado a la venta de hoja de coca para la producción de cocaína (Henman 2008).

El cultivo del café se fue extendiendo por Tierradentro, apoyado en una serie de interrelaciones entre instituciones estatales y organizaciones privadas, que replicaron discursos y acciones que promovían el café como una alternativa y solución a las consecuencias sociales y económicas asociadas al cultivo de coca en Colombia, como una alternativa de los programas de erradicación y sustitución. Durante la década de 1990 el cultivo del café en Tierradentro se introduce también, por medio de algunas instituciones, un programa para la sustitución de cultivos de coca y amapola. En 1999 la Universidad Nacional envió a un grupo de investigadores y estudiantes para que realizaran el diseño de una propuesta para la sustitución de cultivos en esta región. De acuerdo al profesor Guillermo Santamaría, uno de los involucrados en la propuesta “la clave que desarrollaron fue una dinámica de producción, en la que el *tull* acogiera al café y no que el café desplazara al *tull*”. De ese entonces, las particularidades que algunos de los involucrados en este programa de sustitución recuerdan es que muchos agricultores tenían plantas de café dentro de la parcela y no cultivos de café aislados. Estas montañas albergaban gran cantidad de especies de plantas. Desde las márgenes del río Moras que desemboca en el Río Páez, por las veredas de Chinas, Suin y Tálaga, se encontraban plantas de café altas en medio del bosque. Los arbustos de café que no reciben podas de manera regular llegan a alcanzar más de cinco metros de altura y tienden a aumentar la densidad del cultivo por la germinación espontánea de nuevas semillas. Como consecuencia, debido a la falta de circulación de aire y de luz entre los arbustos, sólo cargan frutos en sus copas, siendo árboles grandes pero de baja productividad. Estos cafetos en medio de la montaña tupida, no eran percibidos ni tratados por los agricultores

como plantas para la producción de café, sino como matas que aportaban a la diversidad de la parcela, más sentido como una manifestación de belleza natural que como algún tipo de economía productiva. Esta es uno de los principales cambios que propone el sistema técnico de producción de café en la actualidad.

De acuerdo a los agricultores, en términos de las técnicas de cultivo, el café se comenzó a tratar de manera similar a los cultivos de coca. Los dos arbustos comparten la adaptación a características como la composición del suelo, la temperatura, la lluvia, al tipo de ecosistema y los procedimientos culturales aplicados a la agricultura en general. El mismo intervalo altitudinal entre 500 a 20000 msnm, se adaptan bien a las pendientes superiores a los 45 grados y a los suelos entre arenosos y arcillosos. Se adaptan bien a árboles sombríos y a cultivos asociados con maíz, frijol y plátano. Sin embargo se trataba de modelos económicos muy diferentes, el comercio de la hoja de coca se había establecido satisfactoriamente para los agricultores, siendo un cultivo rentable; en cambio el café resultaba un cultivo incierto, primero porque el café recién plantado tardaría cuatro años en producir la primera cosecha, un largo tiempo para permanecer vulnerables sin cultivos, además de las fluctuaciones del precio del café en el mercado que no respaldaban esta transición. Por ello en la medida en que los agricultores eran convencidos para cambiar sus cultivos, los asesores también buscaban alternativas para hacer del café un cultivo más rentables. Así mismo los agricultores buscaron otros emprendimientos de manera inmediata como la producción lechera y de huevos. No en tanto, la estrategia fue alinearse al mercado de los cafés especiales, en extensiones de tierra tan pequeña en comparación con otras zonas cafeteras de Colombia y mucho más de Brasil, producir cafés de calidad fue la única opción para estos productores, invirtiendo tiempo y recursos para producir café de alta calidad y así maximizar su potencial de ingresos.

1.5.2 Procesos de certificación de cafés especiales

La Federación conduce desde 1996 el Programa de *Cafés Especiales de Colombia*, como una estrategia para agregar valor al grano. En la caracterización entre el *café especial* y el *café estándar* o *corriente* influye la variedad de la semilla, sin embargo no es determinante. Por ejemplo, todas las variedades Arábica tienen potencial para ser

consideradas *café especial*, sin embargo diferentes procesos agronómicos en la cosecha y en la poscosecha pueden generar como resultado tanto un café especial como un estándar. Se trata de sistemas técnicos y procesos técnicos diferentes en los que intervienen factores ambientales, la genética de la semilla, el manejo de los cultivos, las formas de producción, es decir, tanto la naturaleza como el trabajo humano son inseparables al determinar el producto como especial. El clima, también es un factor determinante para obtener cafés especiales. Además de tratarse de redes de comercialización diferentes que obliga a los productores de café especial a crear vínculos con el mercado internacional, además de conocer y contactarse a los tostadores, compradores y consumidores del café que producen.

De acuerdo a lo publicado por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia - FNCC en su *portafolio de productos*, los cafés especiales son:

aquellos valorados por los consumidores por sus atributos consistentes, verificables y sostenibles y por los cuales están dispuestos a pagar precios superiores que se traducen en un mayor bienestar de los productores. Estas características están dadas por el origen del café, por su producción en armonía con el medio ambiente y su compromiso con el desarrollo social de las comunidades (FNCC 2017).

Para entender las características excepcionales de este producto, *la Federación* creó las denominaciones: *cafés de origen*, *cafés de raíz*, *estate coffee*; para aquellos que atribuyen las características de su sabor y aroma a las condiciones microclimáticas (altitud, suelo, humedad, temperatura, vientos, irradiación), a los procesos de producción agrícola sostenible, que destacan la economía familiar, las técnicas tradicionales y las prácticas con conciencia ambiental. En este contexto de relaciones agrícolas ideales, surgen otras subcategorías, como *cafés sostenibles*, *cafés de preparación* (resultados de clasificaciones o mezclas selectas) y *cafés certificados*. Todos cumplen la exigencia de trazabilidad, es decir, que durante todo el proceso de producción es posible identificar el trazo exacto de las personas, las técnicas y los lugares donde el café fue sembrado y procesado. Este trazo insiste en destacar por un lado, las características ambientales. Por otro lado, los tipos de prácticas sociales y técnicas agrícolas usadas por los productores (uso de fertilizantes, control del *ph* del suelo).

El valor comercial de este producto depende de los criterios y del control sobre el ciclo de producción del café. A su vez, los cafés certificados se refieren a

programas de verificación y cumplimiento de estándares definidos por agencias certificadoras – como Rainforest Alliance Certified, Fairtrade Labelling Organizations International, Certificado UTZ, Programa de Familias Guardabosques, 4C Association, Relationship Coffees – o sellos todas entidades independientes y extranjeras, fundadas entre 1990 y 2005 con el objetivo de implementar la sostenibilidad de la agricultura que promueva la protección ambiental, la equidad social y viabilidad económica de pequeños agricultores. Todas las categorías que se derivan son establecidas en la relación y comunicación entre consumidores y comunidades productoras de café. El surgimiento de este tipo de producción de cafés especiales, la conciencia del comercio justo, la creación de la Taza de Excelencia, la creación de marcas, cadenas y tiendas de café, se presentan como una salida y una transformación a la crisis cafetera ocurrida entre 1989 y 2004 debido a la reducción de precios causada por la disolución del pacto cafetero, el impacto del cambio climático y a incursión de Vietnam como productor de granos baratos de café robusta, superando a Colombia para convertirse en el segundo mayor productor de café del mundo, después de Brasil (Pendergrast 1999).

Además de la *Federación* otras entidades como el *Servicio Nacional de Aprendizaje –SENA*, adscrito al Ministerio de Trabajo, tiene el objetivo de formar, a los interesados, en temas de agricultura para que las comunidades desarrollen proyectos productivos. Así como vinculaciones creadas con instituciones que promueven avances científicos, técnicos e informativos como el Centro Regional de Productividad e Innovación del Cauca – CREPIC, y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) con sede en Palmira, Valle, así como investigadores, académicos, aliados comerciales y extranjeros que apoyan los sobrepuestos del café especial.

Para el caso de Tierradentro, la producción de café especial es un tema reciente. Mi incursión a campo de agosto a noviembre de 2017 coincidió con una serie de talleres realizados por un ingeniero agrónomo especialista en la producción de café especial y su ayudante un nasa aprendiz de barman, ambos contratados por la Corporación Juan Tama Coffee.

Realizaron un taller en cada uno de los 7 resguardos que conforman el municipio de Inzá. Fueron convocados todos los caficultores del resguardo que tuvieran interés en conocer los métodos de producción de café especial. Los talleres consistían en una

jornada de un día de comunicación con los productores, interesados en vincularse al programa de producción de café que inició en el 2009 y que tras su desintegración progresiva desde 2013 debido a desacuerdos entre sus integrantes, ahora se preparan para producir cafés especiales y asociar a los productores, para que juntos contacten con aliados comerciales que paguen un precio más alto por el café que cultivan y transforman bajo procesos regidos por estándares de calidad o por los acuerdos de confianza que construyen junto a los mismos clientes.

Para estos talleres el ingeniero y su ayudante usaban diferentes recursos pedagógicos. Durante toda la jornada se realizaron dos actividades paralelas. Mientras el ingeniero Nelson orientaba la discusión, Daniel, el barman, estaba realizando diferentes preparaciones de café, clasificándolas de acuerdo a las particularidades de cada producto usado, cafés de variedades, orígenes, tostados y molidas diferentes. Las bebidas eran degustadas por todos y cada uno iba atribuyendo diferentes características relativas a su sabor y aroma. Las descripciones más comunes eran respecto al sabor, clasificándolo como amargo, agrio, ácido y dulce. En menor medida lo denominaron como caramelo, miel de abejas, cacao, dulce de leche, frutos rojos y maní. Fue muy interesante que todos verbalizaban sus sensaciones y en algunos casos fue más difícil que en otros. Después el ingeniero expuso más de 70 diapositivas cargadas de imágenes y de escasas palabras escritas, que ambientaban la propuesta de un cultivo de café que priorice la diversidad de especies, el cuidado de nacimientos de agua, la forestación y el conocimiento de diversas técnicas para producir, cultivar y tostar un café especial. Se trataba de un espacio de diálogo, en el que en cualquier momento los asistentes podían preguntar y despejar cualquier tipo de duda relacionada a este tópico. Las preguntas iban desde quietaciones sobre el efecto químico del café en los humanos, hasta la búsqueda de alternativas para producir un abono orgánico sin que sea necesario acumular y trasladar de un lugar a otro tantos kilos de peso. Otras como, las ayudas o subsidios que recibirían, el precio por carga del café espacial, dónde realizar las pruebas de cata, que variedades de café me recomienda sembrar, la variedad Castilla no tienen taza para ser vendido como especial? En promedio en cada taller asistieron entre 8 y 22 agricultores, hombres y mujeres de entre 22 y 70 años de edad, con la intermitente presencia de varios niños. De acuerdo con el ingeniero el principal objetivo de los talleres era sensibilizar a los productores del

progresivo calentamiento global, del cuidado de los ojos de agua y las microcuencas, de la importancia de la forestación y de conservar cafetales con árboles sombríos de diferentes especies (maderables y frutales). Además de socializar las técnicas adecuadas para la producción y procesamiento del café especial, que solo podrá ser denominado como tal si, después las pruebas de laboratorio y la cata, obtienen una puntuación que certifique una taza por encima de 86 puntos.

En cada taller intentaban reproducir el mismo escenario de diálogo sobre la producción de café especial, a pesar de las particularidades de los cuestionamientos de cada encuentro, siempre el ingeniero retomaba el cauce hacia los siguientes ejes de explicación:

- La rolla es una manifestación de la sequía, regar diariamente dos litros de agua por árbol para garantiza un cafetal sin rolla.
- Cultivar cafetales bajo sombra, utilizando las especies de la región, que en algunos resguardos se trata de recuperación de especies y en otros de multiplicación.
- Hasta el momento la variedad Castillo no ha obtenido una puntuación superior a 85 puntos.
- Las mejores variedades son la Típica – Común – Arábica, Bourbon, Geisha, Caturra y variedad Colombia.
- Destaca una secuencia de aspectos relacionados tanto al cultivo, al procesamiento, así como a la preparación de la bebida.

Sobre la transición de la planta a nivel climático, que ha ido subiendo a pisos térmicos de 2400 msnm, encontrando café casi en la parte Alta de Mosoco. Una mamita nasa que vive en la parte alta del Resguardo, recordó a propósito de la transición a nivel climático de las plantas de café, que hace 20 años atrás ella tomo unas semillas de café en Tálaga y las plantó en su *tull* a pesar de encontrarse a casi 2300 msnm. Ella confesó que quiso sacar semilla porque le pareció un arbusto muy bonito, de linda flor, así que lo quiso sembrar en su huerta. Con ansia el ingeniero agrónomo que estaba dirigiendo el encuentro le pidió que lo llevara a ver esas plántulas. Se trataba de variedades Típica y Caturra.

Los parámetros de los caficultores nasa para seleccionan la semilla de café son diferente a aquellos de los extensionistas o personal de apoyo técnico que vienen de otros lugares o que no son nasas. Aunque ambos, tanto los técnicos como los caficultores

nasas, coinciden en que se debe sacar semilla de los mejores árboles, aquellos que de acuerdo a su apariencia son los más saludables, de buen color, con hojas y ramas completas, los más cargados de frutos. Sin embargo, para los nasa la semilla quienes género, las hay hembras y machos de acuerdo a su forma. Las más redondas con hembras y las de forma más alargada son machos. Para hacer semilleros, ellos prefieren las más redondas y las que *semillas caracol*. Para los nasa las mejores semillas son las *caracol*, que en el lenguaje botánico son llamadas monocotiledóneas, es decir, aquellas que dentro de una baya sólo viene una semilla. El café es una planta dicotiledónea, así que en general dentro de cada fruto o baya vienen dos semillas. Excepcionalmente algunas bayas sólo tienen una semilla. Sin embargo para los técnicos esas semillas no se deben seleccionar para sacar semilleros, sino las dicotiledóneas, que es la forma del embrión más común en la planta de café.

El hecho que para los nasas, las escasas semillas monocotiledóneas resulten ser las mejores para reproducir semilleros, evidencia que ellos reconocen que la forma de la semilla, que ellos denominan *caracol* por la forma de espiral que tiene esta semilla, como más apta por su forma redonda, más curva que las otras. Que a su vez es asimilada como femenina y fecunda para los nasa.

1.5.3 Economía para la vida / Economía de mercado.

La vida entre los nasa se desarrolla sobre la base de la reciprocidad, intercambio y redistribución, cada vez con menor fuerza y claridad, pero aún es visible en ciertas prácticas cotidianas. El ejemplo más nítido, fue presenciar las actividades que suceden tras el fallecimiento de una persona. Las mujeres acompañan a los familiares durante el proceso de velación, ellas circulan para mantener la oración, la comida y demás atenciones que requiere una casa concurrida, a su vez quienes llegan llevan algo para compartir, principalmente pan, panela y tabaco. Paralelo a eso los hombres se turnan para abrir la fosa, transportar el difunto y finalmente, en una ceremonia precedida por un cura, dar sepultura. Por medio de actividades como estas, que deben ser atendidas en contextos particulares, se cohesionan el grupo y permite que quienes participan de ellas desarrollen sus propias habilidades.

La solidaridad y ayuda mutua es visible en varios momentos de la vida de los nasa. Los trabajos de minga, aún vigente son una práctica que actualmente se desarrollan cada lunes. Lo establecido como el orden de este funcionamiento del trabajo colectivo dependen de los vínculos familiares y de habitar un mismo territorio. Esta característica aún viva entre los nasa, contrasta con otras formas de trabajo, economías que integran tecnologías mecanizadas y que apuntan a un proceso de industrialización. Como es el caso del café. De acuerdo a Polanyi para que esto resulte efectivo como mecanismos integrativos, la reciprocidad requiere de movimientos entre grupos, ligados a relaciones fraternales. Los pasos de alimentos se enmarcan en la reciprocidad, así como las ayudas entre familias y vecino. La redistribución de bienes requiere un régimen de jerarquía. La reciprocidad y la redistribución son capaces de asegurar un sistema económico sin la ayuda de registros escritos y sin administraciones, simplemente con la organización del grupo regido por principios de simetría y centralidad (Polanyi 2000: 66-69). El intercambio demanda de un sistema de construcción de precios de mercado. Estas formas de integración requiere de la existencia de instituciones específicas que logren su desempeño (Polanyi 2000: 60).

En el proceso productivo, claramente se integran estas tres formas. Sumado al conocimiento de la diversidad es clave en los cafetales, varias circunstancias les ha ayudado a entender la potencialidad de las tierras y a tener claridad sobre los ciclos agrícolas, el descanso de los suelos y la predicción climática. La correspondencia con el ambiente es determinante para el desarrollo del cultivo. En la cosmovisión nasa existe reciprocidad los factores ambientales y las prácticas humanas, los fenómenos meteorológicos son explicables en un plano de orden moral, de acuerdo a las conductas humanas en el lugar y entre si, los rituales son los mecanismos más evidentes para mantener esta relación de intercambio, manifestaciones que organizan y a través de las cuales un grupo simboliza los propios valores éticos (Woortmann 1990, Taussing 1983). Distantes de esta interpretación, para el personal científico y de asesoramiento técnico, las alteraciones climáticas de los últimos años se han notado en los cafetales y crean condiciones especiales para la producción de café.

“La desuniformidad de la maduración del café en Colombia, es el factor que más limita el empleo de tecnologías como cosechadoras portátiles que en Brasil han

permitido incrementar el rendimiento en cosecha en más del 300% y reducir los costos unitarios hasta en 27%, en cafetales de alta densidad (>5.000 árboles/ha) y en terrenos de pendiente moderada a fuerte (20% - 50%) (Rodríguez y Ferraz, 2011).

El desarrollo de la investigación pronto dejaría claro que las posiciones de los caficultores, además de propias alianzas entre familias, vecinos y a amigos, dependían de las relaciones que ellos habían establecido con determinadas instituciones, cooperativas y clientes. Aquí es posible trazar diferencias entre los caficultores que reciben asesoramiento técnico y venden su café (casi siempre seco y seleccionado) a la Federación de Cafeteros de Colombia – FNCC. En contraste con quienes buscan sus propias fuentes de comercialización (sea de café verde, seco o tostado), lo que en algunos casos los llevó a crear su propia marca de café e incluso a vender la bebida servida, como es el caso de Café Rufino y Café Pilamu. A lo largo de la argumentación, traeré a colación ejemplos de cada caso.

Si bien la tensión de intereses entre diferentes grupos de caficultores es visible en distintos aspectos, una muy marcada corresponde al tipo de variedad de café que cultivarán y consecuentemente el establecimiento de técnicas para la producción de dicha variedad. Preferir una determinada variedad de café, depende de las relaciones que los caficultores entablen con quienes los apoyan, sean técnicos y funcionarios de la FNCC o los acuerdos tomados al interior de sus propias asociaciones y organizaciones, así como de la comunicación con los llamados aliados comerciales que hacen parte de una nueva forma de comercializar café y definiré más adelante. De los arreglos que ellos pacten depende las decisiones y los cambios en el manejo de los arbustos de café. Tales como determinar si el cultivo estará asociado a árboles de sombrío, el número de veces que deben ser abonados y el tipo de procesamiento o de beneficio que recibirá el café una vez cosechado. Esto sirve como punto de análisis de las relaciones que son formados en torno al cultivo y el procesamiento del café denominado especial. Es así, porque las prácticas resultantes componen técnicas basadas en distintas formas de relación con las plantas, las herramientas y los insumos. Por esto en adelante expondré las perspectivas de los diferentes actores involucrados con el cultivo, la producción y comercialización del café especial. Para ello he escogido observar la cadena operativa de este proceso en un

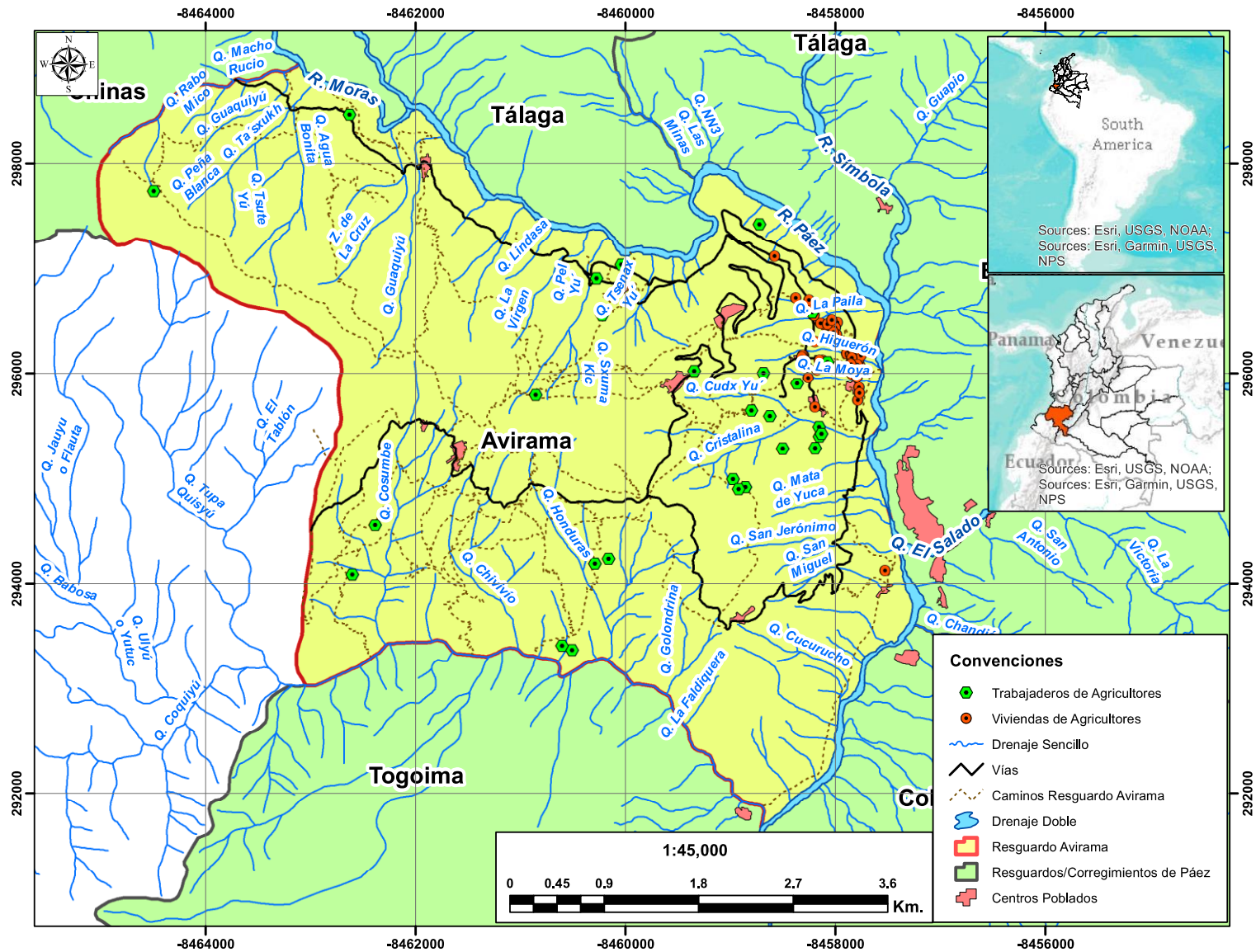
momento en que el aumento en la producción de café es central para la economía agraria de los nasa de Tierradentro. Una cadena operativa es definida como una serie de operaciones, que inicia con una materia prima en estado natural y de acuerdo a una sucesión de actos, herramientas y materiales es transformada para producir algo más (Lemonnier 1976, Balfet 1991, Coupaye 2017). Este concepto usado como herramienta metodológica permite relacionar materia, pensamiento y organización social. Así este enfoque permite observar las estrategias productivas y las tecnologías en torno al café de un grupo dentro del contexto en que se desarrollan, a la vez que permite conocer los cambios y continuidades manifestados en la producción que revelan los aspectos sociales e ideológicos que los impulsaron (Lemonnier 1976). Es importante aclarar que la idea de cadena operatoria no se refiere a una organización lineal de los datos, sino que ellos están interconectados y crean una estructura ramificada más parecida a una red. El acto de producir café implica previamente una cadena productiva del plantío dependiente de un entramado de relaciones que garantizan la mano de obra, los insumos y los contactos para distribuir la materia prima transformada en diferentes facetas y el producto acabado.

Las características de Tierradentro como un territorio de frontera interétnica, desde el misma alusión a Tamas, como indios capturados en la montaña y llevados como esclavos a la selva, en un proceso de lucha y resistencia por habitar esos territorios, expone una población en constante reformulación de su identidad y creación de su historia como herramienta política. La relación de estas personas con su entorno es también muy diversificado. Son varios los factores que interactúan en el territorio, no solo los locales sino las entidades de cooperación externas, con un número de personas con conocimientos profesionales y técnicos que llegan a intervenir en esa relación entre quienes habitan y el mismo lugar. Procesos de expansión de las áreas de cultivo, de las viviendas, de las instituciones necesarias para la comunidad (escuela, iglesia, puesto de salud). Nuevas interacciones entre especies, en un ambiente que ha sobrellevado diferentes perturbaciones. La convivencia en general dinámica y conflictiva. Todos los que habitan una frontera interétnica participan de procesos de lucha, disputa y conquista. Tejiendo desde la cotidianidad una historia de las concentraciones humanas y no humanas en los lugares se convierten en recursos que son intervenidos.

La economía cafetera interviene en las modificaciones del paisaje. Vistos a través de la producción de café, otros paisajes se convierten en desperdicio, algunos alimentos como la papa cidra (*Sechium edule*) inclusive pasan a ser vistos como malezas. De igual forma los recuerdos de la técnica de plantación con macana, es la narración que revela las características de un suelo con alto porcentaje de material orgánico. Con la modificación del paisaje, la tala de árboles de gran porte, el suelo de la plantación se modifica.

1.6. Los trabajaderos

Debido a la continua sucesión de la propiedad de la tierra y en muchos casos a la fragmentación que implica repartir una herencia entre más de dos personas, las dimensiones de las propiedades son generalmente pequeñas. En los centros poblados de las veredas, en la mayoría de los casos el espacio donde esta construida la casa ocupa todo el suelo disponible, sin lugar para otros usos, correspondientes a áreas de hasta 60m². Por ello, los espacios dispuestos para la labranza están distantes en las casas de habitación. Las distancias son muy variadas, algunas quedan a escasos metros y otras hasta a hora y media de camino a pie por trochas y caminos abiertos por los mismos propietarios. Estos lugares son llamados trabajaderos, aunque algunos hayan construido casas o ranchos para pasar la noche, son lugares de trabajo y no lugares de residencia, a excepción de las temporadas de cosecha cuando se contratan trabajadores de otros lugares, entonces los trabajaderos se adaptan para el pernocto y se adecua un espacio para cocinar.



Mapa 2. Ubicación de las casas y los trabajadores del Resguardo de Avirama.

Esta disposición dispersa entre los lugares de residencia y de trabajo, hace que el resguardo sea un territorio inmensamente variado, atravesado por varias rutas y caminos que se forman continuamente en torno de los cambios de propietarios y de los movimientos dependientes de las temporadas de cultivo y cosecha. Así las nociones sobre estos espacios son construidas por sus habitantes y transeúntes por la práctica continua del movimiento. Recordemos que este resguardo ocupa las vertientes de la cordillera central, un territorio con valles estrechos y con bastantes accidentes geográficos, con formaciones geológicas de gran altura como el volcán Puracé al suroccidente y el nevado del Ruiz al nororiente, que limitan la región geográfica de Tierradentro. Esta variedad de los pisos térmicos favorece la diversidad del ambiente. Así mismo, las nociones del pueblo nasa que habita este territorio, lo clasifican en al menos dos tipos de lugares, una cartografía humana que distingue los lugares comunales, de los lugares sagrados o prohibidos.

Los trabajaderos son áreas del territorio destinado a desarrollar actividades productivas, están ubicados dentro de los terrenos de siembra y son construidos por sus dueños para guardar herramientas y maquinas, y también para albergar a los trabajadores. Al igual que las casas y huertas, los trabajaderos tienen propietarios y son mantenidos por ellos y todos los miembros de la familia.

Uno de los objetivos del plan de gobierno de los cabildantes de los últimos diez años ha sido proteger las áreas de bosque nativo y las fuentes híbridas, llegando a acuerdos con los propietarios de tierras cercanas a estos lugares, previniendo la deforestación y el cultivo. Es decir, los bosques y las montañas conforman lugares comunales y de conservación, por ello algunas prácticas como festividades, rituales y conmemoraciones son realizadas en estos lugares, actividades planificadas que buscan recorrer todo el territorio de resguardo indígena, como medida de control y protección. Sin embargo, a pesar de que todo el territorio de resguardo tienen el título de propiedad colectiva de toda la comunidad indígena, las casas, fincas y trabajaderos gozan de las garantías de la propiedad privada. Cada finca es mantenida por familias independientes que debe garantizar el manejo y funcionamiento de este lugar de trabajo y producción agraria, amparados por la organización indígena. Las propiedades pueden ser heredadas,

pero no vendidas ni arrendadas, pero son comunes acuerdos en los que se pone un precio a los cultivos y a las construcciones sobre el terreno, los nasa llaman a todo esto “mejoras”. Todas las intervenciones y el trabajo sobre el terreno pueden ser calculadas y teniendo en cuenta esto se acuerdan valores e intercambios de dinero.

Las características geológicas, ambientales y las interpretaciones jurídicas y culturales del territorio, implican la consolidación de ciertas prácticas, actividades y un flujo de intercambios y movimientos que involucra a humanos y no humanos. En la cosmovisión nasa habitar un territorio no es una acción exclusiva de los humanos, también participan seres espirituales, como *Eakathe'*: el trueno, *Pxthus*: el arco, *Kiwe yase*: el vestido que cubre la tierra, la atmosfera, *Wejxa*: el viento, *Klxum*: el duende y *Daatxi*: el cuidador de las montañas. La manifestación de alguno de estos seres espirituales es interpretada a manera de señas que los nasa significan de acuerdo al contexto.

Diariamente los nasa recorren el trayecto entre su casa y el trabajador, mientras lo hacen no solo se desplazan, sino que construyen su camino y realizan observaciones que contribuyen en la defensa de su territorio. Durante los recorridos que hice en el resguardo acompañada, era especial observar como a pesar de su buen ritmo al caminar, se detenían ante cualquier observación de alguna novedad o irregularidad, como una cerca nueva, una quema, una roza y además se percataban de identificar quienes estaban realizando este tipo de trabajos, para asegurarse más adelante que los dueños estuvieran enterados o hubiesen autorizado estas intervenciones.

Durante los recorridos no sólo se conoce el territorio sino que a través de la precepción del medio en general se lo protege. Los recorridos de observación diarios son fundamentales para mantener el control, actualizar y cotejar información relacionada al territorio. Durante estos movimientos de un lugar a otro, se refuerzan las relaciones de vecindad, se mantiene la noción de comunidad. Así como el conocimiento del lugar se construye moviéndose por el territorio, el reconocimiento de novedades hace parte de la protección del lugar, recorrer el territorio con plena conciencia de los acontecimientos observados es un ejercicio de control comunitario sobre el lugar que cohabitan.

Otro comportamiento repetido por las personas que acompañaba durante los recorridos a pie por el resguardo, era limpiar el camino de palos y piedras que lo obstruían, mantener el camino limpio es una tarea diaria de quienes lo transitan. En algunos casos usaban el machete para cortar palos que estaban colgando o malezas que estaban a los lados. Además de las jornadas colectivas que se realizan una vez al año para hacer mantenimiento a los caminos. Durante el recorrido, interpretaban la dirección del viento y la presencia de nubes que de acuerdo a su posición lograban prever el comportamiento del clima durante las próximas horas.

El lugar es significado por marcas que no son visibles a todas las miradas. La lectura de quienes habitan el lugar se moviliza en el tiempo, recordando que lo visto en el presente no siempre fue de ese modo, como una memoria que contrapone eventos, muertes, nacimientos, conflictos, construcciones de casas, ranchos, cercas y carreteras que en el pasado eran trochas, ojos de agua que han brotado o que se han secado, cafetales que han sido ampliados, lugares sagrados que se han redescubierto, piedras que ocultas durante años bajo la maleza se descubren después de rozar una superficie.

1.7 Familia, trabajo y escuela

En Avirama hay un colegio, el Instituto Agroindustrial San Miguel de Avirama - IESMA, hace 15 años era una escuela que atendía sólo los grados de primaria. Actualmente representa el esfuerzo de la comunidad, el cabildo y los profesores que han ido ampliando la infraestructura, fortaleciendo el programa escolar y ampliando sus alcances. Durante el tiempo que hice trabajo de campo, estaban pasando por un auge en la producción de café, consolidando una marca propia denominada Café Pilamu.

La mayoría de los niños de la vereda estudian en este colegio, así como también recibe niños de las veredas cercanas. Otros niños asisten al colegio de Belalcázar, que es el más antiguo de Paéz. La diferencia entre las dos instituciones es que la Normal Superior tiene un énfasis en formar profesores en el nivel de preescolar y el ciclo de básica primaria y el colegio de Avirama le apuesta a la formación agraria, de momento con un énfasis en toda la cadena productiva del café. Es un emprendimiento de los últimos 15 años, cuando la comunidad buscaba seguir adelante con el cultivo y

procesamiento de café y después de llegar a un acuerdo con el Cabildo, ya que la planta procesadora de café estuvo a cargo del mismo Cabildo con la asesoría de funcionarios externos que fueron llevados por alguna de las instituciones que ha patrocinado este emprendimiento productivo desde la década de 1990.

Los padres y los chicos deben escoger entre estas dos opciones, un colegio de perfil agrario, ubicado en la vereda de Avirama o un colegio normalista que forma educadores, ubicado en la cabecera municipal. El cabildo durante casi todo el calendario escolar garantiza transporte para los niños del resguardo. Algunos deciden asistir al colegio de afuera, así como el colegio de la vereda de Avirama recibe niños de las veredas vecinas. Otros pasan por ambos o simplemente van al más cercano de su casa, porque los desplazamientos caminado pueden alcanzar varios kilómetros.

A finales de noviembre del 2017, en el IESMA se llevo a cabo la exposición de los proyectos productivos de los muchachos que cursan el último año escolar, once (11). El salón que es usado cotidianamente como comedor de los estudiantes, es dispuesto como auditorio para este tipo de eventos extraordinarios. Al lado derecho del auditorio, una fila de once mesas plásticas con mantel rojo, sobre las que estaban expuestos los productos de panadería y pastelería que los chicos aprendieron a preparar con la profesora del SENA, un taller que tenía como énfasis usar entre sus ingredientes el café o un subproducto del café. Detrás de las mesas las estudiantes. Al frente los carteles con los nombres de los productos, los ingredientes y la receta de cada preparación. Al fondo del salón, dos pendones, el primero con el himno recién elaborado del colegio, el segundo con la presentación del proyecto productivo. Al lado, la tela para proyectar el vídeo y tres banderas correspondientes a Colombia, al municipio de Belalcázar y al IESMA. En la esquina entre las mesas de exposición y la pantalla de proyección estaba un tercer pendón que debajo del nombre del colegio exponía el logotipo y nombre de la marca de la empresa *Café Pilamu*, al lado de esto y bajo una carpa igualmente estampada con la marca, se encontraba una mesa repleta de bolsas de café tostado y molido para la venta.

Unos días antes, través de la secretaria de la IESMA, recibí la invitación para ser ocupar un lugar en la mesa de los evaluadores y comentaros de los proyectos, al lado de dos asistentes técnicos de la FNCC, una tallerista del SENA, un promotor de salud y

un administrador funcionario de la alcaldía de Belalcázar. Asistieron algunos padres y madres de familia, todos los profesores, incluso aquellos que trabajan en las sedes de las veredas, los estudiantes de 10 y 11 y algunos egresados.

Pasadas las diez de la mañana el acto empezó con todo el protocolo pertinente, entonando los tres himnos a las banderas que engalanaban el salón. El maestro de ceremonia fue uno de los profesores, el más joven, el nuevo de química. Primero las palabras del rector, después las palabras de la profesora del SENA y finalmente habló la directora del grado 11. Después se presentaron los grupos de danzas de la primaria y del bachillerato, el grupo de los más pequeños presento una danza que representaba la jornada de siembra, con atuendos de lana que llevaban los abuelos nasa en su cotidianidad, representaron como en familia se disponían para levantarse al amanecer y emprender, con machete en mano y con la jigra cruzada, una jornada de trabajo en la parcela. Después el grupo de danzas del bachillerato, represento una jornada de cosecha en los cafetales. Con canastos amarrados a la cintura hombres y mujeres simulaban desgranar frutos maduros de café mientras zapateaban al ritmo de la música. Esta ultima presentación alusiva a la cosecha del café, fue traída de la tradición paisa, una zona cafetera por excelencia en Colombia. Enseguida la presentación del proyecto de café Pilamú.

La exposición de los proyectos consintió en la presentación del estado actual de la empresa de Café Pilamu, los estudiantes se agruparon de acuerdo a la actividad con la que tuvieran más afinidad del proceso de transformación del café. Así, por grupos, fue pasando primero el reporte de los encargados del proceso de selección de café pergamino, la trilla, el tostado, la molida y el empacado del café; después el informe de las encargadas de mercadeo. Todos apoyaron sus comentarios con la presentación de diapositivas. Expusieron en detalle el tipo de empresa, las cuentas y sus clientes. La exposición fue muy parecida a la exposición que hicieron para el grupo del diplomado en Procesos Industriales de Café, Catación y Barismo ofertado por Uniminuto Virtual y a Distancia que los visito dos meses antes. Todos los estudiantes participaron de la exposición de la empresa Café Pilamu, a excepción de uno, que expuso un proyecto aparte, se trataba de un negocio familiar que ofrecía servicios de asistencia de la

infraestructura de la energía eléctrica. Finalmente la presentación de los productos de panadería del grado décimo.

Durante el almuerzo tuve la oportunidad de conversar con los otros comentadores. Dos de ellos comentaron que durante la tarde debían recorrer algunas veredas de las zonas más altas, así continuaron hablando sobre sus impresiones de la vida en estos lugares. Uno de ellos dijo que le parecía paradójico que los lugares de las zonas altas tuvieran más variedad de semillas y alimentos, fueran también los lugares de mayor pobreza. Su compañera de trabajo compartió que no era fácil trabajar en esos lugares, que bebían mucha chicha⁹ y que no les prestaban atención a las indicaciones que ellos les hacían. Con relación al café anotaron que tienen variedades del café como Típica y Caturra, que son las variedades que la FNCC quiere erradicar por su vulnerabilidad a plagas y enfermedades. Ellos deben convencerlos de tumbar los cafetos de estas variedades y reemplazarlos por las variedades mejoradas de la FNCC, sin embargo no siempre es fácil que ocurra, algunos se resisten a erradicar sus cafetales viejos de más de 12 años.

En Avirama el trabajo en familia y los esquemas del colegio son para sus habitantes procesos colaterales, acontecimientos que no pueden separarse porque ambos buscan juntar esfuerzos de acuerdo a sus oportunidades y la común existencia para mantener el lugar que habitan.

1.7.1 Comunidad y etnicidad

Existen algunos conflictos relacionados a la pertenencia étnica de los habitantes del reguardo de Avirama. El espacio donde tuve mayor acceso a observar estas tensiones, fue en la Institución Educativa de la vereda. Especialmente cuando se desarrollaban actividades que estimulaban la identidad indígena de los *nasa*. No todos los estudiantes ni profesores se reconocen como indígenas y en muchos casos rechazan ciertas prácticas que se conciben como indígenas, esto se evidencia principalmente a la hora de realizar rituales programados por la Institución o por el Cabildo, como rituales de refrescamiento o alguno de los rituales mayores de los *nasa* (*saakhelu* o la fiesta de las

⁹ Bebida fermentada tradicional.

semillas, *sek buçxa* o el nacimiento del sol, *cxapus* o la ofrenda al espíritu de los muertos y el ritual de *i px fxicxha* o apagada del fogón). Estas refutaciones llevadas a las prácticas tanto educativas como de convivencia, visualizan argumentos de segregación. A hora bien, esta idea de separación no se evidencia cuando observamos las prácticas que son parte del proyecto productivo de los estudiantes, es decir, todos son parte de familias que se dedican a actividades agrícolas y están relacionados con las labores y la vida del campo. Esto nos permite argumentar que la pertenencia étnica tiene dos caras que no siempre se corresponden, ya que a pesar de que en los espacios rituales no todos se sienten parte del mismo colectivo, en la vida práctica todos participan de un mismo bagaje social. En este caso, resuenan ideas discriminatorias que se impusieron desde el régimen colonial para deslegitimar el conocimiento y las prácticas indígenas, sin embargo son varias las motivaciones que los integran dentro del resguardo, ya que habitar el mismo espacio es también compartir las actividades productivas además de una genealogía familiar y una historia común.

Los sistemas económicos tradiciones del resguardo han estado basados en la reciprocidad, en el intercambio de ayudas entre parientes y vecinos. Estas formas son visibles hasta ahora, cuando se visitan entre parientes. Además de una serie de eventos en los que la solidaridad es parte del protocolo, como los velorios y las celebraciones de algún sacramento religioso, en las que los llegados siempre cargan consigo algo para entregar en la casa del doliente o del fiestero, según el caso; así como las mismas asambleas¹⁰ y trabajos comunitarios en que siempre comparten una comida que ha sido hecha con la cooperación de todos. La muestra más organizada de esta forma de colectar recursos y alimentos son las fiestas tradicionales, en las que se asignan con antelación de hasta un año, a los fiesteros y ayudantes, quienes tienen claros sus obligaciones. Estas formas de circulación de ayuda y alimentos, son parte de la economía doméstica y comunitaria hasta el momento y han influenciado las concepciones de empresa que se gestan actualmente. De alguna manera, la circulación del dinero sigue estos mismos

¹⁰ Las asambleas son espacios de reunión de las comunidades indígenas, en las que se informa o se toma decisiones, sobre aspectos que afectan a toda la comunidad. Pueden durar desde una jornada de cuatro horas, hasta varios días, de acuerdo a la complejidad de los temas tratados. Todos los asistentes pueden expresar sus opiniones durante la asamblea. El objetivo al final de una asamblea es que todos estén de acuerdo con las decisiones tomadas. Por esta razón no existe un tiempo límite para el diálogo. Se discute hasta que todos estén de acuerdo.

patrones solidarios.

El resguardo de Avirama ha recibido varias intervenciones externas de instituciones y entidades de cooperación, que han buscado contribuir en los procesos locales. Estas comunicaciones han apoyado la inclusión de otros conocimientos y prácticas que se mezclan con las propias concepciones de mundo.

En este sentido no son claras las condiciones de estas mediaciones por parte de la comunidad, me refiero a que los habitantes, comuneros, estudiantes y profesores tienen parámetros individuales para valorar su propia experiencia sobre las sugerencias externas, pues no solo se trata de acogerlas sino de hacer un seguimiento de esas experiencias para valorar su conveniencia real. Para el caso de los cultivos, es importante estimular el experimento, contrastar las reacciones que generan las diferentes formas de hacer las cosas y que, sobre esta observación, se determine cuales son las actividades más convenientes para continuar realizándolas y replicar este conocimiento.

1.7.2 Fundar una marca, Café Pilamu

La coyuntura en que emerge esta marca tiene tres factores destacables, enmarcados en el contexto de una región cafetera, como lo es el resguardo de Avirama. El primero es la avalancha que ocurrió en 1994, que arrasó los pueblos ubicados a las márgenes de los ríos Moras, Páez y San Vicente. Catástrofe que visualizó a la región ante el mismo Estado-nación y ante las entidades de cooperación internacional. De esta manera llegan programas de acompañamiento para restablecer la economía de la región, como el programa Tierradentro, la Corporación Nasa Kiwe, la Unión Europea y el programa *El Plante*. De este tipo de intervenciones surgen diferentes emprendimientos productivos, como el cultivo y comercialización de frutas, la elaboración y comercialización de artesanías, la cría de animales y transformación y comercialización de subproductos, así como el cultivo, transformación y comercialización de café. Para esta última intención era necesaria la adquisición de maquinaria que permitiera realizar el proceso de transformación a mediana escala. El segundo factor que influyó en la creación de la empresa café Pilamu, fue la gestión del Cabildo indígena de Avirama, que como autoridad política del territorio asumió el liderazgo de este emprendimiento productivo, junto con líderes y comuneros que acompañaron el proceso de gestión de recursos y

adquisición de maquinaria. Por último, la tercera coyuntura que favoreció el emprendimiento empresarial de café, fue el avance de la institución educativa San Miguel de Avirama al ampliar su margen de acción de la básica primaria a la básica secundaria, progreso que fue acompañado de la denominación de una modalidad técnica para la institución, como lo fue la agroempresarial, acompañada del esfuerzo de sus directivos y profesores por ajustar este perfil desde las prácticas realizadas en el cotidiano de la vida escolar.

Retomando estos hechos, el 6 de junio de 1994 ocurrió un sismo de 6.7 grados en la escala de Richter que desencadenó en una avalancha de lodo y piedra que arrasó con los poblados de Tóez, Irlanda, Wila, La Troja, Mosoco, Vitoncó, La Símbola, parte de Avirama y de Belalcázar. Además destruyó más de cinco mil de viviendas en catorce municipios de Tierradentro y acabó con la vida de más de mil personas. Esta avalancha destruyó también los cultivos y dejó buena parte de la tierra hasta entonces cultivable sin posibilidades de ser cultivada de nuevo debido a la cantidad de balastro que se asentó sobre ella, como fue el caso de la vega que a lo largo del río Páez estaba con cafetos, árboles frutales y maderables, fríjol, maíz y algunas guaduas usadas para la construcción (Meneses 2000: 98).

Con la importancia que despertó esta región después de la tragedia, el gobierno nacional elaboró un proyecto para contrarrestar los cultivos ilícitos de marihuana, amapola y coca a través de una iniciativa llamada *El Plante*, proyecto que busca financiar proyectos productivos y ganaderos. Este es el primer precedente que los comuneros recuerdan para empezar a gestar el proyecto de café Pilamu, siendo el cabildo indígena el principal administrador de los recursos captados desde diferentes entidades y organismos de cooperación, es así como una de sus prioridades fue comprar la infraestructura necesaria para establecer una tostadora y trilladora de café en el resguardo de Avirama, para ello se establece en primera instancia la asociación de *productores de café especial del resguardo indígena de Avirama*, para la cual pedían un aporte de una arroba de café para cada socio, además de un acuerdo sobre la mejora del precio del café. Sobre esto nos recuerda el profesor Jaime Yacuechime: “en manos del cabildo, a través de la Asociación y con personal que pone el programa *El Plante*, porque ellos ponen personas profesionales para hacer acompañamiento por el plazo de dos años, entonces se

hace acompañamiento a la comunidad en la administración de este proyecto”. Sin embargo, a pesar de este gran logro, el profesor Jaime recuerda los altibajos:

Hasta el 2005 el cabildo administra la empresa, ya el gobierno no esta presente en el proyecto y lo maneja solo el cabildo, en este momento empiezan a haber muchas falencias, porque nosotros en el tema empresarial estábamos totalmente desconocidos, no teníamos experiencia en eso, sin embargo empieza a fallar la empresa, creo que fueron 3, 4 años muy exitosos para café Pilamu y después empieza a haber falencias porque la empresa estaba administrada por personas que no eran de aquí, se alcanzó a tomar un poco de experiencia pero fue un tiempo corto, entonces en el 2006, 2007 la empresa café Pilamu se convierte en un problema social para el resguardo, porque el resguardo a través de las transferencias se seguían metiendo recursos y eso no tuvo ningún resultado positivo. Nosotros aún no estábamos educados en ese tema y pensamos montar una empresa y al año siguiente recoger ganancias, entonces la comunidad siempre preguntaba eso ¿qué pasa con café Pilamu, dónde están las ganancias? ¿simplemente es inversión e inversión? Primero empieza la Muralla a cuestionar duramente a la comunidad, luego se junta Guaquilló y así distintas veredas. La verdad es que pensamos de una manera muy ambiciosa, muy amplia y la inversión fue bastante. Entonces se convierte en un problema para la comunidad y terminan cerrando eso. Luego hacen un intento con la Junta de Acción Comunal de Avirama de volver a levantar la empresa, como por unos ocho meses, hacen una inversión como JAC y sin embargo no se pudo. Desde el año 2007, 2008 hasta el 2012 se cierra la empresa. Cerca de 4 años termina cerrada la empresa, sin destino ni ningún doliente hasta entonces.

En este momento los profesores de la IESMA y moradores del resguardo de Avirama, ven en esta experiencia de crisis una oportunidad para fortalecer el proceso de aprendizaje que están encaminando con los estudiantes, que es justamente la modalidad agroempresarial con enfoque en el cultivo de café, expandiendo el aprendizaje hacia la transformación del café y la comercialización de este producto. De esta forma, no solo se fortalece la tradición del cultivo en la región, sino que se ayuda a tener una mejor rentabilidad al participar de toda la cadena operativa del café. Inicialmente se ve en las maquinarias adquiridas por el Cabildo una oportunidad de aprendizaje para los estudiantes, la proyectan como un laboratorio práctico de procesamiento de café y de un modelo de empresa, en la que aprenderían además de la parte técnica del cultivo y la transformación, también la comercialización y el manejo de la contabilidad desde la misma realidad, es decir asumirían todo el proceso técnico de este producto. Esta idea es

alimentada por los profesores, hasta que es transmitida al Cabildo, que como es costumbre, se trata de un tema de discusión que tiene lugar en la siguiente Asamblea. Así lo recuerda los profesores Zuleima, Jaime y Dilfrán respectivamente:

Nos reunimos primero y les planteamos esto a los compañeros, a ellos les pareció muy buena idea, luego se reorganizó y se presentó en asamblea y después de una larga discusión decidieron que sí, que nos iban a entregar, inicialmente dijeron que en comodato, luego ya se habló en términos definitivos, se hizo la documentación, un acta y se le entrega a la institución la planta.

Nosotros miramos en *Café Pilamu*, una gran oportunidad de vincular la empresa con la institución y hacer un laboratorio de conocimientos con los estudiantes, netamente con el cultivo de café y la transformación y todo el modelo empresarial que se tiene, pero que se convirtiera en un modelo pedagógico. Con qué fin, porque la Federación tiene unos antecedentes importantes. Hasta entonces se habían puesto los ojos en el cultivo, a sembrar café y producir, pero nunca se había metido en el tema educativo, tenemos una gran experiencia en ese tema, yo creo que más que la Federación aquí en la zona, ellos han sido fuertes en el tema educativo, con los niños, en el eje cafetero, en Manizales, pero acá en la zona no, acá en la zona sólo ha sido, siembre café, produzca y nosotros le compramos, pero de formar a la gente, al estudiante, con una visión empresarial, no. Yo creo que la institución tiene muchos créditos acá en la zona por iniciar ese trabajo, es así como en el 2012 le hacemos la propuesta a la comunidad y fue tema de unas tres asambleas, la primera la propuesta, la segunda medio se habló con los líderes y la tercera que ya fue una asamblea más grande en La muralla, por medio de un acta, de un inventario general de lo que había en la empresa nos hacen entrega en propiedad a la institución, la condición fue que si no funcionaba, no trabajábamos, pues recogían otra vez. Ese fue el reto más grande con la comunidad, yo creo que gracias al sentido de pertenencia, es lo único que uno lo dejará quedar bien en cualquier comento, uno es del resguardo y siente esas cosas, yo creo que fue muy pertinente ese tema, poderlo discutir con la asamblea y es así como llevamos todo este tiempo administrando y haciendo el ejercicio empresarial, pedagógico, investigativo, a través de *café Pilamu*, en el momento constituida como una SAS, ante cámara de comercio y DIAN, con permiso sanitario que lo otorgaron en el 2015 con una vigencia de 10 años y ahora con unas proyecciones y metas más grandes.

Sueña café, crea empresa, recoge de preescolar hasta grado once, vincula todo el proceso del café, desde el punto de selección de la semilla hasta el proceso de recolección, transformación, comercialización y a través de ese recorrido que se hace se va primero encariñando al estudiante con este proceso de producción y

transformación del café, y así darles a entender cuál es ese valor que tiene el café una vez lo produzca en su finca y no se quede pensando en que si el café bajó, porque así pasa por la bolsa de Nueva York que maneja el café, que si nosotros hoy podemos consolidar una empresa como *café Pilamu*, no esté sufriendo por el sube y baja del dólar, pensando que esa economía es tan mala que no resulta ni para el abono.

Este emprendimiento al pasar a ser dirigido por el colegio, además de convertirse en una experiencia de aprendizaje, es también un ejercicio colectivo que junta el trabajo de los profesores y estudiantes con el apoyo de los padres de familia y los habitantes del resguardo en general. Esto se hace de diferentes maneras. Directamente se responsabiliza a los padres de familia durante el tiempo de cosecha, ellos deben asistir a jornadas de trabajo comunitario para realizar la cosecha de las cerezas de café maduras; quienes no puedan asistir deben realizar un aporte en dinero para pagar un jornal de trabajo a otra persona. De esta forma se contrata mano de obra temporal del mismo resguardo, además de la contratación de tiempo completo de dos trabajadores que están a cargo del mantenimiento de la finca y uno de ellos también apoya el trabajo en la tostadora.

Todos los estudiantes realizan diferentes actividades relacionadas a la producción de Café Pilamu, desde primaria los niños realizan visitas a la finca con diferentes propósitos, en algunos casos se trata de observar el proceso biológico de la planta, así que recorren los semilleros y los cafetales. En otros casos se enfocan en conocer el proceso de transformación y para ello visitan la planta procesadora y ven funcionar las maquinas y reciben una explicación de estos procesos. En el caso del bachillerato la relación es directa sobre todo el proceso, dependiendo del grado, cada curso es encargado de unas actividades concretas. Como seleccionar las semillas más apropiadas y crear los semilleros, enchapolar, transportar las chapolas, cosechar, hacer el beneficio, secar, así como lo relacionado a las actividades de la planta transportadora de la que se encargan los estudiantes de los dos últimos grados, ellos se van capacitando progresivamente hasta tener pleno conocimiento de las actividades que asumen en grupo. Estas actividades son parte de su proceso de formación y se realizan en jornadas escolares, con raras excepciones en las que las jornadas de trabajo requieran más tiempo que el que dura la jornada de estudio. Así mismo conforman un grupo encargado de la

comercialización del producto final, este grupo sí debe dedicar tiempo extra a la jornada académica, ya que ellos deben promocional el producto por las tiendas del municipio y en otras veredas y en el municipio vecino de Inzá. Todo este proceso es supervisado y calificado por los profesores como parte de su programa *sueña café, crea empresa*. Este énfasis en el proceso del café no excluye otros proyectos productivos, como bien los narra la profesora Zuleima:

Desde el área de emprendimiento y gestión empresarial y proyecto agrícola, se orienta al estudiante para que no vean al café como la única opción y que además no sea solo sembrar y vender café sino sembrar y transformar, porque hay muchos derivados que se puedan generar, hacer toda la cadena productiva pero a la par que se generen otras dinámicas para fortalecer una alimentación sana o propia, entonces aprovechar la riqueza y variedad de suelos, ese potencial productivo que hay acá. Entonces el proyecto de café se fortalece con el proyecto de especies menores, hay grados que trabajan los cerdos, las gallinas ponedoras, los pollos, del ganado. Entonces los estudiantes salen de la institución con esa visión, que a la par del café se pueden generar otros proyectos productivos que le van a servir para mejorar la economía del hogar.

La institución ha recibido el acompañamiento de algunas instituciones que apoyan el área de emprendimiento y gestión empresarial, así como el proyecto agrícola, como el SENA que ha apoyado principalmente en programas de formación para estudiantes, profesores y padres de familia, este año por ejemplo realizaron talleres de aprendizaje para la elaboración de alimentos de panadería y pastelería usando subproductos del café. Otra entidad que se ha involucrado en este proceso de aprendizaje ha sido la FNCC, a través del programa *Escuela y Café*, que esta presente en cinco municipios del departamento del Cauca, siendo el IESMA única institución que representa al municipio de Páez. Estos proyectos hacen parte de la estrategia del programa curricular de educación primaria en Colombia y tiene por iniciativa guiar aprendizajes que sean acordes con el entorno rural. Es una propuesta pedagógica que surgió en el departamento de Caldas en el año 2014 y después se extendió a otros departamentos, a través de alianzas entre colegios, universidades, la Federación Nacional de Cafeteros y financiada por las Gobernaciones de cada departamento con fondos del Sistema General de Regalías. Denominado por sus diseñadores como un proyecto productivo, Escuela y Café en un programa que introduce temáticas relacionadas con el

cultivo y transformación del café dentro del plan de estudios, “para preparar desde la escuela a una generación de relevo competente con la caficultura de Colombia y el mundo” (Ossa y Cortés 2009: 31). Además de actividades prácticas orientadas el aprendizaje en la producción y cultivo del café, los profesores e investigadores también han desarrollado estrategias para la enseñanza de química, física, biología, así como de economía y ciencias sociales, entre otras áreas del conocimiento. Varias jornadas estuvieron enfocadas en determinar los criterios y estándares en la transformación de la materia prima, los procesos fisicoquímicos previos a la extracción de las sustancias solubles presentes en el café, como lo son el tostado y la molienda, concernientes a determinar las técnicas, tiempos y procesos. Mensualmente realizan jornadas de trabajo y encuentro dirigidas a estudiantes, docentes, padres de familia e investigadores de *Cicaficultura*, un proyecto patrocinado por la Universidad del Cauca y el Ministerio de Agricultura para fortalecer la producción cafetera en e departamento. Las alianzas son el resultado de la gestión y formulación de propuestas por parte de la Institución educativa con entidades como la Corporación Nasa Kiwe y con el CRIC, con quienes han logrado dotarse de maquinaria para la optimización del procesamiento y transformación del café.

Narrativas en las que el territorio y la agricultura se enlazan para argumentar un proyecto de producción sostenible familiar, son los ejes con los que busca dialogar esta tesis, por medio de la identificación, descripción y análisis de los vínculos creados por el trabajo agrario y el vivir en comunidad, como discursos y prácticas propias de realidades en las que el territorio cultivado es el núcleo de organización política de un grupo con trayectoria en la significación de la existencia de sí mismos y el lugar que habitan. En otras palabras, un proceso constante de la reivindicación como grupo. Este proceso de afirmación étnica, territorial y política va de la mano del cotidiano vivir. Todo junto configura un conjunto complejo de poderes, del económico, de las empresas, del jurídico, del político y de todas las entidades que representa a la diversidad social que se encuentran presentes entre tensiones y conflictos.

La historia del pueblo nasa es parte de una constante reformulación de la experiencia por proteger la vida y el territorio como garantía de un presente viable en comunidad. Para ello, una de las herramientas políticas más visibles de este pueblo ante el Estado nacional y la sociedad dominante es la construcción de la memoria ancestral,

esto por medio de la reformulación de sus concepciones históricas desde el siglo XVIII, narrativas que exaltan éxitos y fracasos, dan nombre a sus líderes y sintaxis a los principios de origen del universo, lo humano y las relaciones entre todo lo existente. En sus narrativas se incluye el ritual, la danza, las ofrendas, entre otras acciones; así, la interpretación de la historia para los nasa transgrede el registro lineal para movilizar una memoria con aplicación política que incluye imágenes míticas, rituales y visuales en español y en *nasa yuwe* (Rappaport 2000).

En este primer capítulo fueron retomadas las dinámicas de organización, como actividades lógicas para la producción de lugares, como la huerta, el cafetal y el trabajadero, sobrepuesto a la disposición política con que los nasa dirigen el territorio, un grupo indígena que históricamente habita zonas de fricción interétnica y desarrollado estrategias de existencia que juntan su cosmovisión, la organización social del trabajo y las oportunidades del mercado. Como vimos la adecuación de la economía agraria de la región de Tierradentro centrada en la producción de café resulta también de regulaciones asumidas por el Estado para la erradicación de cultivos ilícitos que influyen en la organización de la sociedad y conducen la reafirmación de la etnicidad y del territorio. Para acrecentar estas conjeturas el siguiente capítulo destaca las técnicas de organización del trabajo, las dimensiones rítmicas del plantío y los sentidos de las transformaciones que han asumido los agricultores.

Capítulo 2.

El cultivo: transformaciones técnicas y afirmaciones territoriales

Para hablar de las actividades que comprenden la agricultura, es importante destacar el carácter procesual y dinámico que implica esta labor. Cada una está asociada a una serie de actos, herramientas y materiales que están vinculadas a agendas y entornos permanentemente constituidos. Estas interacciones entre personas, cosas y ambientes, son consideradas técnicas por varios autores (Ingold 1999, Haudricourt 2013).

En el manejo cotidiano de las parcelas se cimienta la relación entre los agricultores y sus cultivos, correspondiente a las tareas de preparación del suelo, la consecución de las semillas, las siembras, el mantenimiento de los cultivos y las cosechas. Todo mediado por órdenes de asociación y distribución de cultivos heterogéneos que dependen de las especies y variedades sembradas, las técnicas de cuidado, las condiciones del suelo y las habilidades de los agricultores con ciertos materiales y técnicas, son las conexiones y elecciones que ellos establecen con el entorno. Una perspectiva inspirada en el abordaje ecológico de Ingold, para quien las habilidades no son innatas sino que se crean a través del entrenamiento, esto orienta las formas de habitar el ambiente sociocultural atendiendo a sus características, para así percibir y entender el entorno por medio de la acción contextualizada, una forma de participación dinámica y cambiante entre humanos y el medio (Ingold 2000: 167).

En el 2017 durante mi temporada de campo en Avirama, los agricultores empezaron a sembrar maíz y frijol en sus huertas y parcelas durante marzo, abril y mayo. En estos meses, además de las actividades diarias, se ocuparon en juntar las semillas y preparar el terreno para la siembra. La preparación de las semillas se hace de manera particular de acuerdo a cada planta. Las técnicas son diversas y cada agricultor genera un conocimiento de acuerdo a su propio discernimiento y experiencia. Mis descripciones han sido orientadas por las experiencias de la gente con la que compartí en sus casas y parcelas, momentos en que las conversaciones incentivaron observaciones sobre la forma de hacer agricultura durante las últimas décadas en Tierradentro. Esto compromete la escogencia de cierto tipo de semillas, el tipo de abono y las herramientas para lograr producir buenos cultivos. Decisiones que también se relacionan con la adaptación

climática de cada momento, las condiciones del suelo particulares en cada parcela, así como de la disposición de recursos humanos y del presupuesto disponible por los agricultores. En este sentido, las habilidades adquiridas y las decisiones que los agricultores toman son constituidos en relación activa, dinámica y sistémica con el mundo que habitan (Ingold 2000).

Para comprender las transformaciones de la agricultura de los últimos años, reflejadas en la organización social y en las actividades que realizan, este capítulo está dividido en tres partes. La primera presenta el carácter social del trabajo en Tierradentro. La segunda parte profundiza en la dimensión rítmica de los cultivos, factores culturales, ambientales y económicos que determinan los tiempos de trabajo, las técnicas y prácticas que los agricultores eligen para sus plantíos. Finalmente, la tercera parte trata sobre las herramientas e innovaciones aplicadas en la caficultura de esta región y grupo étnico, para acrecentar en los sentidos de dichas transformaciones.

2.1 El carácter social del trabajo

De acuerdo a algunos agricultores como Mercedes, Maximino y Juan que durante toda su vida se han dedicado a esta labor y observaron a sus padres y abuelos realizar lo mismo, para ellos actualmente las labores agrícolas se han transformado en el resguardo por diversos factores. Los factores económicos son los primeros en considerarse, en el año 2017 y 2018 los jornales eran pagados entre 15 y 20 mil pesos (entre 4 y 5 dólares) y los demás costos en la agricultura habían incrementado al punto que no lograr recuperar la base invertida en los cultivos. Además de una menor participación de las fuerzas productivas que mantenían un modo de producción acorde con una estructura social basada en la familia extensa, esto debido a migraciones a las ciudades, la baja de precios y la llegada de nuevos sistemas de producción fundamentados en nuevos insumos agrícolas y tecnologías de cultivos que prometieron mayores rendimientos de las economías rurales.

Así mismo la transmisión del conocimiento agrícola ha ido pasando durante mucho tiempo a través de generaciones, sumando al conocimiento que durante los últimos 20 años pregonan agrónomos y el personal de apoyo que ha incursionado en el territorio con nuevas técnicas y semillas. Son varios los cambios desde mediados del siglo pasado con la llegada de abonos, insecticidas y fungicidas para las plagas que

fueron apareciendo y para sostener el desgaste producido en los suelos por la escasa rotación de cultivos y supresión de los tiempos de descanso. En adelante son destacadas algunas de las formas de organización social del trabajo que sostienen las labores agrícolas en el Resguardo.

2.1.1. Técnicas de trabajo

Debatir sobre las técnicas de trabajo en los cafetales, parcelas y huertas, requiere de la observación y el análisis del quehacer de los agricultores, entendido como un proceso de experimentación que involucra la infraestructura de la finca, las maquinas y herramientas usadas, estas interacciones sustentan las habilidades y conocimientos de cada labor y los parámetros de organización social para hacerlas efectivas, como sistemas de prácticas incorporadas y compartidas en un contexto de aprendizaje y ejecución (Ingold 2000: 353).

La idea de *elección técnica* de Lemonnier (1976) es útil para tratar el paso del cultivo de café al escenario “tecnificado” promovido por capacitadores y las instituciones que representan, como los centros de investigación y las comercializadoras (nacionales e internacionales). Hago énfasis en que la idea de tecnificado como opuesta a tradicional son categorías nativas, usadas por las instituciones para clasificar los cafetales de acuerdo a sus particularidades. Sin embargo para esta investigación todas las formas son técnicas, tanto aquellas llamadas “tradicionales” como “tecnificadas” solo que las conexiones, las formas de trabajo, los insumos y los tiempos de trabajo son diferentes. Las formas de mantener los cafetales vienen cambiando, los ritmos y prioridades vinculados a una mayor productividad en menor tiempo y espacio se han propuesto como objetivo.

La producción de café es una opción dentro de ciertas condiciones (e imposiciones) históricas y geopolíticas. Esto en el marco de estímulos regionales la FNCC, a través del Fondo Nacional del Café desempeñó el papel de mediador delegado del Estado, para el manejo de políticas de precio interno y ofreciendo créditos bancarios, asistencia técnica y las instalaciones para el almacenamiento del café pergamino seco. Para impulsar la sustitución de cultivos ilegales en el Cauca estableció una bonificación en dinero por cada 500 cafetos plantados (Palacios 2009: 44). A nivel nacional se aprobó una ley declarando libre de impuestos de importación la maquinaria para el

procesamiento del café (Chalarca 1998).

A pesar de que inicialmente el cultivo fue articulado a las parcelas y asociado a otros sembradíos, desde la segunda mitad del siglo pasado los agricultores de Tierradentro vienen asumiendo una transición gradual de la parcela diversificada a la finca especializada en café. Así mismo el proceso de deshidratación de los granos fue adecuado a la infraestructura y las experimentaciones de cada productor, la comercialización se apoyo en los fenómenos de migración y urbanización de su misma población. La caficultura como proyecto productivo para el pueblo nasa se sumo al proceso de afirmación territorial que dialoga con la gramática de la etnicidad en el mercado del café especial.

Es necesario reconocer las relaciones que engloban este proceso productivo, a partir de la noción de reciprocidad que siempre está articulada a un contexto práctico, dado que el saber-hacer de los productores de café no se limita al conjunto de materiales, herramientas y procesos, sino también en la intervención en el acceso y el aprovechamiento de la tierra, como intereses y conocimientos que influyen en las decisiones políticas en torno a la ocupación del territorio y la asignación de derechos sobre el mismo.

A continuación describiré y analizaré los conocimientos y las actividades de la gente del Resguardo de Avirama de su economía a través del tiempo, reflejados en la organización social y en las labores que realizan. Primero hablaré de las familias y las actividades que sustentan sus propias formas de vida, como las jornadas de trabajo comunitarias y las fiestas patronales. Después describiré y analizaré dos labores que marcan el inicio del calendario agrícola en la región, la preparación del terreno y la siembra.

2.1.2. Trabajo familiar

En el Resguardo Indígena de Avirama, la unidad familiar es la principal estructura que accionan las personas para organizar su economía y acondicionar el entorno para sobrevivir. En la mayoría de casos, en una misma casa viven más de dos familias, que juntan tres generaciones incluyendo abuelos, hijos y nietos. Además en cada vereda del resguardo las familias nucleares conforman una familia extensa, reforzados

por los lazos de compadrazgo que amplían la adhesión entre todos. Este modelo de organización se repite en otras veredas del reguardo, como base de la economía agraria de la región. En Tierradentro hombres y mujeres de todas las edades, están relacionados con las labores agrícolas y son parte de las labores cotidianas de las veredas; hay cierto tipo de actividades, que de manera consuetudinaria, todos realizan. Como las labores de limpieza de las huertas, parcelas y potreros, la selección de las semillas y actualmente lo que más moviliza a todas las personas de la vereda es la recolección de café durante la temporada de cosecha. En otros casos, especialmente cuando se trata de familias que trabajan juntas en la misma parcela, hombres y mujeres realizan tareas diferentes y complementarias. La división social del trabajo en las parcelas y fincas se marca, no tanto por el género sino por el número de integrantes de una familia nuclear.

La participación de los niños en las actividades agrarias empieza con el entendimiento del lenguaje, como una serie temporal de perspectivas y deducciones desplegadas a lo largo de la observación de los momentos que ellos viven en sus rutinas diarias, recorridos y experiencias. Así empiezan asemejando algunas plantas con sus nombres, relacionando ciertas herramientas con las tareas que se deben realizar con ellas (quema, desyerbe, cosecha), así como a reconocer los brotes para no pisarlos, aprender a seleccionar y juntar semillas. Para Ingold esto es un redescubrimiento guiado de la vida, un proceso de sintonización permanente que experimentamos los humanos en nuestra relación continua con el medio que habitamos. Es habitar por medio de la percepción y apropiación del ambiente a través del desarrollo de habilidades, de acciones técnicas que conecta las casas, las parcelas y las familias a los hechos, las cosas y las clasificaciones (Ingold 2000: 356).

En promedio las parcelas no superan una hectárea de área, las fincas son de 0,8 hectárea aproximadamente, en estos casos la naturaleza de la propiedad esta relacionada con la estructura familiar. En aquellas familias con más de cinco integrantes, se realiza una división de carácter práctico, cada quien realiza las actividades en las que se destaca por su destreza, las que prefiere o las que le son delegadas por uno de sus familiares. En estos casos son las personas mayores quienes dan las órdenes e indicaciones sobre las tareas pendientes y la forma de hacerlas, en general se trata del padre, la madre o el hijo o hija mayor. También están implicados familiares cercanos de

ambos linajes. Todos se encargan de todo el proceso de producción del café y de las labores de recolección.

Aunque la fuerza física no es factor que limite las tareas entre hombres y mujeres, los hombres son relacionados con las tareas más rudas y en su mayoría se desempeñan como jornaleros. Sin embargo, en toda la región es común observar mujeres que se dedican al jornaleo, ya sea solas o junto a sus parejas, trabajan en las parcelas vecinas y en ocasiones también migran hasta el departamento vecino del Huila principalmente durante las temporadas de cosecha de café.

En el caso de mujeres que están al mando de sus parcelas y fincas cafeteras, pude observar dos condiciones. Por un lado, observé a mujeres mayores de 45 años, que después de trabajar por años junto a sus esposos, decidieron en un momento dado dividir el terreno de trabajo que compartían con sus parejas para trabajar por separado. De acuerdo a sus narraciones, esta independencia busca principalmente tener control del dinero que genera la comercialización final del café. En estos casos, es común que compartan algunos insumos, herramientas e incluso que intercambien jornadas de trabajo. Por otro lado, están las mujeres mayores de 60 años, que tras enviudar quedan a cargo de la dirección de sus parcelas. En ambos casos, las mujeres a cargo de las parcelas y las fincas cafeteras han demostrando habilidad para realizar el mismo trabajo que sentenciosamente habían realizado sus esposos, orientar la producción de la finca, contratar trabajadores y comercializar el café, además de la atención de la casa, la huerta y las diligencias comunitarias. En todos casos, la red de parientes y vecinos sigue siendo la principal fuente de mano de obra. A pesar de que las familias antes eran más numerosas y que la migración por la búsqueda de otras oportunidades continúa, aún es posible solventar este tipo de economía familiar con algunas transformaciones.

En la vereda de Avirama varios están convencidos de que la gente de antes era más resistente a las enfermedades, más fuertes, festivos y sociables de lo que son actualmente. Algunas como Beatriz y Mercedes también dicen que antiguamente, al tratarse de familias con más de nueve hijos, no era posible enviarlos a todos al colegio y los hombres tenían preferencia sobre las mujeres, para ellas se consideraba suficiente con que aprendieran a escribir el nombre y que se dedicaran a los oficios de la casa. La otra opción a la que pocas accedían eran los internados de las mojas, que en el caso de algunas

terminaban trabajando en el mismo internado, siguiendo la carrera de novicias y viajando con la congregación sin considerar el regreso a sus hogares de crianza.

De igual forma, otro aspecto en que las mujeres tenían desventaja sobre los hombres era en el acceso a la tierra, ya que los hombres eran priorizados en las herencias de tierra. Incluso Beatriz cuenta que por decisión propia no heredó tierra y la cedió a sus hermanos varones:

Yo no herede tierra porque lo que había para repartir era muy poquito, entonces nosotros somos 6 hermanos, 2 hombres, 4 mujeres, entonces para que no pelear, lo que decidimos las hermanas, fue que las tierras se le adjudicaran a mis hermanos, tanto la de la montaña como la que tenían por acá por Agua Bendita, que no era mucho. Porque para ser dividido entre los 6 tocaba de un pedacito muy mínimo. Entonces más bien nosotras hablamos y yo les hice la propuesta, entonces se las adjudicaron a mis dos hermanos mitad y mitad.

Uno de los cambios en la economía de estos agricultores, es la división cada vez más reducida de la tierra por herencia. Como el caso de Beatriz y sus hermanos, varias familias debieron negociar sus herencias porque eran insuficientes entre todos, involucrando además de la tierra, animales, casas y ranchos.

En el caso de Ramiro y Mercedes, ambos heredaron tierra de sus padres, que dividida entre hermanos y hermanas lograron cerca de 6 hectáreas entre ambos. En el caso de Mercedes, ella negoció con sus hermanos la casa familiar en la que crecieron todos en Avirama, a cambio de una parcelita en la parte alta del resguardo, ellos accedieron y actualmente es la casa en la que ella vive con su esposo, su hijo, su hija y las familias de ambos. Negociaciones de este tipo son comunes entre familiares. Sin embargo, el área de las superficies se va reduciendo en la medida que una nueva división se hace necesaria, como en el caso de ellos mismos, que de sus cinco hijos, tres migraron a Bogotá y dos se quedaron en Tierradentro dedicados a usufructuar la tierra que heredaron, que es menor a la que heredaron sus padres, a pesar de que quienes migraron hasta el momento no han demostrado interés por reclamar la parte de la herencia que les corresponde.

Otro aspecto para considerar, es que no siempre se tratan de terrenos cien por ciento cultivables, característica que no era problemática cuando se repartían áreas de varias hectáreas, pero que al tratarse de pequeñas extensiones, las condiciones del terreno se tornan mucho más significativas.

Actualmente en Tierradentro pocas fincas superan las 2 hectáreas, de acuerdo a los datos de la Federación no son más de 14 fincas (Federación 2017). En estos casos la organización de trabajo no se basa sólo en la unión familiar, sino que deben contratar uno o dos trabajadores permanentes y además deben buscar trabajadores al jornal durante los periodos de limpieza, la preparación del terreno para la siembra y durante las temporadas de recolección de café. En todos los casos, en parcelas pequeñas o fincas de más de dos hectáreas, se puede observar la relación estrecha de caficultor con el terreno y el cultivo, no sólo orientando las actividades sino trabajando en ellas.

Además de la familia y el entorno vecinal, hay otros espacios que también contribuyen a la organización social y fortalecen la identificación de sus gentes como pueblo nasa. Algunos de ellos son, el colegio, la casa del Cabildo, la Junta de Acción Comunal y la iglesia, estos espacios en diferentes momentos organizan aspectos de la vida social de la vereda. La significativa influencia del colegio en la vida social de los poblados de Inzá y Páez, ya ha sido destacada por Meneses en su etnografía sobre el reasentamiento de Tóez después de la avalancha, cuando describe que la vida del lugar es paralela a las actividades del colegio, que son repartidas entre maestros, estudiantes, administrativos del colegio y los padres de familia, en su mayoría agricultores (Meneses 2000: 35).

Las primeras escuelas comunitarias surgen a partir del mandato en el V Congreso Regional del CRIC en Coconuco en 1978, bajo los criterios de educación propia, con perspectiva étnica y en contextos interculturales. A partir de ello, el pueblo nasa construye un programa educativo bilingüe, que entiende la educación como “un espacio organizativo en donde se construye comunidad, buscamos formar dirigentes, fortalecer una mentalidad crítica y comprometer a la gente en la dirección de su propio proyecto de vida. En este sentido la educación va mucho más allá de la escuela” (PEBI 2004: 24). De acuerdo a esto, la educación propia es planteada como “una estrategia de carácter político – organizativo, pedagógico y administrativo que redimensiona la educación y la escuela desde lo comunitario” (CRIC - PEBI 2011: 51).

La conexión entre familias y acciones técnicas, económicas y sociales crea actividades específicas y alianzas trazables. En todos los casos, el ambiente del trabajo familiar, vecinal y comunitario, hombres y mujeres de diferentes edades, crea estrategias

para optimizar el trabajo de todos. De estas iniciativas, resultan conocimientos, invenciones, técnicas y aprendizajes que los agricultores experimentan y replican entre ellos. Enseguida destacaré algunas de ellas.

2.1.3. La minga y la mano cambiada

La minga es uno de los mejores ejemplos como forma asociativa de trabajo, esta práctica es un pilar en el reconocimiento de los nasa como pueblo indígena, aunque no es exclusiva de ellos, es un mecanismo de trabajo colectivo que buscan mantener vigente para mejorar la vida en comunidad. La minga es una práctica que dinamiza la vida familiar y comunitaria de los nasa. Hay mingas pequeñas, que son aquellas convocadas por una persona o familia, que invitan a sus familiares y vecinos a colaborar en una determinada labor, para que juntos trabajen durante una, dos o más jornadas en el propósito establecido. Durante este tiempo quienes hacen la convocatoria ofrecen alimentos y bebidas para todos los asistentes. Otro tipo de mingas, de dimensiones mayores, son las mingas comunitarias. Aquí se convoca a toda la comunidad de algún poblado para sacar adelante algún proyecto que necesite del trabajo de muchos. Así quienes se sienten parte de la comunidad o quieran contribuir al proyecto, trabajan voluntariamente. El tipo de labor es muy variado, no es exclusivo de las labores agrícolas, incluye construcciones de instalaciones como casas y escuelas, también reparaciones y mantenimiento de construcciones en mal estado como caminos y acueductos.

Las mingas que convocan al trabajo agropecuario son las más comunes, en tiempos de siembra se convocan a los familiares y amigos para hacer los trazados, para cavar los hoyos y hacer los trasplantes. Ya en tiempos de cosecha, actividades como recolectar, lavar y procesar los frutos, además de realizar las limpiezas, desyerbes y abonos cíclicos necesarios para el buen cuidado de las plantas, más que como minga este trabajo es negociado como *mano cambiada* o *mano vuelta*. Consiste en trabajar en la huerta o parcela de alguien y esperar el mismo trabajo en retribución en la propia huerta o parcela. En la vereda, el grupo de mujeres acostumbra a juntarse para trabajar en sus parcelas, casi siempre se juntan cinco, así que cada día de la semana laburan en una parcela diferente hasta pasar por las parcelas de cada una. Aquí, la costumbre es que cada una lleva la comida lista y la comparten a la hora del almuerzo. También pueden acordar que cada día

una persona diferente haga el almuerzo para todas. Este tipo de detalles dependen del consenso entre el grupo. En la actualidad, la palabra minga se usa en contextos distantes a su significado original de trabajo agrario colectivo de beneficio general. En ocasiones, los grupos indígenas han llamado minga a manifestaciones de paro regional y nacional por la defensa de sus derechos¹¹.

La correlación de la minga como práctica del trabajo agrario, también usada para designar manifestaciones de afirmación política es muy significativa. En las dos situaciones, el llamado a la minga se hace para juntar fuerzas y encausar a quienes comparten interés en el acto que se convoca. En ambos casos, los alimentos son insumos gestionados por un grupo de organizadores para todos los participantes, hacer parte de la minga es ofrecer toda la dedicación y el tiempo durante las jornadas de encargo. En el mundo indígena los alimentos son garantizados a todos los que decidan sumarse. En este sentido, la minga como parte de las técnicas agrícolas de organización esta relacionada a las técnicas políticas, en el sentido de ser una estrategia de congrega y vincula al pueblo nasa.

Los lugares que convocan la reunión del pueblo nasa en el resguardo de Avirama son el Colegio, la Casa del Cabildo, la Casa de la Junta, la capilla y la cancha de juegos. Las fincas también son espacios de encuentro cuando se convoca a mingas o se hacen acuerdos de trabajos asociados. Todos estos espacios son oportunidades para compartir. En el caso de las mingas, son espacios de trabajo agrícola en los que se aplica el conocimiento sobre la agricultura y se comparten estos discernimientos, nuevas formas de hacer las cosas, se transmiten técnicas y se cuestionan, porque aquí el conocimiento se transmite como práctica y crece cuando se comparte entre varios. No todos hacen las cosas

¹¹ Durante marzo del 2019 “Los pueblos indígenas, las organizaciones sociales y procesos populares del sur occidente colombiano, convocan a la: MINGA por la defensa de la vida, el territorio, la democracia, la justicia y la paz” (Cric 2019). Se trató de un paro de un mes con bloqueos de la única carretera que conecta al suroccidente con el centro del país. Un movimiento social que congregó fuerzas sociales étnicas, campesinas y populares de todo el país, en protesta por los asesinatos sistemáticos de líderes y por el incumplimiento de compromisos pactados con cada gobierno. El diseño del volante que convocaba a esta minga era un dibujo de la carretera panamericana, indígenas con bastón de mando en mano, algunas casas, una chiva cargada de gente, flores, una planta de maíz y una de café con cerezas rojas y varios granos de cafés tostados bordeaban todo el dibujo.

de la misma manera, dependiendo de la experticia de cada uno se reparten las tareas y quienes convocan a la minga dan las indicaciones sobre que personas de qué forma realizar las labores pendientes. Estos espacios que convocan al pueblo nasa en su cotidianidad, no sólo son parte de sus estrategias de trabajo, sino que además son parte de la responsabilidad de los humanos por mantener el equilibrio entre ellos, el mundo que los sostiene y los seres no humanos. Por medio de las prácticas cotidianas se constituyen como pueblo indígena, lo hacen en cada tarea de la vida diaria. Durante estas jornadas de minga, las conversaciones, bromas y recuerdos son estimulantes importantes del compartir mientras se trabaja en grupo. Observar estos espacios me permitió analizar la vida social en el Resguardo, comprendiendo las relaciones de las familias dentro de las veredas, para después entender las labores agrícolas que se realizan entre familiares, vecinos y compadres con una pervivencia cultural en sus relaciones, en donde por ejemplo, se llama de “mayores” y “mayoras” a todos los ancestros nasa, a los que están vivos y a los que ya murieron y tienen parentesco entre los nasa.

2.1.4. Fiestas de Santos

Otro referente del calendario, es que la siembra debe ocurrir entre cinco y tres meses de antecedencia a las fiestas de San Juan y San Pedro. En la vereda todos se preparan durante el primer semestre de cada año para las fiestas celebradas en julio. Sobre esta fiesta, don Maximino dice que “son buenas cuando hay abundancia, que se den buenos platos de comida, con buenos pedazos de carne”. En marzo los agricultores se dedican a sembrar maíz, limpian las matas de banano y crían varias gallinas para comerlas con *el mote*, una sopa que lleva como ingrediente principal el maíz, además de frijoles, plátanos y coles. Esta siembra garantiza comida para la fiesta de mitad de año. También siembran caña de azúcar para elaborar la *chicha* y destilar el *chirrincho*, que son las bebidas tradicionales. Además del cafetal, que debe ser atendido cíclicamente durante todo el tiempo, para mantenerlo al día, limpio, abonado y así garantizar una buena cosecha y dinero a la mano.

La importancia de las fiestas y del calendario agrícola en la vida de los nasa es muy grande. Cada año se elige a las personas que se encargarán de organizar la fiesta del próximo año. Con esta anticipación todos se preparan para entender esta

responsabilidad, delegan un fiestero, un albacero y entre quince y veinte ayudantes. El fiestero es el principal responsable y el albacero es su mano derecha. El fiestero debe convocar al albacero y a sus ayudante a una comida con mínimo un mes de anticipación a las fiestas, este encuentro es la oportunidad para “palabrearlos” como ellos dicen, es decir hablar con ellos y comprometerlos con ceremonia que se avecina, programar las actividades y la logística para atender a toda la comunidad, todo lo relacionado con programar a los músicos, lo necesario para la eucaristía, el lugar donde será la fiesta, las provisiones de víveres, cohetones y bebida.

Las fiestas se realizan el tercer fin de semana del mes de junio, empiezan el viernes enfrente a la iglesia que ha sido decorada con flores de los propios jardines. El sacristán replica las campanas llamando a todos a participar de la cerebración. La gente empieza a llegar y siguen a la capilla. Los fiesteros se sientan con sus familias en primera fila. Al final de la misa salen primero los músicos de tambores y flautas y tocan mientras se ofician los actos de inicio de las fiestas de San Juan y San Pedro. El fiestero sale de la capilla con una bandera roja y una vela encendida, el albacero lleva una canasta con comida decorada con cintas de colores y una vela encendida, toda los asistentes se congregan a fuera de la capilla mientras los ayudantes ofrecen bebidas a todos y lanzan cohetones. El fiestero y el albacero están vestidos con la ruana tradicional y el sombrero nasa, ambos brindan con chancuco y chicha mientras intercambian sus velas, con este gesto ambos se comprometen a desarrollar la fiesta en paz hasta el final. Según Arbey Pardo, fiestero en el 2017, el fuego simboliza la vida y la alegría; las bebidas tradicionales manifiestan la importancia de la palabra y el compromiso en la celebración. Después de este intercambio todos se desplazan al lugar de la fiesta que durante los últimos años se realiza en el salón múltiple del colegio. Aquí el albacero invita al fiestero a encabezar la mesa que esta preparada para hacerle “el cuidado”. Esta expresión la usan los nasa para hacer referencia a las atenciones especiales que le deben hacer a ciertas personas y en ciertos acontecimientos. La mesa esta decorada con velas y flores además de las bebidas, el bizcochuelo o la torta. Todos los asistentes pasan en fila frente a la mesa saludando a los fiesteros y ellos les ofrecen un vaso de bebida y un pedazo de torta. Después todos los ayudantes le entregan al albacero los víveres necesarios para sostener los días de fiesta. Seguido del momento de la danza tradicional entre el fiestero, el

albacero, el gobernador y sus parejas, estas tres parejas inician el baile, seguidas de los ayudantes y finalmente toda la comunidad se suma.

A la madrugada del día sábado, el fiestero, albacero, ayudantes y demás personas de la comunidad salen hacia la quebrada donde los espera el *the'wala*, sabedor o médico tradicional, con algunas plantas y chirrincho para realizar un ritual de refrescamiento, con la intención de armonizar a todos los asistentes y despejar con la influencia del agua las malas energías y los malos espíritus. Al alba suenan las campanas de la capilla anunciando que un nuevo día llega. Toda la comunidad es convocada para realizar el sacrificio de una o dos reses que serán servidas durante el fin de semana acompañada de mote, la sopa tradicional nasa. Muchos se disponen a traer leña y ayudar con todo lo necesario para el almuerzo. Mientras otros organizan el trueque de productos agrícolas, semillas, animales y tejidos, en el parque central del pueblo. Así vi como intercambiaban un pollo por un racimo de plátanos, mandarinas por moras, una jigra por un conejo. Aunque la intención es intercambiar productos de diferentes climas, las negociaciones son flexibles y autónomas, cada quien decide que quiere y que puede entregar a cambio, con la libertad de realizar ofertas que serán aceptadas o rechazadas.

Todas las instituciones de la vereda participan de estas fiestas, el colegio asume el liderazgo de las actividades lúdicas y recreativas. Los cabildantes están pendientes de cada actividad, se reparten las tareas y hacen comisiones para atender todas las necesidades de este evento.

Durante las fiestas de San Pedro, viernes, sábado y domingo, las calles de las principales veredas son ocupadas por el movimiento de sus habitantes y visitantes. La administración local garantiza toda la logística necesaria para llevar orquestas y músicos, el comercio local se activa, junto con la cosecha de café que se mueve en el mercado local con fuerza. Hay dinero, derroche y desquicio.

2.2. La dimensión rítmica del plantío

Esta sección es un acercamiento a los conocimientos y a las actividades que sustentan las rutinas de los agricultores en el tratamiento de sus cultivos, la relación de los agricultores con sus parcelas, articulados por ritmos atmosféricos, vegetales, económicos y culturales que sustentan la producción de los plantíos. Al igual que con

otros cultivos, como registró Di Deus en el caso del caucho (*Havea brasiliensis*) la producción se configura por las interacciones de los humanos en circuitos rítmicos de movimiento que relacionan procesos técnicos y ambientales, así la articulación de los humanos con el medio vegetal, los objetos e insumos constituyen las técnicas y los ritmos se construyen estas prácticas e interrelaciones (Di Deus 2017: 211).

2.2.1. Preparar la tierra

Existen varias prácticas relacionadas a la preparación de la tierra antes de la siembra, ellas dependen de las condiciones en que se encuentre el suelo. Preparar la tierra donde se hará la siembra es una de las actividades más dispendiosas, en términos de tiempo y fuerza de trabajo. En general se tratan de acciones que contribuyan a despejar la superficie, sea de las malezas que crecen repetitivamente al lado de los cultivos o de matorrales más grandes que han crecido durante varios meses, tiempo dedicado al descanso de la tierra de cualquier actividad de labranza. Estos tiempos de descanso son parte de una agricultura mixta que alterna la agricultura y la cría de animales (ganado bovino y lanar). Los terrenos que han sido usados para la cría de animales son menos laboriosos de preparar que aquellos que se han dejado en rastrojo por varios años, porque la tarea de desmontar requiere además de mover la tierra, despejar la superficie de todas las plantas que han crecido sin intervención directa de humanos y animales domésticos.

Una de las técnicas de limpieza es la quema, principalmente para preparar las rozas para la siembra de maíz, frijol y caña de azúcar. En la temporada seca, escogen el predio que van a rozar y quemar¹², pedazos de tierra en los que han dejado crecer el rastrojo, primero lo rozan con machetes, lo dejan secar por unos días y después teniendo en cuenta la dirección del viento prenden fuego a la superficie antes del atardecer, primero a un morrito de pajas secas para que el fuego se vaya propagando de manera controlada. Después esperan las lluvias y enseguida siembran maíz y frijol. A los muchachos les gusta encargarse de la labor de quema, los hijos adolescentes se ofrecen para realizarlas, pero no siempre los padres acceden, su respuesta depende de las condiciones del terreno, de los cultivos vecinos y de las características del clima. Al

¹² Las palabras subrayadas de aquí en adelante hacen referencia a operaciones técnicas o a herramientas de trabajo tratadas en este capítulo.

momento de la quema, quien la provoca debe estar atento a la difusión de las llamas para intentar controlarlas, ahogando las llamas que se descarrilan de la zona programada para la quema y esperar hasta que se apague el fuego por completo. Las cenizas y residuos de la quema aportan nutrientes al suelo, por ello después de la quema esperan las lluvias para mover la tierra y preparar su textura para que reciba la siembra. Después de tres o cuatro cosechas de maíz, frijol y caña de azúcar, el terreno se deja abandonado por algunos años para que descanse y permitir la renovación espontánea de la vegetación local, mientras se roza, quema y siembra otro terreno. Este método de renovación de roza y quema para cuidar de la fertilidad de los suelos cultivados, es de los más antiguos en la historia de la agricultura (Mazoyer e Roudart 2010: 45). Practicado en diferentes lugares del mundo este mismo método ha sido nominada de variadas formas, de acuerdo con Schiavoni esta práctica se insiere en una suerte de progresión y regresión como espacio sembrado en uso, abandonado o como futuro monte (Schiavoni: 2020: 171). Los agricultores que aún lo practican en Tierradentro son aquellos que tienen parcelas que no sobrepasan una hectárea en lugares diferentes, es parte de un sistema de cultivos temporales, alternados con el descanso del suelo y mediados por la quema de toda la capa de vegetación que cubre el terreno. Durante el tiempo de descanso de al menos diez años, la vegetación natural se reconstituye y restablece en el suelo las cantidades de materia orgánica e minerales suficientes para compensar las pérdidas ocasionadas durante el periodo de cultivo, que sería apenas de dos o máximo tres años (Mazoyer e Roudart 2010: 105 - 130). En Tierradentro el ciclo de 10 años de descanso por 3 años de cultivo, que garantizan la recuperación de la fertilidad de tierra y evitan procesos erosivos y el cambio del microclima, es difícil de mantener debido al crecimiento demográfico y el tamaño limitado de los terrenos aptos para la agricultura. Además implica conservar arborizadas los alrededores de las fuentes de agua, al igual que las zonas de alta montaña aún pobladas de bosques andinos. La finitud de las zonas de labranza ha forzado a los agricultores a reducir los tiempos de descanso y a experimentar los efectos del desgaste de los nutrientes orgánicos y minerales del suelo. De igual forma las migraciones de colonos y la introducción de nuevas nociones que buscan mantener la tierra cultivada fueron realidades que han impulsado la transformación de las técnicas agrícolas (Schiavoni 2020) recurriendo a nuevos insumos, herramientas y formas de hacer.

La preparación del terreno depende del tipo de cultivos que se vayan a sembrar. En términos generales, preparar un terreno incluye la limpieza de malezas, la remoción de piedras y la fertilización del suelo. Para el caso del café el proceso de preparación del terreno es diferente al de las huertas. Las huertas son más antiguas que los cafetales y las relaciones de los agricultores con estos dos espacios de cultivo son diferentes. Las huertas ocupan pequeños espacios de suelo cerca de las casas, están cercadas y son cultivadas de manera continua con maíz, frijol, tomate, cebolla, zanahoria, coles y hierbas aromáticas. Alimentos para el consumo de la misma familia y para hacer intercambios entre cercanos. Estos cultivos no son fertilizados y son atendidos principalmente aunque no de manera exclusiva por las mujeres, por la madre o jefa del hogar. El cafetal en cambio ocupa mayores extensiones de suelo, es un cultivo comercial que requiere de fertilización y mantenimiento, es decir una intervención continua sobre los cultivos y su desarrollo productivo. Ahora, cuando se tratan de sistema de cultivos asociados de café, el cafetal debe tener el espacio suficiente entre cada arbusto, de al menos 2,5 metros, para sembrar maíz o frijol. Otra forma es sembrar el maíz después de las podas o socas del café aprovechando el receso en la producción de los cafetos como espacio para la siembra de otros productos.

Los agricultores realizan estas actividades de cuidado del suelo cíclicamente de acuerdo al calendario de siembra. Los calendarios constituyen un régimen de organización en el tiempo, alrededor del cual una población ordena y cumple varias funciones, en interacción con el medio que habitan con otros grupos e instituciones. El calendario agrícola de los nasa involucra los ciclos del sol y de la luna, la interpretación del tiempo agrícola del pueblo nasa se hace en función de cuatro rituales que acompañan los ciclos de la tierra en su movimiento cósmico (ver capítulo 4).

Acompañé a Melida Yondapiz, agricultora de 45 años, a preparar el terreno para la siembra de su huerta, ubicada al lado de su casa. En una extensión de menos de un cuarto de hectárea esta situada su casa, la huerta y menos de 200 cafetos. Sobre este terreno, en general ella trabaja sola y algunas veces se junta con sus vecinas para trabajar a *mano cambiada*. En esta oportunidad, a finales de marzo, ella limpió su huerta con azadón, removiéndola la primera capa de tierra a una profundidad no mayor a 20 centímetros. El azadón es una herramienta agrícola formada por una lámina ancha y gruesa de acero

templado, un poco curvada y afilada en el borde, va empotrada a un mango de madera. La usan con ambas manos para mayor firmeza al momento del impacto con el suelo y remover la tierra. Los diestros toman el azadón por el extremo del mango con la mano izquierda que quedará fija, la mano derecha se ubica más cerca hacia la hoja y alzará con fuerza el azadón hacia la superficie de la tierra, mientras deslizan la mano derecha hacia la izquierda y repiten la operación (ver imagen 1). Este deslizamiento continuo evita que las muñecas sufran si el azadón o la pica choca con una piedra. Esta herramienta pesa entre 2 y 3 kilogramos. Con el tiempo el borde de la hoja que se va desgastando y debe ser afilada con lija, así mismo el mango de la madera se hace frágil, así que es común que se quiebre o se desprenda de la hoja, el truco que usan es clavarle largos clavos en la parte de abajo del mango para impedir que se salga del orificio.

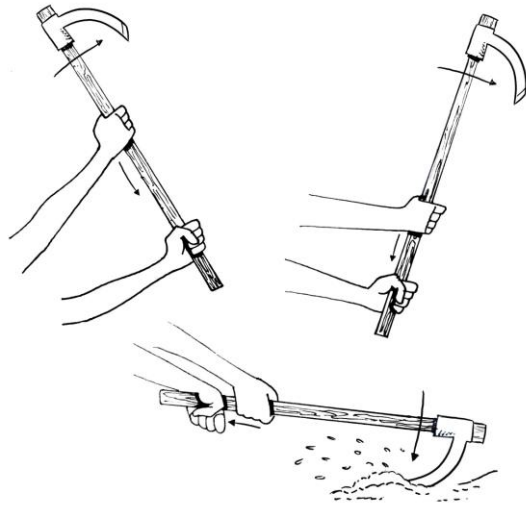


Figura 1. Azadón y del gesto operativo.

Las huertas pequeñas se limpian con azadón, porque en general se trata de tierras en buenas condiciones, suelta y con nutrientes. Como se trataba de una extensión pequeña, Mérida limpió el terreno en una jornada de trabajo y al día siguiente en la tarde, sembró maíz capio, cebollas, coles y cilantro. Ella me dice que el cilantro no le puede faltar, ya que aprendió de una de sus tías que es partera el uso medicinal de varias plantas; las semillas verdes de cilantro son buenas para sacar el frío del útero, tanto en emplastos sobre el bajo vientre como en infusión para beber, ayudando a aliviar los cólicos menstruales y el malestar del postparto. Otras plantas como la ruda, la alegría y la coca, también las usa cotidianamente para atender cólicos estomacales y no pueden faltar

en su huerta.

2.2.2. La siembra

Para una población con tradición agraria como los *nasa*, la siembra es una actividad que reproduce la vida y las formas de vivirla. Las ocupaciones diarias de los agricultores se proyectan sobre los tiempos del cultivo y sus rutinas se alteran si el clima lo hace, así como otros factores relativos a desplazamientos, migraciones y desastres naturales. Los habitantes contemporáneos de Tierradentro han pasado por varias alteraciones durante los últimos cincuenta años. La dispersión de los cultivos ilícitos durante la segunda mitad del siglo XX, el terremoto y las avalanchas del 6 de junio de 1994, el 19 de febrero de 2007 y el 20 de noviembre de 2008 provocaron la salida de miles de personas de su territorio, cientos de ellas fueron reasentadas dentro de las zonas de resguardo, pero la mayoría se reubicaron en lugares fuera del resguardo, principalmente las ciudades pequeñas y medias cercanas, como Popayán, La Plata, Neiva y Cali (Meneses, 2000). Con relación a quienes se quedaron en el territorio, debieron encarar la considerable modificación del ecosistema, la contaminación atmosférica e hídrica y las condiciones del suelo compacto. Los imprevistos del clima y la calidad de las tierras siguen siendo hasta ahora las mayores dificultades que afronta la población en las prácticas agrícolas.

Estas condiciones han dificultado que las familias y comunidades productoras logren una independencia económica, debido a que la economía de los *nasa* se basa en la agricultura de auto consumo, caracterizada por el policultivo. Después de la avalancha, muchas familias quedaron sin tierra para hacer las parcelas productivas, esto hizo difícil garantizar el bienestar del pueblo y la seguridad alimentaria de cada familia. Sin embargo la compra de tierra y la reubicación fue una prioridad para la Corporación Nasa Kiwe y la Asociación de Cabildos. Este momento de transición representó un cambio en la producción de alimentos, deteniendo la siembra y comprando la gran mayoría de comida. Quienes no fueron reubicados o simplemente retornaron al resguardo, trabajaron en recuperar el suelo y establecieron nuevamente sus parcelas, algunos agricultores aprovecharon el nuevo comienzo para sembrar café, considerado un producto de fácil comercialización. Además porque muchos migraron a lugares cercanos durante la

temporada de cosecha de café para dedicarse a esto, experiencia que los hizo acercarse a este producto.

Realizar la siembra implica una combinación de elementos, de la forma tradicional como la realizan los nasa, el terreno es el principal. Después las condiciones del suelo, las semillas, las herramientas, el conocimiento y los comportamientos que resumen una serie de gestos, materiales y saberes que los agricultores necesitan para hacer efectivo todo un sistema de valores sociales, culturales y económicos.

Reproducir alimentos sobre un espacio limitado, garantiza la alimentación de la familia o del grupo que se ha organizado para tales fines, regar la semilla y cuidar del cultivo hasta la llegada del tiempo de cosecha, depende del trabajo organizado, de actividades programadas y cíclicas; en otras palabras del cuidado y de la interacción de las plantas, las condiciones atmosféricas, el agricultor y los objetos e insumos que el cuidador use. En las condiciones atmosféricas, como variables de temperatura y precipitación, son observadas en el territorio con relación a las condiciones socioeconómico, biofísicas y las capacidades de responder ante efectos adversos de la población y sus instituciones. La interacción del agricultor con las plantas y el ambiente, implica su estancia en un lugar determinado y esto fortalece los conocimientos para determinar el tipo de tratamiento y técnicas de cultivo. Los objetos e insumos, se crean, se compran y se reparan descubriendo nuevos usos y posibilidades. Todo esto ha venido concurriendo a una renovación en el escenario rural de la región, actualizaciones de las formas antiguas son incorporaciones recientes en las técnicas locales.

La producción de café en Tierradentro esta asociado especialmente con musáceas (bananos y plátanos), tubérculos (ullucos, papá, yuca) y cítricos (naranja, limón, mandarina). Como dijimos antes, durante los tiempos de soca del cafetal, en el mismo terreno también se siembra frijol y maíz. De acuerdo a los datos del Centro Provincial de Gestión Agroempresarial – CPGA del municipio de Páez, que incluye 14 resguardos indígenas, sobre la extensión de cultivos es de 6247 ha para el café, de las cuales aproximadamente el 74% están en asocio con plátano, frutales (cítricos y aguacate) y el 26% en monocultivo. Después la producción de pastos para cría de ganado ocupa 3050 ha de suelo. Seguida de 210 ha dedicadas a la producción de fríjol y maíz que se siembran juntos. Sigue la caña de azúcar con 85 ha. En la producción de frutas, 60 ha

corresponden a granadilla, 15 ha de mora, 14 de pitaya y 4 ha de uchuva. En las partes más altas y frías del municipio la papa corresponde a 4 ha sembradas (CPGA 2019). Para el resguardo de Avirama las estadísticas de las extensiones de los cultivos registradas por el Cabildo son las siguientes:

| Cultivo | % | No. Familias |
|----------------|----------|---------------------|
| Café | 4.2 | 561 |
| Maíz | 0.4 | 409 |
| Frijol | 0.7 | 342 |
| Frutales | 0.8 | 385 |
| Plátano | 2.8 | 504 |
| Yuca | 0.2 | 402 |
| Arracacha | 0.1 | 314 |
| Cebolla | 0.2 | 324 |
| Verduras | 0.1 | 163 |
| Medicinales | 0.1 | 274 |
| Otros | 0.7 | 263 |

Cuadro 3. Presencia de los cultivos en el Resguardo de Avirama.



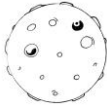
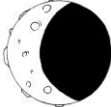
Fuente: CPGA del municipio de Páez julio de 2019

Los cultivos de mayor extensión en el resguardo son los productos asociados al café, correspondientes al plátano, los árboles frutales y la yuca, seguidos del maíz y el frijol, alimentos centrales en la dieta de los nasa que son sembrados en las parcelas, los cafetales podados y las huertas grandes.

Cada uno de estos cultivos tiene diferentes tiempos de siembra, que dependen de movimientos de organización cíclica referentes al calendario gregoriano, el ciclo lunar y el comportamiento atmosférico de cada temporada. Todas las siembras son sometidas a valoraciones personales, a condiciones ambientales y acontecimientos comunitarios programados. Para muchos agricultores como Maximino, el mejor tiempo para las siembras es pasada la Semana Santa. En el calendario gregoriano estos días feriados cambian de fecha cada año, moviéndose entre finales de marzo y principios de abril. En el 2017 la siembra solo ocurriría hasta la tercera semana de abril. Maximino dice que escuchó de los mayores que el tiempo de siembra del maíz y el frijol es después de

Semana Santa, porque la sangre de Dios esta regada sobre la tierra por esas fechas, optimizando el sembradío.

Algunos agricultores, como Mercedes Cueto Chambo, se guían por la fases de la luna. Realizan las siembras durante el tránsito de luna creciente a luna llena. Durante este ciclo lunar de los meses de abril y mayo, la mayoría de los agricultores siembran sus huertas y parcelas de maíz, frijol y caña de azúcar. En algunos casos, como Lida y Maximino, realizaron trasplantes de algunas chapolas de café durante esta fecha; sin embargo, para el caso del café, la prioridad durante este tiempo estuvo en abonar el cafetal, más que en extenderlo.

| Fases lunares y prácticas agrícolas | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Luna nueva <i>A 'te luuçx</i> | Luna creciente <i>A 'te kna 'sa</i> | Luna llena <i>A 'te thadx</i> | Luna menguante <i>A 'te thë</i> |
| Prácticas recomendadas | | | |
| Realizar abonos, Aporques. Podas y desyerbes. Eliminar malas hierbas y hojas marchitas. | Sembrar frutos que brotan fuera de la tierra: café, legumbres, cucurbitáceas, para rápido crecimiento de follaje; floración y frutos abundantes. Sembrar árboles frutales, plátano, banano, maíz. | Realizar rituales de armonización. Talan arboles y guadua para construcciones. Cosechar frutos y hortalizas. Trasplantes. | Sembrar frutos de crecimiento dentro de la tierra: tubérculos: yuca, arracacha, papa, para mejor calidad del fruto, de buen tamaño y carnosos. Abonos. Podas y desyerbes. |
| Restricciones | | | |
| No sembrar tubérculos grandes como la yuca, crecen pero el fruto es escaso de pulpa. | No regar las plantas con flor. No hacer podas ni desyerbes. | | |

Cuadro 4. Gráfico de ciclo lunar y prácticas agrícolas.

Reinaldo y María son una pareja de esposos y agricultores nasa que siempre se han dedicado a cultivar la tierra. Nunca a faltado en sus parcelas sembrado maíz y frijol. Dadas las circunstancias de conflicto armado y narcotráfico de la segunda mitad del siglo XX, también cultivaron coca. Desde hace casi 20 años cultivan y procesan café, tienen dos hectáreas sembradas con árboles de sombrío que incluye frutas, cítricos, piñas, aguacates, también plátano y yuca, todos alimentos de pancoger. María, fue profesora durante muchos años y también ayudo a una congregación de hermanas como traductora de *nasa yuwe* y español. Actualmente se dedica al trabajo de la casa y la finca, cuida a los animales, cosecha café, atiende a sus nietos. Ella pasa la mayor parte del tiempo en casa, siempre ocupada en alguna labor, incluso cuando dice estar descansando esta tejiendo o seleccionando semillas de café; durante la cosecha, casi siempre, en algún momento de la tarde ella se sienta al lado del cernidor lleno de café seco a separar los granos con imperfecciones del café excelso.

Las conversaciones y la convivencia con este par de esposos, me hicieron percibir que el trabajo agrícola además de ser riguroso y extenuante, como yo lo veía al principio, es un oficio de dedicación, se trata de labores sistemáticas, de ciclos que requieren de la atención continua. Como dice Reinaldo, “*el trabajo del campo es un sentir*. Se va viendo dónde hay que meter la mano. Cuando pasa la cosecha de café, hay que limpiar las otras parcelas. Ya que se termina de limpiar, hay que sembrar frijol... y mientras llega la mitaca de café, sí uno no se da abasto con la familia, se contrata trabajadores de por aquí”. Las referencias de Reinaldo al trabajo agrícola como a un sentir, un sentimiento que cobra sentido desde la observación, que se desenvuelve al ir viendo qué hacer y a quienes convocar a trabajar cuando las labores urgen, relaciona la observación y análisis de los oficios agrícolas cíclicos al estado de ánimo o la disposición emocional para hacerlo.

La intensión de los agricultores en todas sus labores, es confluir en correcta sincronía con el clima y el ambiente, la asistencia y cuidado que proporcionan se basa en ello. Sin embargo, existen momentos en que sus acciones se ven limitadas o incluso arruinadas por causas ambientales. Por ejemplo, la cantidad de flores producidas por el cafeto depende de la presencia del agua prevaeciente. Las condiciones de extrema

humedad pueden producir flores estériles que se reconocen por su color verdoso. Durante el primer brote de flor, la lluvia arruinaría el retoño, así mismo el exceso de lluvias en la época de polinización puede reducir la formación de los frutos. Los agricultores deben estar atentos a estas variables, para regar de ser necesario, limpiar los bordes de los tallos, arrimar tierra a las bases de los talos de los arbustos, abonar si las plantas lo necesitan, podar cuando es preciso y apoyar sus acciones en los calendarios culturales y los ciclos ambientales.

Cuando los agricultores podan los árboles de café, cada seis o siete años, se siembra frijol y maíz en la misma parcela. De esta forma habitan el espacio y conviven con las plantas, las cuidan y atienden sus necesidades, el maíz es el apoyo que sirve para las enredaderas del frijol, las ayudan a crecer bien para recibir sus frutos e hacen maniobras para obtener agua de riego durante los veranos fuertes. Así cada día, para realizar todas las actividades de selección de semilla, almacenamiento y procesamiento que siguen a la cosecha.

2.2.3. Sembrar la huerta

Observé la siembra de la huerta de la familia Achicué Cueto Chambo, quienes me hospedaron en su casa. Mercedes y Ramiro, una pareja con cinco hijos ya adultos, se propusieron a sembrar una huerta. Desde principios de mayo, ambos se ocuparon en obtener y preparar las semillas. Las fuentes de obtención de las semillas fueron varias. La semilla del tomate (*Solanum lycopersicum*), el lulo (*Solanum quitoense*) y la curuba (*Passiflora tripartita*), la obtuvieron de los frutos que compraron selectivamente en el mercado de Inzá, donde se reúnen los productores locales de la región. En casa escogieron los frutos de mejor apariencia para extraerles las semillas que pusieron a fermentar en bolsas plásticas, al día siguiente le retiraron el mucílago con agua y finalmente las pusieron a secar a la sombra sobre una bandeja plástica durante dos días, en este momento las semillas están listas para la siembra o para ser guardadas en bolsas plásticas en espacios secos y oscuros.

Durante un fin de semana Ramiro, Mercedes y tres trabajadores se encargaron de preparar el terreno para la siembra. Es una parcela pequeña de menos de un cuarto de hectárea, ubicada en la parte más alta del resguardo de Avirama, a 2300 metros de alturas

aproximadamente. Varios años atrás, en este terreno, ellos habían criado ovejas. En años más recientes sembraron maíz y frijol. Los últimos cinco años dejaron descansar el terreno de la siembra, porque además la peña y las piedras que están sobre el terreno complican el trabajo del cultivo. Sin embargo, Ramiro desde hace tiempo tenía la idea de sembrar una huerta ahí, sin tener el tiempo para hacerlo, porque su trabajo de oficinista en la alcaldía y su labor como *the'wala* en la región lo ocupan a diario. Hasta que se programó para realizarlo durante dos fin de semana, después de que la huerta que tenía su esposa Mercedes cerca de la casa fuera comida por varios gansos y gallinas que lograron romper la red que la protegía y acabaron con los cultivos. Así que un fin de semana, Mercedes contrató dos jornaleros, que junto con Ramiro limpiaron el terreno con pala, azadón y machete, esta actividad es conocida como desmonte. Tardaron dos días en dejar el terreno limpio de hierbas, bejucos y arbustos que habían crecido durante los cinco años que estuvo sin cultivar. Paralelo al desmonte, ellos fueron limpiando las mejores varas que reservaron para hacer una cerca y también para usar como estacas entre los cultivos de hortalizas, especialmente las legumbres. Al fin de semana siguiente rodearon el lugar con una cerca hecha de troncos de lechero que podaron de ahí mismo, las estacas de este árbol tienen la particularidad de enraizar y seguir viviendo. Además reforzaron la cerca con un alambre que tenían reservado en casa, para así evitar el paso de animales, principalmente del ganado de las parcelas vecinas. Con el terreno cercado y despejado, a excepción de tres árboles que Ramiro decidió dejar en pie: un lechero (*Sapiumglandulosum*), un durazno (*Prunuspersica*) y un mayo (*Polylepisquadrijuga*), los trabajadores revolvieron la tierra para dejarla suelta y lista para trazar las eras al día siguiente. Las eras se trazan de acuerdo a la dirección de la pendiente, proyectando una línea sobre las ondulaciones del suelo. Las eras fueron trazadas con un espesor de cincuenta centímetros. Primero removieron la primera capa de tierra y la dejaron así por una semana, para que la hierba se pudra y sea un primer abono para la siembra que será siete días después.

Durante todas las jornadas de trabajo Ramiro fue exigente con los jornaleros, daba las indicaciones mientras supervisaba y laburaba a la par de sus ayudantes. Insistió mucho en el trazado, repetía varias veces a los trabajadores que quería una siembra bien hecha y bonita, la mayoría de las indicaciones las hizo en *nasa yuwe*, así que en ese

momento no pude interpretar mucho más que el afán de Ramiro porque el trabajo quedara a su complacencia. Los trabajadores hicieron el trazo lineal de las eras siguiendo las ondulaciones del terreno, dejando un espacio uniforme de 50 cm entre era y era. Algunos como Ramiro, sentían la necesidad de medir para realizar las demarcaciones, media con un tronco para clavar las estacas simétricas entre ellas y amarrar los hilos que servirán de guía para finalmente trazar las eras. Otros las hacían sin realizar esta demarcación previa, “la trazaban a ojo”, calculaban con sus cuerpos, como por ejemplo con un número determinado de pasos, de algún modo van avanzando sin más guía que su propio sentido de linealidad y su cuerpo como unidad de medida.

El día destinado para la siembra empieza muy temprano. En esta oportunidad Damaris, la hija, se levantó cerca a las 4:30 de la mañana a hacer el desayuno y adelantar el almuerzo. Mercedes se levanto un poco después para ayudar en la cocina y preparar todo lo que iban a necesitar en la parcela, entre herramientas, semillas, comida y bebida para llevar. A las 6 de la mañana Ramiro y Mercedes estaban listos para salir con todo lo necesario para pasar el día de siembra en la parcela. Salieron juntos en moto. Al llegar las eras estaban listas, delineadas con alambre y trazadas. Cada uno preparó su indumentaria para protegerse del viento y del sol, ropa de mangas largas y sombrero, una jigra terciada donde llevan las semillas y el machete. Ya en la parcela cada uno preparó una vara fuerte de madera, que usarían para abrir los huecos y sembrar las semillas. Ramiro y Mercedes se repartieron la siembra por sectores y productos, él sembró el frijol, ella el maíz, quien termina primero le colabora al otro. Así recorrieron era tras era hasta terminar.

Al final reservaron un poco de semillas para la resiembra, que sería una semana después, cuando ellos regresarían a observar los brotes para retirar las semillas que no germinaron y sustituirlas por las que habían guardado. Cuando se siembra cualquier semilla se ruega al universo que intervenga con lluvias sobre los cultivos y se dé buena cosecha.

2.2.4. Sembrar el cafetal

El desarrollo técnico de la agricultura llega a Tierradentro por medio del café, como producto destacado en la economía nacional. En otras zonas del país, la intervención de la asistencia técnica por funcionarios de la Federación ocurrió después de

la década de 1950 (Palacio 2009, Claros 2017) Sin embargo, a Tierradentro la asistencia llegó tiempo después, como en otras regiones del país que por sus características geológicas y socioculturales fueron marginadas del proyecto de extensión cafetera. Fue a partir de la década de 1980 que la producción de café en Tierradentro estuvo marcada por la llegada de los técnicos de la Federación y después de 1994 aparece la asistencia técnica de programas de intervención rural como Plan Nacional de Desarrollo Alternativo - El Plante¹³, un programa de apoyo al desarrollo alternativo a los cultivos ilícitos.

Antes de esto, las actividades productivas de los indígenas y campesinos en Tierradentro eran concentradas en las técnicas locales, siempre fruto de transformaciones anteriores y experimentaciones continuas. El café que producían era variedad arábigo (conocido Típica o Común) varios arboles eran sembrados en sus parcelas, en medio de otros cultivos. También eran sembrados entre el bosque y a las orillas de las quebradas, condiciones que aseguraban el crecimiento de una frondosa mata de café. Esta variedad no necesitaba abono extra y tampoco se hacían renovaciones, eran matas que no requerían de manutención, crecían bajo sombra y el suelo se nutría de la hojarasca.

De ese entonces hasta ahora los métodos de siembra han cambiado mucho, ahora es necesario germinar las semillas antes de sembrarlas, esto se hace dejando las semillas en agua durante 24 horas, después se siembran en semilleros donde crecen por alrededor de dos meses antes de ser trasplantadas al terreno donde crecerá el cafetal que tardará de 4 a 5 años para producir adecuadamente una primar cosecha.

2.2.4.1. *Las semillas*

“Cuidar de las semillas nativas es la base para fortalecer nuestras raíces”. Marciana

Para los agricultores nasa la germinación es un momento muy especial porque es cuando se siembra la intención de una futura cosecha, hacer un semillero es proyectar una esperanza de trabajo, alimentación y estabilidad. En el pensamiento nasa la siembra de las semillas es un momento muy importante, se debe tener plena conciencia de los

¹³ Este programa se originó en la administración Samper y continuó bajo la administración Pastrana, por la vigencia de los compromisos internacionales, situación que se extendió hasta los dos primeros años del período Uribe momento que queda sin renovación.

pensamientos que se tienen durante la siembra, deben ser pensamientos buenos, porque esa intención se impregna en la semilla y así mismo brotarán en la planta. Esto aplica para las semillas cuyas siembras son destinadas para ser alimentos del hogar, productos de venta e intercambio o materia prima para producir bebidas y otros productos.

De acuerdo a esto, para la gente *nasa* las plantas son plantadas para dar sentido a sus vidas. Plantas, flores y cultivos son sembrados, ellos crecen y son cuidados con un propósito, para crear ambientes y producir realidades. Desde la presencia de un sutil olor o revelador color, pasando por su valor como alimento para la familia, hasta la retribución que se consigue por ellas en dinero. El/a cuidador/a de plantas crea relaciones de todo tipo, su experiencia de observación y experimentación es creativa, las usa para curar, sanar, comer, beber y así genera sentidos, prácticas y relaciones constantes con ellas, si mismo y el entorno.

De acuerdo a esto, pensando en la lógica de mercado, obtener una materia prima de una plantación es parte de un esfuerzo por producir algo que demanda varias otras atenciones para finalmente ser intercambiado por dinero. El juego de acumulación de valor es de los humanos, quienes creamos y significamos las escalas de valor de cualquier producto. De acuerdo al bagaje cultural de cada uno, son incluidas plantas, cosas, espíritus y a otros humanos. Como vimos antes, entre los *nasa* las semillas tienen centralidad en uno de los rituales mayores, el *Saakhelu*, con el *despertar de las semillas*, en las que se reproduce la importancia de seleccionar las mejores semillas y apartarlas para la siembra, no sin antes pasar por una comunicación ritual entre humanos y semillas en la que se proyecta el anhelo de una buena cosecha. Esto mismo se reproduce en la cotidianidad de los cultivos, sin embargo otros factores entran en juego en un momento en que las semillas pasan a ser un bien comerciable, específicamente en el caso del café. Enseguida veremos cuales son los mecanismos de reproducción de las semillas de café y más adelante de otras semillas correspondientes a los cultivos asociados en los cafetales.

Nelson es ingeniero agrónomo y lleva trabajando 14 años con los agricultores de Tierradentro, recuerda que cuando llegó al territorio la propagación de los pequeños cafetales se hacía en cierta medida por causa de la germinación espontánea. Las semillas se desprendían del cafeto, caían sobre la tierra y brotaban naturalmente, los agricultores las dejaban crecer hasta el momento que la plántula soportara ser “trasplantada con

macana” a otro lugar. En la actualidad aunque este tipo de germinación ocurre, los caficultores han sido instruidos por los técnicos para no dejar crecer estos brotes, básicamente para que no disputen nutrientes con los cafetos que ya están en producción, bien sea por el aporte de la tierra, el aire, el agua y la luz. La reproducción espontánea es contraria a la idea de orden y altera los trazos de siembra de los “cafetales tecnificados” como son llamados por el personal técnico los cafetales de variedades mejoradas, que implican nuevos ritmos y prioridades vinculadas a la mayor productividad en menor tiempo. Sin embargo, para establecer un cafetal los caficultores tienen dos opciones, la primera es sacar semilla del propio cafetal o intercambiar semillas entre familiares y vecinos y reproducirlas. La otra opción cada vez más notoria es comprar las semillas e inclusive comprar las chapolas en los sitios establecidos por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) o a otros caficultores que han recibido capacitaciones para la producción de chapolas y han sido certificados por Cenicafé.

2.2.4.2. Escoger las semillas

Son muchos los cafeteros que sacan las semillas de sus propios cafetales, realizando todo el proceso de reproducción de la planta. El proceso inicia al seleccionar cafetos sanos que muestren buena producción, después de la recolección se deben despulpar, lavar y eliminar todos los granos que floten, estén picados o quebrados, para enseguida fermentar por unos días, de 5 a 10 días dependiendo del criterio del caficultor, posteriormente lavar y secar a la sombra, para finalmente sin esperar más de 15 días, sembrar en el germinador y esperar el nacimiento de las chapolas. Es un proceso semejante a la cosecha y pos cosecha, solo que esta selección esta destinada para ser semilla de los próximos cultivos. El proceso diferencial empieza después de que los granos ya están secos, aquí el principal criterio es el de selección. Son escogidos los mejores granos, vigilando que tenga el color, forma y tamaño adecuado, granos grandes, sin manchas ni picaduras de insectos y de formas regulares. Los granos defectuosos tienen características como ser muy delgados, arrugados o tener manchas oscuras o un blanco pálido. Las semillas seleccionadas son guardadas en bolsas de plástico bien selladas y reservadas en lugares oscuros y secos, generalmente las semillas se guardan en salones al lado de la cocina, lugares donde también guardan herramientas, estos espacios

son abrigados y conservan bien las semillas porque evaporan el agua que contiene la semilla. Sin embargo, en el caso del café sólo deben reservarse por máximo 15 días, el ideal es que las semillas sean sembradas después del secado, cuando las semillas son seleccionadas nuevamente, separando granos defectuosos.

2.2.4.3. *Germinar las semillas*

Antes del trasplante definitivo las semillas de café han pasado dos meses en la etapa de germinación y 6 meses en el almácigo. Esta preparación debe tener en cuenta las épocas de lluvia para la siembra, calculada adecuadamente con 8 meses de anticipación para el inicio de la preparación de las semillas.

Tuve la oportunidad de observar de cerca la germinación de semillas y el montaje de mil chapolas que una cabildante del resguardo hizo durante el mes de marzo. Ella hizo todo el trabajo sola. Después se seleccionan las semillas de café, la primera tarea es germinarlas, para ello se riegan las semillas sobre la tierra húmeda y arena de río lavada, todo contenido por un cajón hecho de tablas o guagua. El germinador debe estar siempre húmedo. Cuando las semillas germinan, la raíz es de más de 5 cm de longitud y aparece el primer par de hojas, a este estado de la plántula se conoce como chapola y es el momento de sembrarlas en las bolsas de manera individual. En este momento acompañé a Lida y ella me explicó como seleccionar las chapolas para que así pudiera ayudarla. Por un rato Lida observó las plántulas y me mostro dos, una de raíz única y otra con dos raíces igual de gruesas, de estas sólo es apta la primera y la segunda se debe desechar. Así mismo enfatizó en que las mejores chapolas son las que están bien formadas y tienen una única raíz madre completa y vigorosa.

2.2.4.4. *Hacer los semilleros*

En días anteriores Lida había preparado la tierra para el semillero, una mezcla de 3/4 partes de tierra con 1/4 de materia orgánica, ella usó pulpa de café descompuesta, que debió mezclar muy bien con la tierra del cultivo. Después llenó las bolsas, dejándolas bien apretadas con la mezcla de tierra, donde serán sembrados los brotes. Son usadas bolsas de polietileno negro y miden entre 17 x 23 centímetros.

Una vez rellenas las bolsas de la mezcla de tierra, las van ubicando en el

lugar donde será el semillero. Disponiendo las bolsas en bloques formados por 10 hileras y la longitud que el terreno permita. Debe ser un lugar fresco, con sombra, cercano a la casa y a una fuente de agua, para observar y cuidar su desarrollo, porque en esta etapa las plántulas son muy frágiles y necesitan de supervisión constante.



Fotos 2. Elaboración de un semillero de café.

Cada bolsa contiene un kilo de tierra aproximadamente y recibe una semilla germinada, esta tierra puede ser mezclada, de acuerdo a los recursos del agricultor con una tercera parte de gallinaza, ceniza y pulpa de café descompuesta. Al trasplantarlas revisan cada brote, observando que tenga sólo una raíz matriz en buenas condiciones, con varias ramificaciones y de más de 8 centímetros de largo; descartando las que no cumplan con estos requisitos, tengan dos o tres raíces madre o la punta de la raíz redonda y achatada. La observación es el principal recurso para seleccionar las chapolas aptas para plantar, de las que no lo son, advertir su tamaño y color, si la raíz es demasiado larga o muy ancha y corta, se descarta, así como las de tonalidad marrón. Así cada brote se va plantando en una bolsa cuya superficie es agujerada con un palito de aproximadamente 2 centímetros de diámetro, en este orificio insertan la raíz del brote, teniendo cuidado para

que la raíz no quede doblada. Después se hace presión en la superficie alrededor del tallo, se aprieta la tierra con los dedos contra el fino tallo de la chapola cerrando el hueco. La tierra debe estar bien humedecida. En esta oportunidad Lida plantó mil chapolas de café y demoró tres jornadas de trabajo durante todo el proceso. En 4 meses aproximadamente estaban listas para trasplantar en el terreno dispuesto para el futuro cafetal.

Un germinador bien hecho garantiza la vida de los futuros arbustos. Lo más importante es instalarlo en un lugar a salvo del ataque de animales, bajo sombra y con una fuente de agua cercana. Para ello construyen una estructura de guadua (*Guadua angustifolia*) y la cubren con malla por los lados y con hojas de plátano en el techo. A los dos meses, poco a poco, se empieza a eliminar el sombrío hasta que a los 4 meses el almácigo quede expuesto a pleno sol. Con aproximadamente 50 centímetros de alto los jóvenes arbustos son llamados *colinos*, en este momento deben ser trasplantados a la finca sólo los colinos vigorosos que tengan todas las hojas verdes, sanas y el tallo bien formado, con un tono verde parejo y brillante, estos cuidados aumentan las posibilidades de vida del futuro arbusto.



Foto 3. Estudiantes y profesor recorren el semillero de Café Pilamu.

2.2.4.5. *Trasplantar las chapolas*

Para el trasplante de las chapolas, como se denomina a las semillas que después del brote han alcanzado 20 centímetros de altura, se debe limpiar el terreno de malezas y cavar los huecos donde serán trasplantadas con palas. Esta es la forma como los agricultores nasa realizan este procedimiento en la actualidad. Mercedes recordó que los mayores, sus padres y abuelos tenían otra técnica para plantar: “los de antes plantaban con macana”. La macana es un garrote grueso de madera dura y pesada, con el que abrían un hueco de un sólo golpe, porque la tierra suelta y ligera así lo permitía, en cada hueco plantaban una o dos semillas, de esta manera se realizaban las siembras, especialmente de maíz y frijol. Sin embargo, de acuerdo a las narraciones de los agricultores nasa más viejos, el café también se inició sembrando de esta forma. Con el café la labor era más de trasplante, porque la reproducción se realizaba de manera espontánea por las semillas que caían al suelo y brotaban, los agricultores las dejaban crecer hasta alcanzar 50 centímetros para reubicarlas en otro lugar de la parcela. Cuando se refieren a esta forma de trasplante, la relación que los agricultores nasa establecen con la planta es más afectiva que utilitaria; de acuerdo a la perspectiva de los agrónomos estos brotes se debería retirar para que no disputen nutrientes con los cultivos que están en producción, afectando directamente la productividad de las plantas.

Al observar las técnicas de elaboración de los semilleros y almácigos de café, el trasplante de la semilla germinada a la chapola (bolsa con tierra y abono) y de estas últimas al terreno donde se espera crecerán los árboles, existe similitud entre las actividades para la producción actual del café y la técnica antigua de siembra con macana. En ambos casos, son las buenas condiciones de la tierra las que permiten cavar un hoyo y traspasar los brotes. El uso de la macana sólo era posible debido a fertilidad de la tierra, de consistencia suelta y húmeda. En el caso de la técnica de las chapolas y el trasplante, se reproducía el mismo principio de la siembra con macana pero en una escala menor, porque la tierra debe prepararse, adicionando los nutrientes que ha perdido por desgaste y son indispensables para el desarrollo del cultivo.

El contraste entre la antigua técnica de trasplante con macana y el minucioso proceso de elaboración de los semilleros, seguido del trasplante de las chapolas, estimula a pensar la relación con las plantas como una continuidad entre los modos de relaciones

sociales y las producciones conceptuales, según lo plantea Haudricourt (2013) y su conceptualización de dos modelos de acción entre humanos, animales y plantas. El uso de la macana para trasplantar arbustos de café que crecieron espontáneamente y necesitan de espacio para crecer, es próximo a la acción indirecta negativa en los términos de Haudricourt, es decir que no demanda contacto intenso con el ser domesticado. A su vez, la acción directa positiva, configura una serie de compromisos determinantes del cuidador para el desarrollo del ser atendido, como es el caso del tratamiento actual de los semilleros y respectivos trasplantes.

2.2.4.6. *Comprar semillas*

Cada vez es más común que los caficultores de Tierradentro compren las chapolas listas para trasplantar en el lote del futuro cafetal. El trabajo dispendioso y la escases de mano de obra hacen que comprar la semilla sea una opción considerable.

Una de las políticas que la Federación promueve es sembrar semillas certificadas, que son aquellas producidas en los Comités de Cafeteros. Especialmente para las variedades nuevas, resistentes a la roya, como Tabi, variedad Colombia y especialmente Castillo. De las otras variedades es posible conseguir la semilla en las propias fincas siguiendo las recomendaciones descritas anteriormente.

En Tierradentro la Federación ha promovido el cultivo de nuevas variedades durante las últimas dos décadas, principalmente la *variedad Castillo* que fue creada en Cenicafé junto con un nuevo paquete tecnológico. Esta variedad fue modificada genéticamente para ser más resistente a la roya. Para el cuidado de esta variedad una vez cultivada es necesaria una intervención más intensiva del suelo de la que los agricultores venían habituados, con fertilizantes y mayor especialización de las unidades productivas, al reducir los cultivos intercalados y eliminar los árboles de sombrío. De cierta manera esta modificación genética puede ser entendida como una pérdida de autonomía de los caficultores sobre sus cultivos, que pasan a integrar una red más amplia, por lo que implica una nueva variedad y su respectivo paquete tecnológico, integración importante para todo el sistema técnico cafetero. De cierta manera, no solo crean una nueva variedad genética, sino que las relaciones del caficultor con la nueva variedad crean técnicas que se basan en la observación y conocimiento de la nueva variedad, que sustentan el cuidado

y la asistencia tanto en la selección como en el proceso de beneficio. La adopción de nuevos métodos, no viene enteramente indicada por los científicos que modifican las variedades sino que se fortalece por la relación singular entre el caficultor y la planta, que se desarrolla en direcciones inciertas, individuales, imprevistas y creativas (Deturche 2017), así el caficultor interpreta la nueva variedad y se suma con su experiencia a un sistema de conocimiento compartido con otros caficultores y con el personal de asistencia técnica de los institutos científicos.

En el momento que Cenicafe implementó la variedad Castillo en las fincas de varios caficultores del país, se presentaron algunos contratiempos. La difusión de la semilla no se vio igualmente acompañada del entendimiento que se trataba de una nueva variedad, con una adaptación propia al ambiente que los caficultores debían ayudar a producir, sino que fue recibida como una variedad resistente a enfermedades, que se favorece de la luz solar directa y con buen volumen de carga.

Dado que los caficultores venían acostumbrados a otras variedades, continuaron dando el mismo manejo de cultivo y realizando la poscosecha a la variedad Castillo como lo hacían con las otras variedades que cultivan paralelamente, como Común, Tabi, Borbón y Colombia. Sin embargo, los tiempos de maduración de la variedad Castillo son diferentes a las variedades anteriores. Paola Trujillo, productora y comercializadora de café especial, resume así esta problemática:

La Federación introdujo la variedad castillo que habían probado únicamente en la finca experimental en el Eje Cafetero, en Naranjal. Y ese café lo distribuyeron a todo el país. Sin tener en cuenta que todos los ecosistemas no son los mismos. Entonces por ahí empezó a cojear la adaptación de esta variedad. Repartieron las semillas, muchos almácigos no funcionaron, de los que funcionaron, algunos presentaron problemas al tercer año, cuando ya empieza a producir, entonces es toda una inversión hecha que no dio resultado. El segundo de los problemas complejos, fue que la Federación no tuvo un plan de contingencia en el tema de calidad de cosecha y poscosecha. No tuvieron en cuenta que la gente venía acostumbrada a otras variedades y que la variedad castillo no la podían tratar igual que las anteriores, porque el manejo [poscosecha] finalmente se va a ver reflejado en taza. La Federación por cumplir metas de producción, incurrió en varios errores. El primero es el paquete tecnológico de siembra. La variedad Castillo se cultiva a plena exposición. Eso genera un impacto ambiental grandísimo, un desastre ambiental en todas las regiones. Porque la gente acabó con los árboles sombríos que eran típicos de los ecosistemas con los borbones, caturras... Se

provocó una deforestación de las variedades de los árboles nativos, entonces también generaron la destrucción de ecosistemas nativos y eso no se recupera tan rápido.

La variedad Castillo ha sido polémica entre los pequeños productores, primero porque para el control de plagas es necesario comprar fertilizantes y segundo lugar porque hasta hace poco tiempo no se había logrado una buena valoración de la calidad del café en la prueba de taza, por ello considerado en el mercado como café corriente con un volumen de producción exitoso. Todos estos entramados representan la comunicación entre el producto, el productor, el consumidor y el medio que contiene las relaciones. Por ello, después de que todos los agentes de este mercado empezaron a conocer, difundir y aplicar las prácticas apropiadas de cosecha y beneficio del café Castillo, la valoración de calidad cambio y se perfiló como café especial.

El caso de Jairo Quirá ayuda a apreciar estos entramados. Siempre dedicado a la caficultura y a la finca, fue presidente de Juan Tama Café y actualmente es tostador y comercializador de café especial. A partir de su experiencia cultivando, tostando y comercializando diferentes variedades de café, especialmente Castillo, Caturra y Típica (también llamada Común o Arábica), él destaca características de las tres variedades:

Yo veo diferencias y similitudes entre ellas. ¿Qué destaco? que las tres cargan muy bueno. Al respecto creo, que las variedades de café, son como la religión, usted puede creer con una variedad y defender esa variedad y las demás a usted no le pueden servir para nada. Los agrónomos nomás tienen ese defecto, por ejemplo, para el caso del Castillo, en Juan Tama los ingenieros dicen que no y no al Castillo, que nos quedamos con el común, con los caturros. Que por calidad en la taza... pero cuando yo he ido a la práctica a estar en el mundo del café, he encontrado que todos los cafés son buenos y simplemente muchos desconocemos el proceso que cada uno debe tener, por supuesto sabiendo que son variedades diferentes. Para mi caso, por ejemplo, el castillo para el tema comercial es muy buen café, pero para mí como productor es un poco complicado porque si yo no alcanzo para abonarlo en la fecha prevista se me amarilla, se me palotea, esa es una cosa negativa; pero ya sobre la mesa implica la altura, cosecha, beneficio y significa un poco más de conocimiento de cómo hacer la mejor cosecha y un beneficio exitoso. El caturro para mí es un café muy bueno, pero a estas alturas es muy propenso a la roya, pero sigue siendo uno de los mejores cafés en taza, quienes lo cultivamos sabemos que no nos podemos descuidar.

En los argumentos de Paola y Jairo he subrayado la coincidencia de ambos en que cada variedad de café tiene un manejo particular de acuerdo a sus características genéticas. Los dos son críticos de la Federación y ambos han buscado canales de comercialización diferentes en el marco del café especial.

Guillermo es un caficultor que al igual que Jairo lleva toda la vida aprendiendo a producir café especial, sin embargo tiene una postura diferente frente a la Federación. Él produce en microlotes, que sumados alcanzan una hectárea y media, allí cultiva cerca de 7500 árboles de café, en la mayoría de los casos el sólo se da abasto en el mantenimiento de su cafetal, así que tiene pleno control de las prácticas que adapta. Con la llegada de enfermedades como la broca y la roya, asumió el cambio de variedades de semilla:

Yo aquí anteriormente cultivaba era variedad Caturra, pero por la broca, se cambió a la variedad Castillo. Esta semilla la trajeron de una granja que se llama Las Veraneras, un sitio en Piendamó, la trajeron los extensionistas de la Federación, ellos nos llevaron a una gira allá y pues allá vendían de esa semilla que es resistente a la roya. Acá la roya atacó parejo a la Caturra, Típica o Común, lo atacó todo, entonces por eso trajeron esa Castillo. Entonces esta toca coger los meros granos que estas maduros. Mire estos que están en parte chamuscaditos uno los va seleccionando pero se van echando en jigras diferentes. Estos pintones se quedan, no es que este mal recolectado, sino que se dejan para que maduren más. Ya la próxima semana, si llueve, dios quiera que llueva, ya empareja. Esto es de paciencia, de hacer una buena recolección pues para sacar un buen producto. Ahora se esta valorando mucho un buen trabajo, se paga a un buen precio por ser cafés especiales, yo estoy en el programa de nespresso, y hay otros que pagan un incentivo, hay otro LH creo, es un nombre en inglés.

Para Guillermo la Federación ha representado un apoyo importante en su proceso como caficultor de cafés especiales. Su forma de cosechar incluye una primera selección de semillas. Para ello lleva sobre sus caderas el *coco* en el que arroja la mayoría del café cosechado, aquel que en apariencia esta sano; los frutos con defectos los separa en una jigra que lleva terciada al tronco.

Las variedades de café se adaptan por su biología, sin embargo el cafetal como lugar cultivado, es adaptado por la cultura del agricultor. El cuidado del cafetal es una manifestación de la naturaleza humana como creación. Así mismo el mejoramiento genético de las semillas, como método científico, es parte de una experimentación

incesante de observación, análisis e interpretación como ajustes continuos que producen ideas de nuestras comprobaciones en determinados contextos. Estas interpretaciones son culturales y se ajustan a las perspectivas dependiendo de la ubicación y las circunstancias en el mundo de cada sujeto o grupo, este proceder produce políticas, formas de hacer y percibir.



Figura 2. Recolector de café con coco y jigra cruzada.

Los caficultores, con o sin las visitas cíclicas de los técnicos, asumieron la transición de las nuevas variedades durante más de cuatro años para tener la primera cosecha y experimentaron la adaptación de la variedad a los suelos y ecosistemas de sus fincas. De acuerdo a sus narraciones, aunque se percataron de algunas diferencias, como se trataba del mismo producto que ya habían aprendido a transformar, continuaron aplicando las mismas técnicas de transformación usadas con las variedades tradicionales. Después de que han afrontado varias cosechas, durante años de observación y comparación entre variedades, los caficultores en Avirama tienen claridad de las diferencias que perciben entre variedades. Para ellos la variedad Castillo y las anteriores pruebas de variedades híbridas, crecen rápido si están a exposición directa al sol, el

volumen de carga es bueno siempre y cuando cada arbusto tenga espacio adecuado para la circulación de aire y luz, el grano es duro y la roya no le entra fácil aunque en muchos casos logra hacerlo, también observaron que el grano no es susceptible a caerse del árbol una vez está maduro. pues requiere un poco más de firmeza en el movimiento de los dedos al cosecharlo. A pesar de estas diferencias, las variedades híbridas recibieron el mismo tratamiento de cosecha y poscosecha de las variedades tradicionales por años, hasta que caficultores, comerciantes, tostadores y catadores de café empezaron a debatir entre ellos sobre las cualidades de aroma y sabor de los cafés híbridos. Intercambios de experiencias y conocimientos que inspiraron a algunos de estos aficionados del café a investigar sobre los grados de maduración de cada variedad y las repercusiones de los procesos en las cualidades químicas y sensoriales del producto final. Para proponer nuevas alternativas, principalmente para identificar el estado de maduración óptimo para la cosecha de las variedades híbridas.

El método científico es útil para situar al lector en una filigrana de saberes, políticas y creencias. La caficultura en Tierradentro, incluye el territorio sembrado, las técnicas aplicadas, los sistemas de gestión y las estructuras de poder del pueblo nasa y sus relaciones con el Estado, las instituciones públicas y privadas, además de sus propios lazos y relaciones de la población caficultora. Desde el punto de vista social, juntar los intereses de los gestores a las poblaciones locales significa un avance en la gestión participativa de unidades productivas.

Guillermo Santamaría, un investigador que actualmente reside con su familia en la parte alta del Resguardo de Mosoco, llegó a Tierradentro veinte años atrás para apoyar el programa de sustitución de cultivos ilícitos y cartografía social, él apunta que:

En las franjas del Río Moras, antes de desembocar en el Río Páez, hay más de cien familias de caficultores orgánicos. Adrián Valdés les compra café a ellos, en Vitoncó, en Monte Cruz, Chinas, Suin, Apurama, este café lo compra Adrián por familia. Incluso yo le compro a él de estos microlotes, yo lo consigo de ahí, él me lo tuesta y yo lo comparto con mis amigos.

La diversidad de cultivos asociados como de variedades de café en las parcelas tiende a disminuir en la medida que aumenta el grado de especialización productiva. Uno de los desafíos de las asociaciones de café vigentes en Tierradentro es crear una estabilidad económica y nutricional a través de la caficultura diversificada.

2.2.4.7. Trazado

De acuerdo a la ingeniera agrónoma Liliana Vivas, funcionaria de la Federación, durante el 2017 ella tenía a cargo el distrito centro de Tierradentro del Comité de cafeteros, dice que cuando ella llegó inicialmente a este territorio la “tecnificación de las cafeteras” estaba orientada al manejo de las plagas del cultivo y al uso de abonos. Sin embargo, al observar el estado de los árboles y las condiciones de las parcelas en general, una de las primeras tareas del personal de asistencia técnica, fue inculcar una nueva noción de orden del cultivo. Las cafetos no debían estar sembrados en lugares aleatorios, sino sobre ejes comunes y con distancias determinadas entre ellos para optimizar la producción. Esto llevó a impulsar la renovación de los cafetales con un nuevo sistema técnico, bajo nuevas labores, con semilleros o almácigos, con trazados que anteceden la siembra (ver imagen) y con un plan de abonos. Estas nuevas técnicas para la creación de cafetales más productivos se fueron necesariamente articulando a las técnicas que los agricultores venían realizando, por ello muchos adoptaron la renovación de los cafetales parcialmente, así como otros renovaron con las nuevas variedades desarrolladas por la Federación recomendadas para exposición directa al sol pero decidieron no derribar todos sus sombríos. Los trazados también se fueron adoptando progresivamente, muchos continuaron realizando la siembra con otras estrategias de medida y cálculo, el cuerpo como unidad de medida usando los propios pasos y los brazos para establecer distancias y el conocimiento del terreno para determinar la orientación de las siembras. Otros crearon artefactos en madera para determinar y marcar las distancias.

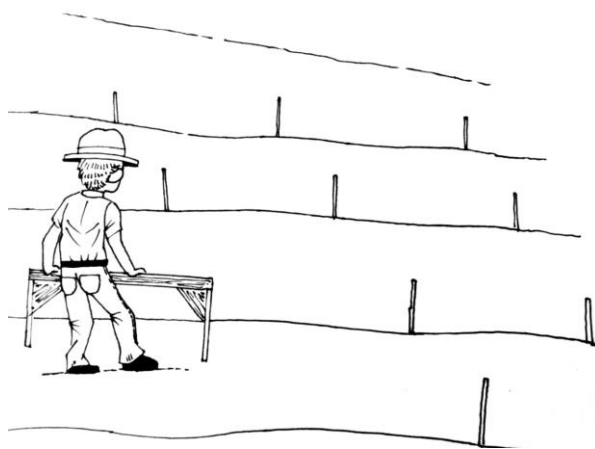


Figura3. Trazado de una ladera para siembra con instrumento de madera.

El trazado es una actividad que los agricultores nasa no realizaban antes de la llegada de los técnicos. De acuerdo a Ramiro, hasta entonces el orden en la huerta nasa no tenía forma de cuadrícula sino de espiral, de esta manera reproducían el conjunto de todo lo existente. De acuerdo a la cosmovisión nasa, la espiral es la representación de las interrelaciones entre todo lo que conforma el universo, con el carácter dinámico y de transformación que estas relaciones implican. También es el principio del tejido de las jigras y los sombreros. Este orden se representaba también en las parcelas. Aquí, las semillas caen al suelo y germinan, una consecuencia que los nasa no interrumpen, las dejan crecer hasta que alcancen la madurez necesaria para ser trasplantadas a un mejor lugar. Este orden no fue entendido por los técnicos, para quienes era necesario trazar surcos cuadrículados y calcular la distancia entre las plantas a la hora de la siembra, porque a sus ojos no existían caminos por donde transitar, las plantas compiten por nutrientes entre ellas y no son lo suficientemente productivas. El interés por aumentar la producción de café, no les permite considerar los beneficios de la asociación de plantas. La técnica de siembra en espiral, permite potenciar el crecimiento de las plantas tan solo acercando aquellas que se brindan beneficios, como la asociación de maíz, frijol y zapallos o calabazas. El frijol crece entre las varas de maíz y los zapallos protegen los suelos del crecimiento de malezas y retienen la humedad. Además siembran plantas aromáticas que de acuerdo a sus propiedades físico-químicas favorecen las coles y los tomates del ataque de plagas. Sólo por destacar algunos de los parámetros de asociación que los agricultores aplican, como parte del amplio conocimiento y la continua experimentación de sus asociaciones. Las huertas se mantienen a pesar de la extensión cafetera, porque ocupan espacios diferentes y cubren otras necesidades.

Durante los últimos veinte años los agricultores de Tierradentro viven un proceso de intensificación de la producción cafetera con la transformación de los cafetales antiguos, llamados tradicionales en el argot cafetero, caracterizados por tratarse de variedades de porte alto, con árboles de sombrío y densidades de siembra bajas, asociados a otros cultivos de pan coger. La principal intención era aumentar la baja productividad y acelerar el ciclo productivo, ampliando la densidad de las siembras con variedades de porte bajo, reducir o eliminar los árboles de sombrío y con frecuencias de abono y fertilización estrictas que garanticen la alta productividad y ciclos productivos

más cortos.

Este nuevo formato de producción cafetera requiere de la aplicación periódica de fertilizantes, que tienen el propósito de mantener equilibrados los nutrientes del suelo que la planta necesita para producir frutos de calidad, con menor número de granos vanos, defectos o pasillas. Sin embargo, la práctica agraria en Tierradentro ha prescindido del uso de fertilizantes químicos o de síntesis por diferentes razones. Por un lado, por la buena condición de los suelos ricos en materia orgánica que los agricultores cuidaban con materiales que produce la misma parcela. Por otro lado, el comercio de estos productos era limitado en la región. Dos situaciones que se han transformado en la región, como se modificaron las técnicas de cultivo en el tratamiento de nuevas variedades de café y sus propios requerimientos. Los fertilizantes fueron un nuevo insumo que los cafeteros debieron aprender a manipular y a administrar este recurso en principio fue problemático:

El impacto de los precios de los fertilizantes sobre los productores de café puede apreciarse al considerar que era el cultivo de mayor demanda de agroquímicos y que su consumo alcanza el 91.7% del total consumido por los diversos sistemas de producción agrícola. Por esta razón los productores se vieron obligados a hacer préstamos bancarios así fuera bajo condiciones onerosas (Ramírez 2008: 116) .

Aunque no todos asumieron la tecnificación de sus cultivos, fue un cambio progresivo en la medida que la efectividad del aumento en la producción se iba evidenciando e iban participando de esta nueva lógica de mercado. Sin embargo aquellos que asumieron los nuevos requerimientos productivos, siguieron ejerciendo una agricultura familiar como base del funcionamiento de las parcelas, con siembras de frijol y maíz, además de la cría de animales que en algunos casos incluye unas pocas reses y participando también del trabajo asalariado. Además los pequeños caficultores experimentaron nuevas formas de relacionarse con la institucionalidad estatal por medio de préstamos que el Banco Agrario les proporcionó para sacar adelante sus producciones.

El papel de la tecnología como vector de transformación entre sociedades y contextos diferentes es común de las ideas de progreso y desarrollo que impulsaron los Estados nacionales. Dentro de este ánimo los asistentes técnicos actuaron como agentes de cambio en la región, ellos llegaron hasta las fincas de los agricultores a enseñar nuevas prácticas y fueron transfiriendo un conocimiento técnico construido desde la

institucionalidad, sin embargo estos conocimientos son reconfigurados en nuevos patrones de relación con lo existente que no son predecibles durante los procesos de planeación. Las transformaciones generadas por los paquetes tecnológicos de las nuevas variedades incentivo cambios, muchos no previstos en los proyectos de difusión de la tecnología, gradualmente se transformaron las economías familiares y las rutinas de trabajo surgieron otros usos de la tierra, nuevas formas de asociación de cultivos, mezclas de insumos y herramientas, experimentaciones y conexiones entre ritmos, prioridades, formas de trabajo y temporalidades distintas a las que venían experimentando.

2.2.5. Lluvias y sistema de riego

En general lo que sucede es que después de sembrar las semillas, los agricultores confían en que caerán buenas lluvias, sin sistemas de riego para los cultivos, el éxito de la germinación de las semillas depende de las aguas lluvias. Tampoco se debe sembrar cuando está lloviendo porque la textura de la tierra puede pudrir la semilla al estancarse el agua alrededor. Las lluvias deben caer preferiblemente hasta una semana después de la siembra. Durante las siembras de maíz desde finales de marzo del 2017 las lluvias demoraron y las primeras lloviznas cayeron en la segunda de abril y una semana después cayeron fuertes lluvias durante tres noches seguidas que salvaron la mayor parte de la siembra.

El recurso hídrico de estas montañas es uno de las mayores fortalezas del municipio para el cubrimiento de acueductos veredales y explotaciones agropecuarias, ya que reciben las aguas del río Páez y el río Símbola que nacen en el nevado del Huila. Además de la diversidad de climas de los ecosistemas montañosos, con nieves perpetuas, frío muy húmedo (páramo), frío menos húmedo y zonas cálidas de los terrenos bajos de las vegas de los ríos. De acuerdo al registro del Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales – IDEAM, la precipitación anual en Tierradentro es de 1525mm al año. Los periodos de lluvia son entre marzo y mayo, después de octubre a noviembre; los períodos secos se presentan entre diciembre y febrero, después en julio y agosto (IDEAM 2017). A pesar de esta fortaleza, no siempre las siembras y las lluvias están sincronizadas, casos en que la siembra se pierde porque no existen sistemas de riego en Tierradentro. El desequilibrio hídrico, sea por exceso y por falta de agua, disminuye la productividad

agrícola y es una de los principales causantes de las pérdidas en las cosechas, afectando los ingresos y los medios de vida de las familias productoras de alimentos y café.

Este es un tema recurrente entre los comuneros. En una oportunidad se celebró una reunión en la casa del Cabildo de Avirama, la sala de reuniones estaba llena y la gente se congregó alrededor de la salida. Al inicio de la reunión la circulación de personas se dilata, hasta que gradualmente se establecen grupos más estables que asisten a la reunión y comentan los tópicos tratados. Un grupo de personas quedó afuera de la casa del Cabildo. Uno de los objetivos de la reunión fue acordar la compra de los lotes cercanos a la quebrada que abastece el acueducto de la vereda, este propósito hace parte de un programa de cuidado de las fuentes de agua y vienen gestionando recursos desde gobiernos anteriores y dando continuidad al programa a pesar del cambio de gobierno anual.

Con la intención de cuidar las fuentes de agua, la estrategia es crear zonas de conservación para la producción de agua, proteger los ojos de agua, ríos y quebradas, desde varias acciones. Una de ellas es proteger la quebrada La Cristalina que provee de agua al acueducto de la vereda, la estrategia fue comprar todos los lotes que sean de propiedad de los comuneros, con la intención de prevenir el cultivo cercano a los márgenes de la quebrada y en cambio arborizarlos; en este caso se han realizado diferentes tipos de concesiones, algunos decidieron vender sus lotes y otros prefirieron cambiar sus lotes cercanos a La Cristalina por otros ubicados en diferentes lugares del resguardo.

Durante esta asamblea, aproveché la oportunidad para preguntar por los sistemas de riego, si existía algún proyecto relacionado con esto. Jairo Quirá, comunero nasa y caficultor, dijo que los sistemas de riego son una necesidad para garantizar la calidad de los cultivos y ya se ha discutido en varias ocasiones durante las asambleas, sin embargo nunca han concretado una obra para cubrir esta necesidad. De acuerdo a Jairo:

Lo que pasa es que como aquí tenemos todo, aquí llueve, aquí no falta el agua, entonces nadie se prepara, por ejemplo en decir, oiga estamos en cosecha, vamos a poner unos tanques de almacenamiento de agua... sino que cuando llega el verano y se llenan los cafetales de roya y toca pelear con la roya. Pero no se preparan en lo más mínimo, para decir, la hidratación es lo mejor para la roya, almacenemos las aguas lluvias, mil, tres mil litros... sino que todo se hace es allí en su momento.

Beatriz Saniceto, al escuchar a Jairo dijo que en parte eso era verdad, pero recordó que una de las limitaciones para no construir sistemas de riego en la vereda es que la prioridad para el uso agua es el consumo humano, y que a pesar de abastecerse de la quebrada La Cristalina y de varios ojos de agua, en los tiempos de sequia, especialmente en enero, el caudal del agua bajaba considerablemente y en ocasiones no alcanzaba a cubrir las necesidades humanas de la vereda. Así concluyó, que sí los agricultores usan esta agua para regar sus cultivos podrían afectar la capacidad de la quebrada para proveer agua a todas la familias.

Ante este escenario, Inocencio Ramos narra cómo la carencia de agua en una vereda del Resguardo los llevo a crear un proyecto pedagógico para cuidar el agua del territorio:

Suín se estaba quedando sin agua. Ese problema llevo a definir que el proyecto pedagógico de Suín debía ser despertar los ojos de agua. Hemos hecho varios rituales en los ojos de agua y ya se están despertando, lo que se estaba secando vuelve y coge vida, el conocimiento milenario, la forma de gobernar el conocimiento propio para salvar la vida, para sembrar vida y sembrar agua. El PEC atendiendo problemas sentidos de la comunidad y la educación contribuyen al proceso, el Cabildo, *the'walas*, profesores, estudiantes, padres de familia acompañan todo el proceso, toda la comunidad de mueve a sembrar agua. Itaibe es más caliente y hay menos agua, cuando ellos saben del proceso de Suín, fueron para conocer el ejercicio de sembrar agua. Ese hermanamiento se vuelve una forma de gobernar la educación y proyectar una visión territorial.

Además del proceso de compra de terrenos cercanos y limitantes con las fuentes de agua en todo el territorio de resguardo indígena, está el proceso de siembra de agua, que consiste en un programa de forestación de estas mismas zonas, así como alrededor de los *ojos de agua*, como son llamadas las fuentes de agua que nacen en las partes altas de las montañas, lugares donde se protege y estimula el crecimiento de helechos, guaduas (*Bambusa Guadua*), árboles como los yarumos (*Cecropia spp.*), cachimbos (*Platysmiscium parviflorum*), cajetos (*Citharexylum subfavescens*) y madre agua (*Fraxinus uhdei*).

De acuerdo a Luz Dary, cabildante nasa activa de la organización, todo este proceso del cuidado de las fuentes hídricas viene de varios años atrás y ha sido lento por

varias razones, que ella explica muy bien:

Cuando iniciamos hablando de protección del medio ambiente acá, hablamos mucho de reforestación. Entonces hicimos varios intentos. Al principio empezamos a sembrar árboles, pero no tuvimos en cuenta que debíamos sembrarlos y protegerlos mientras crecen, porque si no aumentan las posibilidades de que no crezcan. Después esparcimos semillas, pero semillas nativas, entonces activamos esa parte de juntar y repartir semillas de lo que producimos acá. Entonces así, con cada nuevo intento, nos fuimos dando cuenta que nos estábamos acercando a las quebradas, íbamos tumbando el monte, sembrando cultivos y desprotegiendo las fuentes de agua. Entonces inicia el proceso para reubicar esas zonas de cultivo en otros terrenos. Al principio del proceso se encargó la alcaldía, ellos compraron tierras donde habían nacimientos de agua que surten el acueducto. Pero eso fue problemático, porque algunos a pesar de haber recibido el pago por la compra de sus tierras después de un tiempo regresaron a esos lugares a seguir cultivando. Por eso, ese proceso lo tomó el Cabildo. Ahí empieza un proceso muy largo, porque las tierras de resguardo no se pueden vender, además ¿cómo se le compra el único pedazo de tierra a un agricultor? se lo deja sin donde trabajar. Otra cosa es que la gente no se quiere ir del territorio de resguardo. Entonces lo que se empezó a hacer fue un intercambio de tierras, entregan las cercanas a las micro-cuencas y el Cabildo gestiona tierras en otras ubicaciones pero dentro del mismo resguardo y las entrega a cambio. Sino que ese proceso ha sido lento, porque no hay tierras baldías o tierras sin dueño, entonces el cabildo tiene que comprar tierras y eso no es legal. Entonces ha sido complicado encontrar una salida a todo esto. Pero hasta ahora hemos logrado proteger el entorno de la micro-cuenca de La Cristalina, ya nadie trabaja por ahí cerca y está al cuidado del Cabildo. En estos lugares hemos optado por dos medidas. Una, sembrar las plantas que ya han sido identificadas como favorables para el cuidado del agua y en otros casos dejar la tierra en regeneración natural.

La presencia o ausencia de ciertos animales también son indicadores para los nasa sobre las condiciones del agua. Las mariposas y libélulas, son muy valoradas por los agricultores, los lugares que estos insectos habitan son considerados fuentes de agua libres de contaminación. A su vez, la presencia de abejas y colibríes es muy valiosa durante la floración de los cafetos, la actuación de estos polinizadores es destacada para que transporten el polen al lugar adecuado y la planta germine y produzca semillas. La polinización además requiere de un tiempo de verano, sin lluvias y con vientos moderados. Así además, los agricultores celebran esta sincronía como la diversidad de insectos, aves y con las estaciones adecuadas de lluvia y viento. Los fenómenos

climáticos son una fuente de incerteza para los agricultores. La observación e interpretación de señales como la nubosidad, la dirección del viento, el paso de determinadas aves, es clave para organizar sus labores de cuidado de los cafetales. Sin sistemas de riego en Tierradentro, las nubosidades del alba y las intermitentes lluvias, son las únicas fuentes hídricas en las cafeteras. La sequia es la principal fuente de enfermedades y plagas de los cafetales.

Los sistemas de prácticas del pueblo nasa incluyen aspectos cosmológicos y políticos sobre la importancia del entorno vegetal, animal y espiritual en el contexto interétnico vivido por ellos. Los discursos socio-ambientales son parte de su proceso organizativo que desde hace varios años ha explorado varias estrategias de gestión ambiental y territorial del resguardo indígena. Los riesgos de escases de agua llevaron al pueblo nasa a buscar alternativas para el cuidado de las fuentes hídricas y del ecosistema que habitan, apoyados en su cosmovisión en el caso de la siembra de agua, y en la experimentación de nuevas alternativas que movilizan las fuerzas políticas a favor de la protección del territorio de resguardo. A partir de estas experiencias en lugares específicos, se movilizan discursos y prácticas que buscan ser incorporadas en la dimensión social y técnica del grupo nasa como políticas que apoyen la conservación del territorio y de la vida en él.

2.2.6. El clima

Recordemos el contexto ambiental del municipio de Páez, rodeado por el río Páez y el río Símbola que nacen en el nevado del Huila y conforman las principales fuentes hidrográficas. Un ecosistema montañoso y frágil con diversidad de climas y microclimas, que van desde las nieves perpetuas, pasando por el frío muy húmedo (páramo) hasta valles templados a 600 m.s.n.m. Recordemos que la precipitación anual de Páez es de 1525mm en el año (IDEAM 2017). Los periodos de lluvia (marzo, abril, mayo, octubre, noviembre) y sequia (diciembre, enero, febrero, julio, agosto) determinan los comportamientos generales del clima y establecen los meses de mayor y menor trabajo agrario. Los primeros meses del año, especialmente entre febrero y mayo, corresponden en la zona templada al tiempo de trabajo más intenso, donde se realizan las quemadas y siembras, que a su vez se beneficiarán de las próximas lluvias.

Cuando nos referimos al clima entre la población local es repetitivo escuchar discursos como el de Marciana:

Hace 20-25 años el clima de acá era más frío, acá los mayores cultivaban papá, ullucos, trigo, aquí esta zona el clima era muy especial para el cultivo. A medida que ha ido cambiando, el tiempo ha ido pasando y ha subido mucho el calor. A pesar del clima que había la gente tenía café, había un café que algunos mayores hasta ahora lo tienen y sembraban muchas variedades de alimentos, se daban alimentos de clima cálido y de clima frío. Cuando acá se pone lluvioso, en las noches se siente como se sentía el clima hace 20 años, se siente frío. El clima ha cambiado mucho. Por ejemplo acá en la parcela llegan animales que antes no se veían, animales de tierra caliente, han subido culebras de varias clases.

Regularmente el comportamiento del clima cambia de un año para otro, lo que favorece o afecta los cultivos de acuerdo a los impactos, al punto de permitir la entrada de nuevos productos o interrumpir el desarrollo de algunos cultivos. Estos cambios modifican el paisaje y las características del suelo, características distintas a las de la zona general en que se ubica, pues cambian las condiciones climáticas de ese entorno o espacio reducido, también llamado microclima.



Foto 4. Ladera con cafetales diversos, con cultivos asociados y sombríos en el centro y a plena exposición a los alrededores.

La montaña del lado occidental del resguardo de Avirama está casi completamente sembrada con cultivos de café, son varios lotes de diferentes propietarios, que a su vez han sembrado distintas variedades de café y consecuentemente, usan técnicas particulares en el mantenimiento de sus cafetales. Este sector es un buen ejemplo para observar que los sistemas productivos de café en Tierradentro no son homogéneos. La dimensión productiva esta llena de meandros, variaciones y tensiones que están dadas por el sistema técnico de cultivo. No se trata tampoco de una oposición entre sistemas productivos agroindustrial y el orgánico, esta oposición no es tan sencilla a pesar de ser utilizada en el mercado, se trata más bien de una tensión constante y dinámica entre sistemas que atienden a técnicas de cultivo que se construyen con imaginación, por la observación directa, por medio de la experimentación y las contradicciones que se presentan continuamente.

Los cultivos de las partes altas del resguardo se benefician más de las lluvias que aquellos que están en las partes más bajas donde las lluvias son menos frecuentes. Los cafetales cada vez más son sembrados en las partes más altas y frías del resguardo, ambientes que antes no eran favorables para el óptimo desarrollo de esta especie.

Además de la adaptación de las matas, los desafíos relacionados al comportamiento de la atmósfera son desafiantes para todos. De acuerdo a los datos del IDEAM, desde hace varios siglos, con periodos que varían entre cinco y siete años, se vienen presentado fenómenos atmosféricos conocidos como La Niña. Son ciclos multianuales difíciles de predecir, que se expanden y persisten en las regiones tropicales. Tiene dos extremos, la fase cálida llamada El Niño y la fría conocida como La Niña, alterando los periodos de lluvia y sequía en la región. En el 2006 y el 2007 el comportamiento pluviométrico estuvo muy cercano a lo normal en la mayor parte del país. Entre el 2008 y 2009 se presentó una deficiencia de agua lluvia muy generalizada en el departamento del Cauca, varios municipios presentaron problemas de abastecimiento de agua, entre ellos Inzá y Páez. Para el 2010 y 2011 los niveles de agua lluvia se excedieron, intensificándose sobretudo al segundo semestre (IDEAM 2014). En esta oportunidad en el departamento del Cauca más de 49000 hogares fueron afectados por pérdidas agropecuarias. Esta crisis por exceso de lluvias se repitió en el 2015 y 2016,

afectando la calidad y cantidad de algunos productos como el maíz, el frijol, las hortalizas y el café (IDEAM 2016).

Julián, ingeniero agrónomo que asesoró el proyecto de café Pilamu por algunos años, recuerda que el 2016 las lluvias afectaron la producción cafetera, a varias matas de café les apareció manchas de hierro en las hojas, un indicador de desnutrición o de exceso de humedad, esta deficiencia perjudica la floración. De acuerdo a su registro, llegó a llover 206 ml en 5 días, una cantidad de agua excesiva para los arbustos. Según Julián, en una zona cafetera es ideal que llueva 120 ml en el mes: “el clima ideal cafetero son dos lluvias de 15 ml a la semana, ojala entre 11 de la noche y 4 de la mañana”. Aunque es posible determinar las métricas óptimas para el desarrollo de las especies, no es posible controlar con la misma precisión el comportamiento atmosférico. En el caso de las sequías, sin sistemas de riego ni agua cercana disponible, es imposible satisfacer este ideal de agua. Ahora en el caso del exceso de lluvias, es aún más difícil intervenir en este desmán para proteger a las plantas y cuidar su producción.

El departamento del Cauca es el cuarto productor nacional de café, con ingresos de 200 millones de dólares al año (FNCC 2014), los cambios en la temperatura y las precipitaciones impactan significativamente la producción y las ganancias. Sin embargo, los productores no llevaban un registro del volumen de producción de cada cosecha, por ello no pueden determinar con precisión el nivel de la afectación en los ingresos por la comercialización.

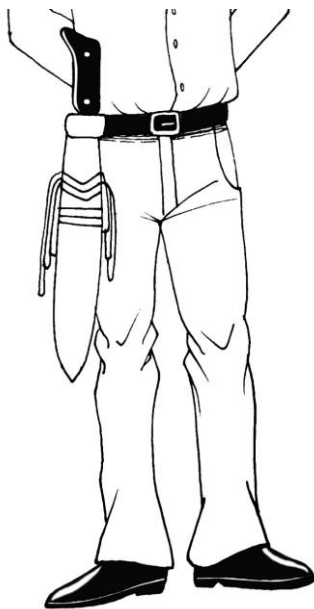
2.3. Los sentidos de las transformaciones

En la actualidad, aunque el trabajo agrícola sigue siendo el más representativo de la región, esta economía ha sufrido muchos cambios. Destacándose principalmente el aumento del área cultivada con café, de la infraestructura adecuada para producción de café seco y la consolidación de varias marcas de café tostado. Hechos que han incurrido en nuevas prácticas.

2.3.1. Herramientas

Son varias las herramientas utilizadas para el trabajo agrícola en Tierradentro, unas más antiguas que otras, pues frente a nuevas necesidades algunas han sido reemplazadas y otras transformadas. Los instrumentos que usan dependen de las necesidades que deben atender, dado que la relación entre los trabajadores, los cultivos y la forma de obtener la materia prima se transforman continuamente. Sumado a que el comercio de herramientas en la región se ha intensificado durante las últimas dos décadas. Herramientas como guadañas, bombas de fumigación y tanques de lavado, han llegado a las manos de los agricultores por la mediación de entidades de apoyo como la Federación de Cafeteros, ONGs y aliados comerciales. Maquinas como despulpadoras y tostadoras, han llegado a la vereda debido a la gestión de los líderes sociales con ONGs, las administraciones locales y la Unión Europea.

Herramientas como machetes y palas, son objetos favoritos a la hora de realizar obsequios por parte de las empresas que ofrecen suministros en las tiendas agropecuarias, que las tiendas a su vez rifan, regalan o venden a sus clientes. Estos objetos son indispensables para las actividades agrícolas, cada trabajador de acuerdo a las labores pendientes carga sus herramientas y el machete es esencial. Inclusive uno de los mayores



del resguardo recordó que en ocasiones han sido repartidas estas herramientas en algunas veredas, como parte de las campañas políticas en temporadas cercanas a las elecciones.

El machete es una herramienta ampliamente utilizada, los agricultores llevan siempre este cuchillo grande de hoja ancha a todos sus recorridos por las parcelas, dentro de una vaina o estuche que amarran con un cinturón a sus caderas. Tiene múltiples utilidades. Lo usan especialmente para las limpiezas y podas de los cultivos. La maniobra con machetes para realizar la limpieza de malezas de la superficie, implica una postura corporal en la

que todo el tronco está inclinado hacia abajo con las rodillas semiflexionadas, mientras van limpiando se desplazan progresivamente, con cuidado de no acercarse demasiado las pantorrillas a la zona de interacción del machete, para evitar lastimarse; esto lo pude

advertir, más que en la observación directa, en una conversación con un joven agricultor. Diego me contó que comenzó a usar el machete para jugar desde muy niño, usando aquellos que quedaban relegados en la finca, juego que se tornó una oportunidad para dominar la técnica de maniobra de esta herramienta, pero mientras la aprendió sufrió algunos accidentes. Los machetes se van clasificando de acuerdo a su estado, los que están en óptimas condiciones se llevan a la parcela, cuando se van desgastando son afilados en piedras o con lijas. Aquellos que se parten son adaptados como cuclillos más pequeños y se suman a las herramientas disponibles en los trabajaderos. Cada agricultor elige sus herramientas de acuerdo a sus habilidades y a las tareas pendientes.

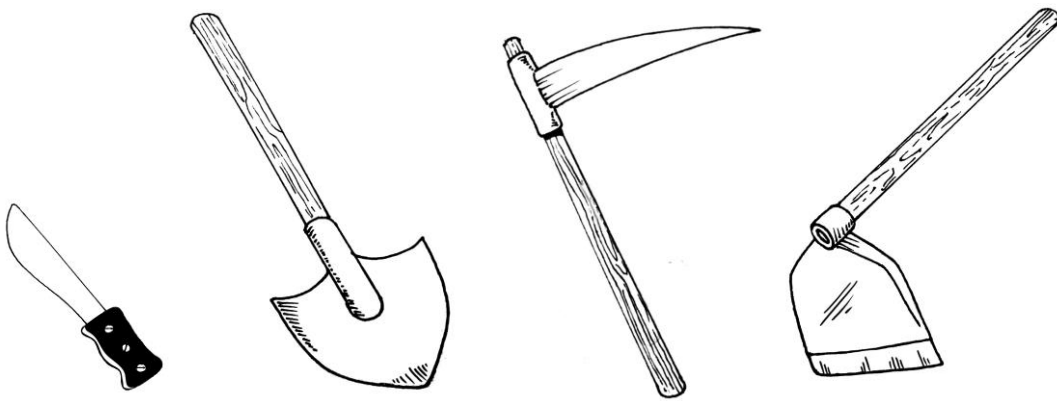


Figura 4. Machete, pala, pica y azadón.

Algunos agricultores durante las jornadas de limpieza, prefieren desyerbar con pala y no con machete, porque la postura con machete de todo cuerpo doblado hacia el frente y avanzando en cuclillas es exigente, a pesar de que el machete es liviano el ritmo de corte y de desplazamiento de todo el cuerpo exige flexibilidad y resistencia. La pala en cambio es una herramienta pesada, su uso requiere la fuerza en todo el cuerpo porque se acciona estando de pie, aunque la fuerza de los brazos se pone directamente a prueba durante largas jornadas de trabajo. La preferencia de la pala sobre el machete depende más de la habilidad del jornalero. Sin embargo la determinación sobre la herramienta más propicia depende del tipo de labor a realizar.

Los agricultores deciden que herramienta es más conveniente de emplear, de acuerdo a las condiciones del suelo. Por un lado es determinante el grado de inclinación de la superficie. Las zonas de ladera, que son la mayoría en Tierradentro, se desyerban con machete o con la mano, para evitar que durante la temporada de lluvias la primera

capa del suelo se desliza con el agua por la gravedad. El uso de la pala o el palustre para desyerbar sólo se admite en superficies más bien planas, que son los cultivos ubicados en las estrechas vegas de los ríos y quebradas.

Hay varias clases de palas, de diferentes tamaños, con hojas planas o curvas que delatan sus diversos usos. Las palas pequeñas y planas las usan para sembrar la huerta, los cultivos y cafetales, usadas en los terrenos inclinados. Las palas pequeñas y curvas sirven para desyerbar las superficies planas, en estos casos su manejo es de forma horizontal, del cuerpo hacia fuera. Las grandes y curvas son usadas para mover la tierra después del deshierbe. Las grandes y planas sirven para hacer zanjas y arreglar los caminos. Los azadones como vimos antes se usan para picar y remover la tierra para la siembra. Las hachas son usadas para cortar troncos de árboles gruesos cuando se necesita rozar un monte, hacer una cerca o cortar ramas gruesas para el fogón. Cuando los agricultores usan las palas y hachas acostumbran a escupirse las manos para tener mejor ajuste. Para afilar estas herramientas usan piedras y limas.

Algunos poseen sierras y serruchos para cortar madera. Otras herramientas son las varas, usadas para medir distancias y hacer orificios en la tierra donde se van a plantar las semillas. El alambre es usado para cercar. Los lazos para hacer amarres y también para medir. Las jigras son mochilas de lana, fique, hilo o fibra sintética tejidas especialmente por las mujeres nasa para cargar cosas, herramientas, semillas, productos cosechados y todo lo que cargan en las jigras de diferentes tamaños. Al igual que martillos, alicates, limas, baldes, costales de fique y de fibra sintética, son herramientas que se agrupan en algún lugar de las casas y fincas; ahí mismo se encuentran algunos sombreros, ruanas y plásticos grandes.

En los lugares donde guardan las herramientas en las fincas, se acumulan objetos que pueden llegar a ser útiles para el trabajo, como restantes de materiales de construcción o repuestos de herramientas, casi nada se descarta como basura porque todo puede tener un nuevo uso de acuerdo a las posibilidades que se buscan satisfacer. Algunos *cocos* de recolección de café al sufrir algún daño son adaptados como baldes o contenedores de herramientas, así como también recipientes grandes y plásticos de otros productos son adaptados como *cocos* recolectores. Todo es apropiado de acuerdo al carácter de las posibilidades, los materiales se movilizan de acuerdo a las ideas de los

agricultores sobre nuevos usos, los procesos de producción y las trayectorias sociales vigentes (Ingold 2012a). Las herramientas se prestan entre familiares y vecinos próximos eventualmente ante una necesidad, sin embargo así como cada jornalero carga su machete, cada finca o trabajador tiene sus propias herramientas. Los instrumentos de trabajo se comparten durante las mingas, pero al final cada uno toma los suyos, que reconocen por ciertos detalles.

2.3.2. Innovaciones

Las conexiones entre conocimientos y valores sociales y los hechos materiales o tecnológicos provocan experiencias y variaciones continuas. Así se reconfiguran nuevas pautas de relación que son difíciles de predecir y que alteran la práctica o el objeto que se pretende implementar como mejoría (Sautchuk 2017: 21). La caficultura en Tierradentro, como la plantación de los cafetos, la cosecha de los frutos y el beneficio de las semillas, para la producción de los granos secos, fue un proyecto impulsado a través de capacitadores y funcionarios de la Federación. Aunque la semilla llegó desde el siglo XIX con los jesuitas (Cárdenas 2007), los cafetos no eran tratados para ser un producto comercial sino como un cultivo más que se adaptó bien a las parcelas y huertas de los nasa. Sin embargo, desde mediados del siglo pasado el café jugó un papel económico importante en el proceso de colonización de tierras en todo el país y este cultivo le permitió al país tener presencia permanente en los mercados internacionales. Esto impulsó el proceso de “tecnificación de los cafetales” para que sean cultivos de alto rendimiento.

La estrategia de la Federación abarca ocho prácticas para optimizar los sistemas productivos resistentes y rentables: 1. sembrar variedades con resistencia a la roya, 2. utilizar colinos de origen conocido y libre de enfermedades. 3. sembrar o renovar los cultivos en épocas correctas. 4. establecer la densidad de siembra óptima. 5. definir ciclos de renovación para mantener el cafetal joven. 6. adecuar la luminosidad del cultivo a las condiciones de la zona, 7. corregir la acidez del suelo y 8. fertilizar cíclica y adecuadamente (FNCC 2017: 58). Los esfuerzos institucionales han dinamizado la transferencia y fomento de nuevas variedades, técnicas, herramientas y ritmos de renovación y siembra. De acuerdo a sus estadísticas nacionales el “84% corresponde a

cafetales tecnificados jóvenes, 14% a tecnificados envejecidos y sólo el 2% a caficultura tradicional” (FNCC 2018: 65).

La adaptación de motores eléctricos a las máquinas despulpadoras es una innovación que poco a poco vienen instalando los productores de Tierradentro. En el caso de Avirama, son menos de la mitad quienes han adaptado motores eléctricos a sus despulpadoras y en todos los casos el ajuste de los motores es hecho por los mismos agricultores, con la ayuda de algún familiar o vecino, que guiados por su experiencia en adecuar maquinas por sí mismos y la observación de otras adaptaciones, hacen sus propios acomodos.

Otro cambio que resuena cada vez más entre los productores es la construcción de tanques de cemento o la compra de grandes tanques de plástico para el lavado y la fermentación de los frutos de café, quehaceres que de otra forma se hace en pequeñas tulas de lona o baldes de plástico. La ventaja de los tanques grandes es que pueden agrupar toda la materia prima en un mismo recipiente y controlar así una fermentación pareja para todo el microlote.

Las acciones de cambio son independientes en cada agricultor, dependen del volumen de su producción, del acompañamiento de su familia y de sus propias visiones sobre los quehaceres. Algunos son pineros e incentivan a sus cercanos a innovar, otros continúan realizando las prácticas agrarias y de transformación sin modificaciones a como las aprendieron tiempo atrás. Lo interesante es que todos encuentran canales de comercialización, inclusive, aquellos que no innovan sus prácticas de procesamiento han recibido reconocimientos por la calidad de su café, como fue el caso de Ermides Ossa que tras el análisis físico y sensorial de una muestra de su microlote, ganó la taza de excelencia en el 2017. Ermides con el apoyo de su familia, realizaron todo el proceso para la producción de café, cultivaron, cosecharon y procesaron de manera manual el café producido en una hectárea y media. Lo hicieron siguiendo las técnicas tradicionales, incluso Ermides realizó la fermentación en lonas de tela y lo seco al sol, dispensando el uso de tanques y de secaderos. En el análisis de la muestra, su café fue evaluado con 91 puntos, una evaluación que lo cataloga como café especial de alta calidad. Este hecho evidencia que no existe una relación unilineal entre las prácticas de procesamiento y la calidad del café, porque son muchos los factores que influyen en el resultado final del

producto. Implementar cierto tipo de tecnologías no garantiza la calidad del producto, pero si altera las rutinas de trabajo y los quehaceres de los productores de manera significativa.

Además las formas de realizar el trabajo, las técnicas de maniobra, herramientas y insumos empleados, incluyen estrategias de organización social que sustentan todas las tareas en las *cafeteras* y la planta de beneficio y procesamiento. En este sentido es destacable el trabajo familiar, los acuerdos de trabajo a *mano cambiada* y *la minga*. Una serie de acuerdos que implica movilidad e intercambio, relaciones que benefician a los productores y los compradores de café en varios niveles.

2.3.3. Limpiezas, desyerbes y podas

La limpieza de las huertas, parcelas y cafetales, es una labor que se hace cíclicamente. Idealmente las limpiezas se realizan en tiempo de verano para que el efecto sea más duradero. Otra técnica que es destacada por los *nasa* es realizar las limpiezas y las podas durante el tránsito de la luna menguante a luna nueva.

Consisten en retirar las invasivas malezas, denominadas arvenses por los agrónomos, porque compiten con los cultivos por nutrientes minerales, agua, luz y CO₂. El deshierbe es la principal forma de limpieza del cultivo, se usan machetes, palas y también lo hacen directamente con las manos sin la ayuda de ninguna herramienta. Determinar qué tipo de herramienta usaran o si lo harán sólo con sus manos, es una decisión que los agricultores toman dependiendo del tipo de cultivo y de malezas, también influye la extensión del terreno y la cantidad de personas que van a hacer la limpia. Las huertas pequeñas se limpian con las manos, desprenden las malezas de raíz una a una, las sacuden para retirar la tierra adherida a las raíces y las apilan a un lado. Este proceso lo realizan hincados, con las rodillas flexionadas y toda la parte superior del cuerpo llevado hacia delante, transportando la cabeza hasta la altura del pecho; así se ven desplazando a medida que realizan la limpieza.

Para el caso del cafetal, al trabajo de limpiar y desyerbar al rededor de los árboles de café, lo denominan platear. El plato, es la circunferencia de aproximadamente 30 cm de radio que rodea el cafeto, producida por la acción de excavar poco profundo. Para remover la superficie del suelo lo más adecuado es hacerlo directamente con las

manos, como enfatiza Maximino a sus trabajadores “en el plato del café, de rodillas y con la mano”. El beneficio de hacer el desyerbe con las manos, sin machetes ni palas, es porque así pueden palpar las raíces de las malezas y procurar que salgan completas para evitar que crezcan rápidamente, a la vez que evitan romper las raíces más superficiales del mismo cafeto. Así cuidan la vitalidad de la raíz del cafeto y aseguran que el desyerbe sea duradero, dado que las plantas invasoras son resistentes. Sin embargo, este tipo de desyerbe es más demorado que cuando se ayudan del machete. Para Mauss (2003: 407) el cuerpo es el primer objeto técnico con el que contamos los humanos. En este caso, la mano realiza una tarea que el machete también hace, pero no de la misma manera. Antes de las técnicas de los instrumentos son las técnicas del cuerpo las que determinan nuestra relación con el medio y el propósito de ello, el comportamiento gestual inaugura las funcionalidades de las herramientas que deben ser adiestradas en una serie de actos y adiestramientos corporales para un uso particular. Esta proyección del cuerpo en el entorno mediada por herramientas, es parte de una conexión de lo social con lo vital, técnicas producidas en el marco de un contexto social determinado y todos los sistemas de prácticas que configuran a un pueblo, en su experimentación continua de técnicas, transmitiendo unas, mejorando otras y desechando aquellas que van tornándose obsoletas para nuevos fines. Con el machete, al igual que con la pala, es más rápido quitar las malezas, sin embargo, con la mano es posible retirarlas de raíz, porque la sensibilidad de los dedos lo permite. Con el uso de machetes o palas no sólo se rompe las raíces de las malezas sino que se pueden romper las raíces de los propios cultivos afectando su desarrollo.

Las condiciones económicas de la agricultura han cambiado en el tiempo, el acceso a la tierra y al capital, la comercialización de productos, la migración y la participación de las fuerzas productivas de las familias extensas se vienen transformado debido a la entrada de un nuevo sistema de producción fundamentado en novedosos insumos agrícolas y tecnologías que prometen mayor rendimiento de las económicas rurales. En Tierradentro cada vez es más común entre los agricultores el uso de herbicidas para eliminar las llamadas *malas hierbas*. Estas mezclas de productos químicos tienen como componente activo el glifosato y se consiguen en todas las tiendas de productos agrícolas de las cabeceras municipales. A pesar de que es controversial el uso del

glifosato por los efectos perjudiciales, algunos agricultores lo usan para combatir malezas y reemplazar el trabajo manual. Se aplica por dispersión sobre las malezas, accediendo al contacto con la atmosfera, el suelo, el agua, otras plantas, animales y humanos.

Sin embargo, además de su comercialización en tiendas agrícolas en el departamento del Cauca, como en otros territorios con presencia de cultivos de coca en Colombia, el glifosato entró desde el aire, roseado por avionetas autorizadas desde 1999 por el acuerdo binacional entre los gobiernos de Colombia y Estados Unidos. Una de las estrategias de esta alianza política y militar fue erradicar los cultivos ilícitos del territorio colombiano por medio de dos técnicas, la erradicación manual y el dispersión de glifosato por el aire. Con grandes diferencias en los resultados, según las cifras publicadas por la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito, indica que las hectáreas erradicadas en todo el país desde el 2001 hasta el 2014 vía fumigación aérea fueron de 1'548.651, mientras que la de erradicación vía manual fueron de 459.491 (UNODC 2015). En el 2015 el Ministerio de Salud de Colombia recomendó al Ministerio de Justicia suspender las fumigaciones, después de la declaración del Centro Internacional de Investigaciones sobre el cáncer de la Organización Mundial de la Salud que clasificó al glifosato como altamente cancerígeno para los humanos. La suspensión fue aprobada por el Consejo Nacional de Estupefacientes en mayo de 2014 y desde octubre, la Autoridad Nacional de Licencias Ambientales revocó el plan que permite la aspersión con glifosato y ordenó que se hiciera directamente sobre la planta (Morales 2016). Meses después inició un proceso judicial ante la Corte Constitucional colombiana para reanudar este tipo de fumigación. En el 2016 el Consejo Nacional de Estupefacientes – CNE consiguió la aprobación el uso del glifosato en la fumigación terrestre contra cultivos ilícitos cumpliendo los protocolos sanitarios (EFE 2019).

Para el caso de Tierradentro, esta estrategia de fumigación dejó una experiencia diseminada en el territorio. Los nasa conocieron el glifosato porque fue aplicado directamente sobre sus cultivos, conocieron de primera mano la forma de actuar del herbicida, que entra por las hojas de la planta y la erradica, así de simple, se esparce sobre lo que se quiere erradicar. Esta experiencia indujo un cambio en las técnicas de desyerbe, las malezas que debían ser arrancadas de raíz para desaparecer ahora desaparecían por la aspersión de un herbicida.

Los agricultores de Tierradentro no usaban herbicidas hasta hace menos de 20 años, cuando después de las fumigaciones también comenzaron a comercializarse en las tiendas de productos agrícolas de los municipios de Inzá y Páez. A partir de este contacto y de la difusión de su uso, los agricultores empezaron a observar la afectividad de los herbicidas y a contrastar las formas de uso, además de la eficiencia, la rapidez y la disminución de mano de obra, elementos que aceleraron el uso de herbicidas con bomba de dispersión.

En la actualidad es común encontrar agricultores que usan herbicidas, pues tienen la autonomía de comprar los productos que deseen y usarlos en sus parcelas y fincas, sin embargo, ha sido un tema de discusión en asambleas. Como apunta Heriberto González un comunero nasa durante una asamblea:

Tengan cuidado. Yo resumo diciendo, la enfermedad entra por la boca. Miren qué están comiendo. Miren qué agua están tomando. Si han visto al blanco que lleva en una jigra una botellita de agua ¿el indio carga agua? No. El indio pone la boca a cualquier chorro que encuentre. Pero hay que ver qué agua estamos tomando. La vida de ahora no es la vida de los antepasados. Ahora todo está contaminado, el agua baja sucia porque el aire también está sucio, fumigan la tierra y cae ahí en el agua, hasta los de la carretera, ahora que venía para acá, vi a unos ¡disque fumigando con *randal* la carretera, cómo es posible! El Cabildo no dice nada. Fumigan al lado de la carretera, al lado de la quebrada y el indio va y pone la boca allá para tomar agua.

El *randal*, como menciona Heriberto, es la forma como es llamado coloquialmente uno de los herbicidas más difundidos en Colombia comercializado bajo la marca *Roundup* producido por Monsanto cuyo componente principal el glifosato, usado para controlar malezas en una amplia variedad de situaciones, se usa para acabar con las malas hierbas en las cosechas, hierbas cíclicas y perennes de hoja ancha y matas leñosas. A pesar de que hasta el momento el uso de estos herbicidas es polémico por las contraindicaciones del glifosato en la salud de humanos y animales, el contraste que genera la facilidad de la aplicación de este producto versus el desyerbe manual, ha favorecido su popularidad entre los agricultores.

Otra práctica reciente es el uso de guadañas para desyerbar. Para el caso de los cafetales, deben hacerse entre 4 y 5 desyerbes en el año. Para algunos el uso de guadañas tiene un efecto diferente sobre la tierra al desyerbe manual. Sin embargo, al

igual que los herbicidas, abarata los costos de mano de obra porque el desyerbe con guadaña es mucho más rápido. Como lo expresa Jairo Quirá:

Ahora uno utiliza las maquinas para desyerbar, pero a mi juicio, no es lo mismo, no es beneficioso para la finca desyerbar solo con guadaña, garantía en economía sí [...] dos personas en ocho días limpian alrededor de ocho mil palos de café. Con maquete, el cálculo depende de la destreza y la vigorosidad de la gente, a los jóvenes les rinde más. Son más o menos 18 jornales, para esos 8 mil palos, para que quede bien limpiadito. Pero no puede acostumbrarse solo a guadaña porque finalmente la tierra siente como ese ¿cómo se llamará eso? (hace un gesto con sus manos, aprieta los puños), ósea ese procedimiento de alguna manera afecta el suelo, cuando uno usa guadaña pareciera que la tierra se apretara. Con guadaña sí levanta el monte pero parece que le hubieran pasado una plancha y eso no le ayuda a las matas. Yo intercalo limpias manuales y limpias con guadaña. No se puede limpiar sólo con guadaña, aunque es más económico, no es rentable para el suelo.

La limpieza de los terrenos que se dejan descansar del cultivo por un tiempo, requiere de mano de obra intensa para ser cultivados de nuevo. El caso que observé de cerca fue cuando Mercedes contrató a tres trabajadores para que limpien un pedazo de tierra que ella tenía descansando y donde había crecido el monte. Uno de los trabajadores es su yerno Diego, un joven de 24 años que vive con Damaris y su hijo de dos años, en casa de sus suegros. Con ellos compartí mucho tiempo y se convirtieron en interlocutores importantes. Diego dice que uno de los trabajos más difíciles es rozar el monte, porque es una labor que hacen a punta de machete. En esta oportunidad fueron tres trabajadores (dos hombres, una mujer) y demoraron cuatro días en limpiar una hectárea. A pesar de que Diego se ha dedicado al trabajo del campo desde la infancia, junto a su familia y siendo jornalero desde la adolescencia, al terminar la jornada de trabajo del segundo día, tenía varias ampollas en sus manos, muestra de la tenacidad del trabajo que requiere este tipo de limpieza del terreno. Habían crecido varios arbustos, troncos delgados pero bastante rígidos, varios de la especie llamada *lecheros*, la más usada para hacer cercas, por eso son cortados, limpiados y reservados.

Bajar el monte es solo la primera etapa de preparación para la siembra en el terreno. Después deben soltar la tierra, una tarea que consiste en revolver la primera capa de tierra, para que las yerbas que han crecido al ser removidas y mezcladas con la tierra sirvan como primer abono de esta tierra que pronto recibirá nuevas siembras, para esto

usan palas y azadones. Las piedras que se van encontrando durante esta actividad son removidas con las manos y agrupadas en pilares para otros usos, sean tulpas, cercas, morteros o para delinear caminos.

2.3.4. Abonos

Después de la preparación del terreno limpio de obstáculos para sembrar, la tierra debe lucir suelta y oscura, como expresión de la buena cantidad de materia orgánica que la compone. Estas cualidades del suelo no son homogéneas en todo el territorio, en los sectores más erosionados, como la parte occidental del Resguardo de Avirama, la tierra es compacta, de tonalidad marrón y rojiza. Sin embargo, sobre estos suelos continúan cultivando, aunque requieren de mayor asistencia y mano de obra porque son tierras que demandan más fuerza de trabajo.

Doña Martina, tiene su cafetal en el sector más erosionado, desde su casa hasta el cafetal demora caminado casi una hora, todo el trayecto de ida es en ascenso. Martina dice que estas tierras antes eran descansadas, es decir, no se sembraban porque había más tierra para cultivar y las técnicas de cultivo eran más simples, según ella “se daba un palazo, se abría un hueco y ahí se sembraba la mata cuidando que quede bien derechica y se aporcaba, sin tanta cosa, no se fumigaba, no había abonos, fertilizantes, nada, sólo con el abono de la misma montaña”. En contraste cultivar actualmente sobre estos terrenos es muy diferente. Martina dice que algunos jornaleros no quieren ir a trabajar a su parcela porque el trabajo es duro. Lo que observé durante la temporada de campo es que varios trabajadores circulan por su parcela, trabajaban por un tiempo y se iban, después de un tiempo regresaban. Casi siempre Martina cuenta con algún trabajador y ella misma se dedica a la labranza al menos dos días a la semana, a excepción de los tiempos de cosecha que son jornadas de trabajo diario.

Doña Martina recuerda que sus abuelos decían que “la tierra colorada sólo sirve para tener animales” no la consideraban apta para sembrar, sin embargo la escasez de tierra los ha llevado a adaptarla para la siembra, a pesar de demandar mayor asistencia técnica y mantenimiento. Como ella misma explica “Yo siembro poco porque no hay plata para cultivar harta cantidad. Una bolsa de remedio esta valiendo 15.000 pesos o más [4 dólares], un bulto de abono como el 24-25-4”. Los abonos son complementos de los

nutrientes que el suelo necesita para garantizar el desarrollo de los cultivos, como calcio, magnesio, azufre, hierro, cobre, nitrógeno, fósforo, potasio entre otros. La presencia de estos elementos en la tierra permiten que las plantas se desarrollen satisfactoriamente, obteniendo mayor producción y mejor calidad.

Los técnicos y agrónomos recomiendan hacer un análisis de suelos para determinar qué nutrientes son necesarios, en la cantidad justa y en el momento oportuno. Sin embargo, el análisis de suelos no es una práctica que los agricultores estén acostumbrados a hacer, ni existen laboratorios en la región que los hagan. Para ellos las necesidades del suelo se identifican observando las características físicas de la tierra y de las plantas que crecen sobre ella, principalmente por sus texturas y colores. Dependiendo de ello, algunos agricultores preparan sus propios abonos usando estiércol de animales, desechos de alimentos, pulpa de café, bagazo de caña, residuos de cosechas, hojarasca, cal y ceniza. Al aplicar estas mezclas aumentan la presencia de microorganismos beneficiosos del suelo.

La pulpa de café se debe descomponer por más de cuatro meses, en un lugar con buena ventilación y se debe revolver al menos una vez al mes. Los agricultores nasa después de incursionar en la caficultura y realizar el proceso de beneficio del café, se han acostumbrado a esta práctica y todos descomponen la pulpa de café que después usan como abono del mismo cafetal. La almacenan junto al beneficiadero, al aire libre, sobre la tierra y cercada con guadua, alambre o malla, para evitar el paso de animales.

Otro tipo de abono producido por ellos mismos, es una mezcla de diferentes desechos. En las casas juntan todos los desechos de comida, los llevan hasta un lugar en la parcela dispuesto para elaborar el abono, algunos cavan un pozo de no más de 40 centímetros de profundidad, aquí recolectan todos los desechos de comida, frutos podridos, los residuos obtenidos de los desyerbes y los extienden por capas, adicionando una capa de estiércol de animales y espolvoreando ceniza o cal encima, así se alternan repetidamente estas capas tres o cuatro veces, se cubre con tierra y se humedece semanalmente. Cada mes deben revolver este preparado hasta obtener una mezcla oscura homogénea. Para identificar si el abono está listo para usarse, Martina dice que el abono no debe oler mal, no debe estar caliente al meter la mano al interior, sino que debe tener la textura, el color y el olor semejantes a la tierra oscura. Cuando está listo recogen el

abono en sacas que transportan hasta los cultivos donde serán aplicarlos alrededor de cada mata. La cantidad la determinan por el estado de la tierra y el momento en que se encuentre la planta, es difícil establecer una medida justa sin tener claridad sobre los aspectos que ellos consideran a la hora de abonar. Martina dice que cuando las plantas estén en crecimiento necesitan menos abono que cuando están en producción, su medida es de acuerdo al tamaño de la pala con que distribuye el abono por el cafetal, a los cafetos de menos de tres años le aplica media palada de abono (500 gramos aproximadamente), dos veces al año. En plantas mayores de tres años, que ya están produciendo, le aplica una palada por cafeto tres o cuatro veces al año, en ambos casos el abono se aplica siempre durante la época de lluvias. Sin embargo, el principal inconveniente al realizar estos abonos es el transporte de los residuos y de los abonos a las parcelas más distantes. En proceso de aplicación es igual tanto para los abonos orgánicos y comerciales, se riega una cantidad determinada de abono alrededor de cada mata.

A pesar de que varios agricultores realizaban sus propios abonos orgánicos para los cultivos de las huertas, el incremento del nivel de producción para los cafetales hizo que algunos sintieran preferencia por los abonos comerciales considerándolos de mayor efectividad, además no requerían ser elaborados y su consumo se popularizó al ser comercializados en las cabeceras municipales y aún más al ser repartidos por la Federación entre sus asociados, así mismo se repartían durante las campañas políticas cuando se acercaban las elecciones. Estas acciones desplegaron su notoriedad entre los caficultores.

En este contexto, en el 2012 con la llegada a Tierradentro de Julián un ingeniero agrónomo que asesoraría la producción de café orgánico en la región, para ofrecer el soporte técnico pertinente para que los caficultores implementaran planes de manejo agrícola competitivos y de bajo costo para producir café orgánico certificado, como parte del acompañamiento de Assist Agriculture SAS. Así que comenzó a recorrer las parcelas cultivadas del resguardo y a conversar con los caficultores, así se acercó a la problemática que muchos agricultores que se habían dedicado los últimos años al cultivo de arbustos de coca, ellos le decían: “bueno supongamos que me salgo de la coca para cultivar café, pero ahora dónde produzco, mire mi suelo”. Eran suelos sobre los que se aplicaban cada mes y medio o dos meses, altas dosis de agrotóxicos para sacar adelante la

coca. El ingeniero dice que ahí vio el reto de crear un método eficiente, económico y práctico para recuperar la vida del suelo, en sus palabras:

La transición te dice, vas disminuyendo gradualmente agrotóxicos e incrementando orgánicos, pero si el mes anterior le aplico el 5% de lo que le aplicaba antes, ahí estoy afectando la microbiota del suelo. Entonces yo decidí suspender abruptamente los agrotóxicos y llegamos al cultivo con todos los abonos orgánicos necesarios. Los organismos que habitan la tierra se toman un tiempo para adaptarse a la nueva dieta, pero no es intoxicación sino adaptación, lo mismo le pasa a los cultivos.

En el momento en que Julián llega, algunos agricultores realizaban abonos orgánicos, sin embargo no tienen claridad sobre los efectos diferenciados de los abonos de acuerdo a los insumos usados en cada uno. Esta fue una de las prioridades de Julián, identificar que abonos eran usados y resaltar sus propiedades. Los principales abonos usados en Tierradentro los hacen con sábila (aloe vera) y melaza de panela (caña de azúcar), que usan como fertilizante foliar. Para devolverle la vida al suelo, trabajan remineralizando de suelos con harina de roca o polvo de roca, que consiguen a buen precio en lugares cercanos al volcán nevado del Huila, los microorganismos que habitan la tierra se alimentan de roca y por medio de su sistema de digestión liberan nuevos nutrientes en el suelo.

Julián trató de promover el cultivo de lombriz roja californiana para la producción de compostaje. Sin embargo hasta el momento no ha logrado incluir esta práctica entre los intereses de los agricultores nasa. Según su experiencia, en varias oportunidades se estableció el cultivo de estas lombrices en las fincas de algunos agricultores pero pocos mantuvieron su cuidado sin dejarlas morir y usando los recursos que ellas producen para aplicarlos en sus propios cultivos:

La lombriz tiene una vida microbiana admirable en su complejísimo sistema digestivo, cuando ella se toma esa composta no tan espesa de la materia orgánica que se está descomponiendo cargada de microorganismos, ella ya los tiene en su propio sistema e incorpora otros que al pasar por su tracto digestivo potencian esos microorganismos. La cualificación en términos de nutrientes es escandalosa, la forma en que aportan nutrientes es prodigiosa. Lo único que le gana a la lombriz californiana en nutrientes es la materia fecal del murciélago.

Según Julián, uno de los errores sobre el uso del compostaje que producen las

lombrices, es que al ser tan cargado de micronutrientes, sí se aplica una cantidad mayor a la requerida, los cultivos se pueden dañar, porque el exceso de nutrientes y microorganismos puede quemar las plantas. Este fue uno de los inconvenientes que algunos agricultores tuvieron cuando comenzaron a incorporar esta práctica, no saber determinar la cantidad adecuada y damnificar sus cultivos. Las experiencias se difunden con rapidez y aquellas experiencias negativas no son la excepción, es fácil y rápido difundir una noticia en el ambiente agrícola y familiar de Tierradentro, igual de fácil es tergiversar o maximizar la información. Mucho más cuando se trata de una nueva práctica, momento en que la desconfianza sobre su eficacia está latente.

El cuidado del suelo con técnicas orgánicas, como las mencionadas anteriormente, requieren de mayor tiempo, trabajo y un conocimiento diferente al de implicar productos industriales que se comercializan en las tiendas agrícolas de los municipios. La producción orgánica de café en Tierradentro aún se mantiene entre algunos caficultores, sin embargo, cada vez es más difícil competir con los volúmenes de producción del café fertilizado con productos químicos. Como lo revela el relato de Miguel Quiguanas, uno de los agricultores y caficultores que aún produce café orgánico:

Yo todavía produzco café orgánico, pero estoy como con miedo, la familia me tienen espantado, porque me dicen que yo sin químicos no recojo café. Ahora tengo parte orgánico y parte con químico. Por ahí tengo unos palitos de café tradicional, tengo unos árboles que tienen 30 años y todavía producen café, debajo de árboles de cedro y aguacate, llevo años de estar peleando con el café tradicional. Hace un año fui a La Plata a dejar en un laboratorio 4 arrobas de café orgánico, variedad común, y yo me puse tan contento que le hicieron la prueba y logré vender a 200 mil la arroba [al doble del precio base], ahí tengo la factura. Uno que se asolea y se moja, busca es precio. Por buen precio yo lo mantengo orgánico y llevo el café donde sea.

El caso de Miguel, un agricultor de Turminá que aún produce café orgánico, expresa las dificultades que debe superar. Entre ellas la presión de su familia, que al comparar los volúmenes de producción del café de los vecinos que cuidan de sus cafetales con productos químicos, es difícil competir. Para Miguel además del beneficio para el suelo y consecuentemente para las plantas de tener un tratamiento orgánico, su satisfacción se debe ver compensada por un sobrepeso, una bonificación extra al precio del café corriente para su café orgánico que compense su trabajo y la particularidad de su

café. La especialidad del café orgánico se debe traducir en un precio que valore todo el esfuerzo que significa este tipo de producción. Sin embargo, hasta el momento no existe un canal de comercialización que lo garantice. Los caficultores deben contactar con las comercializadoras de café de los municipios cercanos a Tierradentro y dejar sus muestras de café para que sean evaluadas y de acuerdo a los resultados de las pruebas se calcula el precio de compra. En general, se trata de un proceso intermitente que no les da ninguna garantía de compra a futuro. Cada cosecha de café se somete a una evaluación y es sólo este análisis el que determina la compra del café.

2.3.5. Nacer y sembrar

Antes de finalizar este capítulo quisiera resaltar la relación entre la agricultura y la identidad étnica del pueblo nasa.

Yo soy nacido y criado aquí en Inzá en el resguardo de La Gaitana. Mis papás también son de acá, nativos, nasas. Mis papás siempre se han dedicado a la finca. Tienen más que todo café. Ellos hacen una caficultura más tradicional, de antes de la década de los 80, ellos aún conservan la cultura de sembrar al medio, quitar una mata y poner la otra. No utilizan la cultura de ahora de las nuevas generaciones que es vamos a renovar y renovamos todo. Ellos renuevan lo que es necesario, quitan las matas enfermas y ahí siembran maíz, siembran el frijol, dentro del cafetal, todo junto, en el *tull mayor*... (Jairo Quirá 2017).

Soy de la vereda Agua Bendita, antes llamada Alto de San Miguel. Mi papá era oriundo de Lame, Juan Saniceto. Mi mamá Mercedes Pardo, es de aquí de Avirama. Ellos se dedicaban al cultivo de la tierra. Los dos son indígenas. Bueno por el lado de mi mamá dicen que no son indígenas porque ellos son de apellido Pardo Chaves y ellos son llegados acá al resguardo, pero si son una mezcla, porque tienen Cuetocue y Chiscue. (Beatriz Saniceto Pardo 2017).

Es especial como para los nasa, la relación entre ser *nasa* y nacer en Tierradentro, es un vínculo estrecho que determina su identidad. Así mismo la relación entre nacer en el lugar y regar semilla tienen una aproximación directa para los *nasa*. Para ellos *plantar* es una acción que extrapola el contexto de las plantas y usan la expresión *plantarse* para referirse a sí mismos y al hecho ocupar un lugar por un tiempo prolongado. Para los *nasa*, ellos y las plantas habitan los lugares de formas parecidas. Cercano a la metáfora de echar raíces, que varios pueblos usan para referirse al hecho de

vivir en un lugar por un tiempo y construir ahí estructuras sociales. Estas expresiones hablan de la importancia que tiene la noción de lugar en la vida de la gente. La relación entre el sentido de pertenencia y el lugar, es accionada regularmente por mis narradores a través de las acciones sobre la posesión de la tierra y la toponimia asociada a los lazos de pertenencia. La apropiación de la tierra a través de los usos económicos y sociales, donde predomina la subsistencia, la solidaridad vecinal y fraterna. Woortmann (1990) llamó la atención de una dimensión de “economía moral” relacionada a la producción rural, en la que la tierra no es un objeto de trabajo sino una expresión de moralidad, representado en un contexto de valoraciones éticas, como patrimonio familiar sobre el cual se realiza el trabajo que construye la familia en cuanto valor.

Para Inocencio Ramos, profesor nasa que se ha destacado por su labor como pensador y lingüista dentro y fuera del territorio, comprometido con la idea de una investigación colaborativa, ha trabajado con intelectuales indígenas y no indígenas, acompañando las agendas del movimiento indígena (CRIC) e intercambiando experiencias entre los activistas regionales y líderes locales. De esta forma ha apoyado el ejercicio intercultural, noción central en el discurso de los activistas del CRIC, que buscan construir “nuevas herramientas útiles para defender una propuesta de pluralismo étnico en el ámbito político” (Rappaport 2008: 23). Sobre la relación entre ser y nacer en un lugar, Inocencio destacó que es otra forma de entender la relación entre la defensa territorial y la gobernabilidad, él dice:

Debemos pensar nuestra memoria desde la raíz histórica, *Kwe'sx kwekwe ma'wey uhna usna*, desde donde nos enraizamos para pensar la gobernabilidad, la vida y el territorio. En nuestra lengua: *Ekaju paahsa' meena*, estoy diciendo “no somos venideros” estoy hablando de que somos raíz original de estos territorios y eso nos indica el tema de la gobernabilidad, pero como es la realidad hoy día ¿están ejerciendo control y mando, los dueños de casa? ¿Quién manda en la alcaldía, el senado, la gobernación, la presidencia? ¿Qué pasa con nuestro país? ¿Somos los dueños originales del territorio los que mandamos? Pues no. Los dueños de casa estamos viviendo como extranjeros y siendo tratados como extranjeros dentro de nuestra casa. Frente a esa imposición, dominación hay que entender el papel de los procesos educativos que ayuden a liberar la madre tierra, recorrer los ojos de agua, arborizar las quebradas, las cuencas. Es importante valorar esfuerzos que avancen para que la educación sea realmente una herramienta de defensa territorial.

Desde la reflexión de Inocencio, el lugar de pensamiento de la gobernabilidad y el territorio es la raíz histórica. Una abstracción en la que ser es en principio pertenecer al lugar donde se nace y a una familia, demostrar la procedencia del lugar y de ascendencia, estos datos construyen memoria e historia. La posibilidad de identificar el origen de nacimiento de un individuo y su linaje, es una racionalidad próxima a la noción de trazabilidad usada para expresar la capacidad de rastrear todo el proceso de consolidación de los productos o mercancías. La identificación de la familia productora del café y su historia es parte del valor del café especial, es parte del sistema técnico que lo produce. Con la trazabilidad, el consumidor puede identificar a los caficultores, saber sobre sus vidas, las condiciones de la finca, inclusive en algunos casos sobre el tipo de aves, los tipos de árboles sombríos, entre otras características adicionales valorizados en el mercado de los cafés especiales.

En ambos casos, la mayor importancia recae en el nombre y en la ubicación. Un sistema de clasificación que aplica para las especies de café y para las familias caficultoras. Todo hace parte de una estructura que designa por medio del lenguaje valores específicos y otros más generales, de la planta, el medio que habita, así como de los caficultores, sus prácticas y toda una red que involucra reconocimientos e instituciones. Las nominaciones construyen historias y referentes, que se desdoblán en marcas y sellos, que buscan la retribución de su valor comercial. Un tipo de prácticas individualizadas y dirigidas para el mercado que cambian el orden moral por un orden económico de las relaciones. A pesar de esta nuevo orden, la tierra, la familia y el trabajo siguen siendo los principios vinculante de sus valores y de los principios organizativos centrales para los grupos dependientes de prácticas agrarias (Woortmann 1990 : 23).

Como resultado de proceso productivo el café especial de Tierradentro es además un proceso de reconocimientos, historias y alianzas. Así el producto demuestra su validez material con componentes ideológicos o representacionales que por medio de fenómenos tecnológicos han sido destinados para general cohesión social y subsistencia económica.

2.3.6. El café como alternativa y desencanto

Algunos caficultores independientes como es el caso de Rufino Achicué Yacuechime y su familia, constituyeron su propia marca de café tostado y molido, llamada Café Rufino. Este empresario nasa, es hijo de agricultores y se ha dedicado a la agricultura desde que tiene uso de razón. Por un tiempo cultivó coca, nunca cultivó amapola y siempre a cultivado café. Hace 20 años empezó a experimentar tostando y moliendo su propio café. Comenzó cuando vivía en Chicaquiú y tenía una panadería con su familia, un día se le ocurrió tostar café en el mismo horno en que horneaba el pan y molerlo en la piedra de pulverizar el maíz. Fue experimentando en el cultivo y transformación de café hasta tomar la decisión de comprar un terreno más grande en San Miguel, donde se traslado con su familia constituida por su esposa y sus hijos (4 hombre y 3 mujeres), tras dejar la panadería para dedicarse a la caficultura. Cuando Café Pilamu decayó la primera vez bajo la administración del Cabildo, Rufino vio la oportunidad para dedicarse a la transformación del café y sacar adelante la empresa, mientras adquirió experiencia en el manejo de las máquinas tostadas y moledoras de café. En esta oportunidad Rufino administró la tostadora por 5 meses, momento en que el Cabildo decidió entregar la administración de la tostadora al IESMA. Coincidiendo con la obtención de una nueva tostadora para Café Pilamu con el apoyo de la Unión Europea, Rufino logró negociar la tostadora vieja para iniciar su emprendimiento personal. Es la misma tostadora que tiene hasta el momento, con una capacidad para tostar dos arrobas en 2 horas, es de apariencia antigua y pesada, de marca ROYAL THE A.J.DEER CO. INC. en acero inoxidable, lleva 14 años con ella y no la quiere vender, a menos que le den 60 millones de pesos. Hasta antes de la experiencia de Rufino administrando la transformación del Café Pilamu, todo el conocimiento sobre este proceso fue empírico, sin embargo en el corto tiempo que estuvo al frente de la tostadora se contactó con algunos tostadores que estaban en la búsqueda de granos y en esta comunicación aprendió mucho sobre las rutinas de tostado de acuerdo a la condición del grano y sobre mejoras en las técnicas de almacenamiento y empaçado. Desde hace 4 años se propuso sacar su propia marca, Café Rufino. El diseño del empaque lo hizo uno de sus hijos en el computador de la casa, en familia todos opinaron hasta decidirse por un empaque rojo, en el centro el diseño de una taza humeante blanca y delineada con negro, alrededor varios

granos de café rojos de fondo blanco. Debajo la marca, Rufino en letras gruesas y debajo “En sabor y calidad no tiene comparación” después la referencia de gramaje. Y al lado derecho en letras más pequeñas pero en mayúsculas “El señor es mi pastor nada me faltará”. Finalmente en una sola línea y también en mayúsculas “Tierradentro maravillas por vivir”. A cada extremo del empaque una margen con granos de café en varios tonos de rojo. El respaldo las indicaciones para la preparación, los datos de contacto, el código de barras y la garantía de que el producto es 100% café. Rufino recuerda que el proceso de consolidación de su marca de café lo hizo endeudándose. Para comprar el terreno para ampliar su cultivo, una parte lo hizo con ayuda de sus suegros que le donaron un terreno y otra con prestamos de otros familiares. Para la elaboración del empaque, contactó a una empresa en Bogotá que le garantizó los materiales más adecuados para embalar su producto, todo el dinero que debió invertir, 4 millones de pesos aproximadamente, los debió pedir en préstamo al banco Agrario. Desde hace 14 años vende café tostado y molido. Sus hijos mayores tienen cultivos propios y todos ayudan en la empresa familiar. Dos de sus hijos se fueron a estudiar a Popayán y desde entonces se han convertido en una ayuda fundamental para vender el café allí, así evitan la comisión de los intermediarios y sólo pagan el transporte del café. Según Rufino:

la ganancia es poca, pero ayuda a mantenerse ocupado y a mantener plata en el bolsillo [...] algunos productores están dejando de sembrar café porque se aburren de los precios bajos [...] este es un trabajo de todo el día y de todos los días y muchos se aburren de trabajar tanto y ganar tan poquito y entonces venden sus fincas.

Actualmente tiene 12 mil palos de café en producción, variedades Colombia, Caturra y F6. De estos algunos lotes ya llevan 3 socas y dice que dentro de poco va a tener que hacer renovación de cultivos. Otros 10 mil palos están a punto dar su primera producción, de variedad F6, de porte pequeño y con sombríos.

Toda su área de cultivo está en la vereda de Agua Bendita. La semilla la trajo de la vereda de San Luis, todo dentro del resguardo indígena. Siembra su cafetal a 1.20m por 1.50m. Hace soca cada 5 años. Fumiga una vez al año con *glifocafé*. Pasa varias veces al año la guadaña por el cafetal, es su principal forma de tratar la maleza. Abona el café con *agrocafé*. Se queja de que no vale la pena darle al cafetal un trato orgánico porque no se reconoce un valor agregado a este producto que demanda más trabajo y

produce menos. Aunque hasta determinado momento su cafetal era abonado con insumos orgánicos, la falta de reconocimiento del valor especial este tipo de café lo hizo fumigar y abonar con químicos. En tiempos de cosecha contrata de 6 a 10 trabajadores. Durante este tiempo vende el café verde y seco para pagar trabajadores, lo vende a los compradores del pueblo. Así mismo cuando necesita comprar café para tostar porque su propia producción no da a vasto, le compra a sus vecinos o a Carlos Medina, el silero de Avirama. Dice que su vida cambió después de que se convirtió a la religión evangélica, entre otras cosas porque decidió que iba a dejar de plantar coca. Actualmente tiene unos pocos palos de coca entre el cafetal, para remedio. La comercialización del café tostado y molido, la hace él mismo o sus hijos, quienes llevan el producto empacado en moto a varios municipios cercanos. Vendió en Agro Nasa (el supermercado administrado por el Cabildo en Belalcázar) hasta que le dijeron que debía cambiar el régimen simplificado a régimen común. Además le vende a todas las tiendas y supermercados del municipio. Esta en proceso de obtener el registro Invima. Rufino y su familia tienen trabajo diario en la finca. Además cultivan caña de azúcar, tienen trapiche y producen su propia panela. También cultivan yuca, plátano, arracacha, maíz y frijol. Ocasionalmente trabaja como aserrador, corta madera por contrato. Junto a su familia y apoyado en sus vecinos también productores, ha logrado mantenerse en el mercado local del café corriente desde hace 4 años.

Otros caficultores que a pesar de no hacer parte de ninguna agremiación como es el caso de Rosa y Evelio, han recibido la visita de tostadores o catadores de café en sus fincas, como oportunidades para participar del mercado de los cafés especiales. En general, se trata de extranjeros, compradores de café que valoran las prácticas productivas sostenibles y los sistemas de organización familiar y comunitaria. Todo este sistema técnico repercute en características que valorizan un producto que hasta el momento no recibía ningún sobreprecio.

Sin embargo, la fluctuante historia de precios del café, las bajas del precio sumado a las experiencias desafortunadas a las que son susceptibles los cultivos como las enfermedades y las temporadas de mal tiempo por sequías o exceso de lluvias, han hecho que algunos agricultores que incursionaron en la caficultura pierdan el interés por sus cultivos. Hasta abandonarlos o cederlos, como fue el caso de José Achicué.

José ha pasado por diversos momentos. Es el hijo mayor de una familia nasa numerosa, habla *nasa yuwe* y español. José me cuenta que siempre ha sido rebuscador y le parece más provechoso revender cosas que estudiar. Nunca le gustó asistir a clases y aunque no tenía problemas con los profesores, quienes lo recuerdan como un estudiante tranquilo, buscaba cualquier excusa para no asistir y cuando iba, dice que no prestaba atención por pensar en cómo conseguir dinero para ganarse la vida y dejar el colegio. Estuvo en el monasterio de sexto a noveno de bachillerato, momento en el que se escapó para salir a buscar trabajo, jornaleando en las fincas vecinas. Así llegó a trabajar cultivando amapola y sacando la goma, ganaba buen dinero al mes, así que definitivamente perdió el interés por el estudio. Después de un tiempo de haber experimentado con todo tipo de comercio, su madre lo convenció de sembrar café en media hectárea que ella le regaló. Él mismo germinó las semillas y las enchapoló. Después con la ayuda del trabajador que apoya a su madre, prepararon el terreno y trasplantaron dos mil quinientos (2500) colinos, bajo la sombra de algunos árboles de guamos que ya estaban plantados. Por tres años cuidó el crecimiento de los cafetos a espera de la primera cosecha, pero la adversidad del clima seco contribuyó en la propagación de la roya que afectó notablemente su cafetal justo a puertas de la primera floración significativa. La decepción de ver arruinada su primera carga de café, después de todo el esfuerzo y el tiempo de cuidado, hicieron que José decidiera abandonar el cafetal y salir del resguardo. Así migró a Bogotá y se dedicó a vender chucherías en las calles. Su historia de vida devela los variados tránsitos que una persona puede tomar en la búsqueda por experiencias que den sentido a su existencia. Para José se trató de un continuo rebusque que le garantizara el sustento diario. Durante otro tiempo, por varios meses, también anduvo por el Caquetá y la Sierra de la Macarena en el Meta, con la intención de llegar al Chiribiquete, pasó temporadas en la selva, convivió con indígenas de la amazonia, comiendo yuca brava, casabe y fariña. Recorrió muchos lugares por más de tres años, recuerda este tiempo lleno de experiencias y anécdotas a las que alude continuamente. Cuando regresó a casa no quiso volver a saber nada sobre el cafetal, que su madre continúa cuidando con ayuda de los trabajadores.

Cuidar de dos mil quinientos árboles en una sequía y sin sistema de riego es devastador para un sólo agricultor. Además de asumir la baja de los precios, es

insostenible. Algunos no abandonan sus cultivos, pero si cambian sus prácticas de cultivo, dando valor a los árboles de sombra, entendiendo que deben mantener un micro clima que favorezca la falta de humedad por lluvias, trayendo más sombra, como explicaba Nelson, yendo en contra de las indicaciones de la Federación, que fortaleció una variedad para producir más, que dependía de la luz directa del sol y que no previó la llegada de una plaga como la broca. Abandonar el cultivo sin atenderlo es una de las causas de la difusión de la broca, en terrenos tan pequeños como los son en Tierradentro, si una persona abandona su cafetal la roya se propagará a los cafetales vecinos haciendo muy difícil el control de la plaga en la zona.

Capítulo 3.

La cosecha: en busca de la calidad

En este capítulo mostraré la organización social del Resguardo de Avirama ajustada a la temporada de cosecha del café y el posterior proceso de transformación de la materia prima, la cosecha es el fin de la etapa de cultivo y el inicio del acondicionamiento para el mercado. Dentro del resguardo las actividades dependen de la organización de las familias por veredas, así se reparten las tareas y ajustan las rutinas diarias; de ser necesario, también contactan a familiares, amigos y socios que están fuera del resguardo, especialmente en lo referido al proceso de comercialización del que hablaré con detalle en el siguiente (cuarto) capítulo. Al momento de cosecha es necesaria mayor mano de obra, que disminuye durante el proceso de transformación porque la secuencia de operaciones es realizada por unos pocos encargados, para finalmente comercializar el café. Todas estas continuas transacciones son el resultado de procesos y agencias, cada acción y contacto constituyen una red de relaciones que se materializa en el producto acabado. La primera parte muestra la cosecha de café. En la segunda examina el proceso de selección de la semilla antes de la comercialización. Y la tercera considera el proceso de transformación del café.

Factores ambientales, sociales y económicos median la posibilidad de cosechar un cafetal. Las cosechas de los frutos están condicionadas inicialmente por factores naturales que inciden en el crecimiento, posterior floración y maduración de los frutos. Después del desarrollo de cada plántula y el tratamiento humano inicia en el almácigo y continua durante el trasplante al terreno donde el arbusto prosperará hasta la cosecha, el cultivo es susceptible a plagas, enfermedades, pérdida de nutrientes de la tierra, variación de los rayos solares y de las lluvias. La permanencia del sistema de relaciones de parentesco determina los factores sociales que soportan la fuerza de trabajo, así como el seguimiento de los métodos de beneficio y transformación que determinan la calidad del café. La fluctuación de los precios del café y la consolidación de nuevas redes de comercialización determinan los factores económicos.

3.1. La recolección

Llegado el momento de la colecta de los frutos maduros, empieza para los caficultores la temporada de mayor circulación de granos de café, trabajadores y dinero. Este momento del proceso repercute directamente en el procesamiento del grano para tornarlo pergamino seco (cps) que es la principal forma de comercializado a nivel nacional e internacional.

Las temporadas de cosecha movilizan a los trabajadores a recorrer distancias considerables para llegar hasta las fincas que necesitan mano de obra durante la recolecta. La información sobre la necesidad de trabajadores en determinadas fincas, circula en un voz a voz entre los potenciales recolectores, todas las personas pueden serlo, adolescentes, abuelos, hombres y mujeres saben que durante las cosechas tienen una oportunidad de empleo temporal y depende del nivel de destreza de cada uno la cantidad recolectada que se traduce en el pago inmediato y en efectivo. Muchos relacionan la temporada de cosecha de medio año con dinero disponible para las fiestas patronales de San Juan y San Pedro.

Durante los picos de cosecha, como son llamados los períodos en que la mayoría de los granos están maduros, circulan por la fincas tropas de recolectores para cosechar los arbustos y prevenir que los granos caigan al suelo. La recolección de la materia prima y los trabajadores o mano de obra son parte de un mismo sistema técnico asociado a la caficultura y el inicio del proceso de transformación del café en mercancía. Siguiendo a Lemonnier, entiende como sistema técnico aquella parte de la realidad social que se refiere a la producción técnica, al conjunto de técnicas, industrias y oficios de una sociedad (Lemonnier 1976: 104).

A diferencia de otros lugares como las grandes plantaciones de café en Brasil, en esta zona de Colombia, la recolección es un proceso enteramente manual. No es posible mecanizar este proceso por dos razones, la maduración no uniforme de los granos y las pendientes irregulares de los terrenos. Las máquinas recolectoras de café disponibles en el mercado, hasta el momento no discriminan la maduración de los granos y tampoco pueden desplazarse por superficies tan declinadas como las de Tierradentro. El proceso de recolección manual es uno de los factores que más incrementan los costos de producción.

La relación que se establece con la planta al momento de la cosecha es enteramente manual, aunque los recolectores se sirven de objetos que ayudan en la recolección, especialmente los recipientes y la propia indumentaria para protegerse del ambiente, cada grano es cosechado con las manos como un quehacer continuo y acumulativo. La relación entre los recolectores y las plantas es directa, ellos contornean cada arbusto y tras la observación, pasan sus manos desprendiendo todos los frutos maduros dejándolos caer sobre el recipiente que llevan atados a sus caderas.

Pasada la cosecha esta actividad se torna intermitente, muchos trabajadores regresan a las mismas fincas cosecha tras cosecha, de acuerdo al ritmo del plantío y considerando la variabilidad climática de cada finca, circulan por las mismas fincas. Estos trabajadores desarrollan habilidades para la recolección en la práctica continua, especialmente por la rapidez con que acumulan los frutos y porque están familiarizados con los terrenos y los parámetros de cosecha que cada finca. Incluso algunos desisten de trabajar en determinadas fincas por el deficiente volumen de carga de los cafetos y dadas sus habilidades desisten de ofrecer su mano de obra, porque en el mismo tiempo pueden cosechar mayor volumen en fincas con arbustos con mejores condiciones de carga.

Los cafetales varían de tamaño de acuerdo al porte del arbusto. En Tierradentro se cultivan variedades de dos portes, los de porte alto como: Típica o Arábigo, Borbón amarillo y rojo, y Tabí amarillo y rojo, que pueden llegar a alcanzar hasta cinco metros sino se descopan. En este caso, los recolectores usan un instrumento llamado gancho, que consiste en un lazo atado a la correa o cintura del recolector y en cuyo extremo libre tiene una pieza de metal en forma de media luna que sirve para enganchar la copa del arbusto y así inclinarlo hacia el recolector para hacer más fácil la cogida de los frutos más altos. Las variedades de porte bajo son: Caturra o Común amarillo y rojo, San Bernardo y variedad Colombia amarillo y rojo. Tanto las variedades de porte alto como bajo se han adaptado muy bien a la región, desde 1400 msnm hasta 2100 msnm, llevándose bien con los árboles de sombrero.

Lo ideal es iniciar la cosecha cuando el porcentaje de granos verdes sea el menor posible. Sin embargo, en el 2016 y 2017 los tiempos de cosecha no fueron bien definidos, fue un año atípico para los caficultores. No tuvieron tiempos de cosecha concentrados sino pequeñas cosechas durante todo el año. Por estos tiempos el café maduró a los

pocos, *graniadito* como dicen ellos. Comúnmente se esperan dos cosechas al año, la de mediados de año es más grande que la que se espera a finales. Los referentes son las celebraciones del ritual del *Sek Buy* del 21 de junio y las fiestas de San Pedro y San Juan de la primera semana de julio, para estas fechas los caficultores recuerdan estar de cosecha. Durante este periodo fue diferente. Las condiciones ambientales no favorecieron las grandes floraciones, por el contrario las pequeñas lluvias, seguidas de rayos de sol, favorecerían pequeños brotes, así fue el clima durante estos años, ciclos muy cortos que no permiten que el tiempo de crecimiento de las plantas se acompasaran entre todas. Por ello la cosecha nunca emparejó, presentándose pequeñas cosechas con pocos granos maduros, entre varios verdeos y floraciones.

Los parámetros de cosecha son simples, se debe recoger los granos maduros cuando están totalmente rojos o amarillos en el caso de las variedades de este tono, sin desprender los granos verdes. Es una actividad netamente manual, en la que ambas manos toman los capullos y los desgranar con el movimiento ligero de los dedos, los frutos caen sobre el recipiente que cada recolector lleva atado a sus caderas, llamado *coco*. Los recolectores van pasando por cada rama de cada arbusto, juntando grano a grano los frutos y pasando arbusto por arbusto. Una acción repetitiva del recolector que ha medida que avanza en su faena va cargando el peso de los frutos recolectados a sus caderas hasta el tope del *coco* (10 kilos aproximadamente), cuando es vaciado en un costal que puede contener hasta 50 kilos, este costal es amarrado, dejado al final de cada hilera para arrastrarlo a medida que avanzan.

Estos dos elementos para la recolección, el *coco* y el costal, son materiales que tienen los productores en las fincas y son entregados a los trabajadores, algunos de ellos acostumbran a llevar sus propios recipientes y a cargar un machete, herramienta muy versátil en el trabajo agrario. Los recolectores van con indumentarias que los protejan del ambiente del día, del sol, la lluvia y los insectos. Casi siempre usan botas pantaneras con buen agarre, propias para andar por las laderas cultivadas. Además de cargar un radio de baterías, instrumento indispensable para la mayoría, donde sintonizan emisoras y amenizan las jornadas de trabajo.



Foto 5. Recolector en un cafetal con sombra y con cerco.

El ambiente de cosecha depende del número de recolectores y de las relaciones entre ellos. En general se trata de vecinos y familiares, su cercanía estimula un ambiente jovial durante las jornadas de trabajo en el cafetal, así entablan conversaciones con facilidad y se actualizan de los últimos acontecimientos de las familias y el resguardo, estallan risas, cantan y tatarean canciones mientras recolectan. Cuando se trata de parejas de esposos que deciden trabajar juntos, es decir juntan la recolección de ambos en un mismo costal para recibir un único pago, pasa lo mismo cuando además de la pareja van sus hijos, todos recolectan juntos. Cuando se trata de familias extensas, en general cada uno trabaja por su cuenta, incluso compiten entre ellos para determinar quien recolecta el mayor peso, apostando alguna bebida, comida o simplemente por competir.

En muchas ocasiones son contratados foráneos, dependiendo del tamaño de las fincas y de las características de la cosecha. Sin embargo, los trabajadores que vienen de fuera casi siempre son conocidos por alguien, ya sea porque en otras ocasiones han trabajado en fincas cercanas, tienen conocidos en común o son familiares lejanos. Comúnmente se establecen alianzas con familias de otros resguardos y cuando se acerca la cosecha se ponen en contacto. También es común que las parejas de esposos trabajen

juntos y viajen con sus niños pequeños si los tienen, todos se trasladan a vivir a los *trabajaderos* durante el tiempo que dure la cosecha y después de recibir el pago regresan a sus casas. Al tratarse de fincas pequeñas, los mismos trabajadores tienen la oportunidad de circular por varias de ellas y de acuerdo a las actividades pendientes en cada una, organizan sus horarios con los dueños de las fincas.

En el 2017, llegaron a Tierradentro dos familias de migrantes venezolanos que buscaron trabajo como recolectores, algunos fueron contratados en las fincas más grandes dada la escases de mano de obra. La presencia de extranjeros en los cafetales no pasó desapercibida y fue un hecho muy comentado. Se rumoraba que después de las primeras jornadas de trabajo los dueños de fincas no estuvieron satisfechos con su trabajo porque fueron considerados recolectores lentos, que ninguno alcanzó a recoger más de 30 kilos durante todo el día, cuando el promedio es de 50 kilos. La estrategia que los recolectores novatos crearon en esta oportunidad fue juntar a su familia para que todos recogieran en un mismo saco, representado por un único pago y con un acuerdo en la alimentación. Sin embargo, Martina que contrató a una de las familias de migrantes, se quejó porque según ella algunos de sus cafetos fueron dañados, algunas ramas fueron arrancadas aparentemente porque no todos saben andar entre los cafetales en pendientes y al sujetarse de las ramas las desprenden. Esto hizo que Martina no los contratara de nuevo después de pagarles *al arrobeo* lo que recolectaron durante dos días. De acuerdo a Diego, un joven recolector nasa que trabaja en la finca de Mercedes, cuando estuvo *arrobiendo* en diferentes municipios del norte del Cauca y en el Huila, se encontró con migrantes venezolanos que estaban recogiendo café, aún sin tener experiencia en esta labor era de las pocas oportunidades de trabajo a las que podían acceder, según Diego no les rendía mucho y se distinguían por la algarabía que armaban a su paso. La escasez de recolectores habilitó este tipo de mano de obra pasajera en cafetales de Tierradentro y del país.

La cantidad de la cosecha recolectada depende de las condiciones en que se encuentre el cafetal. Un cultivo que haya sido atacado por la roya producirá menos de la mitad de un cafetal saludable. Al igual que es menor la producción de un cafetal joven, las cosechas entre primeras dos años, serán una tercera parte menos productivas que un cafetal adulto de entre 5 y 8 años.

El tiempo de cosecha compromete relaciones de confianza entre quienes participan de este intercambio, quien recoge y entrega los frutos a cambio de quien los recibe y hace un pago de acuerdo al peso de lo cosechado o al tiempo agotado en la recolección. Los parámetros se acuerdan entre empleador y empleado, algunos prefieren acordar por la jornada de trabajo, otros prefieren convenir el pago de acuerdo al peso de lo cosechado, todo depende de la destreza del recolector.

El pago de una jornada de trabajo, que inicia aproximadamente a las 6 de la mañana y termina pasadas las 4 de la tarde, va entre 17000 y 25000 pesos (5 y 7 dólares), dependiendo si incluye alimentación, la distancia y las condiciones de la finca. Esta forma de pago es más antigua que la de pagar un equivalente por peso recolectado. El pago correspondiente al peso recogido se viene popularizando y ganando la preferencia de recolectores y dueños de fincas, este tipo de acuerdo prioriza el tiempo, cuanto mayor sea la agilidad del recolector más rápido cosechará todos los frutos maduros. Además, aún se ve el pago por *mano-cambiada* o *día-trabajo*, un intercambio de mano de obra que se rota por los lugares de trabajo de todos los involucrados.

Estas tres formas de trabajo que se mantienen en Tierradentro. El lunes, por ejemplo, es el día de trabajo colectivo en todo el territorio, tanto para trabajos agrarios en fincas y como en terrenos comunitarios, también para ajustar caminos e infraestructuras. Aunque las jornadas de minga son continuas todo el año, durante los tiempos de pico de cosecha es posible que se alteren algunos encuentros, sea porque los cafeteros están atendiendo sus propias cosechas y deciden aplazarlas, o en el caso contrario, porque las fincas colectivas necesitan que su cosecha sea atendida durante más de un día, en este último caso la solución es contratar trabajadores que recolecten hasta terminar con la cosecha, momentos en los que escasea la mano de obra dentro del resguardo, porque todos se encuentran cumpliendo con la misma labor de recolección y posterior beneficio y secado, tareas que ocupan la cotidianidad de todos en la vereda. En estos momentos se activan los contactos con los habitantes de resguardos cercanos que por su diferencia climática se encuentran en otro calendario de cosecha y están disponibles; dependiendo de la distancia muchos viajan todos los días hasta las fincas, generalmente en sus propias motos, otros deciden hospedarse en los trabajadores hasta que pase la cosecha.

La cosecha es una actividad que más personas envuelve y la etapa de la producción que conecta con la transformación de la materia prima, resumida como el proceso de deshidratación de los frutos hasta obtener la semilla seca y en perfectas condiciones.

3.1.1. Alianzas

Quienes conviven en la vereda se organizan en el territorio de acuerdo a connotaciones del espacio individual, familiar y comunal que se sobreponen. En las veredas de Tierradentro, cada casa es una unidad familiar y distintas familias de la vereda conforman una familia extensa. Entre abuelos, padres, hermanos, tíos, sobrinos y primos, la mayoría se relaciona con diferentes grados de parentesco, ayudados del compadrazgo que estimula los lazos por afinidad entre personas de resguardos cercanos. Así aseguran las relaciones entre vecinos a niveles de compromiso que suponen ciertos intercambios de favores y cuidados recíprocos. De igual forma, el resguardo como institución sociopolítica y territorio compartido, suma sentido a la unidad contenida por todos como pueblo indígena.

Existe una correspondencia de todos los lugares construidos, habitados y sembrados dentro del resguardo. Tanto al nivel de las formas de habitación, de cultivo y de acciones comerciales, varios se juntan para sacar adelante un emprendimiento. Hay huertas, parcelas y cafetales que son mantenidas y cuidadas por varias familias, de igual forma las cosechas son repartidas entre ellos, de acuerdo a la inversión en cuidados e insumos de cada uno. *Café Pilamu* es un buen ejemplo de este tipo de emprendimiento colectivo con la participación de varias familias de la vereda de Avirama y administrado por los profesores de la Institución Educativa. Juntos forman alianzas con fines comerciales para sustentar el propio esfuerzo de mantenimiento, esto sumado al beneficio de hacer de *Café Pilamu* un laboratorio de aprendizaje para los niños y jóvenes que aquí se preparan. Como lo definieron sus gestores, el objetivo de *Café Pilamu* es:

promover la producción, transformación y comercialización del café como producto líder en la economía del resguardo, proyectando conocimientos y experiencias que potencialicen el desarrollo de habilidades para el emprendimiento y la creación de empresas que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida de nuestros estudiantes y sus familias.

La Institución Educativa al contar con la especialidad técnica agroindustrial tenía dos fortalezas a la hora de asumir la dirección de *Café Pilamu*. Por un lado, ya habían realizado varios ejercicios para la implementación de Proyectos Pedagógicos Productivos (PPP) disponiendo de espacios para huertas institucionales y la finca cafetera que progresivamente han venido ampliando en extensión. Por otro lado, contaban con docentes del área técnica para la formación de los estudiantes en las nociones básicas sobre el cultivo del café, cuidado, transformación y comercialización.

Café Pilamu ha recibido inversiones en dinero, maquinaria y recursos humanos de varias fuentes financiadoras, entre ellas: el Fondo Fiduciario para la Paz de la Unión Europea (UE), la Asociación de Cabildos Juan Tama y Nasa Çxhâçxa (dos de las once asociaciones que hacen parte del Consejo Regional Indígena del Cauca CRIC), el Sena, la Federación de Cafeteros de Colombia, el acompañamiento de la empresa Assist Agriculture SAS y del programa Paz Adentro.

3.2. Calendario agro-festivo

El calendario de los nasa en Tierradentro es parte del ambiente andino, pueblos organizados alrededor de la agricultura como principal actividad de sostenimiento social y económico. Las principales fiestas nasa son agrupadas en un calendario agro-astronómico que celebra los cambios de posición de la Tierra en el espacio universal, cada uno de los cinco rituales del pueblo nasa recuerdan este tránsito. En junio con el *Sek Buk* festejan el solsticio o un nuevo ciclo solar. El *Saakhelu*, ritual de las semillas, se realiza entre agosto y septiembre épocas de siembra. El *Cxapus* es la ofrenda a los espíritus de quienes han muerto, este ritual se realiza a principios de noviembre. El Ritual de armonización de los bastones de autoridad *Khabufizxe ñxi*, se realiza cada vez que se da el cambio de autoridad ancestral los primeros días de enero. En marzo celebrando con el equinoccio de otoño realizan el ritual *I px fxicxa* o apagada del fogón, con el propósito de armonizar las energías de las familias y el territorio a través del fuego.

Para que estos actos rituales sean posibles, la comunidad se organiza para desarrollar cada una de las actividades necesarias para el desarrollo de las celebraciones, desde actividades previas como la siembra de los productos que servirán de alimentos, de

la caña para el guarapo, y la cría de animales. Otras actividades relacionadas a la gestión de recursos también se adelantan con anticipación, determinar los espacios donde se realizará cada actividad, las personas encargadas, plantas, semillas y materiales necesarios.

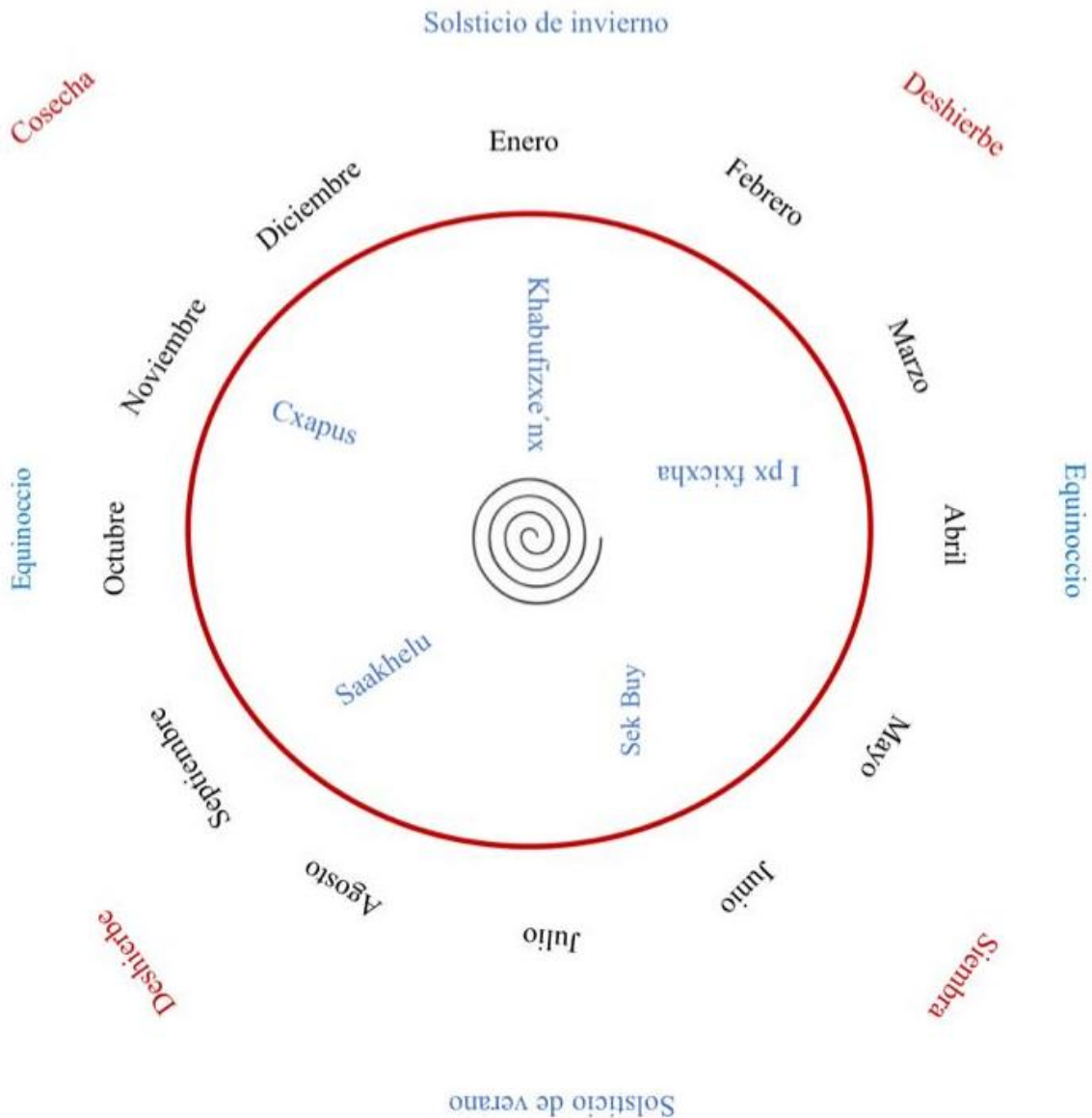


Gráfico 2. Calendario agro-festivo

Retomando el caso de Café Pilamu, proyecto liderado por el IESMA, la procura de nuevos aliados es una tarea continua, tanto dentro del territorio de resguardo indígena como fuera de esta competencia. Las instituciones educativas, los Cabildos y las municipalidades, realizan varios eventos juntos. En especial, ferias para impulsar

productos y propiciar alianzas. En este sentido, es destacable el *Encuentro mambienado identidad indígena con los mayores del Resguardo Indígena de Avirama*, que en octubre del 2017 celebró su sexta versión. Durante cuatro días programan varias actividades, presentaciones artísticas y lúdicas, muestras gastronómicas, exposiciones fotográficas, espacios para la socialización y comercialización de las iniciativas empresariales de la región. Con el apoyo del Ministerio de Cultura, por medio del Programa Nacional de Concertación Cultural. Es un encuentro liderado por el IESMA y cada año es apoyado por todas las instituciones de la vereda, con el compromiso y apoyo de los profesores, estudiantes, padres de familia, cabildantes y sabedores tradicionales. Juntos diseñan la programación de las jornadas y distribuyen la responsabilidad de liderar cada una. Durante los años que lo han realizando se viene consolidado un orden, la primera actividad es una caminata a uno de los cerros del Resguardo, en la que participan la mayoría de los estudiantes del colegio y algunos padres. En la cosmovisión nasa todos los cerros, las partes altas de las montañas son lugares sagrados, en el 2017 la caminata fue hacia el cerro Peña Horqueta, un lugar emblemático que es parte del logo del Cabildo de Avirama y del IESMA. Los cerros, montañas, lagos, piedras grandes y cascadas son referentes de memoria para los nasa. Además de ser un referente geográfico del resguardo, la visibilidad de Peña Horqueta se extiende a la historia que cuentan los mayores sobre su origen, dicen que hace muchos años cerca de este cerro existía una familia muy problemática que acostumbraba a incidir negativamente con maleficios y brujería en la convivencia con la comunidad, hasta que una noche según la narración de José “todos salieron a sentarse para hacer sus conjuros, cuando las fuerzas de la madre tierra se volcaron sobre ellos, una lluvia fuerte con rayos y truenos dejó a la familia convertidos en piedras, tres peñas, la más grande el papá, la mediana la mamá y la más pequeña los hijos”. Para el pueblo nasa las piedras son parientes que llevan muchos más años habitando el territorio. En esta historia, el énfasis en la necesidad de convivir en fraternidad, resalta el poder de la naturaleza y el dominio nasa de un lenguaje para comunicarse con ella a través de prácticas rituales.

El espacio de socialización de la caminata inicia justamente con un ritual de armonización. Antes de ascender el ultimo tramo hacia el cerro, uno o dos *the'walas* esperan a los caminantes para que cada uno pase frente a ellos y realizarles una limpieza

energética con la ayuda de plantas, así los *the'walas* con una espada de madera de chonta en la mano derecha y un manojo de plantas en la izquierda, recorren el cuerpo de derecha a izquierda y finalmente riegan un poco de agua (también con plantas) sobre la cabeza de cada asistente. Después de esto, todos continúan el recorrido hasta llegar a la cumbre del cerro.

Llegar a la cumbre en un momento de satisfacción y descanso para todos, toman fotografías y socializan las experiencias ocurridas durante el recorrido. Al regreso, todos reciben el almuerzo en una de las sedes del IESMA, que ha sido preparado por los mismos funcionarios y madres de familia. Al finalizar todos retornan a sus casas para descansar y prepararse para la siguiente jornada. Este encuentro se realiza en junio y antecede la celebración del *Sek Buy*, que se realiza los días 20 y 21, uno de los cinco rituales del pueblo nasa, donde toda la comunidad se reúne para ofrendar y agradecer el recorrido de la tierra alrededor del sol. Una traducción cercana al castellano para *Sek Buy* sería “rayos solares”. Quienes dirigen este ritual son los *the'walas*, ellos con diferentes plantas, gestos, movimientos corporales y palabras, todo como medios de comunicación espiritual, armonizan los tres espacios que componen el mundo en la cosmovisión nasa: el cósmico, el terrenal y el subterrenal.

Este ritual lo hacen para equilibrar relaciones entre las especies que habitan la Tierra, así como la relación del espacio terrenal que habitamos con los otros espacios, en este caso, especialmente con el sol. Habitar un lugar para el pueblo nasa, requiere reconocer todas las relaciones que se sostienen en el intento por sustentar sus vidas. Esta intención ellos la denominan *Wēt wētfxi'zenx ikwe'sx Kiwete*, que ellos traducen como “vivir en armonía en nuestro territorio”. La celebración de rituales como el *Sek Buy*, son parte del calendario agrícola, de ciclos ligados al sol y a la luna. Milton Pardo, lo explico así:

En el *Sek Buy* la tierra está caminando más cerca al sol, por eso aprovechamos para agradecer por este tiempo, del tiempo del sol grande con viento, es el tiempo para hacer la ceremonia al sol naciente, es la época para saludar todos los días, con gritos, con la melodía al ritmo de las flautas y tambores, cada que se asoman en los filos de las montañas de nuestro territorio.

En la mañana de día 21 de junio, toda la comunidad se reúne antes del amanecer en lo alto de una montaña, previamente escogida por uno de los *the'wala*, todos juntos

esperan los primeros rayos del sol, los músicos tocan las flautas y los tambores, mientras todos reciben el amanecer con los brazos abiertos, extendidos hacia arriba y danzando con un ritmo continuo balanceando sus pies intercalados de afuera hacia dentro, de un lado a otro, sin desplazarse de lugar. De esta forma la comunidad recibe con alegría los primeros rayos solares, todos contemplan el horizonte con el gesto de los brazos hacia arriba y con la convicción, como bien indica el *the'wala*, de que este nuevo amanecer traerá prosperidad, buenos proyectos comunitarios, familiares y personales, además de agradecer el comienzo de un nuevo año al sol, la tierra y a los seres espirituales que hacen parte de la vida de los nasa. La función de los *the'walas* es negociar con estas entidades para obtener cuidado y protección y al mismo tiempo evitar enfermedades y desastres en su territorio. El levantarse antes del alba, a celebrar la salida del sol, con los brazos arriba, pisotando, zapateando, silbando las melodías y aplaudiendo con tambores. Todo este alboroto, como antesala de un nuevo ciclo de labranza, del inicio de una jornada de trabajo. En junio la principal actividad agrícola es la cosecha de maíz tierno, el deshierbe y “tumbar el monte jecho”, actividad con la que empiezan a preparar los suelos para la siembra, sumada a la actividad ritual del *Sek Buy*.

Los rituales son momentos muy importantes de la vida comunitaria nasa, con ellos celebran los ciclos agrarios, fortalecen los lazos y los intercambios entre los habitantes de resguardos indígenas, además de propiciar un entendimiento propio del pueblo nasa, el entendimiento del tiempo y la percepción del espacio. Concepciones del mundo que establecen dependencia entre ellos y los no humanos, su continuidad y permanencia hace posible la relación entre todos.

Otros momentos que a pesar de no ser rituales, estimulan la vida comunitaria, son las actividades y jornadas de trabajo que involucran a los individuos, apalancados por las instituciones que ellos conforman. En la estructura de trabajo de la finca del colegio de la empresa *Café Pilamu*, intervienen todos los estudiantes, los padres y madres de familia, los profesores, el personal administrativo y dos trabajadores dedicados al mantenimiento de la finca. En estas jornadas se juntan varias generaciones, etnicidades y formas de ser. En la diversidad de las formas particulares de solventar la vida, crean una comunidad que trasciende la propia escases de tierra y de mano de obra que resisten. Esta forma de trabajo colectivo es común en Tierradentro, algunas veredas tienen fincas comunitarias.

En estos lugares todos los habitantes trabajan cada lunes en *minga*. Quienes no van, pagan un jornal para que alguien los reemplace. Más que una forma de trabajo colectivo, la *minga*, es una estrategia de convivencia que garantiza la reciprocidad y la continuidad de las prácticas de convivencia. La *minga* activa las relaciones entre sí mismos y el ecosistema. Es una de las prácticas que definen el territorio y los valores económicos y culturales, espacios habitados y transformados, formas de establecer intercambios, o entablar guerras. Las parcelas, huertas, casas, colegios son lugares englobados por el espacio comunitario del Resguardo Indígena. Las concepciones indígenas de trabajo no hacen referencia a las prácticas materiales de producción, sino a la forma como se construyen los hábitos y disposiciones sociales que mantienen las relaciones entre todos, el entorno y los seres espirituales. El trabajo comunitario garantiza el mantenimiento de las condiciones importantes para la vida humana y el entorno que habitan.

Otro ejemplo de actividades que estimulan las alianzas como estrategia para dinamizar la vida comunitaria es el Foro Ambiental que se realiza cada año en una institución educativa diferente dentro de los Resguardos indígenas de Páez e Inzá. El 21 de octubre del 2017 el turno fue para la Institución Educativa La Gaitana. En esta oportunidad la pregunta con que abrieron el evento fue ¿la alimentación tiene que ver con la defensa territorial? Una de las anfitrionas al evento, Marciana Quirá, una mujer nasa, comunera y agricultora, compartió con todos los asistentes la siguiente reflexión al inicio de la jornada:

Para realizar este evento seguro debieron comprar varias cosas, pero también aquí tienen huerta y gallinas, en momentos como éste, deben estar echando mano de la huerta. Aquí tienen yuca. Cuando arrancamos la yuca, inmediatamente se debe sembrar una o dos estacas para que la yuca nunca falte en nuestra huerta. Que tengamos de donde echarle a la olla diariamente. Cada vez en las comunidades estamos siendo más dependientes de comprar alimentos. Por ejemplo de los huevos. Cada vez se compra más huevos de los que vienen de afuera, de diez huevos sólo uno es producido en la casa. Igual pasa con muchos otros productos. Cada vez se compran más dulces de afuera, de los empaquetados. La alimentación es uno de los fundamentos de la vida de los seres humanos. Pero cada vez la alimentación es más de afuera que la que nosotros producimos. [...] Con el ganado es interesante, todas las comunidades indígenas que conozco tienen vacas y bonillos, pero de esas vacas sólo se enriquece la persona del pueblo que compra los animales. Cuando se vende un novillo parte de ese dinero es para la

alimentación y otra parte es para comprar víveres en el pueblo y comprar carne que los mismos matarifes han sacrificado y la venden más cara. El caso del café es parecido, estamos produciendo sólo para comprar la comida que estamos dejando de sembrar. No estamos generando alternativas para la soberanía y autonomía alimentaria, ni para la comercialización comunitaria. En vez de comprar productos de afuera, vender individualmente y al fiado, podemos vender todo lo que producimos en el campo en la tienda comunitaria, usar herramientas conjuntas para generar alianzas con otros pueblos y manejar precios justos para todos.

Cuestionamientos como los que plantea Marciana son frecuentes en asambleas, reuniones y encuentros masivos de la comunidad nasa. Las alternativas para enfrentar estas contrariedades han sido impulsar la siembra de huertas y de parcelas con cultivos asociados a través de una producción autónoma, participativa, comunitaria y compartida.

Estos mismos principios se fortalecen en los rituales que el pueblo nasa realiza cíclicamente, cada ritual tiene un propósito concreto. En el caso del *Saakheluu*, que se realiza cada año durante el equinoccio, los *the'walas* lo explican como el ritual de la fertilidad y el agradecimiento a los espíritus de la naturaleza, *ksxa'wwala* (espíritu mayor), *txiweuma* (la tierra), *wegiawe'sx*, *sek* (sol), *a'te* (luna), *i'kwala*, *e'zkwe* (colibrí) y *knduul* (condor). Además una parte del ritual esta dedicado a las semillas, que son seleccionadas por todos los cabildantes, armonizadas por el *the'wala* y despertadas por los niños. Enseguida ampliaré información sobre esta parte del ritual.

Las semillas son un recurso muy valorado para los nasa, su intercambio envuelve relaciones de parentesco y afinidad. El intercambio de semillas propias, es la actividad central del ritual del *Saakheluu*, además de ser una práctica común durante todo el año entre las familias de Tierradentro. Tener semillas en buen estado es un recurso que expresa su autonomía, bienestar y dignidad como pueblo indígena.

De acuerdo a la explicación de los *the'walas*, las semillas son consideradas personas y requieren ser ayudadas en su proceso de transformación, porque las semillas están dormidas, el ritual consiste en despertarlas antes de la siembra. El ritual es considerado la fiesta de la semillas, consiste primero en un ritual de armonización, dirigido por los *the'walas* y concurrido por todos los habitantes del Resguardo. Para Ramiro, el *the'wala* del resguardo de Avirama “así como nosotros nos protegemos y

sanamos con plantas medicinales o con medicina occidental, las plantas necesitan un cuidado especial antes de ser sembradas” (Ramiro 2017). Para realizar el ritual, todos los asistentes seleccionan las semillas de mejor calidad, siendo comunes el maíz, frijol, arveja, papa, trigo, cebada, café, plátano y caña, entre otras semillas de los alimentos y productos más valorados. Varios comuneros organizan todas las semillas que han llevado en forma de espiral, lo hacen en el centro del lugar donde el *the'wala* realizará la armonización de las semillas, usando plantas medicinales como alegría, yacuma blanca y coca, sumado a gestos y palabras. Después de esto las mujeres preparan una representación de la luna hecha en fique (fibra natural del maguey) que ubican en el lado occidental y los hombres al sol que va en el lado oriental, estos símbolos son colgados y así comienza el ritual del *despertar de las semillas*. Para ello el *the'wala* escoge varios niños y niñas de entre 7 y 12 años que son quienes van a despertar las semillas moviéndolas, los niños son seleccionados por su dentadura que debe estar en buen estado, sana. El despertar lo hacen los niños porque se relaciona su juventud con la posibilidad de que las semillas tenga larga vida. Los niños se organizan en fila y van pasando frente a las semillas, cada uno lleva una vara que el *the'wala* les da y con ella van removiendo las semillas en espiral, al final el *the'wala* mastica hojas de coca y sopla chirrincho sobre las semillas, después de esto las semillas quedan listas para ser sembradas. Finalmente el *the'wala* toma varias de las semillas en dos jigras que lleva cruzadas en su tronco y encabeza una fila que siguen varios de los asistentes, así todos danzan alrededor de las semillas, mientras el *the'wala* va orientando la danza y reparte semillas entre los asistentes. Todos participan con mucho entusiasmo, juntan semillas hasta que se terminan de repartir e inclusive hacen intercambios en medio de la repartición, buscando tener de todas las variedades y especies. Enseguida siguen las danzas colectivas, encabezadas por el *the'wala* que dirige los movimientos necesarios para hacer las figuras de la culebra verde asociada con la lluvia y el trueno (ver López 2008).

De estas actividades rituales participan la gran mayoría de los pobladores, inclusive quienes viven en otros municipios y ciudades viajan a alguna de estas actividades. De igual forma se suman a la organización de estos eventos las instituciones educativas de los resguardos, una estrategia de los nasa de aprovechar los espacios de encuentro comunitario para transmitir conocimientos. Los nasa, junto a las comunidades

indígenas de la Sierra Nevada de Santa Marta, son pioneros en etnoeducación en Colombia (PEBI 2004). Estas estrategias les ha permitido mantenerse cohesionados, disponer de las instituciones educativas del resguardo y transmitir las prácticas que definen su vida en comunidad.

Los nasa, como pueblo indígena comparten los territorios de resguardo, de este modo conforman unidades sociales determinadas en el espacio. Dentro de los resguardos se cohesionan aún más entre familias y vecinos de la misma vereda, pues en muchos casos comparten territorios de siembra y se asocian para sacar adelante sus cultivos, esta estrategia alrededor del trabajo agrícola ha sido ajustada desde hace muchos años por el pueblo nasa. De esta forma fortalecen todas las prácticas agrícolas. La importancia de cuidar las semillas, es el inicio de las prácticas que permiten la autonomía y la seguridad alimentaria. Producir alimentos en la huertas y parcelas, evaluar los cambios alimentarios e impulsar el apego a la alimentación tradicional es una lucha continua para el pueblo nasa. En otra oportunidad, Marciana, la líder nasa que cité anteriormente, decía que los niños de la comunidad no accederían al pensamiento indígena nasa, si se alimentan con arroz y huevos traídos de fuera del territorio nasa. Antonio, el esposo de Marciana complementó que esto sumado al desapego por las actividades agrícolas, haría que los niños no pensarán como nasas. Marciana y Antonio recuerdan como después de la avalancha de 1994, pasaron 7 años fuera del resguardo, viviendo en Popayán la capital del Cauca. Después de que sus familiares lograron establecer de nuevo sus cultivos, recibieron remesas de comida que sus familiares y compadres les mandaban, principalmente maíz, frijol, plátanos y algunas gallinas, ingredientes centrales para la preparación del mote nasa, el principal plato de su gastronomía. Dicen, que de no ser por esto, fácilmente abrían perdido su cosmovisión hasta el punto de decidir no retornar a su lugar de origen y adaptarse a la ciudad y las nuevas formas de vida que allí tenían. Además, rescatan que ellos fueron alimentados y criados por sus abuelas, a quienes acompañaban en los recorridos por las huertas, parcelas y casas, llevando y trayendo jigras llenas de semillas, alimentos y comida. Este relato permite apreciar que la agricultura no es sólo una actividad que involucra el trabajo agrícola, sino que simultáneamente se traduce en comida y en redes de intercambio. Retribuciones entre personas que cultivan y comparten los productos, pero además entre alimento y

pensamiento. El alimento para Marciana y Antonio se convirtió en la materia que alivió su experiencia de desarraigo. Al mismo tiempo, recibir los alimentos que sus allegados producen, implica compartir un mismo lenguaje, el conocimiento sobre el valor de esos alimentos, lo que se prepara con ellos y todo esto, ratifica que son parte de una comunidad con formas de pensar, de vivir y de actuar compartidas.

Dentro del territorio, compartir comida es uno de los recursos que más circula entre personas, así se mantienen los vínculos. En los rituales, las reuniones comunitarias, las mingas y otros encuentros, se reparten abundantes porciones de comida entre los asistentes. La producción, preparación, intercambio y consumo de alimentos son prácticas que mantienen los lazos y su identificación como comunidad y su denominación como pueblo nasa. Del alimento depende la cohesión de sus relaciones, además representa el bienestar de la vida de todos, incluidos los seres espirituales y el ambiente que permiten que los cultivos prosperen y que la reproducción de la vida sea sostenida.

La disponibilidad de alimentos para la minga, también es un tema frecuente en las reuniones. Para ello, varios resguardos mantienen parcelas comunitarias, en las que producen plátano, yuca, maíz y frijol, entre otros productos, para si mismos y para intercambian por productos o dinero con otros resguardos vecinos. La programación de una minga se hace con tiempo, coordinando los ciclos agrarios, la presencia y ausencia de cultivos y las condiciones ambientales que permitirán su desarrollo.

3.3. Labores caseras en tiempos de cosecha

Las actividades diarias de todas las casas empiezan muy temprano, en general después de las cuatro de la mañana, dependiendo de lo que tengan programado durante el día. En la casa donde pasé la mayor parte del tiempo, en Avirama, vivían tres familias nucleares. Es una casa amplia, de siete habitaciones, dos baños, una cocina y un patio donde esta sembrada la huerta y guardan herramientas de trabajo. Aquí viven Ramiro y Mercedes, su hijo mayor junto a su esposa y dos hijas, su hija menor junto a su esposo e hijo. En esta casa vivió la familia de Mercedes, tras la muerte de sus padres ella heredo una parte y negoció el resto con sus hermanos a cambio de terrenos dentro del resguardo. Antes de llegar a vivir en esta casa, Mercedes y su familia vivían en el resguardo de Chinas, ubicado en una parte más alta de la montaña, donde también cultivaban, además

de cuidar ovejas y algunas vacas con las que producían queso. Sin embargo, ellos querían vivir más cerca de la cabecera municipal, por el mercado y el colegio de sus hijos. La casa ha sido modificada continuamente por Ramiro, quien a cambiado progresivamente el diseño interno y externo de la construcción. La casa tiene tres entradas diferentes, lo que sugiere cierta independencia de movilidad de cada familia hacia el exterior. En cambio, la construcción de una sola cocina, asegura cierta dependencia y unidad entre todos lo que aquí habitan. Las reformas de la casa son continuas, durante los ocho meses que pase ahí hicieron algunas, estaban construyendo un secador de café en la segunda planta de la casa, hicieron un cambio en la fachada y pusieron techo en el andén de la entrada principal donde adaptó una tienda de víveres.

Casi siempre era Damaris, la hija menor de 23 años, quien se levantada de primera para preparar el tinto y el desayuno, para despechar a su marido, Diego, que salía después de las 5 de la mañana a trabajar en las parcelas de sus suegros. Diego es del vecino resguardo de Tumbichucue, él siempre ha trabajado jornaleando y en las temporadas de cosecha solía viajar a municipios del Huila a recoger café. Ahora trabaja para sus suegros, desde que se fue a vivir a la casa de ellos junto a su compañera e hijo; además esta germinando semillas de café para plantarlas en un pedazo de tierra que los padres de Damaris le cedieron a la joven pareja. También organizaron un corral de gallinas para cría y venta de carne.

Damaris y Diego tienen un hijo de casi dos años, desde que el bebe nació Damaris se ha dedicado a cuidar de su hijo, mientras Diego trabaja en la labranza. Durante los primeros años de vida de los hijos, es común que recaigan todas las actividades del hogar y en especial de la cocina en la madre primeriza. A esto le llaman *estar criando*. De esta forma la gente en Tierradentro se refiere a la madre que se queda en casa cuidando de los hijos pequeños, temporada durante la que recae sobre ella la responsabilidad de la cocina y el aseo de la casa. Es común que las muchachas cuando quedan embarazadas continúen viviendo en la casa de sus padres y que su pareja también llegue a vivir a esta casa, es decir establecen un patrón uxorilocal o tipo de residencia matrilocal. Menos frecuente pero posible es el patrón patrilocal, es decir que la mujer vaya a vivir a la casa de sus suegros. En todos los casos, son ellas quienes asumen las actividades diarias del hogar, que las reparten con otras mujeres que también *estén criando* a sus hijos dentro de la

misma casa, o con las abuelas que son quienes coordinan estas labores, correspondientes a la preparación de los alimentos, el aseo y en algunos casos el cuidado de la huerta. Para las abuelas, que sus hijas *estén criando* es un apoyo para ellas en la casa, porque se reparten las labores y generalmente son las abuelas quienes se encargan de cuidar a sus nietos, mientras sus hijas se ocupan de los oficios de la casa. Así las abuelas tienen más oportunidad de salir de casa, participar de actividades comunitarias, cuidar las huertas y trabajar en las parcelas. Para los nasa conformar familias numerosas es una fortaleza. Para los padres vivir acompañados de sus hijos es una satisfacción. Varios se refirieron al hecho de sentirse acompañados y seguros, además de poder ayudar en la crianza de sus nietos y garantizar que todos estén bien alimentados. En la mayoría de los casos, las abuelas también estimulan a que, una vez sus nietos sean destetados, generalmente después de los dos años, sus hijas puedan continuar con sus estudios o encontrar un trabajo fuera de la casa y dentro del resguardo idealmente, así la mayoría de los niños son llevados a los hogares infantiles que hay en cada resguardo y cuidados por las abuelas.

Retomando la rutina diaria de la casa, en la mañana después del desayuno y de despachar a los niños al colegio y a los adultos al trabajo, las mujeres hacen el almuerzo, que en general consiste en una sopa con varios vegetales, tubérculos y cereales, como yuca, plátano verde, papa, mote (maíz pelado con ceniza), frijoles, coles y carne, acompañada de arroz o envueltos de maíz. El ají es infaltable, lo preparan con cebolla, tomate y cilantro, esta siempre sobre la mesa del comedor. Mientras la olla del almuerzo hierbe, ellas riegan las matas y cosechan algunas hortalizas de la huerta para usar en el almuerzo, como coles, cilantro, cebolla larga y yerbas aromáticas. También lavan ropa y les dan de comer maíz a las gallinas en las entradas de las casas. Durante estos momentos es interesante ver como alimentan exclusivamente las gallinas propias, mientras espantan las gallinas que pertenecen a otras personas, familiares o vecinos. Aunque en la convivencia compartan mucho entre ellos, cada quien debe alimentar sus propios animales, a menos que esto sea pedido explícitamente, en especial debido a ausencias prolongas.

Cuando los sitios de trabajo de quienes salen a la labranza son muy lejanos, ellos salen de casa a la madrugada con un refrigerio preparado y empacado por su esposa o

madre. Cuando se trata de lugares cercanos, la esposa o uno de los hijos les lleva el almuerzo hasta allí.

En casa, después del almuerzo y de limpiar la cocina, quienes tienen cochera, las limpian y alimentan a los cerdos. También juntan los desperdicios, pocas cosas son consideradas basura. Con la comida que sobra, alimentan a los animales. Todos los tarros plásticos y de vidrio son reciclados y reutilizados con diferentes propósitos. Aquello que no tiene ningún uso, es quemado o enterrado dependiendo del tipo de residuos.

En el caso de Mercedes además de los oficios en casa, durante la cosecha ella aprovecha las tardes y los fines de semana para pasar por las parcelas, para observar el tipo de recolección y ayudar con el beneficio que se hace después de las 4 de la tarde, cuando todos los recolectores entregan lo colectado. En este momento algunas mujeres, especialmente las que no tienen hijos pequeños se encargan del registro y recepción de los frutos de café que cada trabajador colectó, primero pesan sobre la balanza, lo registran en un cuaderno y calculan el pago en dinero. Para los hombres encargados de las fincas, esta ayuda es muy apreciada. Carlos, quien tiene el mayor número de árboles de café sembrados y en producción en la vereda de Avirama, asegura que la ayuda de su esposa Lucía en el registro de compra de café es determinante para la continuidad de su empresa, ella lo ayuda los fines de semana porque el resto de la semana trabaja en el Hospital de Belalcázar.

Mujeres como Damaris que *están criando* en casa, durante las tardes en tiempos de cosecha seleccionan semillas de café, separando el café excelso de las pasillas. Como ya conté antes, el 2017 no tuvo picos de cosecha, sino una constante y pequeña cosecha durante todo el año, así que durante mi temporada de campo casi siempre mujeres y niños en casa se dedicaban por momentos en la tarde a seleccionar los granos secos de café con algún defecto (pasillas).

Durante la tarde, después de las cuatro, cuando las principales actividades se han hecho, es el momento más tranquilo para mujeres. A partir de entonces son comunes las visitas de familiares y vecinos, que en muchos casos son para pedir favores, cualquier tipo de prestamos o para informar de alguna actividad comunitaria y crear acuerdos de cooperación. Es común que las mujeres estén hilvanando lana o tejiendo jigras, claro que para algunas mujeres, en especial las mayores, tejer es una actividad intermitente que se

realiza en cualquier momento que tengas las manos libres, incluso tejen mientras caminan o asisten a una reunión.

Antes del atardecer quienes salieron a trabajar en la labranza llegan a casa. Descargan sus herramientas y sus jigras cargadas de los productos que cosecharon, toman un baño y se disponen a cenar. Mientras las mujeres preparan la comida, que generalmente es un plato de arroz acompañado de plátanos fritos y carne o huevo. Durante la comida comparten sus experiencias del día y pueden pasar horas reunidos conversando, así que las mujeres aprovechan para sacar mazorcas que entre todos desgranar, seleccionar fríjol o hilvanar lana. También es común que enciendan el televisor y asistan varios programas hasta que uno a uno se despide para ir a dormir. A las nueve de la noche la vereda es un lugar silencioso sin mayor movimiento, a menos de que se esté desarrollando alguna asamblea, ceremonia o campeonato de fútbol.

Destaco la historia de Alejandra, una mujer de 31 años que trabaja jornaleando desde hace 10 años, es reconocida por su capacidad de trabajo dentro de la vereda, además de viajar a las regiones cafeteras vecinas durante los tiempos de colecta de café. Alejandra es madre soltera y vive en la casa de su madre, con la ayuda de ella cuida a su hija de 6 años. Junto a su casa tienen una pequeña huerta con maíz, frijol y hierbas aromáticas, pero no tiene tierra propia para sembrar otros cultivos, por eso Alejandra trabaja en las parcelas de sus vecinos. Ella es hábil con las herramientas de trabajo y se destaca por ser una buena recolectora de café por su rapidez. Su destreza para desempeñar estas actividades es resultado de la interacción en el ambiente de trabajo agrícola, con los instrumentos y materiales de este contexto. Como ella hay otras mujeres que no tienen tierra propia se dedican a jornalear en las parcelas vecinas, solas o junto a sus parejas pasan el día trabajando en el campo.

3.4. Manejo tradicional o tecnológico del cafetal

La decisión productiva de los pequeños cafeteros nasa, ha sido impulsada por la buena trayectoria del mercado nacional en el mundo, tornando al café como producto atractivo para agricultores con economías de subsistencia. El inicio como cafeteros para los nasa fue progresivo, la mayoría comenzó trabajando como recolectores en las fincas

cafeteras cercanas a los resguardos indígenas y después sembrando pocos árboles de café y extendiéndolos paulatinamente, asociados a cultivos de frijol, maíz y plátano.

En un comienzo, estos agricultores construyen sus cafetales de manera empírica, a través de la observación de los cafetales donde jornalearon, sumado el propio conocimiento del trabajo en el campo y de su concepción de agricultura, en decir, el café entró al *tull* como un cultivo más, así fue visto de cerca para pasar más adelante a ser parte de la producción familiar. Bajo este contexto, la Federación identificó la potencial producción de café en esta región y a través de sus diferentes políticas productivas y de desarrollo entra a apoyar a los agricultores con asistencia técnica. Esto significó un choque entre conocimientos técnicos diferentes, aquellos que los agricultores *nasa* venían ejerciendo como una tradición agrícola orgánica y basados en una economía de subsistencia y los conocimientos del personal de la Federación que promovían un paquete tecnológico para el aumento de la producción, con una variedad de café híbrida sembrada sin cultivos asociados y con abonos químicos. Como expresa Carlos, joven caficultor del resguardo de Avirama:

[Cuando inicié a cultivar café] en ese tiempo no se abonaba y después llegaron los técnicos de la Federación y decían que tocaba abonar, mi mamá decía que ella no abonaba porque el café se acostumbra al abono. El especialista se iba como bravo. [...] La Federación daba semilleros de Castillo y esa variedad sólo carga si se fertiliza y las otras variedades si se empezaba a fertilizar tocaba seguir fertilizando. [...] Por acá antes se veía otros cultivos, cabuya, baritina, naranja, aguacate... y en las vegas se veía puro café, variedad Común, esos árboles son grandísimos por eso antes se podaba, tocaba invertirles mano de obra. Ahora no se poda sino que se dobla el árbol hasta la altura que sea fácil cosechar, eso también lo aprendimos ahora.

Los caficultores *nasa* fueron tomando determinaciones propias, algunos como Carlos, observan los cambios en el tiempo y argumenta sus decisiones actuales en este razonamiento, él ha asumido algunos cambios en su cafetal pero también a determinado continuar con prácticas tradicionales. De acuerdo a la clasificación que la Federación a hecho de los cafetales, de *tradicionales* y *tecnificados*. Las diferencias que destacaré en seguida entre estos dos tipos de cafetales, son el resultado de la interpretación que los caficultores *nasa* hacen de las definiciones creadas por la Federación.

La principal diferencia que ellos destacan es la presencia o ausencia de árboles de sombrío. Aunque se estima que cerca del 60% de los cafetales en Colombia, *tradicionales* y *tecnificados*, tienen algún grado de sombrío (Cardona 2014: 1), los cafetales *tecnificados* son aquellos sembrados con variedades que preferiblemente deben estar a plena exposición solar, sin otros árboles que den sombra. En cambio los cafetales *tradicionales* están sembrados con árboles más grandes que proporcionan sombra, humedad y materia orgánica a los cafetos. La principal especie de sombrío usado en Tierradentro es el guamo, el principal cultivo asociado es el plátano y después los árboles de cítricos. Por este contraste, los cafetales a libre exposición requieren de la aplicación de abonos y fertilizantes que garantizan la correcta nutrición y el desarrollo de los cafetos, para lograr el aumento de la producción que es el principal objetivo de los programas que promueve la Federación.

Los cafetales *tecnificados* son necesariamente jóvenes, de menos de 8 años de sembrados y con variedades resistentes a la roya. La densidad de siembra y el trazado es estricta de acuerdo a la variedad de café, si es porte pequeño (Castillo, Colombia) la distancia entre plantas y surcos es de 1m x 1m, la distancia entre surcos puede llegar hasta 1.5m dependiendo de la inclinación del terreno. En variedades de porte alto (Típica, Borbón, Maragogipe, Tabi) la distancia es mayor, de 2m x 2m. El trazado se hace para aprovechar mejor el terreno y el orden proporcionado hace más fácil la realización de prácticas como desyerbas, fertilizaciones, fumigaciones y la misma recolección de la cosecha. Todo esto se traduce en mayor productividad. En contraste, los cafetales *tradicionales* en Tierradentro, se caracterizan por ciclos productivos largos, bajas densidades de siembra, variedades de porte alto y bajo, utilización de sombrío y baja productividad.

La toma de decisión de los cafeteros nasa sobre que tipo de técnicas aplicar en sus cafetales, se complica cuando la Federación difunde, a través del otorgamiento de créditos a los cafeteros, programas para la renovación por siembra de cafetales *tradicionales* por cafetales *tecnificados*. La participación de un cafetero en los programas de renovación está supeditada no sólo a las técnicas de siembra de densidad y trazado, sino al tipo de variedad sembrada, que en este caso debe ser la desarrollada por Cenicafé,

es decir la variedad Castillo. La implementación de estos programas ha incentivado la renovación de varios cafetales en los últimos 5 años.

Con el conocimiento de las técnicas y alternativas posibles, además de la fácil difusión de la información, los caficultores nasa vienen haciendo sus propias interpretaciones técnicas basados en las posibilidades de sus terrenos, los recursos económicos disponibles y la disposición de mano de obra de acuerdo al tamaño de su familia y de sus redes de aliados, vecinos y la capacidad de convocatoria de jornaleros conocidos.

Los caficultores jóvenes como Manuel, Carlos y Lida, han tenido mayor acceso a información y la posibilidad de diferenciar las implicaciones de cada decisión tomada sobre sus cafetales, así como de los productos que usan y las redes que accionan. Como Carlos explica:

Yo antes iba mucho a las reuniones de la Federación y uno ahí aprende, pero pues ahora uno mira mucho que youtube, internet y también la experiencia que el mismo cafetal le da a uno, que un cafetal ya viejo no le va a producir lo mismo, y los trabajadores no quieren ir a un cafetal viejo porque no les rinde.

La incursión del personal técnico de la Federación en la región es polémica, porque se deben considerar variables como las relaciones que crea cada extensionista con los caficultores, los programas que son promovidos por ellos y la institución y receptividad de los caficultores de acuerdo a las características de sus fincas y sus propios intereses. Así como María y Reinaldo, caficultores nasa que han construido relaciones duraderas con la Federación, existe el caso de otros que han generado empatía con algunos extensionistas que son de la región y logran conciliar las técnicas de manejo de sus cafetales en parámetros más apegados a los contextos propios. Sin embargo, también está el caso de quienes rechazan las políticas de la Federación plenamente y han establecido otros canales de información y conocimiento de los cafetales, así como de comercialización del producto. En el caso de Jairo:

La Federación a mí nunca me ha gustado. Uno porque la Federación tiene un paquete tecnológico que a uno lo obliga a ejecutar, entonces yo he sido de los que digo, si la Federación sólo me manda los técnicos para que me digan cómo hacer la cosas, y en muchos casos va en contra de lo que uno quiere, finalmente lo que uno siembra es con el esfuerzo de uno. Si le mandan el técnico, si lo

capacitan, hay cosas que son positivas, pero al final es uno el que se mete la mano al bolsillo, por más técnicos que le mandan ellos no van a sembrar una mata, ahora en el caso mío no puedo decir que sembré una mata de café gracias a los técnicos porque para mí es una necesidad y una obligación hacer producir la tierra, entonces en ese sentido personalmente no he tenido una relación estrecha con la Federación y eso finalmente ha sido positivo, porque nos hemos encontrado en escenarios de grandes discusiones, si bien es cierto, técnicas, pero también discusiones políticas, ya hablando de los esquemas en el desarrollo cafetero. En lo personal, sin recibir asistencia técnica tengo la posibilidad de tener en la finca, las variedades a mi gusto, no que alguien me las imponga, porque eso es lo que manda la Federación, en mi finca yo tengo Caturro, Castillo, San Bernardo, Común y eso a mí, el solo echo de que no dependo de la institución, nadie me va a reprochar que yo tenga ese café, y al final es la satisfacción de uno. Muchos vecinos por ejemplo están con la Federación y les mandaron a tumbar el común y ahora sólo tienen palos de Castillo. Entonces en mi caso, eso ha sido como la satisfacción, uno mismo decide que palo tumbo y cual no tumbo. Con la Federación el técnico marca cual tumbar, y en las matemáticas, tanto y tanto, usted esta perdiendo. Y mucha gente cree que como es el ingeniero entonces hay que hacerle caso, y cuando se arrepiente pues ya esta, un árbol de 20, 30 años, difícilmente lo va a volver a tener en corto plazo. Ese es el tema, se llamará autonomía, se llamará rebeldía.

Jairo ha sido un cabildante activo en el resguardo, hijo de agricultores y caficultor desde joven. En su trayectoria ha sido gobernador del cabildo en dos oportunidades, presidente de Juan Tama Café, trabajó como asesor de Banexpor (comercializadora de café) y actualmente se prepara como tostador y comercializador independiente de café especial. Durante todo este tiempo ha residido en Tierradentro y ha fortalecido sus redes de trabajo, haciendo alianzas con otros caficultores en la búsqueda de mejores precios para el grano procesado. Su historia como caficultor ha sido como la de la mayoría en Tierradentro, progresiva, empezó sembrando un cuarto de hectárea y ahora tiene 15 mil árboles en parcelas que sumadas alcanzan tres hectáreas. Trabaja en sociedad con uno de sus hermanos y contrata trabajadores por temporadas, que son los mismos familiares y vecinos. La mano de obra disponible es uno de los problemas que ha debido aprender a sortear durante estos últimos años, Jairo dice que cada cosecha es una nueva búsqueda hasta movilizar las personas necesarias para recoger los frutos de café.

3.5. Mano de obra

En general cada familia tiene una o varias parcelas ubicadas a diferentes alturas y el trabajo en las parcelas depende de la composición de cada familia más que del género. Existen varios casos de mujeres mayores que dirigen solas sus parcelas, porque sus hijos formaron familia aparte y sus esposos murieron. Como Rosa, una caficultora de 83 años, que llegó a Páez en 1956 porque se casó con un hombre de este lugar. Desde hace 11 años tras la muerte de su marido, ella se encarga el cuidado de la casa, la finca y los animales. Cada uno de sus cinco hijos (tres hombres y dos mujeres) tienen una familia aparte, el mayor vive en Bogotá, la segunda vive en Cali, el siguiente hijo murió y los dos que restan viven en Tierradentro construyeron sus casas a cada lado de la de su madre y también producen café. Del tiempo que trabajaba con su esposo ella recuerda:

Yo tenía mi café aparte. Hubo un tiempo cuando yo era bobita (risas) y secábamos el café todo junto con mi esposo. Él lo vendía y la plata al bolsillo o lo guardaba en la Caja Agraria y a mí no me daba nada, ya después me avispe, porque me aconsejaron, me hicieron ver que yo ayudaba a trabajar parejo, le ayudaba en la pelada del café, la lavada que es tan duro, la secada, porque en ese tiempo no teníamos secadero, eso era entre ese café y saque y menee y moleste pa'lla y pa'ca con ese café y yo jodida en la cocina, y él grite: ¡Rosa, carajo, que ya viene el aguacero y se va a mojar el café! y yo corra. Ya después yo le dije seque su café a parte y yo seco mi café a parte.

Para este entonces, Rosa contrata trabajadores para las actividades más intensas, especialmente durante la época de cosecha. Siempre va acompañada de un perro y juntos recorren la finca al menos tres veces en semana, ella anda con un bordón en la mano porque la mayor parte de su finca esta ubicada sobre una ladera, circular por aquí se complica mucho más cuando llueve. Durante los recorridos por su finca, Rosa recoge frutas, naranjas, limones, mandarinas, guayabas, cosecha yuca y colinos de plátano; alimentos que no los comercializa sino que los “usa para el gasto” como ella dice. Además cría pavos para las fiestas de fin de año y tiene un galpón de gallinas ponedoras, de las que vende pollos y huevos.

Ella misma hace el procesamiento del café una vez cultivado, denominado beneficio. Los trabajadores le dejan los bultos con el café recolectado en el lugar techado donde ella lo fermenta y lava, para después despulparlo con la ayuda de una máquina con

motor que uno de sus hijos le instaló y le hace más fácil esta labor. La mitad de la cafetera esta sembrada por cafetos variedad Castillo que cultiva desde hace 6 años. La otra mitad esta ocupada por variedades Común o Típica, Caturra, Colombia (rojo y amarillo) de más de 20 años que ha debido soquear por los menos tres veces:

Yo no cambio mi café viejo. Los técnicos de la Federación si me decían que debía renovar el cafetal, que sembrara castillo, que sino la roya no me iba a dejar cosechar. Yo tengo cédula cafetera y le vendí café a la Federación, pero yo no acabo con mi cafetal viejo, he estado sembrando semilla nueva sí, pero yo si no lo cambio. Yo corto las matas viejas y retoñan nuevas, lo soqueo, lo arreglo, le dejo dos hijos y esos cargan lo más de bonito, le ganan al castillo en carga. La variedad caturra es muy cargadora, ese café si es cargador. Lo otro es que el caturra no se parte como el castillo que lo agachan y se parte, cuando los trabajadores están cosechando a veces las parten, yo voy a ver el cafetal, me da tanta pena que me provoca ponerme a llorar, parten las maticas mocitas, porque es de ese castillo que se parque con nada. [...] El café castillo que he sembrado lo compro ya en chapola, yo compro 300, 250, para sembrarlo donde hay espacio.

Durante un tiempo Rosa le vendió su café a la Federación, recuerda la fuerte crisis que asumió cuando le cayó roya a su cafetal, dice que la Federación por medio de uno de los técnicos que visitaba la zona repartió arrobas de un “polvo azuloso” que debía aplicar en la raíz y en las hojas de los cafetos, con este producto lograron enfrentar la roya medianamente, porque esta enfermedad se extendió con rapidez devastando las plantaciones de café y el remedio para combatirla no llegó a tiempo ni fue suficiente. Retomaré el tema de la roya más adelante.

Actualmente Rosa le vende el café que produce en su finca, a la empresa de la vereda de Avirama, Café Pilamu. Dice que debido a lo complicado que resulta transportar el café hasta el pueblo, donde están ubicados la mayoría de los puntos de compra, prefiere vender su café a la empresa de la vereda que queda frente a su casa.

Ella me cuenta que tras la avalancha de 1994 perdió mucho café porque su finca iba hasta la orilla del río Páez, que en ese momento tenía un cauce estrecho. Sin embargo la avalancha arrastró la tierra y dejó una gran vega que ella y sus dos hijos volvieron a sembrar con café, junto con árboles de plátano, aguacate, naranja y guamos, además de yuca, arracacha y caña de azúcar. Estos cultivos, serían arrasados de nuevo en el 2007 y 2008 por la fuerza de avalanchas que en estas oportunidades arrastraron lodo, piedras y

una gran cantidad de piedritas que tornaron la tierra poco apta para el cultivo. Rosa dice que la tierra en algunas partes parecía cemento y fue imposible cultivar ahí de nuevo.

En las mismas condiciones de Rosa, en el Resguardo de Avirama conocí a cuatro mujeres mayores que se encargan solas de administrar sus fincas, con historias de vida semejantes, que con la ayuda de sus hijos sacan a delante sus cultivos, además de contratar trabajadores durante las jornadas más dispendiosas.

Las condiciones de trabajo han cambiado durante los últimos años. Algunos caficultores jóvenes como Carlos, el hijo menor de Rosa, con 37 años dice que cuando comenzó a cultivar café tenía 18 años, primero ayudaba a trabajar a su padre, después sus padres le regalaron un pedacito de tierra para sembrar café, Carlos dice:

Cuando empecé hacíamos día-cambio, a veces también le pagaba a los que venían a trabajar, pero en ese tiempo había esa cuestión, ese grupo, entonces uno hacia día-cambio, uno se iba a trabajar en un grupo de 8 personas y se iba a la parcela de uno de ellos y cuando le tocaba a uno ese grupo iba a trabajar en lo de uno. Pero ya después empecé a trabajar en otra tierra que me dio mi papá que no estaba en zona de riesgo, no era vega sino pura loma, empecé a trabajar con café Caturra y ahí si sembré yo sólo, ya después contraté un trabajador.

El *día-cambio* es una forma de trabajo que aún se usa entre los nasa y campesinos de Tierradentro, la organización de estos grupos es autónoma, los agricultores o agricultoras se juntan generalmente entre vecinos y familiares para trabajan cíclicamente en las fincas de todos, principalmente en las jornadas de trabajo más demandantes, como los desmontes, deshierbes y trazados de eras. Así, intercalan temporadas de trabajo independientes, con jornadas de día-cambio y al llegar los tiempos de cosecha viene la procura de trabajadores por jornal.

En la actualidad encontrar mano de obra disponible durante las temporadas de cosecha no es fácil. Las variedades de café no son las mismas, los tamaños de los árboles, la distancia entre ellos y los niveles de carga también han cambiado. Con estas novedades las técnicas de recolección se transforman y con ellas el sistema de pago y disponibilidad de mano de obra. El cultivo de café dentro del tul, implicaba una atención continua del agricultor, dando atención a todos los cultivos día a día.

Ahora se trabaja principalmente al arrobo o cogiendo por kilos, cosa que antes no se veía por acá, antes se trabajaba por día, se pagada el jornal por día. Como

ahora la gente trabaja arrobiendo, entonces si el corte de café está muy regular ellos no trabajan y el café se cae. Entonces toca tener cafetales buenos para tener trabajadores. [...] Con la soca el café carga muy bueno. Yo apenas he soqueado un lote, pero lo voy a hacer cada 6 años.

Una de las prácticas para tener cafetales con buenas cargas, es la renovación de los cafetales. Como nos referimos en el aparte anterior, existe la renovación por siembra, que consiste en erradicar de raíz los cafetales tradicionales y sembrar nuevas variedades. Sin embargo, existen otras técnicas, una de ellas es la *soca*, que consiste en podar el cafeto desde la base del tallo central, lo cortan a 30 cm de altura desde el suelo, para estimular el crecimiento de nuevos brotes. Esta técnica ha sido bien acogida por los cafeteros en Tierradentro, al ser más económica y menos demorada que la renovación por siembra.

3.5.1 Trabajo en parejas

En otros casos, de familias compuestas por papá y mamá, se reparten las labores agrarias entre ambos, además de los hijos. Sin embargo, en el momento que los hijos consiguen pareja y forman una nueva familia, lo ideal es heredarle un pedazo de tierra para que ellos se encarguen de cultivarlo.

En el caso de Mercedes y Ramiro, ellos tienen cuatro terrenos para la siembra en lugares diferentes, o *trabajaderos* como ellos le dicen. Esto porque ambos heredaron tierras de sus padres, lo que es una ventaja con relación a la mayoría de sus vecinos, ya que no es una constante. Ellos junto a sus cinco hijos han vivido en diferentes lugares, siempre dentro del resguardo. Los dos siempre se han dedicado a la labranza y a la cría de animales. Ramiro desde muy joven incursionó en diferentes oficios, fue sastre, maestro de obra y panadero, crió ovejas, vacas y marranos. Además, es *the'wala*. En la actualidad también es capitán del resguardo indígena de Avirama y desde hace 12 años es funcionario público de la alcaldía de Belalcázar, con este trabajo logró terminar el bachillerato y recibió capacitaciones. Mercedes dice que al principio Ramiro se angustió mucho con este nuevo trabajo, que comía poco, se trasnochaba y soñaba que las letras del abecedario caían sobre él. Con el sueldo del primer mes, cuenta que compró carne, invitó a su familia y se sentó a comer hasta que no pudo más. Sobre sus conocimientos en

medicina Ramiro dice que es una mezcla de observación, experimentación y aprendizajes oníricos.

Con relación a los sitios de trabajo, describiré cada uno de acuerdo a la distancia con la casa de residencia. El más cercano, queda a escasos 400 metros de la casa donde ellos viven, conocido como “la cochera” porque aquí fue construida una estructura para criar marranos, con capacidad para cuatro de ellos. Además tienen un corral de gallinas y algunos gansos sueltos, también una huerta cercada y una cafetera pequeña con 2.000 cafetos en producción. Finalmente aquí se encuentra el *beneficiadero*, donde despulpan y lavan el café en dos tanques de cemento. El siguiente lugar de trabajo esta ubicado a un kilómetro de distancia de la casa, en la vereda de La Mesa de Avirama, aquí hay construida una casa, donde se alojan los trabajadores. Tienen sembrados varios árboles frutales de naranja, limón, mandarina y aguacates, además de maíz, frijol, coca y unos 1000 cafetos. Por este mismo camino, a dos kilómetros de distancia en ascenso está ubicado el tercer trabajadero, conocido como La Loma, aquí hay un pequeño rancho, un semillero de café y la cafetera más grande de todas, de una hectárea y media aproximadamente. El cuarto y último trabajadero conocido como “El Crucero” es el único que no tiene sembrado café, aquí hay maíz de tres tipos, frijol de tres tipos, arveja, cebolla, dos variedades de papá, árboles de duraznos y plantas medicinales sembradas al lado de un peñasco que está dentro de la parcela.

Para las tareas de las parcelas Mercedes cuenta con la ayuda de Yesid, su hijo menor de 19 años. Antes de entrar a la Universidad en Popayán Yesid era su mano derecha, le ayudaba en todos los oficios del café y mantenía pendiente de destilar el *chancuco*¹⁴ que venden. Desde que entró a la Universidad en el primer semestre del 2017, Yesid trabaja en el cafetal durante sus vacaciones, además de aprovechar para regresar a casa durante los fines de semana festivos de las temporadas de cosecha de café. Su primer cafetal lo sembró cuando estaba en el colegio, tenía quince años, con la asesoría del profe Jaime y la ayuda de su mamá, Yesid germinó y trasplantó 200 árboles de café. Mercedes cuenta que fue muy dedicado con el cultivo, pendiente de su progreso y crecimiento, hasta que le cayó la roya, intentó controlar la propagación, no pudo, así que se aburría y le dejó el cultivo a su mamá. Actualmente Mercedes saca adelante la producción de estos

¹⁴ El chancuco o chirrinco es un destilado artesanal de caña de azúcar.

árboles con la ayuda de trabajadores y Yesid le colabora en lo que puede en cada regreso a casa, principalmente se encarga del beneficio del café, de movilizarlo hasta los secaderos y del secado. Yesid tiene mucho conocimiento de la caficultura, tiene claridad de los procesos de transformación y desde que vive en Popayán está en la búsqueda de compradores del café que producen en casa. Él dice que el trabajo con el café es muy duro y no entiende porque de un tiempo para acá todo el mundo ha sembrado café, “agarraron esa moda” dice, y él mismo fue parte de ella.

La casa de Mercedes y Ramiro, es muy concurrida. Los trabajadores llegan tres veces al día para comer. Además de las personas que constantemente llegan a pedir favores, o a comprar alguno de los productos que vende Mercedes y su hija Damaris. Cada fin de semana llegan las vecinas a pedir las llaves de la iglesia, que están al cuidado del Capitán del Resguardo. También llegan a buscar a Ramiro, sea por asuntos del cabildo, o por algo de medicina, van a contarle los problemas y a buscar consejo. Durante las noches, al menos tres veces en semana, Ramiro recibe a personas que lo buscan para ser atendidos por él. Así es su rutina, durante el día trabaja en la alcaldía del municipio, en las noches oficia como *the'wala* y los fines de semana le gusta recorrer sus parcelas y trabajar en ellas.

El trabajo por jornales se paga en efectivo, ya sea diario o semanal, de acuerdo al arreglo que hagan los jornaleros con los patrones. Algunas familias o grupos de vecinos también trabajan con *mano cambiada*. Esta forma de trabajo estimula otros intercambios, como alimentos producidos en las parcelas y semillas. Otra alternativa que impulsan entre las familias son las iniciativas de alianzas entre ellos para buscar canales de comercialización que les garantice precios justos, lo que implica la consolidación de instituciones y otras estrategias asociativas. Las semillas, las huertas, las parcelas con cultivos asociados y las asociaciones estratégicas para hacer negocios emergen del trabajo productivo y de cuidado que asumen como comunidad, así fortalecen su identidad como pueblo indígena, los lazos de parentesco y las relaciones de reciprocidad y dependencia.

3.6. Cultivos asociados

Las narraciones a lo largo del capítulo, el caso de Mercedes, Ramiro, José, Rosa, Jairo y Carlos, presentan el suelo como uno de los recursos más valiosos para la

población nasa de agricultores y caficultores, por lo que es necesario cuidarlo por medio del cultivo que implica abonarlo, moverlo y mantenerlo habitado, alternando épocas de descanso, preparación y siembra. La huerta familiar esta cerca de casa y se usa para alimentar a la familia, los cultivos asociados con principalmente maíz, frijol, plantas aromáticas y en las huertas de buen tamaño también siembran calabazas y zapallos. De mantenerse, esta configuración de siembra es ideal para una familia nasa, obtiene los principales ingredientes de su dieta, plantas medicinales y alimentos para las gallinas y marranos que crían. Los trabajaderos en cambio se distribuyen en diferentes áreas dentro del Resguardo, donde cultivan café con árboles de plátanos, naranjos, guamos y cachimbos que sirven de sombríos y también son productos de pancoger.

Estos agricultores se tornaron caficultores al desarrollar estrategias de cultivos asociados, el café se adaptó a los otros productos que ya se cultivaban antes, como plátano, yuca, coca, frijol y maíz. Juntaron productos comerciales con alimentos. Para este esfuerzo, los agricultores nasas progresivamente se han ido relacionando con el empleo de maquinarias y productos químicos. En la década de los sesenta del siglo pasado, autores como Bernal y Ortiz (Bernal 1954a, Ortiz 1999), registraron la llegada de los primeros productos químicos a Tierradentro, que actualmente usan más de la mitad de los caficultores.

El método de los cultivos asociados es practicado por la mayoría de los caficultores. Esto implica que el suelo siempre esté cultivado, varias laderas presentan problemas de erosión. El café como planta perenne modificó los esquemas de rotación y descanso de terrenos donde acostumbraban a alternar cultivos, tiempos de desmonte y cría de animales. Los cafetales junto a árboles frutales además de la sombra se benefician del agua de las lluvias que ayudan a retener en el suelo, a la vez que protegen el suelo de la proliferación de malezas y la erosión.

Mi finca queda al lado de la casa, pero más allá en los cafetales yo tengo un ranchito, un trabajadero. No es *tull*, no es huerta, es más cafetera. Dentro de la cafetera hay algunas matas de caña, ahí mismo están las yucas, los frijoles, hasta la guadua [...] como la tierra es insuficiente, uno no se puede dar el lujo de dejar descansar un lote, toca lo mejor asociado posible, que dé para comer, compartir y vender.

Caficultores como Jairo, que ha buscado canales de comercialización diferentes a la Federación para vender su café, ha aprendido mucho sobre las características que prefieren los compradores de café especial. Apoyado en este conocimiento Jairo toma decisiones sobre el mantenimiento de su cultivo y afina sus propias experiencias al compartirlas con familiares, amigos y vecinos que al igual que él buscan mejores mercados.

Mi cafetal es con sombra, tengo principalmente guamos, plátanos, naranjos, aguacates, por ahí uno que otro de cuchilui, que son más bien adorno. El plátano es para el gasto de la finca, para la leña, naranja para el jugo y aguacates para el gasto y para los animales. [...] Con el caso de los cafés especiales, el formato que yo le digo a la gente es que cuando sea de renovar no siembre en una hectárea 5 mil palos, que siembre 4600 palos y déjeme 400 metros en los cuales vas a sembrar 40 naranjos, eso mejora la taza porque fortalece los sabores cítricos. Estamos entrando en esa faceta. Estamos en eso con los instructores, ya tenemos la experiencia, hemos hecho los estudios, entonces lo que hacemos es compartir a la gente, mire que si usted me trae un café con factor 86, con una taza que en la mesa de un 90% cítrico, su café va a tener este valor, hacemos la conversión. En 400m² cuanto café me cabe, sembrado a 1,50 x 1,50, me da lo mismo tener 5.000 palos de café en un hectárea, que me da un café normal, un café plano, o en un cultivo de 4.500, 4.600 palos que a mí me garantice mayor valor en taza, aparte que los árboles de naranja me dan atributos, pues puede tener usted ingresos por la venta de los cítricos, pero esa es una nueva faceta que estamos intentando desarrollar.

La referencia a la parte social del café es parte de la cultura del labrador nasa. En sus parcelas no falta el frijol, el maíz y los plátanos. La siembra del maíz se realiza entre los meses de marzo y mayo. El tiempo de cosecha depende de la variedad de maíz y del piso térmico. En Tierradentro se refieren a maíz friano y calentano, aludiendo al tipo de clima en que se cultivan. La cosecha del friano tarda 10 meses, es el más apetecido en la gastronomía nasa. La cosecha del maíz calentano tarda 8 meses, es más barato, también lo usan para cocinar pero es el preferido para alimentar a las gallinas. El frijol lo siembran en mayo y agosto y la cosecha tarda 8 meses. La yuca, el plátano, la arracacha y los árboles frutales los siembran en cualquier momento y después del tiempo de producción tienen una cosecha continua. Al igual que las coles, acelgas, espinacas, zanahoria, yerbas aromáticas y cebolla. Dependiendo más del control vertical de los suelos, la mayoría

también dispone de pastos para la cría de ganado y ovejas, así como de espacio para la cría de gallinas y marranos. En las zonas más altas y frías del resguardo varias familias producen quesos. En ocasiones algunos van a pescar a los ríos con cañas y chinchorros.

3.7 Transición de variedades, transformaciones técnicas y territoriales

Durante los últimos cien años el sistema agrario de los nasa ha tenido varias transformaciones. Al ser una región tropical, se enriqueció con nuevas plantas provenientes de otros territorios (amapola, café, caña de azúcar) al mismo tiempo que se desarrollaban plantaciones con mercados comerciales promisorios dentro de los sistemas preexistentes, al punto de sustituirlos y generar nuevos cultivos muy especializados, como es el caso del café y en menor medida de la caña de azúcar y el banano. Formas de cultivar que requieren de sistemas mecanizados, fertilizados, seleccionados y especializados.

Las transiciones de nuevas variedades de café, que los caficultores de Tierradentro experimentaron, implicó nuevas técnicas de producción y transformación. Estas variedades son impulsadas por las tentativas de instituciones como Cenicafé, por crear variedades resistentes a la roya, con buenos volúmenes de carga, sin afectar las propiedades químicas potenciales relacionadas con el aroma y sabor del grano una vez tostado y molido. Cenicafé por medio de los colaboradores de servicio de extensión coloquialmente conocidos como los técnicos, replican la información, conocimiento y las semillas con los caficultores en sus fincas.

La técnica como noción central de este documento, ayuda a integrar el desarrollo de ciertas variedades de plantas, especialmente aquellas con modificaciones genéticas, con el tipo de cuidado en el cultivo y del procesamiento o paquete tecnológico, como un movimiento que debe ir integrado. Como veremos a continuación, algunos problemas de comunicación entre instituciones científicas, el personal de apoyo y los agricultores, puede hacer que los sistemas técnicos tengan inconvenientes que desencadenan en experiencias por complicaciones en la producción o resultados negativos en la evaluación sensorial.

La variedad Castillo hace parte de un programa de mejoramiento genético para obtener variedades resistentes a la roya del cafeto que inició en 1968. A partir de este

momento Cenicafé lidero varias etapas de experimentación y de difusión para implementar la variedad Castillo en el territorio colombiano. Lugar donde los caficultores venían acostumbrados a variedades como las Típicas, Caturras, Colombia, f4 (también f1, f2, f3, f5) y otras susceptibles a la roya, aunque destacadas por su productividad y calidad en taza. Sin embargo, cuando Cenicafé pasa a implementar esta variedad, tuvo muchos problemas. Para ampliar esta difícil transición que debieron asumir muchos caficultores, quiero exponer los argumentos de Armando y Paola. Armando trabajó varios años en la FNCC como técnico y después pasó a trabajar con una comercializadora privada de café en Inzá. Paola es una productora y comercializadora de café. Ambos lidiaron de cerca la implementación de la variedad Castillo que llega como una salvación a la crisis que produjo una enfermedad como la roya, pero desencadenó en otros problemas que desarrollaré a continuación.

Para Armando el principal problema fue que inicialmente Cenicafé intentó introducir la semilla de una variedad que habían probado únicamente en la finca experimental del Eje Cafetero, en el Naranjal. Sin tener en cuenta que las zonas cafeteras en Colombia presentan ecosistemas diferentes y por lo tanto la adaptación de la variedad trajo consecuencias, muchos almácigos no funcionaron y de los que funcionaron, algunos presentaron problemas al tercer año, momento en el que se espera la primera cosecha, sin compensar la inversión hecha al realizar el cambio de variedad de los cultivos.

Para Paola, caficultora, comercializadora de café en el Cauca y organizadora del Concurso de cafés de alta calidad realizado en Inzá, el problema más complejo fue que la FNCC no tuvo un plan de contingencia para el tema de calidad de cosecha y postcosecha. Sin tener en cuenta que la gente venía acostumbrada a otras variedades y que la variedad Castillo no debía recibir el mismo trato que las variedades anteriores, porque el manejo finalmente se verá reflejado en taza.

El paquete tecnológico desarrollado para la variedad Castillo requiere que sea cultivado a plena exposición solar, sin ningún tipo de cultivo asociado ni árboles sombríos. Esto generó un impacto ambiental muy grande en todas las regiones cafeteras del país. Muchos caficultores acabaron con los árboles que eran usados tradicionalmente como sombríos en los cafetales de Borbones, Típicas y Caturras. Lo que progresivamente fue causando una deforestación y la pérdida de diversidad ambiental que caracteriza el

ecosistema de bosque andino, un desastre que no se recupera fácilmente. Estos inconvenientes hicieron que la FNCC no pudiera cumplir con sus metas de producción y que este camino de sustitución de variedades resultara muy problemático.

Con el tiempo, tanto los caficultores como el personal técnico de la FNCC, fueron observando el comportamiento propio de la variedad Castillo y advirtiendo varias comparaciones entre ella y las variedades Caturra y Colombia que estaban acostumbrados a cuidar.

Desde su experiencia como caficultora, Paola define a la variedad Caturra como “un café muy agradecido”, porque es resistente al verano y aguanta inclusive la ausencia de fertilización. La variedad Caturra puede ser fertilizada sólo una vez al año y el cafeto provecha esta atención al máximo, fortaleciéndose de inmediato y disparando su producción. En contraste, la variedad Castillo es muy exigente con las fertilizaciones, que deben ser como mínimo tres veces al año y ante la ausencia de alguna, el cafetal decae y es difícil estimular su producción nuevamente.

Por otra parte, algo que influyó para el resultado en taza fue el tipo de tratamiento, durante la cosecha y poscosecha, que los caficultores estaban acostumbrados a tener con las variedades Caturra, Colombia y Borbones. Que consisten en cosechar los granos una vez alcanzaban el tono rojo, que indica el tiempo de madurez adecuado para evitar que el grano muy maduro se desprenda del cafeto y caiga al piso.

Cuando introducen la variedad Castillo, la gente empieza a tener el mismo tratamiento y cuidado que le daban a las Caturras. El café se recolectaba cuando alcanzaba el tono rojo y así se transformó, se despachó y vendió a través de la FNCC. Sólo tiempo después, cuando los compradores y exportadores de café empiezan a realizar varias pruebas de laboratorio y de cata, descubren que el café está siendo recolectado en estado de inmadurez y que por ello no alcanza a desarrollar todas sus potencialidades de sabor y aroma. Para ello, el café debe ser recolectado cuando el grano alcanza una tonalidad vinotinto o uva. La explicación de este efecto es definido por Daniel, un nasa catador de café, como astringencia, la misma sensación que produce en la boca al comer una fruta inmadura, un efecto de suciedad un tanto manchosa. Estas eran justamente las características que producía una bebida hecha con café variedad Castillo que no estaba siendo recolectado en el punto de maduración adecuada. Por eso muchos clientes

empezaron a rechazar esta variedad y sesgaron su comercialización entre los compradores de café especial.

La pasión por el café y la búsqueda de una buena taza, llevaron a Jairo, comercializador de café, a realizar pruebas que consistieron en medir los grados brix de los frutos en diferentes estados de maduración, tanto en Caturra, Colombia, Borbones y Castillo, para hacer las comparaciones. Así, después de un tiempo de muestreo y análisis sus conclusiones fueron que, en las variedades Colombia y Caturra, el punto de maduración óptimo del grano son más o menos 20 grados brix, esto representa un buen dulzor, es decir cuando alcanzan una coloración roja. En cambio, los frutos de los Castillos, cuando están rojos, alcanzan entre 13 y 14 grados brix; es decir, que no están listos todavía. Los Castillos alcanzan su estado de maduración óptimo cuando el tono del fruto es color uva, momento en que debe ser recolectado para que desarrolle todo su potencial en la taza. Estas diferencias en los estados de maduración, determinan los tiempos que los caficultores establecen entre cada pase, para realizar la recolección a medida que el fruto va alcanzando la madurez ideal. En las variedades Caturra y Colombia demoran dos semanas entre cada pase. Para la variedad Castillo pueden esperar más de tres semanas entre pases, porque esta variedad alcanza un corte más parejo. Además, así el grano esté muy maduro, no se va a caer, que es la precaución que los caficultores tenían con las otras variedades. La variedad Castillo es una planta desarrollada en laboratorio, una planta extremadamente domesticada, con comportamientos diferentes a lo que los caficultores estaban acostumbrados a tratar hasta el momento.

3.8 Beneficio

Beneficio es el nombre que se le da a la primera etapa del proceso de transformación del café después de cosechado. Actualmente la mayoría de caficultores de Tierradentro que realizan el proceso de beneficio, han ido implementando dentro de sus fincas espacios con la infraestructura necesaria para este objetivo. Estos lugares son llamados *beneficiaderos*, cada finca cafetera dispone de uno, aquí se acopia la recolecta del café, para después fermentar, lavar y despulpar los frutos.

En primera medida los beneficiaderos son el lugar de recepción del café después de la cosecha. La jornada de recolección empieza después de las 6:00 de la mañana y

termina después de las 4:00 de la tarde. El café es agrupado en costales de fibras naturales (fique) o fibras sintéticas (polipropileno) que los recolectores van llenando a lo largo de la jornada de cosecha. Cada trabajador transporta con su propia fuerza el café que va cosechado y lo entrega al final de la jornada al encargado de recibir los sacos de café para registrar su peso. Cada costal es pesado sobre una báscula, el dato es registrado en un cuaderno, junto al nombre del recolector, el peso total y el pago correspondiente de acuerdo a la cantidad colectada o al valor del jornal, esto dependiendo del arreglo previo entre las partes. En la mayoría de los casos el pago se hace a diario, en algunos casos se realizan pagos semanales. Después de que los recolectores ya han terminado sus jornadas, los encargados de la recepción, que son en general los dueños de la finca y en menor medida un familiar o trabajador, realiza también el proceso de selección, lavado y de remoción del mucílago conocido como despulpado.

La clasificación de la materia prima es parte esencial del proceso. A mayor presencia de frutos pintones, secos o verdes, menor será la calidad de la taza. Estas pautas son muy importantes para determinar el valor del café. A pesar de que esta recomendación es comunicada entre los recolectores, no siempre es acatada a cabalidad. Así que algunos productores realizan una rápida selección de los frutos que no son aptos para continuar con el proceso de beneficio. Además mientras los frutos están madurando en la planta, son muy susceptibles a las variaciones climáticas, afectados especialmente por las temporadas secas que manchan, debilitan y hasta queman los frutos. Las cosechas afectadas por temporadas secas presentan granos con muchos defectos.

En Tierradentro se utiliza el beneficio por vía húmeda, que comprende las siguientes etapas: despulpado, remoción del mucílago (por fermentación natural o remoción mecánica), lavado y secado del grano. Un conjunto de operaciones que transforman los frutos de café, en café seco o pergamino, estado se comercializa a nivel regional y dentro de Colombia. En Tierradentro la mayoría de caficultores tienen despulpadoras de disco manual, unos pocos tienen despulpadoras de disco con motor. Son máquinas fabricadas en aluminio, hierro y acero inoxidable, el chasis es protegido con pintura electrostática. Tiene un cilindro horizontal donde el café cae y por medio de la fuerza sobre el volante, los piñones giran y el café va rodando hasta pasar por un

espacio angosto, que por presión separa los granos de la pulpa, justo antes de salir por el extremo de la maquina.

El café es recolectado en baldes de plástico, en posos de cemento o en tanques. La despulpadora esta ubicada sobre uno de los extremos del tanque, de manera que la semilla despulpada cae directamente al interior del tanque, donde se acumulan todas las semillas para retirar el mucilago que las recubre.

La maquina despulpadora debe ser calibrada de acuerdo al grosor del grano que cambia de acuerdo con la variedad de café y a cada cosecha. Terminada la cosecha, la maquina despulpadora es lavada y almacenada hasta el siguiente uso. Este proceso de separar el grano de la pulpa se debe realizar sin que el grano sufra ningún daño, es decir, el grano no debe ser lacerado, quebrado, ni lastimado, si esto pasa, se alterará disminuyendo su calidad. Lo que los caficultores hacen al iniciar este proceso, es observar los primeros granos después de que han pasado por la maquina, de acuerdo a esto ajustan o no el calibre de la despulpadora. Para esto deben ser cuidadosos al ajustar el pechero contra el cilindro, evitando que esta fricción quiebre la semilla.

Uno de los problemas más frecuentes en esta parte del proceso, es que el fruto pase sin ser despulpado, debido al tamaño disparejo de las semillas o a la recolección de frutos que no están lo suficientemente maduros, ambos casos impiden que el cilindro logre remover el fruto de la semilla. Estos granos serán separados para ser vendidos como pasillas.

3.8.1. Fermentado

Una vez concluido el proceso de despulpado, los granos de café quedan recubiertos por una capa delgada de textura babosa llamada mucílago. Para removerla los granos son almacenados en tanques de plástico, lona o de concreto, los productores que tienen pequeñas cantidades de café también lo fermentan en bolsas de lona. El café se deja aquí fermentando de un día para otro, sin excederse en el tiempo porque puede perjudicar el sabor de las semillas, con especial cuidado en los tiempos de mayor calor.

La fermentación natural es la forma más sencilla y tradicional de degradar el mucílago debido a su misma composición de azúcares y agua que facilita la acción de

microorganismos como bacterias, levaduras y mohos que transforman estos compuestos en alcoholes y ácidos solubles en agua, que facilitan el lavado posterior.

En esta parte del proceso, los productores son muy cuidadosos con el tiempo, que cambia de acuerdo a la temperatura. El café se recolecta al final de la tarde, en seguida se despulpa y se deja en el tanque con agua hasta el día siguiente, cuando se lava el café en la mañana, la fermentación dura entre 12 y 18 horas, en las temporadas más calientes son más cuidados para no fermentar más de 12 horas. Una sobre-fermentación produce defectos de sabor y aroma en el café, como vinagre o rancio. Tampoco se pueden mezclar en la fermentación cafés despulpados de diferentes días, esto también produciría alteraciones en el sabor y aroma del café.

Después de colectar, juntar los frutos para despulpar y fermentar, al día siguiente a primera hora en la mañana se lava las semillas con agua limpia para terminar de retirar el mucilago y transportarlas limpias hasta el lugar disponible para el secado. Si después del despulpado, fermentado y lavado, los granos presentan defectos a simple vista, se realiza una clasificación manual y se los separa como parte de la limpieza del café.

La forma como lo hacia Mercedes, es que antes de poner a secar el café, lo pasa por un cernidor para separar la pasilla del buen grano y después retira con sus manos los granos con defectos. Para realizar esta selección Mercedes pide ayuda a sus hijos, a su nieta y de encontrarse en la casa, a su marido.

Esta forma de realizar el beneficio se conoce como vía húmeda. Existe el secado por vía seca, técnica de la que se obtienen los cafés denominados naturales o fuertes, que se caracterizan porque se secan con pulpa – sin despulpar ni fermentar – y después se pasan a un proceso de trillado que retira la cáscara. En el proceso no se utiliza agua. Esta técnica de secado no es común en Tierradentro, algunos caficultores que están aprendiendo a producir y tostar café especial, están empezando a experimentar con esta técnica de beneficio.

3.8.2. Lavado

En la etapa del lavado que remueve definitivamente el mucílago degradado con el fin de evitar manchas sobre el pergamino y la aparición de sabores y olores desagradables. En esta etapa los productores usan agua limpia y agitan manualmente los

granos dentro de tanques, algunos son plásticos otros de cemento. Después del lavado se debe hacer una nueva clasificación para retirar los granos defectuosos, impurezas y cascara remanentes. Este procedimiento lo realizan manualmente.

3.8.3. Secado

En Tierradentro se emplean tres métodos de secado del café, los dos más comunes aprovechan el sol para el secado, menos usados son los secadores mecánicos. Cada uno tiene sus ventajas y límites relacionados con el espacio disponible y la cantidad de café. Sin importar el método usado, el objetivo es el mismo, reducir la humedad del grano que después del lavado es de aproximadamente el 60% a un 11% o 12% cuando se considera seco (Cenicafé, 2017). Entre todos los métodos, el más popular es el secado en los patios de las casas, especialmente cuando se trata de pequeñas cantidades, menos de tres arrobas. Después los secaderos o secadores solares parabólicos son cada vez más construidos dentro de las fincas y casas, por ultimo están los silos con secadores mecánicos.

En el secado directo al sol los granos son llevados a los patios de las casas, donde son extendidos sobre plásticos para ser secados al sol, formando una capa de menos de cuatro centímetros de espesor, los granos son removidos y girados constantemente, con una herramienta de madera que simula una escoba, para hacer eficiente el secado, por lo menos cuatro veces al día. El principal problema de este método de secado, es que esta sujeto a las condiciones climáticas de la temporada, los granos quedan expuestos al sol, al aire y a la lluvia. Por ello los productores y sus familias están atentos a posibles lluvias para recoger de inmediato el café, rápidamente doblan los extremos de las lonas o plásticos formando un bulto que arrastran hasta un lugar cubierto, donde lo dejan hasta que el clima sea favorable para volver a extender el café. En promedio el café puede tardar 8 días para lograr el porcentaje de humedad deseado, dependiendo de las condiciones climatológicas. Pocos productores tienen medidores de humedad, la gran mayoría identifica el estado ideal de humedad “al ojo”, es decir observan, tocan y perciben sensorialmente los granos y así saben si ya esta listo para ser comercializado como café pergamino seco. El nivel de precisión de la mayoría de los productores es

aguda, tienen mucha claridad sobre las características que toma el grano cuando llega a su estado óptimo de humedad.

El secadero solar parabólico, llamados simplemente secaderos, son construidos sobre una superficie plana, en general sobre una plancha de cemento, cubierta por una estructura de guadua y plástico en forma de un semicírculo, que permite la circulación de aire y evita la retención de humedad dentro de la estructura. Los tamaños de los secaderos dependen del espacio disponible para su instalación, la altura preferiblemente va de 1.60m hasta 2.10m en el punto más alto de la estructura, que permita que una persona esté de pie mientras remueve los granos, tarea que debe hacer al menos tres veces al día. La ventaja de esta estructura es que el café está protegido del agua de las lluvias evitando acarrearlo de un lado a otro. Además la cobertura plástica conserva el calor dentro, secando el café en cinco días de acuerdo a la nubosidad.

En el silo los secadores mecánicos se usan para secar cantidades de café mayores a 50 arrobas. Son grandes receptáculos que funcionan con combustible. El aire muy caliente entra en la secadora impulsado por un ventilador y así es eliminada la humedad de los granos. El cálculo para determinar el punto adecuado, resulta de la cantidad de café y de la temperatura del silo. El tiempo promedio es de 5 horas. Al final el café debe dejarse reposar por fuera del silo por un varias horas, al menos 5, hasta que esté frío y pueda empacarse para ser almacenado o despachado. En Avirama solo hay un secador mecánico que funciona con electricidad. Se trata del silo de Carlos Medina, principal comprador de café de la vereda. Por este silo han pasado varios trabajadores. El silo está frente a la carretera, al lado de su casa. La casa es una construcción de madera muy acogedora, que inicialmente fue hecha para ser bodega de café, pero poco a poco Carlos la fue adaptando para vivir junto a su esposa y sus hijos. A cada lado de la casa se encuentra un silo, uno más pequeño que otro y juntos alcanzan una capacidad de 600kg. Carlos inicio secando café en secaderos parabólicos, hasta que tuvo la oportunidad de comprar un silo electrónico y se dedicó a comprar café húmedo, secarlo y venderlo.

Uno de los silos tiene una pequeña habitación, que la usa el silero para descansar cuando debe atender el turno de la noche, cosa que pasa de vez en cuando. El silo más grande es una sala de aproximadamente 5 metros de alto y 12 metros de diámetro. Está dividido en dos sectores. A un lado, el más espacioso, está ubicado el horno secador y el

motor al que esta conectado por unos canales de láminas que conducen el aire caliente. Frente al silo, el salón en el que se acopia el café una vez seco. El horno se llena con el café húmedo desde la parte alta a la que acceden por medio de unas rampas desde el primer piso. Por ahí suben los cargueros con los bultos de café sobre sus espaldas. El silero los recibe, los abre de inmediato y arroja su contenido por el orificio que conecta con el horno en la parte baja, donde se concentra todo el calor. Una vez lleno, el silero aplana la curva de café dentro del silo, enciende los motores y controla la temperatura del horno. Pasadas 4 o 5 horas, dependiendo de la cantidad, el grano estará seco de manera uniforme. El silero deja reposar el café una hora, antes de entrar al silo para sacarlo usando su propia fuerza, lo hace de manera manual usando una pala de mango pequeño. Cuando todo el café seco esta afuera, lo deja enfriar por completo, para después empacarlo otra vez en costales de 50 kilos, que serán transportados de nuevo en los camiones hasta el punto de venta, donde finalmente se comercializa como café seco pergamino.

La etapa del secado es muy importante para determinar la calidad del café, es decir sus cualidades relativas al sabor y aroma. Si se seca demasiado el café se tornará frágil y puede quebrarse en la trilla (siguiente etapa del proceso). Un grano quebrado es considerado defectuoso. Si el café no se seca lo suficiente, la humedad lo hará susceptible a hongos y bacterias, bañándolo.

Finalizado el beneficio y secado del café, viene la etapa de selección manual de café, seguida de la trilla. De aquí se obtienen varios productos: el café excelso, el café para el consumo, las pasillas y el ripio, clasificados de mayor a menor valor. Los granos del café excelso están libres de defectos, es el producto privilegiado de compradores de café extranjeros en un mercado que se mueve por redes de comercio que buscan contactar directamente productores con compradores, sin intermediarios.

Los ciclos agrarios y las actividades relacionadas a ellos, se organizan a través del encuentro permanente en las personas y la construcción de propuestas para mantener las prácticas agrícolas que han sido efectivas, como intercambiar semillas, alimentos y crear espacios para reproducir el conocimiento de la identidad nasa entre quienes habitan el

resguardo, a la vez que buscan ampliar sus relaciones con los resguardos vecinos. Este conocimiento a través de la construcción del espacio y del tiempo desde las relaciones sociales de indígenas y campesinos en torno a la producción agrícola y la construcción del territorio de resguardo es visto políticamente como un ambiente, cuyas prácticas están relacionadas con factores naturales y económicos. La producción de café especial impulsó en Tierradentro prácticas de reafirmación étnica y territorial, vistas como una relación dialéctica entre un grupo étnico y su entorno, como un mecanismo para relacionarse con el mercado, afirmando lo propio y caracterizando su producción como genuina a la vez que define sus representaciones ideológicas de compartir una lengua, un estilo de vida, un territorio, un sistema cosmológico y una forma de relacionarse con la tierra y el cultivo.

Al acompañar las prácticas agrícolas y la vida en general de algunas familias del resguardo de Avirama y al escuchar la concepción frente a la producción, transformación y mercadeo de café, tanto de la gente de la vereda como del pueblo nasa en general, es posible observar los ciclos pasajeros de otros productos anteriores al café, como el cultivo de coca y amapola, que parecían la solución a la falta de liquidez de efectivo en la región. Sin embargo, la llegada del café, que irónicamente es el resultado de la reivindicación de un cultivo colonial introducido, los relacionó con un producto fácil de comercializar. Por todo ello también tuvo momentos de encanto y desencanto.

Los precios de venta del grano vienen fluctuando durante los últimos años, sin ninguna estabilidad para los productores. La comercialización del café especial cambió las formas del mercado, tanto por las técnicas de cultivo y procesamiento que vienen incorporando nuevas tecnologías, así como innovando en la forma de mecanización de los métodos de producción de café, el uso de máquinas de motor para el desyerbe, para el despulpe y los secaderos eléctricos. El café especial no deja de ser sujeto a mercados mundiales y certificaciones internacionales y consumidores globales que son los que tienen en control o poder de decisión al final de la cadena. Todo esto ha redefinido las condiciones del mercado en el mundo, donde los pequeños productores han ganado un lugar.

Las relaciones territoriales de la población en torno a la dispersión y concentración, han dependido de cambios ambientales y culturales que han modificado

las condiciones del suelo. Las migraciones han sido una respuesta a estos cambios. El cultivo y producción de café especial también lo es. La movilización de mano de obra por las fincas vecinas ha impulsado que grupos de amigos y familiares, hombres y mujeres, viajen juntos al Huila para ser contratados en fincas cafeteras grandes y medianas durante la cosecha, pasadas algunas semanas de trabajo continuo regresan a casa, quienes logran engancharse en trabajos más duraderos pasan algunos meses fuera.

El resguardo como espacio territorial, político y económico contiene relaciones sociales específicas y prácticas propias que determinan la apropiación de los recursos naturales. Además incluye visiones e imaginarios construidos por la gente que lo habita. Referidas en el diario vivir, en las formas de hacer las cosas, en los intercambios y en las instituciones creadas. Todo se relaciona formando conocimientos más amplios en torno a los ciclos periodizados de fenómenos climáticos que inciden en la agricultura y en las labores cotidianas asociadas a ella. De acuerdo a la concepción del territorio de Inocencio Ramos:

Entiendo el territorio en dos dimensiones, una es el concepto territorial y el otro es el concepto cultural. El territorio pensado desde el lenguaje jurídico, una cosa es el corral hasta donde abarca el título del resguardo, el documento de propiedad, y eso tiene unos linderos. Pero más allá de esos límites ¿dónde tenemos la oficina del CRIC? en Popayán, no dentro de nuestro resguardo. La ONIC funciona en Bogotá. Y los títulos de nuestras tierras no abarcan hasta allá. No importa porque el ámbito cultural propio como cabildos allá es donde nos relacionamos y parte de la vida de los pueblos indígenas abarca hasta allá. El territorio no podemos pensar que es sólo dentro del corral que encierra el título del resguardo.

La autonomía indígena sobre territorio es un proceso complejo que pasa por reconocimientos nacionales y se articula con fuerzas locales, regionales y globales. Esto hace que dicha autonomía sea entendida dentro de negociaciones y confrontaciones entre los diversos autores. Así la autonomía es un proceso de reconfiguración permanente, que se articula en diversas escalas.

La producción de café especial y los respectivos paquetes tecnológicos y métodos de transformación que promueve un determinado tipo de mercado, viene modificando la forma tradicional de sembrar la tierra, debido a la entrada de nuevas semillas, insumos, prácticas agrícolas y técnicas que buscan acelerar la producción y aumentar la riqueza,

cambios que han sido aceptados por algunos inspirados en el sueño de mejorar su proceso de producción sin detenerse a pensar en el deterioro ecológico, la calidad de los productos y los cambios en los costos de vida. A pesar de estos cambios en la producción técnica del café especial, el calendario ritual nasa se mantiene y todos los agricultores participan junto con los gestores, cabildantes y habitantes en general para fortalecer sus relaciones internas y ampliar las externas, traspasan la escases de tierra y de mano de obra, con la rotación de cultivos y el trabajo comunitario, siendo la unión es su mayor fortaleza.

Capítulo 4.

Los valores de la certificación: las redes del café en Tierradentro

A través de este estudio hemos trazado un recorrido por las experiencias de agricultores que asumieron tendencias de cambio del mercado regional, influenciados a tornarse caficultores y asumiendo momentos de crisis y bonanza en continua transformación de sus prácticas y mecanismos de representación. En los capítulos anteriores fueron expuestas narraciones sobre la reconfiguración de alternativas para que sujetos, familias e instituciones del pueblo nasa se mantuvieran en este entorno cambiante, debatiéndose entre el mercado, la burocracia Estatal, sus propios aprendizajes y contexto cultural. Relaciones que producen identidad e institucionalidad como formas de organización que han comenzado desde diferentes puntos de la división del poder. Así mismo, las transformaciones del mercado mundial confrontan las prácticas locales, respecto a técnicas, rutinas de trabajo y procesos de organización.

En este capítulo retomaré relatos y observaciones de casos particulares de caficultores, comercializadores y compradores de café especial, vinculados a la valoración del origen y las técnicas de producción que se traducen en las cualidades organolépticas o sensoriales que produce la bebida. Desde las experiencias de algunos casos particulares será posible visualizar la red de relaciones internacionales y las nuevas racionalidad económicas que conducen y materializan este tipo de producto.

Las narraciones de este capítulo son un aporte para entender el valor del café producido en Tierradentro por los agricultores nasa, más allá del precio otorgado por ajustes de monedas entre entidades bancarias y bolsas de valor. El valor del café especial es otorgado por el lugar, el momento y los sujetos particulares que los producen. Dicha información concierne las formas de organización y de habitar el territorio, como expresiones y estrategias de existencia de una población en continuo cambio. Con el objetivo de ampliar todos los factores que suman valor al café cultivado y producido en Tierradentro durante los últimos años.

Aquí analizaré las variables que determinan el valor del café, no como un producto comercial cualquiera, sino como la principal actividad social y comercial entre los nasa de Tierradentro en la actualidad, en la que ocupan sus vidas y el principal cultivo

con el que ocupan las tierras de resguardo indígena. Estas características sobre la producción del café en Tierradentro, son destacadas en esta tesis como acciones que organizan la vida en el territorio nasa, en la procura por acceder a mercados diferenciados, creados a partir de convenciones y redes de valor distintas a las accionadas hasta el momento en la economía agraria de la región.

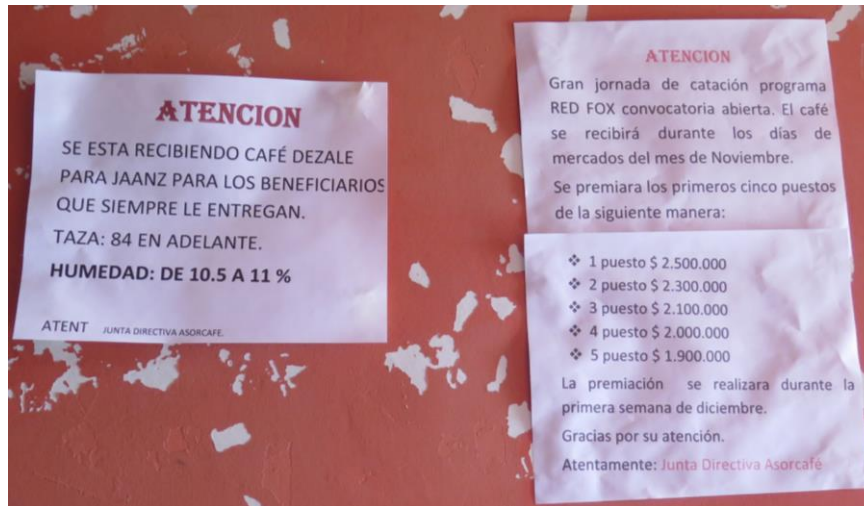


Foto 6. Comunicado en Asorcafé sobre anuncios de compra de café especial y jornadas de cata.

4.1 Las tramas de la comercialización

La crisis del mercado nacional del café corriente, debido a la fluctuación de los precios en el mercado global, impulsó la diferenciación de los cafés especiales. En ambos casos, el tamaño de la cosecha y la calidad del grano, determinan el precio del producto que permitirá recuperar la inversión, que representan los insumos agrícolas y el pago de mano de obra necesarios para la preparación y el mantenimiento del suelo, la siembra, el cuidado y la cosecha de las cafeteras. La diferenciación entre ambos mercados empieza en la etapa de pos-cosecha, con los procesos de transformación del grano y la experimentación de métodos y rutinas que benefician las cualidades de sabor y aroma valoradas en la bebida. Sin embargo, la diferencia más notada entre los mercados del café corriente y especial es la interacción entre productores, transformadores y consumidores, esta conexión entre la emergencia de un mercado global de certificaciones y

denominaciones y la producción local de café es la principal innovación del proceso actual.

La atribución de valor a los procesos y a los productos es una lógica del mercado en general, aún más destacada en los mercados diferenciados que se ocupan en informar al consumidor detalles de la producción. Para los cafés especiales, la estrategia fue destacar la calidad del producto que ya era sobresaliente en el mercado internacional, ampliando la información de trazabilidad de todo el proceso, para que productores y consumidores tengan un intercambio más directo. Esto a su vez garantiza que los productores reciban mejores ganancias del precio que los consumidores pagan por un producto trazable y certificado. Me apoyo en el argumento de Sahlins para asumir “la producción no como un hecho natural en la producción de satisfacción, sino como una apropiación de los materiales de la naturaleza y su modificación a partir de la atribución de significado (Sahlins 1988: 166).

La posibilidad de declarar el origen del café es muy apreciado en este comercio. Para los consumidores es importante conocer detalles del producto, saber de qué especie (robusta, arábica o híbridos) y variedad (Típica, Caturra, Borbón, Castillo, Geisha, Colombia, Laurina, etc.) se trata. También conocer detalles de los procesos de producción, relacionados tanto a lo técnico, como a aspectos ambientales y sociales. La suma del trabajo de los agricultores durante los procesos de cultivo, cosecha y post cosecha, junto al material genético que utilizan y las condiciones ambientales del lugar donde se produce, son factores que permiten al consumidor tener referentes de la calidad del café y sus atributos.

Esta lógica de mercadeo se condensa en el término trazabilidad, entendido como la serie de procedimientos que permite seguir el proceso de evolución de un producto en cada etapa. Este lenguaje lo han debido aprender los productores, de la mano de la adecuación de sus emprendimientos técnicos, de la infraestructura y en especial de la noción de comunicación y registro que ellos han aprendido hasta el momento. De igual forma, esta nueva lógica para vender el café ha estimulado a algunos productores a involucrarse en la comercialización, diferente a vender su producto al precio del día como lo hacían con el café corriente. Con el café especial han debido involucrarse en las pruebas y análisis de evaluación, esperar los resultados para equiparar el precio del café y

adicionalmente conocer el estado de su producto, con la posibilidad de reevaluar sus procesos y obtener información que les permite continuar con la mejora de la calidad.

Los comercializadores de café especial, que en la mayoría de los casos son también productores, se han sentido estimulados en producir un café de calidad superior, dado que el origen es apreciado y reconocido en el mercado global. Así mismo, esto ha estimulado la experimentación de técnicas, procesos y métodos.

La novedad fue impulsar la calidad en términos de información. Primero sobre las características del lugar de origen y después sobre los procesos de producción sostenibles. Con la intención de promover relaciones comerciales directas entre los actores del mercado. Este acercamiento promovió la comunicación entre ellos y favoreció el intercambio de conocimientos y técnicas, además de la transferencia comercial. Una de las principales repercusiones de esta comunicación, fue que acercó a los productores con las valoraciones que los consumidores hacían de su producto, apreciaciones sobre la calidad del café que producen y hasta entonces desconocían.

En la transacción del mercado corriente donde predomina el volumen, los atributos de calidad no ejercían ninguna diferencia en el precio comercial para los caficultores, donde sólo la cantidad determina el precio. En este sentido, conectó a los productores con otro eslabón de la cadena, aquel que representa la bebida como producto servido en la mesa, definido por los consumidores, sus gustos y tendencias. Esta ampliación del panorama comercial del producto y su transformación, generó en los productores mayor conocimiento en términos de calidad, estimuló el cuidado en los procesos de cosecha y pos cosecha y creó otros ámbitos y oficios que muchos decidieron explorar.

En Tierradentro además de ampliarse la extensión de las siembras y los espacios que atañen a la caficultura, aparecieron nuevos oficios relacionados a la producción del café especial, como la cata, el barismo y la comercialización. Esteban Ulcué es catador, barista y se viene capacitando como tostador. Jaime Yacuechime es tostador y replica el conocimiento de su oficio a los estudiantes del Instituto Educativo San Miguel de Avirama - IESMA donde es profesor. Carlos Medina y Jairo Quirá son caficultores y se han especializado en la comercialización de café especial. Todos viven en Tierradentro, se reconocen como nasas, o en el caso de Carlos, reconoce su origen mestizo y se asume

parte del resguardo indígena. Todos ellos han recibido capacitaciones dentro y fuera de territorio y se encuentran activos en sus oficios. En adelante retomaré sus experiencias y narraciones sobre estos nuevos oficios de la caficultura, para ampliar la información de esta parte de la cadena operativa, encargada del transporte, almacenamiento, distribución y servicio en mesa.

4.1.1. Almacenamiento

El producto que se almacena es el café pergamino seco – (cps), durante el almacenamiento se debe evitar rehumedecer el café y juntar con materiales combustibles o productos químicos de olor fuerte. Los granos deben mantenerse bien deshidratados en los traslados y durante los tránsitos en los centros de acopio.

Los espacios de almacenamiento en las casas y fincas son adecuados en los pasillos, lugares ventilados y secos, en los que reposaran los bultos de café antes de ser cargados en los vehículos que los llevarán hasta los centros de acopio. En el caso de los agricultores y pequeños caficultores, el cps ya tiene un valor y unos canales activos de difusión en el mercado, es un producto que circula rápido, pasa pocos días almacenado dentro de sus casas o fincas, desde que termina el secado hasta el siguiente sábado día de mercado. Ya que es un producto que se cuida del hurto dentro de las fincas, es común que se almacene en las casas de los caficultores.

En el caso de Mercedes y sus hijos, cuando hay café en proceso de beneficio y secado acumulado en los trabajaderos, uno de ellos pasa la noche en los puestos de trabajo para evitar ser robados, si el café está seco y listo para ser vendido un día diferente al sábado lo guardan en casa. Sin embargo, el mejor escenario es hacer un único transporte desde la finca hasta el punto de venta, para reducir costos. En el caso de caficultores con una producción mayor, hacen acuerdos con los compradores para transportar el cps hasta el lugar de entrega determinado.

Sólo los comercializadores cuentan con bodegas y centros de acopio. Son salones amplios donde, alejados de las paredes y separados del suelo con estibas de madera, se apilan bultos de café debidamente identificados con los datos del caficultor, escritos sobre cada saco de fique o sintético. Estos salones, deben ser espacios secos y libres de contaminantes, con adecuada circulación de aire, luz natural y libres de productos como

fertilizantes, concentrados y combustibles. Los principales centros de acopio se ubican en Inzá y Páez a los alrededores de la plaza central de cada municipio. Son locales comerciales adecuados para recibir y acopiar los bultos de café. Las principales actividades de los centros de acopio son, disponer del espacio para el almacenamiento, hacer la recepción del producto con el debido registro, verificar el estado de producto y despacharlo al comprador. La recepción requiere de la revisión del estado del producto, determinar el peso y el factor de humedad, además de registrar toda la información importante sobre la trazabilidad del café, nombre del caficultor, variedad, finca y el tipo de procesamiento.

Con esta información trazada, el producto es de origen único. El canal de intercambio entre el producto y la retribución es efectiva, entrega a cada parte lo que busca, la calidad y el valor de su producción. Durante mis primeras incursiones en campo en octubre del 2016, los caficultores de Asorcafé se estaban relacionando con esta lógica de trazabilidad, en el centro de acopio les recibían el café a los productores debidamente rotulado, en ese momento era común que olvidaran algún dato, sea el nombre de la finca o la variedad de café, menos común era que olvidaran rotular el nombre del productor, el peso y la fecha de entrega. Los encargados de recibir el café al registrarlos se aseguran de obtener toda la información de trazabilidad.



Foto 7. Registro de café.

En el caso de izquierda, en saco de fique: “Abraham Campo. 118 kilos. Lote 2. Oct-08-16” A la derecha en saco sintético: Luis Hernando Sánchez. Alto de la Cruz. Kilos – 157 Octubre 5 de 2016”.

En el mercado de los especiales los productores deben dejar su producción para que sea evaluada y de acuerdo al resultado calcular el precio del café. Esto puede tardar entre 3 y 5 días de acuerdo a la cantidad de café en proceso de análisis. Esta es la principal diferencia en el comercio cafetero, exigiendo que los productores transformaran

su esquema de venta. El café corriente se paga de inmediato. Los productores venían acostumbrados a salir el día sábado a vender su café, aprovechar el día de mercado para hacer las compras necesarias para la semana, en algunos casos concurrir los bares antes de regresar a casa. Inicialmente algunos caficultores hicieron resistencia al mercado de los cafés especiales porque sentían desconfianza de este mecanismo de evaluación y pago, sin embargo progresivamente se fueron relacionando con los nuevos mecanismos de comercialización, concibiendo que el pago que recibirían por su café depende de una evaluación de calidad hecha por especialistas, con quienes tendrían una retroalimentación sobre las complicidades o fortalezas destacadas en su producto.

4.2. El valor, el precio y el proceso de análisis

Jairo Quirá recuerda que inició con la comercialización de café especial mientras precedía la Asociación Juan Tama, en ese momento sacaban adelante el programa de cafés orgánicos con asesoría externa y destaca el continuo aprendizaje y las transformaciones de esta labor:

Yo he estado en un continuo proceso de formación durante todo el tiempo de conocer el mundo del café. Cuando inicié mi trabajo en la Asociación se pretendía que el mundo del café era hermético, hasta allí con la buena fe y el respeto que creo se merece, confiamos en la palabra de los asesores externos en su momento, pero era una cosa muy hermética. Cuando fui ya personalmente a conocer ese mundo me di cuenta que no era así. Primero que existe mucha información, segundo que todos los días hay nuevas investigaciones y lo más importante del desarrollo de la investigación es cuando se lleva a la práctica pues uno saca sus propias conclusiones.

Así como inicialmente la comercialización del café colombiano fue beneficiado por el apoyo del Estado y el establecimiento de la Federación Nacional de Cafeteros en 1927 que se convierte en el principal comprador y exportador directo, hasta que poco a poco este monopolio se fue ampliando y a finales del siglo XX exportadores privados, caficultores asociados y cooperativas independientes, también empezaron a tener nexos con el mercado mundial del café y acceso a toda la información relacionada a estas transacciones comerciales. La especialización de los mercados y las políticas de trazabilidad, estimularon la integración local y la independencia para buscar mercados propios, para que empresas familiares y comunitarias se conviertan en empresas con la

capacidad de exportar su propio café. En su relato Jairo destaca cómo fue el inicio de este emprendimiento comercial:

Cuando nosotros quisimos acercarnos y conocer de primera mano quienes eran los clientes, porque nosotros desde la junta directiva aprobábamos, firmábamos y eso pero no sabíamos quienes eran. De eso se encargaba sólo el coordinador del proyecto, un asesor externo que se pagaba. Entonces el mito es que toca hablar inglés para comunicarse con ellos. Nosotros fuimos respetuosos de eso, pero luego descubrimos que eso no era así, cuando nosotros nos metimos en el tema, nos dimos cuenta que no era necesario ir a Estados Unidos, que la negociación se podía hacer por internet, que se podía por skype, que se podía por correo, que mandábamos los correos en español o que con google se podía traducir, que había también los traductores, bueno en fin... empezamos a ver la debilidad en el tema de apropiación, que nadie era capaz de acercarse a ver cómo funcionan las relaciones con los clientes, quiénes son. Ya en la práctica, cuando fuimos a ver cómo es, listo, aquí está el número, hable por whatsapp, estos son los correos, hablemos en conferencia por skype, instalemos el programa, esto se hace así y ubíquese y listo. Inclusive con clientes de Alemania, les escribimos en español, les explicamos que no hablamos alemán y nos contestaron: no hay problema escribanos en español todas las veces que quieran que en español se les responde. [...] Así conocí a Andrew Miller, ahora trabajamos con él, es un aliado comercial muy comprometido, nosotros identificamos los perfiles de taza y él nos compra el café y realiza las exportaciones.

En principio el comercio de cafés especiales dependió de la gestión de los asesores externos, como pasó en Juan Tama Café, donde el agrónomo encargado del proyecto de café era quien contactaba al comprador y hacía los acuerdos de venta directamente, para después sacar adelante la negociación y organizar la producción con todos los caficultores agremiados. Sin embargo, a medida que avanzaba la relación comercial, los compradores se fueron convirtiendo en aliados estratégicos. A quienes no sólo se les proveía café por un pago ajustado a la calidad del producto, sino que se fueron involucrando y comprometiendo con la sostenibilidad de la cultura cafetera de los grupos proveedores desde actividades de capacitación y acompañamiento. Con este objetivo se desarrollaron programas y proyectos con sobrepagos como Nespresso AAA, el proyecto de certificación de Comercio Justo, Pur Projet, LH Nespresso, entre otras estrategias para elevar la rentabilidad de los productores, fomentar la adopción de buenas prácticas de producción para su implementación, verificación y certificación, asegurando de esta

manera que el café pueda acceder a mercados internacionales donde estos estándares de calidad son requisitos.

Este proceso requiere personas encargadas de realizar la intermediación, porque muchos agricultores y caficultores desconocen estas estrategias de comercialización y no todos tienen disposición para aprenderlas. Los caficultores que sienten afinidad por las labores de comercialización se han ido relacionando con las actividades de búsqueda de nuevos mercados para su propio producto. Llegando a establecer acuerdos comerciales que les permite aprovechar estos contactos para conectarlos con vecinos y familiares caficultores y así ampliar la red de proveedores y abastecer un mayor volumen de café.

Quienes se dedican a comercializar el café se encargan de conectar proveedores y compradores. Para determinar este vínculo, deben determinar las particularidades del cultivo y procesamiento, además de los atributos o notas de sabores específicos del café, para establecer catalogaciones por microlote, variedad y lugar de origen. Para ello, los comercializadores trabajan siempre de la mano de catadores de café y con los instrumentos adecuados establecen sus propios laboratorios de café, para lograr evaluar y asesorar a los proveedores sobre la calidad del producto y de acuerdo a ello contactarlos con la influencia que lleva al consumidor a pagar un sobreprecio y crear un valor especial por el producto. Quienes comercializan, conectan y relacionan proveedores y consumidores, basados en las pruebas y caracterización de cada producto.

Por medio de alianzas y programas de capacitación, los caficultores han recibido información sobre la economía del café y cómo comercializarlo en el mercado global. Algunos programas financian la producción, dando las chapolas listas para ser trasplantadas, también brindan asistencia técnica a los productores. Sin embargo, la producción no es rentable para los caficultores sin un canal de comercialización fundado en el trabajo en conjunto, que reconozca el valor del producto para que sea redistribuido de manera justa entre quienes participan de todas las etapas de producción, el análisis organoléptico, el tostado, el transporte y la preparación de la bebida.

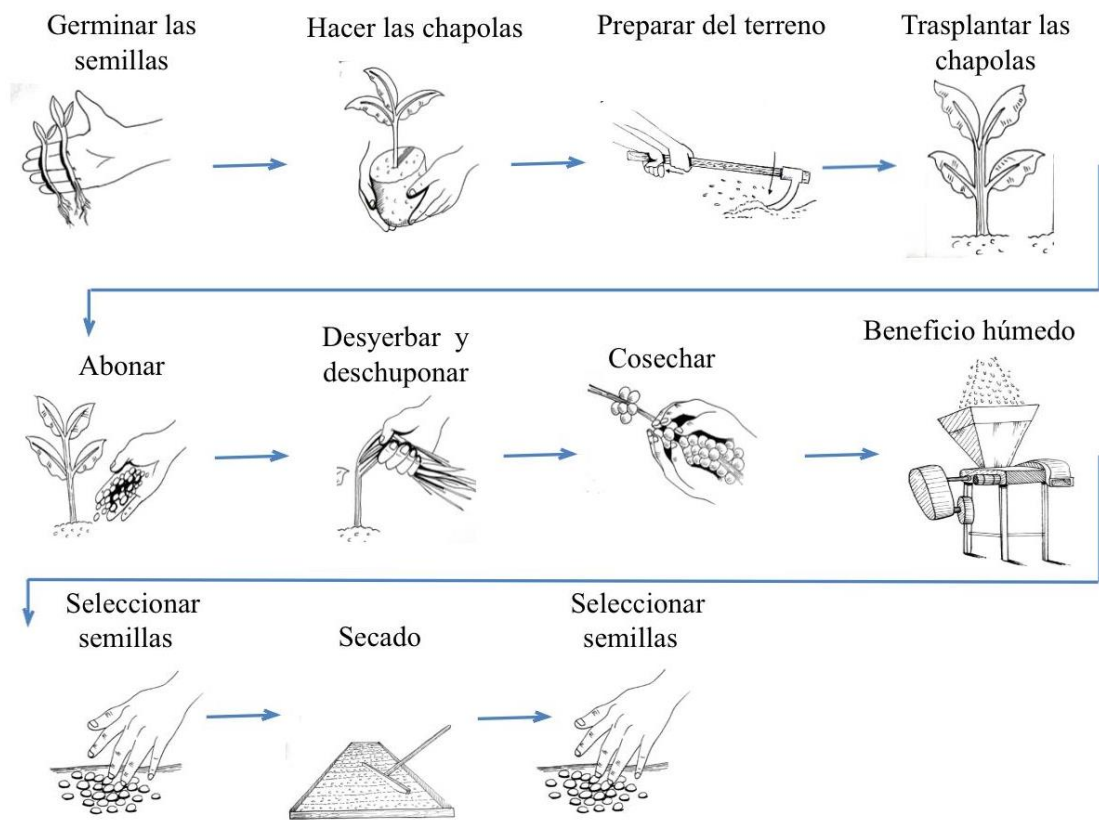


Gráfico 3. Proceso de producción del café

El anterior gráfico muestra toda la secuencia de la producción del café pergamino seco – cps, a partir de este momento empieza una nueva serie de operaciones para la transformación del café seco que continua con la trilla, el tostado, la molienda y el empaquetado. En cada fase los granos son alterados y su peso disminuye progresivamente mientras el precio del gramo sube. La temporada de cosecha activa el mercado de los días sábados, todos los pequeños productores sacan su café a vender. La comercialización del café pergamino seco en Tierradentro activa todo el comercio. Las sedes de comercialización de café especial debieron modificar el proceso de compra y recepción del producto. Mientras el café corriente se compra por volumen, donde solo importa el registro del peso tras una breve ojeada a los granos en los sacos de más de 40 kilos. Para el café especial, la selección y el proceso de análisis es más minucioso.

Enseguida, una conversación que recrea la manera común de preguntar sobre el precio de café y la transformación del proceso de compra para los cafés especiales:

Vendedor: ¿A cuánto esta comprando café?

Comprador: El valor depende de la calidad. Toca calibrarlo. Tráigalo y lo revisamos, empezamos revisando la humedad y vamos pa'lante. Si esta bien de humedad, pasa para especial. De ahí para allá, lo que dé la evaluación en la mesa, si da AAA o AA... Dependiendo del factor, te puede estar dando 88, 90, 92 puntos para un AAA que está por encima de 100 mil pesos, con el AA 80 mil [arroba].

Vendedor: Listo.

En el mundo del café la “AA” ha sido entendida como la calificación para el café de alta calidad. En el 2003 la compañía Nestlé Nespresso SA, en la búsqueda de más altos estándares de calidad propuso crear cafés AAA, equilibrando la creación de valor social, económico y ambiental de los caficultores, sus comunidades y ecosistemas. Así surgió el Programa de Calidad Sostenible AAA, con sede en Suiza, para la producción de cápsulas individuales de café molido y máquinas específicas para la extracción del contenido. Este programa va alineado a un proceso de certificación de los caficultores, quienes son inspeccionados por una entidad independiente, se trata de terceros que mediante un procedimiento otorgan una garantía escrita al producto en conformidad de una serie de normas relacionadas a las prácticas productivas. De esta forma se fijan los códigos de conducta y se construyen las convenciones de calidad del producto, que serán la base del intercambio entre productores, transformadores y consumidores.

Un proceso de verificación y constancia que moviliza contenidos técnicos que promueven procesos de cambio ambiental, social y económicos. Intervenciones que configuran nuevas formas de pensar la caficultura. En palabras de Foucault “el valor no se forma ni crece por la producción, sino por el consumo” (2008: 210). El reconocimiento y certificación de calidad del producto es un medio para construir una relación con los gustos y deseos de los consumidores, que es lo que finalmente determinan el valor del producto que adquieren a cambio del precio que pagan por su elección.

Así como el reconocimiento de calidad de los cafés suaves de Colombia a nivel global incentivó el crecimiento de esta economía en el país, la creación de los cafés especiales busca llegar a consumidores que aprecien la calidad resultado del proceso de sostenibilidad de la cultura cafetera de pequeños productores y sus economías familiares. Esta realidad se configura como un valor apreciado para los consumidores, conocer el origen del producto y la trazabilidad como centralidad de este intercambio comercial.

El proceso de denominación del café especial, es determinado en primera medida por el factor de humedad y después por la prueba organoléptica o cata de la taza. Tomar la prueba del factor de humedad es un procedimiento sencillo y rápido, no es necesario llevarlo hasta el laboratorio, esta prueba se hace en el centro de acopio usando una sonda, una pesa y el medidor de humedad. Enseguida que el caficultor llega con el cps, el comprador toma una muestra con la sonda. Es un instrumento largo, cilíndrico y hueco, de extremo anguloso que atraviesa el costal sin romperlo, de esta forma recoge una pequeña porción de cps que enseguida es depositada en una balanza para calibrar 100 gramos exactos. Después vierten esta muestra dentro del contenedor del equipo que mide la humedad, en cuestión de segundos la pantalla del equipo arroja un resultado, la cifra ideal es entre 10% y 12%¹⁵, si el resultado está por fuera de este rango, el café será rechazado como especial y deberá ser comercializado como café corriente. De estar dentro del rango, el siguiente paso es el análisis sensorial, una evaluación hecha por un catador en un laboratorio para café.

Los laboratorios deben aplicar los métodos, procesos y procedimientos definidos en cada prueba que realizan. Una prueba incluye, el muestreo, la manipulación, el transporte, el almacenamiento y la preparación de las muestras a evaluar.

4.2.1. El laboratorio: conectando Tierradentro y el mercado local

Los laboratorios de análisis de café, son empresas que se encargan de comercializar cafés especiales. Para ello realizan actividades enfocadas en investigar e innovar alrededor de la taza de café con el objetivo de fomentar conocimientos y experiencias sobre el valor y la calidad de este producto. Sus análisis se basan en la diversidad de perfiles de los cafés producidos en cada región. A partir de ello logran integrar y compartir conocimiento a lo largo de toda la cadena operativa y capacitar a los productores sobre las mejores prácticas. Los laboratorios de café son dinamizadores del negocio de los cafés especiales en la región, ayudan a proyectar el sector hacia una mayor generación de valor agregado, conectando clientes, consumidores, tostadores y catadores con los proveedores de café. Estos lugares están conformados por máquinas, equipos e instrumentos usados para evaluar las condiciones de las muestras del café que reciben. Se

¹⁵ Este valor numérico compara la masa de agua con la masa total del grano (100%).

tratan de espacios pequeños, instalaciones de aproximadamente 15m², con una barra o mesa pegada a la pared sobre la que se encuentran los equipos para procesar las muestras. Otra mesa central donde realizan la evaluación sensorial, aquí disponen todos los instrumentos requeridos para catar las muestras. Las principales maquinas son replicas miniaturas de las usadas en el procesamiento del café a gran escala, compuesto por una trilladora y un tostador para muestras. Para realizar el análisis sensorial son necesarios algunos equipos y varios instrumentos: balanzas electrónicas, medidor de humedad, una mesa de control de calidad con lámparas de luz fluorescente y lupa para revisión de defectos del café, un molino eléctrico, un filtro de agua o botellones de agua, varias cucharas y pocillos de porcelana para la cata, bandejas plásticas para las muestras, termómetro, escupideras, cronómetros y tamizadoras, que son unas mallas de diferentes calibres para clasificar las semillas por tamaño y así definir la intensidad del tostado.

En Tierradentro hasta el momento hay tres laboratorios, dos listos y uno en proceso de instalación. En ellos tuve experiencias de cata y conocí el manejo de los espacios. La infraestructura consta de dos áreas. La más grande es la de almacenamiento o deposito del café seco, aquí entra y sale el café en costales de fique debidamente etiquetado con todos los datos para la trazabilidad, aquí hay un escritorio equipado con un computador, al lado de una gran pesa para realizar la recepción y registro. Enseguida está el laboratorio donde se realiza el análisis organoléptico.

En estos laboratorios los encargados de realizar los procesos de análisis con pruebas y actuaciones protocolizadas, también reciben y atienden a quienes llegan con preguntas e intereses particulares. Entre todos construyen, junto a las maquinas, los instrumentos que usan y las mismas muestras de café, un conjunto de transformaciones que desarrollan en sus relaciones, a la vez que producen cambios en ellos, parafraseando a Latour podríamos decir que ellos crean los cafés especiales y los cafés especiales crean las relaciones entre todos ellos (Latour 2001: 29).

De todo el proceso, la primera actividad es el muestreo, es decir, el momento en que se toma una muestra de los sacos de café. Deben recoger una pequeña cantidad de granos de varios sacos del lote que se quiere analizar; se toman muestras aleatorias de al menos el 30% de la totalidad, se mezclan en una sola muestra del lote específico que no

debe contener menos de 300 gr. Estas muestras se depositan en bolsas resistentes y limpias. Finalmente se debe etiquetar la muestra con la siguiente información:

- Fecha de muestreo
- Nombre de quien toma la muestra y su empleador
- Localización del café
- Cantidad de sacos del lote
- Peso de la muestra
- Información adicional

Si las muestras llegan directamente al laboratorio, estas se reciben y revisan los anteriores datos. La evaluación de la muestra inicia olfateándola, su olor debe ser característico a café o a un vegetal, sin olores desagradables o extraños, de haberlos, deben ser descritos (moho, combustible, humo, etc.). Después esparcen la muestra sobre una superficie y la observan con detenimiento para describir el color. Enseguida se observa la muestra y se separan los granos con defectos de todo tipo, incompletos o quebrados, granos vanos, con formas irregulares, picaduras y cualquier otro deterioro. En este momento las muestras son guardadas en bolsas plásticas selladas y rotuladas para realizar la prueba de cata.

Los salones preparados para realizar esta prueba guardan un mismo patrón de distribución e incluso de decoración. Sobre las paredes se exhiben afiches de varias marcas de café, concursos e información de todo tipo sobre el café de semilla a bebida. Sobre una mesa amplia se ponen las muestras de café que serán catadas y sobre el mesón las maquinas e instrumentos mencionadas al inicio de esta sección, usadas para procesar las muestras. Este es el lugar de trabajo del catador, donde clasificará las muestras de acuerdo a sus particularidades, arrojando una valoración de las propiedades de sabor y aroma. En muchos casos estos laboratorios han recibido a compradores y tostadores de café de otros lugares, extranjeros en busca de cafés destacables.

Los laboratorios son espacios cuidados de olores así que quienes ingresan no deben llevar aplicadas fragancias o perfumes de ningún tipo, esta es la primera advertencia antes de ingresar al salón donde se realizan las catas de café. Estos lugares, los laboratorios al estilo Latouriano crean realidad, aquí apasionados catadores provistos de instrumentos, con su saber práctico, crean vínculos en el amplio mundo del café, “son lugares excelentes para comprender la producción de la certeza” (Latour 2001: 45)

4.2.1.1. *La cata*

Las catas de café son actividades que prosiguen la recepción y el reporte del muestreo. Existen dos escenarios, las más comunes son las pruebas de evaluación de todo el café recibido durante las jornadas de compra, en las que sólo participa el catador y los aprendices de este oficio de haberlos. Cada laboratorio organiza sus actividades semanales de acuerdo al volumen de café recibido y a las responsabilidades y cumplimiento de envío y venta de café, en general se acostumbran a realizar los lunes y martes. Más excepcionales son las jornadas de cata junto a compradores o catadores externos, programadas de acuerdo a la disposición de todos los involucrados, en estos encuentros se espera que los compradores identifiquen los cafés que quieren negociar y aprovechan para conocer a los productores y visitar sus fincas.

Durante el tiempo en campo participé de ocho catas de café, en Inzá, Pedregal y La Unión. Especialmente en Inzá, el catador Esteban Ulcué, un nasa de 32 años que trabaja en la Asociación de Cabildos apoyando varias actividades relacionadas a la empresa de Café Juan Tama. Cuando llegó a la Asociación, Daniel ayudaba en la compra de café los días sábados, debía recibir los bultos, pasarlos por la pesa, revisar las condiciones en las que llegaban y registrar los datos relevantes para la comercialización y finalmente almacenar los bultos de café registrados en la bodega de acuerdo a su estado, seco, verde, orgánico o corriente. Después pasó a estar a cargo de la tostadora y dos veces al mes Daniel es el encargado de tostar y empaclar el café. Así comenzó un proceso de capacitación en estos oficios, paralelos a su desempeño práctico, hasta perfilarse como catador.

Daniel lleva la cuenta de los años que va trabajando en la Asociación por la edad de su único hijo de nueve, que es el tiempo que lleva viviendo con familia en una vereda intermedia entre la cabecera municipal donde esta ubicada la sede de compra y la vereda donde esta ubicada la tostadora, desplazándose en moto de un lugar a otro. Daniel dice que estos años han sido los más tranquilos de toda su vida, “comer en casa con mi familia” me dice sonriendo, “porque la vida en el monte es muy difícil, no por las incomodidades, sino por pesar que alguien puede llegar a matarme, si yo no lo mato antes”. Daniel salió de su casa a los 15 años, cuando su hermano mayor fue asesinado y él

se sintió obligado a probar suerte fuera de casa, en un viaje sin mayores planes se dirigió hacia el Huila, buscando trabajo en lo que se presentara, jornaleando y cargando bultos principalmente. En la búsqueda por oportunidades de trabajo y retribución, llegó hasta las filas de la guerrilla, llevado también por el deseo de cobrar justicia por sus propias manos y vengar la muerte de su hermano. Su suerte, dice ahora Daniel, fue lograr salir con vida para contar la historia y tener la vida que esta construyendo ahora. Ya ha participado de varios programas de capacitación de barismo y junto al agrónomo de turno, conforma el equipo de trabajo que recorre los resguardos sensibilizando e instruyendo a los caficultores en el proceso de producción de cafés especiales.

Los catadores Daniel Nene y Arley Cruz me guiaron en la apreciación de las propiedades características del café mediante mi experiencia sensorial, especialmente los días de evaluación de pruebas para compra de café, identificando defectos y apreciando aromas y sabores. Sin embargo una de las primeras experiencias de cata fue en una prueba de cafés junto a dos compradores extranjeros en el laboratorio de Pedregal. Un alemán que vive hace años en Colombia y actualmente tiene una finca cafetera en el Cauca (cerca de Popayán) que administra junto a su esposa colombiana, ellos además de producir, compran y venden café. Junto a su amigo suizo, un joven presentado como “una nariz muy importante en el mundo del café”. Ambos viajaron por el Cauca para probar los cafés y tomar decisiones de negocios sobre los cafés que enviarían al exterior. Juntos se dedicaron a recorrer las fincas, conociendo a los propietarios y las prácticas asociadas al producto. Motivados por la empatía que crean por el lugar, los caficultores y las formas como realizan el trabajo, deciden o no hacer negocios con ellos, reconociendo el valor del producto al pagar un sobreprecio para continuar comercializando como un producto de origen, con trazabilidad y perfil de taza en mercados internacionales.

Una jornada de cata arranca disponiendo de todos los elementos necesarios, primero instalan la mesa para la cata, ubican el número de tazas de vidrio acorde al número de muestras de café y de personas que van a realizar la prueba, disponiendo de un set de muestras para cada catador. En la oportunidad con los dos extranjeros, fueron probadas cuatro muestras por cuatro personas, incluyendo a Daniel el catador local quien me invitó a hacer la prueba también. Cada uno tenía además una escupidera, una hoja de papel y un lapicero. El catador local y anfitrión preparó todo, escogió los cafés para la

prueba y los dispuso sobre las tazas después de trillar, tostar y moler en las máquinas de muestras. Una vez todas fueron servidas, cada uno pasó a experimentar taza a taza y tomar anotaciones de todas las sensaciones provocadas. La primera ronda fue olfativa, con la muestra de café recién molida y en seco, los gestos del catador extranjero fueron enfocados en sentir *fragancias*, como se llama al olor en seco, metía la nariz dentro del vaso por unos segundos y cuando la retiraba se detenía un instante antes de escribir, enseguida fue adicionada agua caliente a cada muestra que formó una corteza de café molido que permanecerá sin romperse por lo menos 3 minutos. Enseguida cada uno ayudado de una cuchara rompe esta corteza moviendo tres veces capa de café para ayudar a salir el vapor y apreciar el *aroma* como es denominado el olor de la bebida y emitir la puntuación de la evaluación del olor seco y húmedo. Después continúan con la ronda de sorbidos, para evaluar sabor, acidez, cuerpo y equilibrio. El catador dio sorbos fuertes y secos a cada vaso, sorbos que después del gesto de pensar escupía en un recipiente. El segundo extranjero pasó a hacer lo propio, a oler, sorber, pensar y anotar.

El catador local me presentó como antropóloga del Cauca, que hacía investigación sobre café en la zona. Mi presencia en la sala de cata fue celebrada por los extranjeros, quienes señalaron que las mujeres tienen sentidos más agudos que los hombres. Con ese recibimiento, fui invitada a probar los cafés y compartir mis percepciones, a pesar de decir que se trataba de la primera experiencia de cata. Durante toda la jornada estuvieron muy atentos a mis impresiones. Yo imité al catador, olí y pensé, sorbí y pensé y di nombre a mis percepciones ayudada de la imagen de rueda de sabores y aromas que estaba exhibida dentro de la sala (ver Diagrama 1), una clasificación de todas las posibilidades sensoriales, así nominé lo invisible del sabor y lo efímero del olor. Dije por ejemplo, que determinado café era el más florar de todos. ¿Cual? dijeron los catadores extranjeros con mucho interés. Ese, dije mientras lo señalaba. Allá fue el suizo y lo probó de nuevo. Durante esta experiencia hubo una particularidad que reconocí en todos los cafés que probé, la acidez como primer sabor manifiesto en la boca, después la dulzura que tuvo varios matices, dadas por notas frutales y florales que no supe reconocer en detalle. En una muestra percibí sabor de avena, considerado un defecto. Aquello del más floral fue espontáneo, lo sentí en la segunda ronda manifestado como aroma más que sabor. En medio de las apreciaciones debíamos además asignar una calificación numérica

a cada taza, de acuerdo al formulario de cata que proporciona un medio para recordar al menos 10 atributos del café: fragancia y aroma, sabor, acidez, cuerpo, equilibrio, uniformidad, limpieza, dulzura y defectos, que deben calificar del 1 al 10, para finalmente sumar. Desde luego la evaluación general se basa en la experiencia previa de cada catador y en sus habilidades para reconocer la combinación de todos los atributos.

No se de que manera mi comentario pudo afectar la percepción de los compradores, sin embargo fue evidente que cualquier comentario influye durante una jornada de cata. Por ello durante las primeras rondas de prueba los catadores se concentran en silencio para nominar y evaluar sus percepciones, sólo después de la cuarta vuelta de prueba empiezan a realizar algunos comentarios y a probar nuevamente. Al finalizar las pruebas, cada uno suma los puntajes, para compartirlos y comparar los resultados generales. En esta oportunidad, los cuatro coincidimos al valorar más alto a dos de los cuatro cafés probados, hecho celebrado por todos. Sin embargo, antes de decidir que cafés comprar, Hans quería conocer las fincas y a los caficultores que produjeron las cuatro muestras que habían catado. Arley contactó a los caficultores para programar el encuentro y servir de guía, finalmente sólo tuvieron tiempo de visitar tres fincas y Hans haría negocios con los cuarto caficultores.

La valoración de la calidad se realiza, no sólo de la experiencia sensible a través del gusto y el olfato para generar descripciones verbales, también por la pruebas con instrumentos que calibran las características físicas y químicas del producto. Así la sensibilidad no es una mera experiencia subjetiva, es parte de estímulos que son medibles. La descripción de los sabores y aromas del café como bebida, han sido clasificadas en una serie de adjetivos que por analogías da palabras a las sensaciones que la bebida provoca en el catador o apreciador de café.

Al laboratorio también llegan caficultores de los alrededores a dejar muestras del cps que producen, para que sean catadas y evaluadas. Casi siempre es el catador local quien recibe y orienta a los caficultores sobre la condiciones de las muestras y el proceso de evaluación, para después registrar todos los datos y disponer las muestras al análisis, cuyo resultado estará listo en ocho días aproximadamente, sin ningún costo. Al retorno de los caficultores para conocer los resultados, el catador les explica la evaluación de acuerdo al perfil de taza que cada muestra obtuvo, destaca las fortalezas del producto y de

haber defectos los orienta sobre las posibles causas y prevenciones. Los defectos son causados por desmanes en el ambiente (clima, plagas) o por malas prácticas en cualquier eslabón de la cadena operativa, que dependen de los métodos de cultivo, el manejo del café en la finca, el sistema y las prácticas de beneficio, la clasificación durante la trilla y las condiciones de almacenamiento y transporte.

Las actividades en el laboratorio incluida la prueba de catación son una muestra de cómo los entendidos de la producción y degustación de café de calidad tienen la capacidad de vincular la creación de valor, las prácticas y los signos a partir de una cadena de traducciones que hacen de un determinado producto algo simultáneamente tan variable, local y concreto como el ambiente en que es cultivado, tan sistemático como la rueda de sabores y defectos del café, y tan global y abstracto como un logo de una certificación o las denominaciones de calidad (Latour 2001: 84).

Uno de los resultados del proceso de cata es describir el *perfil de taza*, información sobre las particularidades gustativas de un café, en la que se describen aspectos como cuerpo, acidez, dulzura y notas aromáticas de cada producto. Cada característica se valora con una numeración que depende de cada tabla de cata, al final se suman y esto determina el puntaje que va de 1 a 100. Algunos perfiles de taza determinados en los laboratorios locales de muestras de caficultores nasas fueron los siguientes. El perfil de taza del café producido por Esaú Cotasio y su familia de caficultores de Asorcafé, fue descrito como: sabores dulce y cítrico, de cuerpo sedoso, notas de panela y limoncillo, con un puntaje de calidad de 84,32. El perfil de taza del café de Marta Villaquirán y su familia fue: fragancia a chocolate, sabor a caramelo con notas frutales cítricas, cuerpo cremoso, obtuvo 87,63 puntos. Una de las más altas puntuaciones obtenidas en el laboratorio de Inzá de la que tuve referencia fue de 91 puntos, para el café producido por Adán Lasso Cotacio y su familia en la parte alta del resguardo de La Gaitana, con el siguiente perfil de taza: fragancias florales y cítricas, sabores a melocotón, miel, caramelo y frutas tropicales, acidez refinada, cuerpo cremoso y redondo. Ellos lograron vender su café entre 10 y 23 mil pesos la libra, al ser contactados con compradores que pagaron precios que no habían recibido en toda su vida como caficultores por el café que cultivan en microlotes y producen en sus fincas.



Diagrama 1. Rueda de sabores.
Creada sobre la base del diccionario sensorial de Wold Coffee Research. Tomado de Specialty Coffee Association SCAA

Los cafés especiales pueden alcanzar precios inusitados si el consumidor encuentra en el producto un valor que no encuentra en ningún otro. Este valor se puede traducir en un atributo, manifestado sensorialmente como notas de sabor o fragancia, sin ser exageradas ya que dejarían de ser un atributo para convertirse en defecto. En el caso de la acidez, uno de los atributos más deseados que se expresa en sabores cítricos detallados en notas de limón, mandarina, naranja o lima, al ser un sabor predominante se convierte en agrío, vinoso o astringente.

El conocimiento como catadores también les brinda herramientas para deducir asociaciones entre defectos y malas prácticas de cultivo y procesamiento. La pérdida de materia orgánica en los suelos puede provocar notas de sabores asociados a la madera, envejecidos y herbales (papel, cartón, avena, hierba, paja). La presencia de muchos granos que hayan sido recolectados sin estar lo suficientemente maduros, genera abrasión en la boca. Si los granos pasan demasiado tiempo en fermentación durante el proceso de beneficio pueden manifestar un sabor avinagrado. Los procesos de secado interrumpidos generan defectos asociados al moho y la humedad. De acuerdo a los resultados, los caficultores son asesorados no sólo sobre sus prácticas de producción, sino también en la venta de su café.

La escala de puntuación es de 1 a 100. Quienes obtienen resultados de taza por encima de 80 puntos tienen la venta asegurada con la comercializadora que perfila la taza. Quienes tienen más de 84 puntos son contactados con compradores que están buscando cafés de la más alta calidad para establecer negociaciones sobre las cosechas futuras. Además son informados sobre jornadas de cata, concursos, subastas y visitas de compradores en busca de cafés especiales. Aquellos que están por debajo de estos rangos son invitados a continuar experimentando con la producción de sus cafés, mejorar sus prácticas y llevar las futuras cosechas a una nueva evaluación para asegurarse que sus esfuerzos en la producción sean reflejados en la taza de los granos que producen.

Un perfil de taza dado por una catadora de café del *Concurso de cafés de alta calidad en Inzá* aseguró que el mejor denominador por los cafés de la zona de Tierradentro, que son cafés de altura y microlotes, es “notas ácidas al principio y *vegetales dulces* al final”. Estos descriptores concretizan la mediación entre los sentidos

que degustan y la bebida como producto final. Establecer el perfil de taza es uno de los compromisos de calidad de los cafés especiales y busca orientar al consumidor sobre los atributos que encontrarán al degustar el café. Los cafés especiales se refieren a cafés de origen único, no convencionales, con historias particulares. Son parte de un mercado en expansión de cafés vendidos en grano y de bebidas servidas en bares y cafés. Sin embargo, el término de cafés especiales es actualmente tan amplio, que a menudo significa cosas distintas a diferentes personas, quienes pagan por un concepto de calidad y por una experiencia. La relación con el café se transforma cuando se convierte en un objeto de evaluación, en este punto de la cadena operativa el café es definido o descrito por un catador que posee el conocimiento para identificar sus características de sabor y aroma. De acuerdo a ello, los comercializadores de café especial gerencian las muestras perfiladas y sus propios contactos, para determinar que perfil es atractivo para determinado cliente, tostador o consumidor de café. Cuantas más relaciones tengan, “mayores oportunidades habrá de que la exactitud sea uno de los elementos que circulen a lo largo de sus múltiples vasos” y del colectivo que los comercializadores de café cohesionan, incluyendo humanos y no humanos (Latour 2001: 138).

La calidad de los cafés especiales puede resultar para algunos arbitraria, porque cuando se trata de gustos nada está completamente determinado. Sin embargo la ficha de catación le permite a los comercializadores observar la realidad técnica de cada muestra. Como un instrumento que contribuye a construir un lenguaje propio que conecta las prácticas de los cultivadores, transformadores y tostadores con las características sensitivas de la bebida. El perfil de taza es un instrumento para la gestión cotidiana de un colectivo de proveedores distinguidos y de clientes que aprecian la calidad.

4.3. Las asociaciones y el comercio de los especiales

Las bonificaciones para los cafés especiales dependen primero de la prueba de calidad que los comercializadores realizan, seguido del enlace con los compradores. Este segundo requerimiento es una red en construcción, en la que el comercializador es el mediador y el encargado de conectar el gusto del comprador con el producto adecuado. Por ello las pruebas de calidad, su respectiva sistematización y el papel del catador son indispensables en un laboratorio de café. Esta sincronía lleva tiempo en consolidarse, sin

que todos los productores en Tierradentro hayan logrado acceder a ella y ser parte del movimiento operativo, sea por desconocimiento, cierta resistencia a conocer nuevos mercados y cambiar de comprador, o el caso de quienes llevan sus muestras y al no pasan las pruebas de calidad desisten de intentarlo nuevamente. Para aquellos que contactan con este segmento de mercado y establecen comunicaciones duraderas, van experimentando transformaciones en sus producciones por prácticas dirigidas para tales efectos, estimulados por el reconocimiento y el valor que los cafés especiales están ganando en el mercado nacional e internacional.

La expansión cafetera en Tierradentro, trajo nuevas formas de ocupar y habitar el territorio. En el contexto nacional, esta expansión coincide con la transformación de la valoración de lo indígena, lo campesino y lo raizal en tiempos de reconocimiento de la diversidad y del patrimonio inmaterial, variables de otras formas de existencia y reconocimiento de la complejidad cultural de una población (Henman 2008, Ortiz 1999, Palacios 2009). En el mercado de los cafés especiales, estas características son transferibles a los productos que cultivan, procesan y comercian las familias caficultoras; la autenticidad del sabor y el aroma del producto final es agudamente configurado por concepciones de identidad, economía y ecología que a su vez produce políticas. En este sentido, es interesante interpretar los perfiles de taza como descripciones sensoriales de un producto con particularidades que hablan de la historia englobante de familias, comunidades y territorios.

A nivel local, la asociatividad ha sido hasta ahora la base de la economía cafetera en regiones como Tierradentro, esta cohesión permite acceder a programas de capacitación y recursos económicos que financian la producción o la mejora de las plantas de procesamiento. Además agiliza el contacto con nuevos compradores y permite cumplir con las cantidades y características requeridas por ellos. Sin embargo, hasta que el mercado de cafés especiales no se consolide y el proceso de producción de este tipo de café sea aplicado por los caficultores de Tierradentro, ellos deben seguir recurriendo a los canales de venta de café corriente. Sorteando la inestabilidad del precio base del mercado diario, calculado de acuerdo a la tasa de cambio del dólar y el precio en la bolsa de Nueva York.

Las expectativas de subida y volatilidad de los precios animan a los caficultores a crear estrategias para vender en los momentos que el precio está más alto. Para ello guardan el cps cuando los precios son bajos y lo sacan al mercado cuando los precios suben, con las fluctuaciones de precios ellos asumen que pueden ganar más dinero si guardan un poco de su grano para venderlo después. Para ellos, se trata de una precaución que les garantice obtener el dinero necesario para sacar adelante la siguiente cosecha con los gastos de fertilizante, abonos, limpiezas, entre otros gastos que no logran pagar cuando el precio está bajo o porque la cosecha fue menor de lo esperado debido a enfermedades como la roya y la broca o por desordenes climáticos como el fenómeno del niño y la niña. Esta estrategia convierte al grano sacado del mercado en un ahorro, sin embargo si el almacenamiento no es el adecuado puede repercutir en la calidad del producto.

El objetivo de Asociaciones como Café Pilamu, Juan Tama Café y Asorcafé, es seguir apostando a mejorar la calidad del café que producen y venden, dado que el precio de los cafés especiales no pasa por las estimaciones de la bolsa o el dólar sino por el puntaje que obtenga en la prueba calidad. Así mismo, las comercializadoras como Banexport ubicadas en Tierradentro, buscan que los caficultores produzcan café de calidad y que reciban el precio que los compradores están dispuestos a pagar.

La calidad como distinción entre el café corriente y el especial, se refiere a un conjunto de propiedades inherentes al café que permiten caracterizarlo y valorarlo con respecto al resto y al gusto del consumidor. En esta caracterización intervienen denominaciones, certificaciones y catadores, todo ello como parte del proceso multicausal de las acciones técnicas (Mura 2017: 40). En otras palabras, contextos concretos son determinados por diversas causas, que incluyen toda la cadena operativa, las técnicas de manejo y las coyunturas políticas y económicas componen la heterogeneidad de las decisiones y las acciones que los sujetos asumen.

4.3.1 Denominaciones, un lugar geográfico para Tierradentro

Las denominaciones son rótulos de calidad del producto que buscan influenciar la toma de decisión de los consumidores entre las ofertas del mercado. Hablan de las singularidades del producto en lo referido a la trazabilidad, certificaciones, marcas y

premios. Las denominaciones son parte de un proceso administrativo en el que personas bajo su nombre propio o como parte de instituciones, asociaciones privadas y gubernamentales registran un nombre. *Café de Colombia* es la denominación que se le otorga al café arábico, o cafés suaves producido en las regiones cafeteras de Colombia. Se trata de una indicación geográfica protegida, reconocida por la Unión Europea en el 2007 y de una marca de certificación registrada en Estados Unidos en 1981 y en Canadá en 1990. En Colombia la entidad encargada de procesar la solicitud es la Superintendencia de Industria y Comercio, entidad gubernamental ante la cual los interesados, que puede ser una persona o un colectivo, tramitan la *denominación de origen*, que es el nombre o indicación de un lugar geográfico, para valorizar el producto por su vinculación territorial. El *Café de Colombia* fue el primero a nivel internacional en obtener una *Indicación Geográfica*, en adelante seis departamentos la han tramitado y obtenido: Café de Nariño y Café de Cauca en el 2011, Café de Huila en el 2013, Café de Santander en el 2014, Café de Tolima y Café de la Sierra Nevada en el 2015. Todas las solicitudes fueron hechas por la Federación de Cafeteros de Colombia.

Las indicaciones geográficas o denominaciones de origen, identifican un producto como originario de una región, localidad o territorio específico. Así asocian productos de una determinada naturaleza y calidad, con su origen geográfico. En el catálogo de oferta exportable de Colombia en línea, fue registrado en el 2014, la siguiente información sobre un programa denominado Café Tierradentro:

El programa Café Tierradentro hace parte de un proyecto gestionado y ejecutado por la Asociación de Cabildos Indígenas Juan Tama en Tierradentro (municipios de Inzá y Páez, en Cauca, Colombia); consistente en la conversión de cafetales tradicionales con sombra, a café orgánico certificado. Su financiación proviene de recursos propios de las familias asociadas y de apoyos brindados por: la Corporación Nasa Kiwe, el Programa Tierradentro Chab Wala, la Unión Europea y la Red de Solidaridad Social.¹⁶

En Tierradentro las agremiaciones de cafeteros han recibido apoyo de instituciones que apoyan la educación no formal en la región, el comercio justo y buscan fortalecer los aprendizajes de asociados alrededor de aspectos políticos, agropecuarios y

¹⁶ <http://catalogo.procolombia.co/?q=es/agroindustria/agroindustrial/cafes-tierra-adentro.aspx>
(Visitada: 03/14/2019).

técnicos. Instituciones del Estado como la Alcaldía Municipal, el Sena, la CRC y el comité de Cafeteros, entre otros son destacados en la región.

Así mismo a nivel organizativo las denominaciones exigen cierta solidez en cada empresa. En Tierradentro la relación del agricultor con el café es mediada por su tradición de trabajo con la tierra, como prácticas esenciales de subsistencia de vida en el campo. Con el tiempo el reconocimiento del valor del café como producto, los llevo a relacionarse con la producción de una mercancía para el mercado global. Este cambio en las relaciones, son impulsadas por programas de certificación.

4.3.2. Certificaciones y exportaciones

Las certificaciones cambian la relación de valor que el caficultor tiene con su producto a través de la construcción de un *tipo de mercancía* que implica unas prácticas específicas. Estos cambios son el reflejo de adaptaciones de los caficultores a nuevas lógicas comerciales de la economía cafetera mundial.

A partir del 2010 el servicio de extensión del Comité Departamental de Cafeteros impulsó certificaciones ambientales para las fincas cafeteras en el municipio de Inzá, incentivando nuevas prácticas productivas, comerciales y ambientales en la región. Esto incentivó intercambios de información, dinamizó la comunicación entre los caficultores ya que sintieron la necesidad de comparar sus experiencias y compartir sus conclusiones. De acuerdo a algunos caficultores en Inzá y Pedregal, este programa de certificación, conectó a los productores con consumidores en los nichos de mercado del café especial, que valora prácticas productivas y sistemas de organización comunitaria. La historia de producción del grano se construye en conexión con las dinámicas de consumo. En la medida en que el productor y el consumidor se relacionan y comunican, este vínculo fortalecen la innovación en el mercado del café.

Desde inicio de este siglo las prioridades del mercado comenzaron a cambiar. Las tendencias tomaron un rumbo diferente a la historia que protagonizó el café durante el siglo XX, de Acuerdos Internacionales (Acuerdo de Taubaté, Convenio Interamericano, Organización Internacional de Café) y el paso del libre mercado, que influyó en la estabilización de los precios y el crecimiento de producción de café, como Colombia y Brasil (Palacios 2009). Por años estas naciones tuvieron estabilidad y control mercantil

sobre la actividad cafetera. En Colombia, la Federación Nacional de Cafeteros creció en infraestructura, inversión social e investigativa, fortaleció la tecnificación y productividad por área. Sin embargo, con la no renovación del Acuerdo Internacional de Café a finales de 1980, inician los tiempos de libre cambio y de crisis para los cafeteros colombianos. La incursión de Vietnam y Laos saturó el mercado (Guhl 2008). La Federación perdió el control sobre el mercado y provocó un periodo de incertidumbre económica e institucional para todo el gremio. El debilitamiento de la institución máxima en el país generó una urgencia en los pequeños productores de organizarse y formar nuevas figuras asociativas al margen de la Federación, reestructuración que a pesar de la crisis en el mercado mundial logró sobreponerse e inclusive aumentar el número de pequeños productores de café en regiones que habían sido marginadas por la Federación (Palacios 2009).

Con esta nueva estructura provocada por los cambios del mercado global, surgió el mercado de los cafés especiales y certificados, inspirados en las excentricidades de consumidores y amantes del café. A pesar del reconocimiento del café colombiano, un café suave de alta calidad, los cafés especiales se evalúan de forma diferente y de acuerdo a ello se determina el valor agregado y los sobreprecios.

Las principales certificaciones en Colombia son:

- El programa *Rainforest Alliance* en 1993 creó la certificación de prácticas favorables a aspectos ambientales, económicos y sociales. La RAS (Red de Agricultura Sostenible) concede el sello verde de Rainforest Alliance a las fincas y productores que cumplan con las normas referentes a la protección de la vida silvestre, los ecosistemas y los derechos de los trabajadores y las comunidades.
- UTZ Certified 2013 Responsabilidad ambiental, social, cuidaba de que los hijos de los trabajadores fueran a al escuela. Atendían a los derechos de los trabajadores.
- Fair Trade. Sellos de certificación a pequeños productores, criterios de sostenibilidad económica, social y ambiental. Los recursos generados se deben invertir en programas de desarrollo social. Deben estar organizados en cooperativas, asociaciones con estructura democrática y participativa.

- 4C es una iniciativa conjunta de la GTZ (Agencia de Cooperación Técnica Alemana) y la DKV (Asociación Alemana del Café). Es un código común para la comunidad cafetera, para la producción, elaboración y comercialización sostenibles de café verde, con gran aceptación en el mercado internacional.

Antes de esto, la relación comercial del caficultor se resumía en salir el sábado con su producto, generalmente café pergamino seco, informarse del valor de compra para vender al mejor precio, el más alto. Otros productores llegan con su producto al pueblo y sin preguntar los precios lo venden al comprador de siempre, con quien ya han establecido una alianza, dado que siempre le venden el café y a su vez el comprador esta dispuesto a hacer prestamos de dinero cuando el caficultor lo necesite.

Así como las técnicas de cultivo se comparten entre los caficultores de la región, los mecanismos de comercialización también se comunican entre cercanos. Es una conducta común entre los caficultores nasa comparar sus experiencias sobre a quienes venden, a qué precio, dónde y bajo qué condiciones se hace dicho intercambio, esta información la comparten abiertamente entre ellos. Especialmente es una conversación corriente los días de mercado, tanto durante el transporte del producto compartido en chibas, amplias busetas diseñadas para el transporte de pasajeros, mercados y mercancías, así como en las plazas públicas de negociación.

Otra práctica común es apoyarse entre familiares y vecinos para juntar una cantidad determinada de café. Aunque cada cafetal tiene un propietario, el cps es también una moneda de cambio entre ellos, en ocasiones se hacen prestamos o pagan deudas con este producto. Esto dificulta la concepción de trazabilidad entendida en el mercado del café especial, a la vez que dilata el entendimiento de la propiedad de un cafetal, ya que es beneficioso para todos que el producto de familiares y vecinos sea de calidad porque es un bien fácilmente intercambiable entre ellos. Así como la roya que al no ser controlada se propaga por los cafetales vecinos perjudicando a varios, un efecto contrario es el incremento la calidad del producto, en primera medida porque se genera un reconocimiento de calidad del lugar donde es producido, beneficiando a quienes comparten el referente geográfico o cultural al que se alude, como por el intercambio del mismo producto entre caficultores y vecinos.

En contraste los concursos de taza, las certificaciones y el mismo proceso de trazabilidad del café especial, destacan el proceso productivo desde la individualidad de cada productor, en estos casos el registro se hace a nombre de una persona, que se supone como único responsable de la producción, aunque las formas de trabajo efectivas sean colectivas. Estos dos alcances de la economía cafetera entre los nasa se yuxtaponen y han promovido nuevas formas de organización.

Para algunos caficultores en Inzá y Pedregal, los programas de certificación han favorecido la conexión entre productores y consumidores. Las experiencias son de diferente tipo. En el caso de las agremiaciones entre cafeteros, como Juan Tama Café y Asorcafé, en la medida que se han ido articulando y contactando con compradores de café han establecido ciertas pautas para su cultivo y procesamiento, relacionadas al tipo de variedades que cultivarán y las técnicas de todo el proceso. Estos parámetros se han ido transformando en la medida que avanzan las negociaciones. Juan Tama Café inicio con la expectativa de producir café orgánico, sin embargo las experiencias de este tipo de producción, como el bajo volumen y el alto requerimiento de mano de obra para la elaboración de los abonos, motivaron la reformulación de su objetivo, ampliándolo al mercado de los cafés especiales certificados, de acuerdo al cumplimiento de códigos de conducta de orden ambiental, social y administrativo. A si mismo, los caficultores que hacen parte de estas agremiaciones han participado de diferentes programas de capacitación que refuerzan estos códigos y amplían sus conocimientos sobre la transformación del grano.

Durante todo el proceso para tornarse caficultores, ellos establecen relaciones con individuos e instituciones que son parte de la cadena de mercado, en la que conforman con su quehacer el primer eslabón. A mediados del siglo XX, cuando los cafetales se empezaron a crear, cuando los agricultores nasa empezaron a ampliar la extensión de siembra de café en sus parcelas, o como también fue el caso, cuando empezaron a desmontar bosques para sembrar café, lo hicieron de manera experimental, sin la asesoría técnica de la Federación que llegó hasta finales del mismo siglo, cuando empezaron a circular por Tierradentro técnicos, tecnólogos o agrónomos que indagaban sobre el proceso de producción local de café con la intención de actualizar estos procesos para

aumentar la producción de acuerdo a los avances de Cenicafe en el mejoramiento de semillas y de los paquetes tecnológicos respectivos a cada nueva variedad.

Hace 20 años el ingeniero agrónomo Adrián Valdés llegó a trabajar a Inzá como consultor en un convenio de la Asociación de Cabildos Juan Tama y la Corporación Nasa Kiwe, para la reconstrucción del territorio después de la avalancha, en ese periodo uno de los emprendimientos importantes en la búsqueda de la reconstrucción económica del territorio fue el café, Adrián llegó como un formulador del proyecto de producción y comercialización del café orgánico y especial de Tierradentro, él mismo recuerda como en ese momento:

Se hizo un trabajo de verificación a nivel de todas comunidades de Inzá e Páez, de ver la potencialidad que había en tema de café y se verifico que como era evidente el café es la principal fuente de ingresos del territorio y además, en esa época, se mantenía una alta diversidad en sistemas productivos cafeteros, que se caracterizaban por ser la despensa, la finca, el sistema cafetero era el punto de mercado de la familia, en esa época había una alta diversidad de especies. Estaban los guamos, los cachimbos, carboneros, aguacates, limones, naranjas, yuca, arracacha, plátanos, una diversidad grande, y en esa diversidad de alimentos y especies arbóreas también una diversidad de variedades de café, estaba el borbom, san Bernardo, caturra, típica. Eso además de que no había en esa época un consumo intensivo de insumos químicos de síntesis, pues se verificaba que eran unos cafés naturales con un potencial de reconvertirse, en esos momentos, en orgánicos certificados con una relativa facilidad. Así se dio un impulso fuerte a hacer unos pilotos de conversión, no de conversión del sistema cafetero, sino de que la gente se estimulara en avanzar a ese proceso de certificación ecológica, de esa actividad orgánica que estaban haciendo por omisión y que se empezara ha hacer un proceso de certificación ecológica, hacia un proceso ya por convicción, lo que antes hacía por omisión porque no había plata para conseguir fertilizantes, vimos que eso era un potencial grande.

Bajo esta observación inició el proceso de comunicación con los caficultores de la región y en un periodo de cuatro años pasaron de 70 familias a casi 1600 familias vinculadas al programa de café orgánico, de ellas cerca de 480 fincas lograron el proceso de certificación, sumando sus producciones en más de 500 mil kilos por cosecha anual. En el 2012 tramitaron la licencia de exportación de café. El proceso de certificación fue hecho con la empresa Biolatina, inició en el 2013 y fue renovado hasta que en el 2016 venció. Durante este tiempo dinamizaron la búsqueda de mercados principalmente en

Europa, participamos en algunas ferias internacionales, encontraros potenciales clientes y concretaron negocios con algunos de ellos de acuerdo a su capacidad productiva. Durante este periodo lograron concretar buenos negocios que animaron la dinámica comercial, productiva y de certificación asociadas al café. Sin embargo, esta articulación se fue debilitando y algunos contratos de exportación con los que ya se había firmado el subministro del café fueron incumplidos porque no se logró acopiar con el volumen de café necesario. Los procesos de agricultura limpia con abonos orgánicos también se fueron debilitando debido a la popularidad de los fertilizantes de síntesis y la evidencia en la mejora de carga de los cafetos; además de los cambios anuales de la junta directiva de Juan Tama que tampoco consiguieron mantener el mismo interés en esta forma de comercializar café. Todo esto influyó en la decadencia de la vigencia técnica, operativa y comercial del café producido y acopiado por Juan Tama Café.

A partir de esta desarticulación, quienes estaban más involucrados en la producción de café especial decidieron emprender sus propios caminos comerciales y buscar compradores para su producción. Este fue el impulso que tuvo Jairo Quirá, al entregar el cargo en la Asociación, para coordinar el centro de acopio y el laboratorio de cata en Inzá de Banexport, una empresa enfocada en la exportación, comercialización y promoción de líneas de café especial colombiano con modelos de comercialización enmarcados en la responsabilidad social. Un proceso de compra simplificado así por Jairo:

Aquí el café especial nosotros lo trabajamos finalmente por la determinación del factor de humedad y la calidad de la taza. [...] Yo tengo aquí catador, el determina el factor y el perfil de taza y así calculamos precios. [...] Contactamos un comprador que aprecie el valor del producto y nos aseguramos de transmitir el precio justo para el productor.

Esta exportadora colombiana trabaja de la mano de la importadora norteamericana Café Import, precedida por Andrew Miller, un americano que se apasionó por Tierradentro desde su primera visita en 1996, cuando estaba en busca de cafés de calidad. Las variaciones de los perfiles de taza del café producido en esta región, de acidez compleja y dulzura con diferentes matices, debido a los microclimas creados en el terreno montañoso, la proximidad al Ecuador y la diversidad de variedades y técnicas de procesamiento, lo hicieron vincularse a esta región y a los caficultores. En ese entonces

Andrew logró acopiar un contenedor pequeño de café que sería la primera exportación de café de la región. A partir de ese momento no se ha desligado del territorio nasa, con su empresa y su socio exportador Banexport realizan anualmente un concurso de mejor taza y una subasta de los cafés con los perfiles más atractivos, que permite a los pequeños productores reconocer el valor de su café, en subastas con precios base de 17 mil pesos por kilo. Los finalistas han llegado a recibir hasta 130 mil pesos por kilo, como fue el caso de Moisés Quinayas que vendió su café a la empresa Nylos Coffee Roasters de Singapur. Para Andrew ofrecer otros modelos de comercialización del café es la forma de asegurar alta calidad y buenos ingresos para los caficultores, en sus palabras “los caficultores ya realizan las cosas bien al precio actual del café, por precios mayores lo seguirán haciendo mejor, motivados por producir café de alta calidad”. La lista de ofertas comprende una amplia selección de sabores, fincas y localidades de diferentes lugares de América Latina y algunas de Asia y África, entre ellos Tierradentro representado por varias familias de caficultores nasa asociadas a Café Juan Tama es parte del directorio comercial de esta importadora.

De acuerdo a Adrián, el agrónomo quien dirigió las experiencias de exportación con Juan Tama Café, con clientes de Alemania, Australia y Estados Unidos, donde enviaron tres contenedores de café especial, ellos buscan “cafés con historia”, cafés de microlotes de altura, con cultivos asociados, con información sobre las fincas y las familias que lo producen, algunos incluso programan giras para recorrer los lugares o acompañar los procesos de exportación.

La meta actual para la producción de café especial en Tierradentro según Adrián, quien lidera el proyecto vigente de diversificación de los sistemas productivos cafeteros, cofinanciado por la Unión Europea y la Asociación de Cabildos Nasa Çxhãçxha, es que para finales del 2020 hayan logrado caracterizar 200 micro lotes, cada uno con perfil de taza y una red de clientes potenciales que puedan consumir el producto de manera diferencial. Este proyecto impulsa la construcción de microclimas, con la diversificación de los cultivos asociados a los sistemas cafeteros logran mejorar las condiciones ambientales de los cultivos, conservando un ambiente más húmedo con las especies que planten y optimar la calidad de todos los cultivos, tornándolos más rentables. Además, con la asociación de árboles frutales y especies vegetales con el café, las arvenses

consideradas malezas dejan de crecer y aquellas que crecen son yerbas nobles que al cortarlas sirven de abono para los cultivos, suprimiendo la aplicación de herbicidas. De acuerdo a Adrián:

En el marco del proyecto estamos desarrollando varios frentes de trabajo, en el municipio de Páez tenemos 10 dinamizadores que están acompañando las salidas de campo, que atienden las zonas que tienen café, ellos están haciendo un proceso de diversificación de los sistemas productivos cafeteros, porque como tú has verificado, hay un proceso de simplificación del sistema productivo cafetero que esta avanzando con rapidez, especialmente por el cambio de variedad, hacia las variedades resistentes a la roya, que ha implicado un proceso de simplificación de los cultivos asociados al café que han existido en el territorio, esto produce también la perdida de capacidad de las familias para sostener su autonomía alimentaria, el café era un subproducto, el producto principal eran los alimentos, el plátano, la yuca, la arracacha, los naranjos, los limones, los aguacates. En ese proceso estamos haciendo un trabajo para que la gente reconsidere la importancia de la diversificación de sus cafetales como una estrategia de permanencia sana en sus territorios. La simplificación también se traduce en perdida, en erosión genética como erosión del suelo. [...] En ese proceso los productores se benefician del mejoramiento de los sistemas de beneficio. Estamos entregando tanquetas dobles para hacer el proceso de fermentación y lavado del café, estamos entregando unas maquinas despulpadoras manuales (j gallo 300 kilos hora) y sistemas de secado con un nuevo diseño que venimos impulsando. No tenemos un acompañamiento a la parte productiva del café, esperamos en unos seis meses llegar a hacerlo, para mejorar la calidad del café y llegar a construir una trilladora especializada en micro lotes, listos para la exportación.

Las transformaciones del mercado mundial confrontan las prácticas locales, respecto a técnicas, rutinas de trabajo y procesos de organización. La historia de producción del grano se construye en conexión con las dinámicas de consumo. En la medida en que el productor y el consumidor se relacionan y comunican, la innovación en el mercado cafetero se fortalece.

Hasta aquí han sido expuestos los acontecimientos más importantes para el comercio de los cafés especiales en Tierradentro, destacando los alcances de los modelos comerciales de exportación, los procesos administrativos y los acuerdos de confianza que han hecho posible estas experiencias comerciales que se traducen en mejores ingresos para los caficultores. La comercialización de los cafés especiales fortalece el encuentro de

intereses comunes, estimula el modelo asociativo entre humanos y el ensamblaje de ellos con tecnologías, técnicas y nuevas variedades de semillas e insumos, además crea lenguajes y destaca la historia de las cosas (Latour 2001), no solo del café como descripción de perfil de taza, sino de la familia o comunidad productora y el sistema asociativo. Herramientas técnicas para la producción y la promoción de la mercancía.

Para estos productores acceder al proceso de evaluación de su producto, obtener un perfil de taza, ser contactados con compradores y comprometerse con producir determinadas cantidades de café en condiciones destacables de calidad para recibir retribuciones justas por su labor, cambió sus prácticas de trabajo y sus vidas. Muchos lograron pagar préstamos bancarios que debieron hacer para sacar a delante sus cosechas y pagar mano de obra y transporte, además de invertir en mejorar las plantas de procesamiento del café, los tanques de lavado y áreas de secado, así como la infraestructura de las fincas y casas. Muchos compraron motos y algunos asumieron nuevas deudas para comprar camionetas que les permita mejorar el mecanismo de transporte en las finca, para solucionar el deficiente y costoso esquema para sacar el café de sus fincas hasta los centros de acopio.

A pesar de estas alteraciones en la economía de algunos cafeteros y de las innovaciones en sus prácticas de cultivo y procesamiento, no existe mucho interés por parte de los agricultores de anotar los costos básicos de la producción, datos importantes para establecer algunos esquemas socio-económicos de la vereda.

Con el fin de entender los procesos de producción, distribución e intercambio del pueblo nasa como parte del sistema global y no como aislados, enseguida observaremos su proceso de apropiación de nuevos lenguajes, elecciones e interacciones. Ellos configuran sus labores agrícolas particularmente dedicadas al cultivo de café, como parte de un sistema global de relaciones desde su propio lugar de enunciación. La particularidad de su entorno para entender el proceso económico que lideran no es necesariamente de orden capitalista como Polanyi lo indica, según él ningún proceso social es ajeno a la economía, por eso no se puede pretender estudiarla por separado, aunque el desarrollo del mercado creó un apariencia de independencia:

A descoberta mais importante nas recentes pesquisas históricas e antropológicas é que a economia do homem, como regra, está submersa em suas relações sociais. Ele não age desta forma para salvaguardar seu interesse individual na posse de

bens materiais, ele age assim para salvaguardar sua situação social, suas exigências sociais, seu patrimônio social. Ele valoriza os bens materiais na medida em que eles servem a seus propósitos. Nem o processo de produção, nem o de distribuição está ligado a interesses económicos específicos relativos à posse de bens. Cada passo desse processo está atrelado a um certo número de interesses sociais, e são estes que asseguram a necessidade daquele passo. (Polanyi 2000: 65).

Las motivaciones económicas del pueblo nasa son el bienestar de la comunidad y de su territorio, para ellos mantener la autonomía y los lazos sociales es crucial. Además del esquema de trabajo familiar, los esquemas de compartir información, experiencias y del intercambio de alimentos, productos, dinero y cuidados afectivos son parte de las obligaciones entre cercanos que se observa en la cotidianidad. Sin embargo el carácter personal de la trazabilidad del café especial ha transformado las lógicas de las actividades agrarias. Además del papel de los reconocimientos por la calidad de las empresas certificadoras y los catadores extranjeros, que en términos del prestigio social impulsa a los caficultores nasas a atender a nuevos objetos y prácticas y a conocer nuevos contextos institucionales. En este sentido, pensar la historia las localidades y la conexión de ellas con los procesos económicos más amplios, sustenta procesos económicos, políticos y sociales que conectan distintas esferas de valor (Wallerstein 1979), contenidos que pueden ser observados y etnografiados. El análisis que propuesto esta investigación busca mostrar el contexto local de Tierradentro, en su relación con dinámicas más amplias, observando cómo humanos y no humanos modelan procesos de acceso a medios de vida, y a partir de modelos múltiples y articulados, revelan sus actividades económicas desde el vínculo entre lo social y la agencia de los actores en estos procesos. Una nueva práctica a la que los productores han sido guiados por los asesores técnicos es determinar el costeo de sus producciones.

4.4. El café tiene un costo

Los pequeños productores no acostumbran a anotar los gastos de mantenimiento del cultivo y cosecha de café, incluso no es un ejercicio que realicen con ninguno de los cultivos que producen. Con un destaque en la oralidad de las comunidades indígenas, con economías familiares de subsistencia, el registro de cuentas nunca fue una actividad ni

siquiera imaginada. El mercado del café especial y los procesos de certificación instalaron en los productores la necesidad de la racionalidad económica de los costos. Así como el dinero y las mercancías se han convertido en moneda universal, el registro escrito desafía las lógicas locales para establecerse como un requisito necesario de la economía mercantil con nuevos significados para los pueblos étnicos que moldean sus propias visiones de modernidad (Comarrof 2010: 7).

En el aprendizaje y la transformación como caficultores algunos han considerado importante registrar los costos de algunas labores indispensables, como el pago de jornales necesarios durante la cosecha, despulpado, lavado, fermentación, además de los costos de los productos para abonar y fumigar el cultivo, para así calcular la ganancia e inversión por cosecha. En el caso de algunos productores, llevan un cuaderno en el que registran los nombres de los trabajadores, asociados al peso recolectado y el valor del pago correspondiente, esto porque en muchos casos el pago se acumula y es pertinente llevar el registro por escrito. Sin embargo, buena parte de los productores nasas no acostumbraban a llevar registros de sus gastos y ventas, hasta estos últimos años que han sido introducidos a determinar costos de producción para calcular las retribuciones monetarias reales por su trabajo.

Estos aprendizajes se han ofrecido desde diferentes escenarios, en capacitaciones ofrecidas por instituciones, ONGs, en las visitas a las fincas de los extensionistas de la Federación y de los agrónomos contratados por asociaciones y cooperativas, y en general todo el personal de apoyo que suma experiencias de intercambio con los proveedores y los otros oficios que producen valor en la cadena comercial del café especial, todos contribuyen al proceso de cambio orientado por la calidad y la trazabilidad del producto. Como parte de la instrucción de estos procesos algunos caficultores han adoptado nuevas prácticas como llevar el costeo de sus producciones. Enseguida dos ejemplos de estos registros que permitirán visualizar los gastos y las retribuciones que asumen los pequeños productores. Se trata de José Ambitó y Olga Otero, ambos productores de café que impulsados por sus hijos, estudiantes del IESMA, realizaron un costeo de sus producciones como ejercicio escolar.

Ejercicio 1:

| COSTOS | | | |
|--|---------------------------------|--------------|-------------------|
| José Gerardo Ambitó | | | |
| Café convencional variedades Común, Tabi, Castillo y Borbón. | | | |
| Total de árboles | 2500 | 1/2 Ha | |
| Abono | 60gr x 2500 plantas = 150,000gr | | |
| Total abono | 150 kg | | |
| Costo bulto 80,000 equivale a 3 bultos | | 240000 | |
| x 4 aplicaciones al año | | | \$ 960,000 |
| Fertilizantes | | | |
| Roya 30,000 y broca (lorsban) 32,000 x 4 veces al año | | | \$ 248,000 |
| Jornales | | | |
| Aplicación fertilizante 4 trabajadores x 2 días | | | \$ 160,000 |
| Cosecha \$3,000 @ y son 27,12 @s en total | | | \$ 81,360 |
| Limpieza con guadaña \$45.000 por día | | | \$ 45,000 |
| Deschuponar \$20.000 por día | | | \$ 20,000 |
| Fumigación \$30.000 por día | | | \$ 30,000 |
| Producción | | | |
| 2500 árboles = 339 kg o 27,12@ valor arroba \$ 77.563 | | \$ 2,103,509 | |
| Remuneración por rainforest | | \$ 96,480 | |
| TOTALES | | \$ 2,199,989 | \$ 1,544,360 |
| RENTABILIDAD FINAL | | | \$ 655,629 |

Ejercicio 2:

| COSTOS | | | |
|---|------------------------|----------------------------------|-------------------|
| Productora Olga Otero | | | |
| Café especial, variedades Común, Tabi, Castillo | | | |
| Total arboles sembrados | 18500 | x 3,5 Ha | 5285 arboles x Ha |
| Total producción final | 700 @s | | |
| Total de plantas para costeo | 5900 árboles en 1,2 Ha | | |
| Abonos | | | |
| Costo bulto 80,000 7 bultos para 5900 plantas | 560000 | por aplicación y son 4 al año | \$2,240,000 |

| | | | | | |
|--------------------------------------|----------|-------------------------------------|-------------------------|---------------------|--------------------|
| 60 gr x planta | | | | | |
| Fertilizantes contra roya | 35000 | x | 4 veces al año | | \$ 140,000 |
| Contra broca | 32000 | = | 4 veces al año | | \$ 128,000 |
| Abono foliar | 20000 | = | 4 veces al año | | \$ 80,000 |
| Miel de purga | 10000 | = | 4 veces al año | | \$ 40,000 |
| Jornales | | | | | |
| Aplicación Fertilizantes | 17000 | x | 8 trabajadores x 2 días | | \$ 272,000 |
| Jornales cosecha | 3000 | x | arroba x 51,2 | | \$ 153,600 |
| Limpieza con guadaña | 45000 | x | 2 días | | \$ 90,000 |
| Deschuponar | 17000 | x | 1 día | | \$ 17,000 |
| Fumigación | 25000 | | | | \$ 25,000 |
| Producción | | | | | |
| 1 carga (10 arrobas) (125 kg) | 1000000 | son 12,8 arrobas (mitaca) | | | |
| Producción total | 640 kg | Equivalen a (640/12,5) 51,2 arrobas | | | |
| Equivalen a 5 cargas + 1,2 arrobas | | | | \$ 5,120,000 | |
| Remuneración por certificación x 64@ | 4000 x @ | | | \$ 256,000 | |
| Valor mitaca | | | | \$ 1,280,000 | |
| TOTALES | | | | \$ 6,656,000 | \$3,185,600 |
| RENTABILIDAD FINAL DEL AÑO | | | | \$ 3,470,400 | |

Las variedades de café que Olga y José cultivan son las mismas, la densidad de siembra también es igual, sin embargo los mecanismos de mantenimiento de ambos son distintos. Esto, además del adecuado manejo de poscosecha, repercute en la capacidad de carga y en la calidad del café. Olga tuvo la oportunidad de comercializar su café como especial, sin embargo José no, pero ambos recibieron remuneraciones por certificación Rainforest.

Olga de la vereda San Miguel, realiza un mantenimiento para café especial, en una extensión de tres y media hectáreas. Esto implica realizar cuatro intervenciones al

año en abono y fertilización. Los recursos que Olga usa son preparaciones listas disponibles en las tiendas agropecuarias como dap, agrimis, kcl, productos de síntesis química que proporcionan los nutrientes necesarios para el desarrollo de los cafetales, que integran en su formulación elementos minerales como el nitrógeno, fósforo, potasio, magnesio, boro y cinc, cada uno en proporciones adecuadas a los requerimientos de las plantas y al contenido de nutrimentos del suelo de cada finca o parcela. La primera fertilización debe hacerse con las lluvias de mayo a junio, pasado dos meses aplican la segunda entre julio y agosto, tres meses después la tercera fertilización de nuevo en la temporada lluviosa de octubre a noviembre. Los periodos de fertilización deben ampliarse durante las temporadas secas. El fertilizante foliar es un complemento al abonamiento del suelo, también se aplica durante las temporadas lluviosas.

Los caficultores de Tierradentro están relacionados hasta cierta medida con el lenguaje agronómico, especialmente saben identificar la carencia de los elementos minerales esenciales para la producción observando las plantas. Todos los cambios de tonalidades en las hojas y tallos, están asociados a deficiencias de nutrientes. Nelson, el agrónomo que asesoró por un tiempo el proyecto de cafés especiales, se ocupó en enfatizar en esta conjetura con conocimientos para interpretar cada manifestación y deducir el componente exacto en déficit. La insuficiencia de nitrógeno y fósforo, afecta la tonalidad de las hojas, palideciéndolas con apariencia blanquecina, esta deficiencia de clorofila afecta los frutos y las hojas nuevas. La carencia de fósforo y magnesio provocan que las hojas se sequen hasta tornarse cafés caros. La falta de potasio se marca especialmente en las hojas viejas como un mancha café oscura o negra localizada sobre los bordes. La carencia de calcio torna los bordes de las hojas más claros y ondulados, provocando hojas enrolladas hacia abajo.

Además de complementos orgánicos producidos en la misma finca, como la broza de café, que se trata de la cáscara descompuesta de los frutos de café, un excelente complemento de fertilización, la aplican en dosis de 1 kg/planta. La broza puede estar bien descompuesta y se puede aplicar en cualquier época del año, siendo más recomendable la temporada seca ya que contribuye con la humedad del suelo.

El caficultor tradicional no tiene un manejo adecuado de registros de producción y no realiza un seguimiento continuo de sus finanzas, no presta atención a este tipo de

actividades contables. En algunos casos cree que está siendo bien pago, sin tener en cuenta todo el tiempo y dedicación que demandan sus actividades. Al ser una labor familiar, el productor no tiene en cuenta la mano de obra empleada en las labores diarias y no lleva un registro de los recursos invertidos y ganados en la producción de café, porque no contrata mano de obra en la mayoría de las actividades agrícolas.

Entre las generalidades encontradas en la zona, esta que los productores de café especial mezclan las variedades Tabi, Castillo, Colombia, Caturra, Borbón Rosado y Amarillo, Geisha, entre otros. Estos caficultores realizan un protocolo de fertilización, abonamiento orgánico y químico. Dentro del protocolo de cuidado del cultivo tienen aplicaciones de abono químico de 60 gr x planta cada 3 meses, mientras comúnmente los caficultores abonan dos veces al año, actividad que se ve reflejada en la producción de café. Para determinar cuando aplicar el abono, influyen las características climáticas, ya que solo se aplica en tiempo de lluvia, para que la planta lo absorba fácilmente y en su mayoría.

Además de los conocimientos agrarios, los caficultores debieron aprender del comercio de los cafés especiales, a conocer los requerimientos para acceder a las remuneraciones, aprender a tomar las muestras de su producto y a relacionarse con los consumidores, tostadores y catadores, aprender las habilidades para hacer negocios con alcances internacionales y proyectados en el futuro de sus cosechas.

4.5. Acuerdos de confianza

Además de la valoración sensorial del café, con una serie de descriptores de aromas y sabores, hay diversos puntos de atención para la valoración de la caficultura como un todo. La curiosidad de muchos caficultores, tostadores, baristas y catadores han ampliado los caminos de investigación o de exploración que proporciona sabores, descriptores, presentaciones y experiencias, invirtiendo recursos en tiempo y dinero. Los recorridos por las fincas que los compradores de café almendra realizan no siempre están sustentados por certificaciones y sellos de calidad, porque no todos los caficultores tienen la posibilidad de tramitarlos, sin embargo esto no detiene las negociaciones con ellos. En estos casos se establecen *acuerdos de confianza* entre productores y compradores en los que se establecen los parámetros de calidad del producto y las condiciones de compra.

Los compradores quedan satisfechos con conocer de primera mano a las familias, sus fincas y las formas de producción, así sacan sus propias conclusiones, llevan sus propios registros y van construyendo un directorio comercial que llenan con detalles, fotos e historias que ellos mismos registran.

La comercialización de café, con la exigencia de trazabilidad, debe ofrecer también la historia de producción del café que se vende, especificando un lugar, el ecosistema, las prácticas, con unos sujetos y formas de vivir propias. En palabras de Foucault, como una “valoración ética de la naturaleza” del producto (2008: 141), esto incluye el registro de trazabilidad, las certificaciones, las pruebas de laboratorio, el perfil de taza y finalmente el nivel de satisfacción del cliente, apreciador de cafés de calidad y dispuesto a pagar el valor de la especialidad de cada uno. A través de historias, puntajes numéricos, catalogaciones, logos y nombres, se crea el valor de una mercancía por todos los detalles que lo producen. Todo esto como parte de una serie de opiniones de las personas que razonan sobre la producción de sus propias pasiones. Pasiones que avalan otras pasiones, como el caso de aquellos compradores de café y viajeros que visitan las fincas y a los caficultores para de acuerdo a estas experiencias entablar negocios. Aquí la valoración esta mediada por el contacto directo entre quienes producen y consumen, en el mismo lugar donde se genera y transforma el café. Este tipo de comunicación es considerada un acuerdo de confianza.

Estas relaciones económicas que se condensan sobre el producto y en el curso de este proceso, los humanos construyen y expresan relaciones de poder, al tiempo que promueven significados (Polanyi 2000: 281). El principal objetivo es la retribución económica, la ganancia que genera la producción, esta depende directamente de las relaciones sociales, porque son ellas las que configuran los esquemas de trabajo y los transforman en excedentes económicos, es decir por algo más que por la subsistencia de quienes trabajan. La producción debe ser vendida para transformarse en dinero, que a su vez se distribuye en forma de pagos, salarios, insumos, impuestos, entre otros. Cuando crece la producción, asciende la ganancia y también los pagos.

CONCLUSIONES:

Los nasa como caficultores

Donde sea, en Páez, en Inzá, en el norte del Cauca, nosotros los indígenas reconocemos que somos muy fuertes en la parte de organización, en la parte colectiva para reclamar los derechos, para hacer las mingas, somos muy buenos; pero si usted mira las empresas ganaderas o las fincas que desde los años 70 se recuperaron, todas han sido un fracaso en el tema empresarial porque no sabíamos cómo hacer las cosas, todo el mundo opinaba, pero nadie tenía el conocimiento para administrarlas. [...] Esa es la diferencia entre la parte organizacional y la parte individual, la velocidad con que se toman las decisiones. En la Asociación se debe hacer una junta directiva, para que aprueben o no, para que todos se pongan de acuerdo. Muchas veces los proyectos se estancan porque en la idea comunitaria de los indígenas a muchos nos gusta pedir la palabra y opinar sobre todo, tema organizativo, político y cuando hay un tema técnico también se opina desde cualquier ángulo y en muchos casos, no se reconoce que uno no tiene conocimiento sobre el tema y eso a veces ocasiona que los proyectos no avancen. [...] Mientras nosotros no deslindemos lo político-organizativo de lo empresarial, toda la vida vamos a estar condenados a pedir decretos, a pedir acuerdos para que por medio de ellos vengan algunos billetes. [...] Con el café y la valoración de los microlotes, se vuelve una oportunidad de hacer empresa familiar y el conocimiento que tenemos nos lo permite, por ejemplo, nosotros con los cafés especiales, aquí en este laboratorio salen cafés de 89, 90, 94 puntos, entonces la gente sale contenta, pero ya es otro desarrollo tecnológico y es una oportunidad que requiere disciplina. (Jairo Quirá, caficultor y comercializador nasa).

El café es un buen recurso para entender la geopolítica de los lugares donde se consolida como elemento importante de la economía. Los principales países exportadores del grano de acuerdo a las cifras de la Organización Internacional de Café, son Brasil, Vietnam, Colombia y Etiopía (ICO, 2018). Estos países han fortalecido sus economías con la producción sostenida por la población campesina que habitan áreas rurales, en muchos casos con adscripciones étnicas. Los modos de producción asociados a la economía cafetera perfilan múltiples formas de coexistencia de sujetos, entornos y prácticas, en distintos lugares de la geografía tropical del mundo donde la planta se adapta. Que no son los mismos lugares donde el producto se vende bien, por el reconocimiento de la trazabilidad del origen y el perfil de taza, entre otras valoraciones.

Esta tesis destacó las experiencias de caficultores del pueblo nasa en relación con su historia de fortalecimiento social y defensa territorial, así como con los procesos tecnológicos de carácter heterogéneo. Como dice Strathern un tipo de conocimiento consiste en ver relaciones (Strathern 2014: 405). En este caso el café fue visto como un orden social que desencadenó transformaciones en una región donde se sobreponen reconocimientos étnicos, sistemas sociotécnicos y relaciones específicas. Esto incluye las relaciones con los mercados nacionales e internacionales, los fenómenos de migración y urbanización, el contexto sociopolítico y las instancias organizativas del pueblo nasa. Así el objetivo fue demostrar como la extensión del cafetal, el aprendizaje de las técnicas de procesamiento y las formas de comercialización repercuten en cambios en la práctica agraria y en los humanos que participan de ella, porque influencia los procesos vitales y promueve ciertas formas de vida.

La continuidad del pueblo nasa se ha desarrollado históricamente en contacto con la sociedad moderna, capitalista, estatal y en paralelo al resto de la población. Sus historias de lucha como pueblo estas llenas de complejidades, producidas en la fricción de las relaciones con otros pueblos, con el Estado y con el capital. Esta lucha para el pueblo nasa, ha debido afrontar los profundos cambios que se han dado en el campo, en la economía familiar, en el estilo de vida de las comunidades étnicas y rurales. La lucha por la tierra, la familia, la comunidad, es un proceso social vivo, liderado por sujetos con historia. El pueblo nasa construye su historia articulados a un sistema económico, la creación de lugar, de formas de ser y vivir en comunidad, sin estar desconectados del resto del mundo.

El viaje de la semilla empezó siglos atrás y las condiciones de la transacción se han venido estandarizado con el desarrollo del proyecto moderno. Actualmente los cafés son marcados con los nombres propios de quienes los producen. Un sistema de trazabilidad en el que cada productor es responsable del café que siembra y procesa, a la vez que dependen del trabajo en familia y es parte de una agremiación como Asorcafé, Juan Tama Café o Café Pilamu que operan como canales de comercialización común. Este tipo de comercio individualiza así como aproxima las intenciones del colectivo para contactarse con compradores, tostadores y consumidores de café especial. Cualquier reconocimiento o atribución a un nombre es siempre una referencia en medio de una

gama de relaciones potencialmente infinitas, es una asignación relacional. El café toma el nombre del productor, concentra el trabajo en familia y destaca el lugar de origen.

El fortalecimiento de la caficultura cambió el modelo de producción agrícola de la región. A nivel regional y local se reproduce el mismo esquema de crecimiento comercial del café que en Colombia y en varios países de América Latina como uno de los principales productos de exportación, el que más empleo genera y con la mayor área cultivada, en Tierradentro este comercio se viene consolidando desde comienzos de siglo.

Los caficultores nasas han experimentado transformaciones en su quehacer como agricultores, han construido nuevas formas de producción y organización en procura de una mejor retribución en el mercado por su trabajo agrícola, sorteando las situaciones de escases de tierra y mano de obra. Sus decisiones están relacionadas con la tenencia del territorio o los espacios de vida, que se despliegan en acciones prácticas que constituyen su cotidianidad. La novedad del mercado de los cafés especiales estuvo en aproximar y crear vínculos de los productores con los comercializadores, consumidores, así como con tostadores y catadores con el objetivo de acceder a oportunidades y conocimientos que no son producidos por los caficultores. Las acciones actuales entre las agremiaciones de cafeteros, los transformadores y comercializadores, se enfocan en hacer efectiva la trazabilidad del producto, el valor de la información se concretiza en el reconocimiento de un sobreprecio y así los caficultores afirman sus elecciones sociotécnicas de producción. Todas ellas son instrumentos adicionales al trabajo que desarrollan desde tiempo atrás, para alcanzar sus objetivos de comercialización del producto, enlazado a sus vivencias cotidianas con el cultivo y en las capacidades que expresan en el trabajo de todos los días. Sin duda estas herramientas, redes y prácticas cambian la relación que se establece con el café.

El café, más allá en su historia como *commodity*, produjo un modelo de economía cafetera en Colombia que ha dependido de las alianzas regionales y de agentes económicos que han fortalecido al gremio cafetero. La creación de instituciones como la Federación Nacional de Cafeteros, el Fondo Nacional del Café, el Centro Nacional de Investigaciones de Café, los 383 Comités Municipales y 15 Departamentales de Cafeteros y la multiplicidad de asociaciones de cafeteros existentes en Colombia dan cuenta de ello. La cultura del café se ha extendido en Colombia y en la actualidad más del 68% de los

municipios del país están relacionados con esta producción (FNCC 2018). En el mercado actual las empresas privadas juegan un papel muy importante en la comercialización y en la capacitación de los proveedores. Los compradores extranjeros viajan hasta las regiones productoras en búsqueda de caficultores sobresalientes, mientras comparten sus experiencias y potencializan la capacidad de apreciar la calidad del café que ellos producen. En Tierradentro la relación del cafetero con su producción fue hasta hace pocos años netamente comercial, ellos no consumían el café que producían porque el único valor que reconocían era su capacidad de venta, el intercambio por dinero en efectivo para comprar enseguida los víveres que incluyen café industrial.

Así como el éxito del café como producto a nivel global, dependió de la difusión y adaptación de la planta a nuevos territorios, el desarrollo de la técnica de cultivo, transformación y comercialización, hacen que el mercado de este producto se transfigure hacia otras secciones y oportunidades. Por ello la estrategia metodológica estuvo centrada en observar la cadena de producción, el procesamiento y la transformación, de acuerdo al conocimiento y el desarrollo de técnicas de los caficultores que asumieron la transición de las variedades susceptibles a la roya a variedades híbridas más resistentes a enfermedades.

Las variedades y las técnicas de cosecha y postcosecha determinan la noción de calidad de cada café, las implicaciones de esta noción es un punto fundamental para determinar el perfil de taza que a su vez avala el tipo de proceso que cada caficultor hace y valora el tipo de caficultor que cada uno es. Por esto el compromiso con la calidad está compuesta por acciones y prácticas variadas que utilizan diversas técnicas en busca de determinada eficacia (Mauss 2003) que no puede ser entendida como algo que se logra o no, se trata en cambio de un proceso de comunicación entre quienes conforman esta economía, que reconoce las elecciones y valoriza los experimentos de los caficultores que logran las mejores calificaciones en el perfil de taza, valoraciones que son hechas a partir del objetivo de calidad que todos los actores persiguen.

A lo largo de la tesis describí distintos momentos de la producción del café, tanto los esfuerzos organizativos, como el tránsito por una cadena operativa, que en suma son las elecciones que constituyen los sistemas técnicos de las familias caficultoras del pueblo nasa. Focalizar temporariamente esas actividades que apoyada en Lemonnier

denominé sistemas técnicos, fue importante para reconocer que el encadenamiento de actos, relaciones, movimientos e instrumentos constituyen el proceso técnico.

Los caficultores nasa ha desarrollado un nivel técnico de producción que incluye los sistemas de producción, la organización familiar y el entendimiento de los mercados. Esta articulación es otra forma de describir aspectos políticos e identificar la toma de decisiones y los juegos de poder en contextos interétnicos que operan en el establecimiento de los procesos técnicos y sus repercusiones comerciales.

La producción vegetal en cuando técnica de ocupación territorial es el eje en la política del pueblo nasa. La caficultura es una opción que moviliza sus objetivos de cohesionar la identidad étnica, reafirmar la ocupación del territorio y solventar los costos de producción técnica que esto supone, es decir, el grado de articulación de la población con su territorio a través de la *competencia técnica* y la creación de valor del café especial. Niveles de adecuación entre el propósito de la producción, el esquema operativo o las formas ideales de proceder y la ejecución de técnicas diferenciadas.

Los casos etnográficos de las agremiaciones de productores de café especial destacados en este tesis, diseñaron sus marcas destacando aspectos diferentes. Asorcafé hizo énfasis en la certificación de comercio justo. Juan Tama Café inicialmente destacó la producción orgánica y después la calidad del café de microlotes y altura. Café Pilamu destaco la centralidad del aprendizaje escolar en su proyecto productivo. Con todo, las tres empresas destacaron el lugar de origen y la procedencia étnica de los productores. Sus elecciones suponen sujetos diversificados con competencias técnicas diferentes, que tomaron decisiones basados en estas capacidades y las propias expectativas de sostenimiento. Cada empresa ha vivido experiencias únicas que constituyen el diseño de sí mismos como organización, marca y producto. Estos diseños son ajustados cíclicamente con las características de la organización, los fenómenos ambientales y las particularidades sensoriales de los cafés que producen.

El rápido cambio en las formas de producción del café, la transformación de los cultivos, las rutinas y prácticas de procesamiento, las variedades mejoradas, los nuevos oficios de la caficultura y en general todos los procesos de producción, están alineados con las acciones de afirmación étnica/territorial y las relaciones sociales que esto supone. La producción de café especial conecta el acción técnica con la construcción de un

criterio de identidad, que relaciona el lugar de origen, las estrategias organizativas y el producto respaldado por descripciones del perfil de taza y de la trazabilidad. Por medio de instituciones organizadas jerárquicamente, con sujetos con historias, experiencias e ideas sobre como pervivir y construir sus vidas, producen cafés con historias propias, alimentadas de detalles que contextualizan las elecciones técnicas con los fenómenos sociales y ambientes de producción. La alternativa de la caficultura para los agricultores nasas fue un proceso de cambio lleno de aprendizajes, adaptaciones, satisfacciones e incertidumbres.

Actividades hechas por omisión como la producción orgánica se constituyó en una elección para los caficultores cuando esto se vio representado en un sobreprecio. En contraste, la fertilización química de los cultivos también fue una elección cuando observaron el incremento de la producción. Las tendencias técnicas reafirman ciertas prácticas antiguas y validan la eficiencia de prácticas nuevas, dado que son constituidas por múltiples causas. La dimensión del ciclo agrícola sobrepuesta a los ritmos de producción de los cultivos de café y las prácticas rituales configuran situaciones de cambio y continuidad.

A lo largo del texto, fue retomado el entendimiento antropológico de la técnica y de las dinámicas de organización, los procesos productivos y los sistemas de producción como actividades lógicas para crear el café especial, una opción dentro de las coyunturas geopolíticas que hicieron de la producción de café parte del proceso histórico de afirmación territorial del pueblo nasa y de la gramática de reconocimientos identitarios del mercado del café especial. Una serie de descripciones de las relaciones entre plantas, herramientas, personas, conocimientos y acciones, sobrepuestas al orden político con que los nasa dirigen el territorio y desarrollan estrategias de existencia que juntan su visión cosmológica, la organización social del trabajo y las tendencias comerciales del mercado.

REFERENCIAS

- ACIN. 2017. *Café Tierradentro*. Consultado el 7 de febrero de 2017. Obtenido de: <http://www.cafedeinza.com/index.php/cafе-tierradentro>.
- Almeida, Alfredo Wagner Berno de. 2012. “Territórios e Territorialidades específicas na Amazônia: entre a “Proteção” e o “Proteccionismo”.” In: *Dossiê*. Caderno CRH, Salvador, v. 25, n. 64, p. 63-71, Jan./Abr.
- Alvarado-Alvarado, Gabriel. 2005. “Castillo: Nueva variedad de café con resistencia a la roya”. *Avances técnicos 337*. Programa de Investigación Científica. Cernicafé.
- Anderson, Benedict. 1993. *Comunidades imaginadas, reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. Editorial: México: Fondo de Cultura Económica.
- Arnold, Denise y Espejo, Elvira. 2013. *El textil tridimensional: la naturaleza del tejido como objeto y como sujeto*. La Paz: Fundación Interamericana, Fundación Xavier Albó, Instituto de Lengua y Cultura Aymara.
- Balfet, Hélène. 1991. “Des chaînes opératoires, pourquoi faire?”. In: Balfet, H (ed), *Observer l'action technique. Des chaînes opératoires, pourquoi faire?* Paris: Éditorial du CNRS. Pp. 11-19
- Barth, Frederik. 1976. “Introducción”. En: F. Barth (ed.), *Los grupos étnicos y sus fronteras*. México, Fondo de la Cultura Económica, pp. 9-49.
- Bateson, Gregory. 1998. *Pasos hacia una ecología de la mente: una aproximación revolucionaria a la autocomprensión del hombre*. Buenos Aires: Editorial Lohlé-Lumen.
- Bernal, Villa Segundo. 1953. “Mitología y cuentos de la parcialidad de Calderas, Tierradentro. En: *Revista Colombiana de Antropología*. Volumen 1. N° 1. Editorial Antares: Bogotá. Pp. 279-309.
- _____. 1954a. “Economía de los Páez”. En: *Revista Colombiana de Antropología*. Volumen 3. Bogotá, Colombia. Pp. 291-368.
- _____. 1954b. “Medicina y magia entre los Paeces”. En: *Revista Colombiana de Antropología*. Volumen 2. 219-264.
- Bocarejo, Diana y Eduardo Restrepo. 2011. “Introducción”. En: *Revista Colombiana de Antropología*. Volumen 47 (2), julio-diciembre 2011, Pp. 7-13.
- Bohman, Mary & LovellJarvis. 1990. *International Coffee Agreement*. In: *European Review of Agricultural Economics*. Departamento de Economía Agrícola. Universidad de California.
- Bonilla, Víctor Daniel. 1982. *Historia política de los paeces*. Cali: Colombia Nuestra.
- Bourdieu, Pierre. 2007. *El sentido Práctico*. Siglo XXI editores: Buenos Aires.

Café de Colombia. 2010. Una bonita historia. Recuperado octubre de 2016, de http://www.cafedecolombia.com/particulares/es/el_cafe_de_colombia/una_bonita_historia/

Cardona, Diego. 2014. “Prácticas de uso y manejo tradicional de café”. Bol. *Museo Emilio Goeldi*. Volumen 9, número 2. Ciencias Humanas. Belém.

Cardoso de Oliveira, Roberto. 1966. “A noção de ‘colonialismo interno’ na etnologia”, en *Tempo Brasileiro*, año IV, núm. 8, Río de Janeiro.

_____. 1972. *O indio e o mundo dos brancos*. Campinas: Editora da Unicamp.

_____. 2000. “Epilogo I Fronteras, Naciones e Identidades”. En: Grimson, Alejandro. (Comp.), *Fronteras, naciones e identidades: la periferia como centro*. Buenos Aires: Editorial Ciccus-La Crujia.

Carvalho, Alvaro. 1954. “Sistemática do gênero Coffea e descrição das variedades económicas de C. Arabica”. Em: José Elias de Paiva Neto. *I Curso de Cafeicultura*. São Paulo: Instituto Agrônômico. Pp. 17-36.

Casey, Edward. 1996 “How to get from Space to Place in a fairly short stretch of time: phenomenological prolegomena”, en S. Feld y K. Basso, eds., *Senses of place*. School of American Research Press, Houston.

Cenicafé. 2017. *Historia*. Visitado 17 de febrero de 2017. Obtenido de: http://www.cenicafe.org/es/index.php/quienes_somos/historia

Censo Resguardo de Avirama. 2014. Cabildo de Avirama.

Centro de Estudios de Inzá. 1985. *Así es Inzá*. Neiva: Editorial Universidad Surcolombiana.

Centro Nacional de Memoria Histórica. 2013. *¡Basta ya! Colombia: Memorias de guerra y dignidad. Informe general*. Presidencia de la República, Bogotá.

Claros, Luisa María Trujillo. 2017. *Café con sabor a bosque. Acercamiento etnográfico al proceso de certificación Rainforest Alliance en la vereda San Pedro, Municipio de Piendamó – Cauca*. Universidad del Cauca. Monografía.

Comarrof, Jean e Jhon. 2010. “Etnografía e imaginação histórica”. *Revista Proa*, nº02, vol.01. Sao Paulo: Universidad Estatal de Campinas.

Cric. 2017. *Consejo Regional Indígena del Cauca*. Visitado el 13 de febrero de 2017. Obtenido de: <http://www.cric-colombia.org/portal/>

Cric. 2009. *Caminando la palabra de los congresos del Consejo Regional Indígena del Cauca*. Popayán.

Cric y Pebi. 2011. *Sistema de Educación Propio SEIP*. Documento de trabajo. Cauca.

Chalarca, José. 1998. *Vida y hechos del café en Colombia*. Bogotá, Colombia: Común Presencia Editores.

Chávez, Álvaro y Mauricio Puerta. 1976. *Tierradentro*. Bogotá: Ediciones Zazacuabí.

_____. 1980. *Entierros primarios en Tierradentro*. Fundación de Investigación Arqueológicas nacionales, banco de la república.

Chaves, Margarita. 2011. *La multiculturalidad estatizada. Indígenas, afrodescendientes y configuraciones de estado*. Bogotá: Instituto de Antropología e Historia.

Curieux, Tulio. Mabel Farfán Martínez. 2010. *Zuy luuɕxwe. Kwe'kwe'sx ipx kwetuy piyaaka. Material para el aprendizaje del nasa yuwe como segunda lengua*. Cabildo indígena resguardo La Paila. Municipio de Buenos Aires. Cauca.

Coupaye, Ludovic. 2017. “Cadeia operatória, transectos e teorias: algumas reflexões e sugestões sobre o percurso de um método classico”. Em: *Técnica e transformação: perspectivas antropológicas*. Carlos Emanuel Sautchuk (Organizador). Rio de Janeiro: ABA Publicações.

Dagua, Ginna, Abraham Quiguanas y Cesar Bototo. 2015. *Poder en espiral: acción política y gobierno propio en territorios ancestrales de Jambaló y Toribío*. Tesis de maestría en Ética y Filosofía Política. Universidad del Cauca.

Dane. 2005. *Censo General Nivel Nacional*. Republica de Colombia: Bogotá.

De la Cadena, Marisol y Orin Starn. 2009. “Indigeneidad: problemáticas, experiencias y agendas en el nuevo milenio”. *Tabula Rasa*. Bogotá - Colombia, No.10: 191-223, enero-junio.

De la Cadena, Marisol. 2007 “¿Son los mestizos híbridos? Las políticas conceptuales de las identidades andinas”. Pp. 85- 120 En: *Formaciones de indianidad*. Articulaciones raciales, mestizaje y nación en América Latina. Popayán: Enviñón Editores.

Demeulenaere, Elise et Frédéric Goulet. 2012. “Du singulier au collectif. Agriculteurs et objets de la nature dans les réseaux d'agricultures <<alternatives>>.” *Terrains & Travaux*. N° 20 Pp. 121 – 138.

Deturche, Jeremy. 2017. A “genética” do cotidiano: seleção e reprodução na criação de vacas Montbéliarde (França). En: *Técnica e transformação: perspectivas antropológicas*. Carlos Emanuel Sautchuk (Organizador). Rio de Janeiro: ABA Publicações.

Di Deus, Eduardo. 2017. *A dança das facas: Trabalho e técnica em seringais paulistas*. Tese (Doutorado em Antropologia Social), Universidade de Brasília.

EFE. 2019. La Corte Constitucional colombiana abre una posibilidad a la aspersión de coca con glifosato. EFE, 9 de julio de 2019.

<https://www.efe.com/efe/america/sociedad/la-corte-constitucional-colombiana-abre-una-posibilidad-a-aspersion-de-coca-con-glifosato/20000013-4026052>

- Espinosa, Miryam Amparo. 1996. *El seguimiento y andas territorial del Quintín Lame*. Quito: Ediciones Abya-Yala.
- Estrada, Fernando. 2014. *Historia de la Economía Cafetera*. Colombia: MPRA Paper No. 599927, posted 18.
- Fabre, Alain. 2005. "Nasa". En: *Diccionario etnolingüístico y guía bibliográfica de los pueblos indígenas sudamericanos*.
- CEPAL/FAO. 1956. *El Café en América Latina*. Colombia y Salvador.
- Findji, María Teresa y José María Rojas. 1985. *Territorio, economía y sociedad páez*. Cali: Universidad del Valle.
- Foucault, Michel. 2008. *Las palabras y las cosas*. Buenos Aires: Siglo XXI Editores Argentina.
- França, Ary. 1956. "Guide de l'a Excursion N.º 3". In: *La route du café et les fronts pionniers*. Rio de Janeiro: Union Geographique Internationale.
- FNCC. 2014. Informe de la misión de estudios para la competitividad de la caficultura en Colombia. Diciembre 8 de 2014. Bogotá.
- _____. 2017. *Glosario Cafetero*. Consultado el 11 de febrero de 2017. Obtenido de: <https://www.federaciondecafeteros.org/index.php?fnc/glosario>
- _____. 2018. *Informe del Gerente*. 86 Congreso Nacional de Cafeteros. Diciembre 5 de 2018. Bogotá.
- Franco, Luis Gerardo. 2017. "Tensiones coloniales en las narrativas sobre el pasado de Tierradentro (Cauca, Colombia)". En: *Revista Maguaré. Vol. 31, n° 2*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- González, David. 1977. *Los paeces o genocidio y luchas indígenas en Colombia*. Medellín: Editorial La Rueda Suelta.
- Gómez, Herinaldy y Ruiz, Carlos Ariel. 1997. *Los paeces, gente territorio: metáfora que perdura*. Funcop/Editorial Universidad del Cauca, Popayán.
- Gow, David. 2010. *Replanteando el desarrollo: modernidad indígenas e imaginación moral*. Bogotá: Editorial Universidad Nacional de Colombia.
- Guhl, Andrés. 2008. *Café y cambio de paisaje en Colombia, 1970-2005*. Medellín: Fondo Editorial Universidad EAFIT.
- Hägerstrand, Torsten. 1976. *Geography and the study of interaction between Nature and Society*. Geoforum. Volume 7 Number 5 - 6.
- Haudricourt, André-Georges. 2013 "Domesticação de animais, cultivo de plantas e tratamento do outro" *Série Tradução* n. 7, PPGAS/DAN.

Hernández de Alba, Gregorio. 1963. "The Archaeology of San Agustín and Teirradentro, Colombia". In Julian Steward (Ed.). *Handbook of South American Indian*, vol, II: 831-859. New York: Cooper Square.

Henman, Anthony. 2008. *Mama Coca*. Edición Biblioteca del Gran Cauca. Universidad del Cauca. Popayán.

Icanh. 2009. *Parque Arqueológico de Tierradentro*. Tomado el 25 de enero de 2017. Obtenido de: <http://www.icanh.gov.co/?idcategoria=2560>

ICO, 2018. Informa sobre avances de logros. Consejo Internacional del café. 125 periodo de sesiones 23 septiembre 2018. Londres, Reino Unido.

IDEAM. 2014. Informe del estado del ambiente. Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales – IDEAM: Bogotá.

_____. 2016. Informe del estado del ambiente. Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales – IDEAM: Bogotá.

_____. 2017. Informe del estado del ambiente. Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales – IDEAM: Bogotá.

Ingold, Tim. 1995. "Humanidade e Animalidade". In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. Pp. 39-53.

_____. 2000. *The perception of the environment. Essays on livelihood, dwelling and skill*. London and New York: Routledge.

_____. 2012a. Toward an Ecology of Materials. *Annual Review of Anthropology*, 41, 427-442.

_____. 2012b. *Ambientes para la vida*. Ediciones Trilce: Motevideo.

Lame, Manuel Quintín. 1971. *En defensa de mi raza*. Comité de Defensa del Indio, Bogotá.

_____. 1973. *Las luchas de indio que bajó de la montaña al valle de la 'civilización'*. Bogotá: Comité de Defensa del Indio.

Jaramillo, Alexander. 2012. *Efecto de las abejas silvestres en la polinización del café (Coffea Arabica: Rubiaceae) en tres sistemas de producción en el departamento de Antioquia*. Tesis para optar al título de Magister en entomología. Universidad Nacional sede Medellín.

Kopytoff, Igor. 1987. "The Internal African Frontier: The Making of African Political Culture". En I. Kopytoff (Ed.), *The African Frontier*. Bloomington: Indiana University Press.

Larraín, Jorge. 2005. *¿América Latina moderna? Globalización e identidad*. Santiago: LOM Ediciones.

- Latour, Bruno. 2001. *La Esperanza de Pandora: ensayos sobre la realidad de los estudios de la ciencia*. Barcelona: Editorial Gesida.
- Lemonnier, Pierre. 1976. "La description des chaines operatories; contribution a l'analyse des systemes techniques". *Techniques et Cultures* N° 1. Pp. 101-150.
- Leroi-Gourhan, André. 2004. *L'homme et la matière*. Paris: Éditions Albin Michel.
- Long, Stanley and Juan Yánguez 1970. Excavaciones en Tierradentro. *Revista Colombiana de Antropología*. 15: 11-127. Bogotá.
- Maturana, Humberto. 1989. "Todo lo dice un observador". En: *Gaia*. Implicaciones de la nueva biología. Barcelona: Editorial Kairós.
- _____. 1990. *Biología de la cognición y epistemología*. Temuco: Ediciones Universidad de la frontera.
- Marcus, George. 2015. "Entrevista". *Revista Mana* vol. 21 no. 2 Rio de Janeiro. <https://doi.org/10.1590/0104-93132015v21n2p407>
- Mazoyer, Marcel e Laurence Roudart. 2010. *História das agriculturas no mundo. Do neolítico à crise contemporânea*. São Paulo: Editora UNESP.
- Mauss, Marcel. 2003. "As técnicas do corpo". Em: *Sociologia e Antropologia*. São Paulo: CosacNaufy.
- Meneses, Lucía. 2000. *De la Montaña al Valle. Tradición y Cambio en el Resguardo de Tóez, Caloto*. Monografía de pregrado en Antropología. Universidad del Cauca. Popayán.
- Molano, Alfredo. 2005. *Aguas arriba: entre coca y oro*. Punto de lectura. Bogotá.
- Morales, Cindy. 2016. "El ocaso del glifosato en la era del Plan Colombia". *El Tiempo*. 4 de febrero del 2016. Pp. 11-12.
- Mura, Fabio. 2000. *Habitações Kaiowá. Formas, propriedades técnicas e organização social*. Dissertação de mestrado em Antropologia Social do Museu Nacional. Universidade Federal do Rio de Janeiro.
- _____. 2011. "De Sujeitos e Objetos: Um Ensaio Crítico de Antropologia da Técnica e da Tecnologia". *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 17, n. 36, p. 95-125, jul./dez.
- _____. 2017. "A política como técnica de uso e como ato transformador: algumas reflexões a partir do caso dos Kaiowa de Mato Grosso do Sul". En: *Técnica e transformação: perspectivas antropológicas*. Carlos Emanuel Sautchuk, organizador. Rio de Janeiro: ABA Publicações.
- Nasa Çxhâçxha. 2015. *Informe*. Asociación de Cabildos Indígenas Nasa Çxhâçxha. Páez.
- Nachtigall, Horst. 1955. *Tierradentro: archaologie und ethnographie einer*

kolumbianischen landschaft. Zurich: Editorial Origo Verlag.

Observatorio de Derechos Humanos de la Vicepresidencia de la República. 2019. “Diagnósticos sobre las comunidades indígenas para el pueblo Nasa o Páez”. Consultado en: http://www.derechoshumanos.gov.co/observatorio_de_DDHH/documentos/DiagnosticoIndigenas/Diagnostico_NASA-PÁEZ.pdf el 4 de Enero de 2019.

Ochoa, Ana Maria. 2003. *Entre los deseos y los derechos. Un ensayo crítico sobre políticas culturales*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.

Ortiz, Sutti. 1999. *Harvesting coffee, bargainind wages. Rural labor markets in Colombia 1975-1990*. United States of America: The University of Michigan Press.

Ospina, William. 2016. *De la Habana a la paz*. Bogotá: Debate.

Ossa, Ana. y Cortés, Mario. 2009. *La Posprimaria Rural con Metodología Escuela Nueva*. Manizales, Caldas: Comité Departamental de Cafeteros de Caldas.

Pachón, Ximena. 2000. “Los Nasa o la Gente Páez”. En: *Geografía Humana de Colombia*. Región Andina Central. Tomo IV Volumen II. Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.

Palacios, Marco. 2009. *El café en Colombia, 1850-1970: una historia económica, social y política*. El Colegio de México, Centro de Estudios Históricos: México, D.F. 575 p.

_____. 2011. *¿De quién es la tierra? Propiedad, politización y protesta campesina en la década de 1930*. Bogotá: FCE, Universidad de los Andes.

_____. 2012. *Violencia pública en Colombia 1958-2010*. Bogotá: Fondo de Cultura Económica.

Pendergrast, Mark. 1999. *Uncommon Grounds. The History of Coffee and Howit Transformedour World*. Basic Books: New York.

PEBI – Programa de Educación Bilingüe e Intercultural. 2004. *¿Qué pasaría si la escuela...? 30 años de construcción de un educación propia*. El fuego azul. Bogotá.

Perdomo, Adonías Dizú. 2005. “Actores de autoridad: una mirada desde el pueblo nasa de Pitayó”. En Joanne Rappaport (ed.). *Retornando la mirada: una investigación colaborativa interétnica sobre el Cauca a la entrada del milenio*. Editorial Universidad del Cauca. Popayán.

Pérez de Barradas, José. 1937. *Arqueología y antropología precolombinas de Teirradentro*. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional. Publicaciones de la selección de Arqueología.

_____. 1943. *Colombia de norte a sur*. Madrid: Ministerio de Asuntos Exteriores.

Pfaffenberger, Bryan. 1992. “Social Anthropology of Technology”. *Annual Review of*

Anthropology, 21 (1): 491-516.

Piñacué, Susana Achicué. 2005. "Liderazgo y poder: una cultura de la mujer nasa". En Joanne Rappaport (ed.). *Retornando la mirada: una investigación colaborativa interétnica sobre el Cauca a la entrada del milenio*. Editorial Universidad del Cauca. Popayán.

Polanyi, Karl. 2000. *A grande transformação: as origens de nossa época*. Rio de Janeiro: Editora Compus.

Posse, Antonio. 1979. *Vida social y educación en Tóez*. Resguardo de Tóez.

Ramos, Abelardo. 2002. "Proceso de revitalización de las lenguas indígenas del departamento del Cauca". En: María Trillos Amaya (compiladora y ed.). *Enseñanza de lenguas en contextos multiculturales*. pp. 185-193. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo - Universidad del Atlántico.

Rappaport, Joanne. 1980. *El País Páez. Los pasos en la formación de un territorio*. Universidad de Illinois. Informe final a la Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Banco de la Republica.

_____. 1982. *Territory and Tradition: The ethnohistory of the paez of Tierradentro, Colombia*. Thesis. University of Illinois.

_____. 1996. "Presentación". En: Miryam Amparo Espinosa. *El seguimiento y andas territorial del Quintín Lame*. Quito: Ediciones Abya-Yala.

_____. 2000. *La política de la memoria. Interpretación indígena de la historia de los Andes Colombianos*. Popayán, Editorial Universidad del Cauca.

_____. 2003. "El imaginario de una nación pluralista: los intelectuales públicos y la jurisdicción especial indígena en Colombia". *Revista Colombiana de Antropología*. Volumen 39, pp.105-138.

_____. 2004. "Manuel Quitín Lame hoy". En: *Los pensamientos del indio que se educó dentro de las selvas colombianas: Manuel Quintín Lame*. Popayán, Editorial Universidad del Cauca.

_____. 2005. *Cumbe renaciente: una historia etnográfica andina*. Editorial Instituto Colombiano de Antropología e Historia: Bogotá.

Reichel-Dolmatoff, Gerardo. 1978. *El chamán y el jaguar: estudio de las drogas narcóticas entre los indios de Colombia*. Editorial: México: Siglo Veintiuno.

_____. 1985. *Los Kogi. Una tribu de la Sierra Nevada de Santa Marta Colombia*. Bogotá: Procultura.

_____. 1945. "La manufactura cerámica entre los Chamí". *Boletín de Arqueología*. 1(5): 425-430.

Rodríguez, Vitor y Ferraz Dos Santos., Fabio. 2011. “Repercussões sócio-econômicas da adoção da mecanização da colheita na cafeicultura paulista”. *Araxá: Simpósio dos cafés do Brasil*. 6p.

Ribeiro, Gustavo Lins. 2000. “A condição da Transnacionalidade”. *Cultura e Política no mundo contemporâneo*. Brasília: Edunb. Pp. 93-129.

Rivera, Silvia Cusicanqui. 2010. *Ch'ixinakax Utxiwa. Una reflexión sobre prácticas y discursos descolonizadores*. Buenos Aires: Editorial Retazos - Tinta Limón.

_____. 2015. “La universalidad de lo ch'ixi: miradas de Waman Puma”. *Revista Hemisférica*. La Paz.

Sahlins, Marshall. 1988. *Cultura y razón Práctica*. Barcelona: Editorial Gedisa.

Said, Edward. 1990. *Orientalismo*. Barcelona: Debolsillo.

Santos, Milton. 2006. *A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo, Razão e Emoção*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.

Salgado, Carlos y Esmeralda Prada. 2000. *Campesinado y protesta social en Colombia 1980-1995*. Bogotá: Cinep.

Sautchuk, Carlos. 2017. “Técnica e/em/como transformação”. Em: *Técnica e transformação: perspectivas antropológicas*. Rio de Janeiro: ABA Publicações.

Schiavoni, Gabriela. 2020. “Imitar y fabricar. Las naturalezaculturas de las agriculturas guaraní, colona y agroecológica”. *Revista Horizontes antropológicos*. Porto Alegre, número 56, p. 165-193, jan./abr.

Schlanger, Nathan. 1991. “Le fait technique total: la raison pratique e lês raison de la pratique dans l'oeuvre de Marcel Mauss”. In: *Terrain*, Numéro 16.

_____. 2005. “The chaîne opératoire”. En: Renfrew C & Bahn (eds) *Archaeology – Key Concepts*, Routledge, London.

Serje, Margarita. 2005. *El revés de la nación: territorios salvajes, fronteras y tierras de nadie*. Bogotá: Ediciones Uniandes.

Sevilla, Elías Casas. 2007. *Intelectuales Públicos e Intelligentsia Local: una mirada a la antropología de Tierradentro, Cauca*. *Revista Colombiana de Antropología*. Volumen 43, enero-diciembre 2007, Pp. 119-156

Sigaut, Fancis. 1975. “La Technologie de làgriculture. Terrain de rencontré entre ethnologues et agronomes”. *Etudes Rurales* N° 59. Paris.

_____. 2002. “Technology” in: Tim Ingold (ed.) *Companion Encyclopedia of Anthropology*. London: Routledge. Pp. 420-59.

Simondon, Gilbert. 1958. *L'individuation à la lumière des notions de forme et*

d'information. Paris: Édition Jérôme Millon.

Sprecher, Andreas Von Bernegg. 1938. *Plantas tropicales e Sub-tropicais da Economia Mundial. O café. Sua historia, cultura e importância económica-política*. Rio: Empresa Grafica.

Strathern, Marylin. 2014. *O efeito etnográfico e outros ensaios*. São Paulo: Cosac Naify.

Taussig, Michael. 1983. *The Devil and Commodity Fetishism In South America*. Chapel Hill: The University of North Carolina Press.

Tocancipa, Falla. Jairo. 2006 “Encuentros y tensiones sobre el retorno a la cultura de lo orgánico en el Cauca Andino”. En: *Territorios del Saber. Discursos y Prácticas del Desarrollo Globalocal*. Editorial de la Universidad del Cauca: Popayán. p.173 – 195.

Ulloa, Astrid. 2001. “Transformaciones en las investigaciones antropológicas sobre naturaleza, ecología y medio ambiente”. *Revista Colombiana de Antropología*. Volumen 37. Pp. 188-232.

UNODC, 2017. “Colombia”. *Monitoreo de territorios afectados por cultivos ilícitos 2016*. Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito. Gobierno de Colombia.

Urueña-Gómez, Marcela. 2013. “El mercado mundial y nacional del café en el siglo XXI”. En Cenicafé (Ed.), *Manual del Cafetero Colombiano (Vol. I, pp. 17-25)*. Bogotá, Colombia: FNCC - Cenicafé.

Uribe, María Victoria y Restrepo, Eduardo (eds). 1997. *Antropología en la modernidad. Identidades, etnicidades y movimientos sociales en Colombia*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología.

Wade, Peter. 2006. “Etnicidad, Multiculturalismo y Políticas Sociales”. En: *Latinoamérica: Poblaciones afrolatinas (e indígenas)*. Tabula Rasa. Bogotá - Colombia, No.4: 59-81, enero-junio de 2006.

Wallerstein, Immanuel. 1979. *El moderno sistema mundo. La agricultura capitalista y los orígenes de la economía mundo europeo en el siglo XVI*. Siglo veintiuno editores: México.

Woortmann, Klaas. 1990. “Com parente não se neguceia: o campesinato como ordem moral”. *Anuário antropológico* 87: 11–73.